

64mm flat burrs/macine plane

MM
MM
MAZZER®

Super Jolly/V up
au-t-m

A LIFETIME OF GREAT ESPRESSO

A LIFETIME OF GREAT ESPRESSO



3 VERSIONS - DISPONIBILE IN 3 VERSIONI

Super Jolly V Up doser is available in the following 3 versions: with **MANUAL** switch; **TIMER** with time switch; **AUTOMATIC** with start every 12 doses and stop when the ground coffee doser is full. Il Super Jolly V Up con dosatore è disponibile in tre versioni: con interruttore **MANUALE**, con interruttore **TIMER** e **AUTOMATICO** con avviamento ogni 12 dosi e arresto al riempimento del dosatore.



93% of the grinder weight comes from premium materials like stainless steel, aluminum, brass and copper, to make it not only durable but also easy to recycle and eco-friendly. Il Super Jolly V Up è fatto per il 93% in peso da materiali nobili come acciaio inossidabile, alluminio, ottone e rame, che lo rendono non solo resistente, ma anche facilmente riciclabile e amico dell'ambiente.



NEW BURRS - NUOVE MACINE

New hardened high carbon steel 64mm flat burrs. 100% designed and manufactured in Italy by Mazzer. Macine piane da 64mm in acciaio temperato. Interamente progettate e prodotte in Italia negli stabilimenti Mazzer.

Super Jolly/V Up au - t - m

RELIABLE AND ESSENTIAL - AFFIDABILE ED ESSENZIALE

Super Jolly V Up grind quality, ease of use and durability make it a premier choice for small to mid-sized cafes. L'ottima qualità del macinato, la facilità di utilizzo e affidabilità nel lungo periodo fanno del Super Jolly V Up un'ottima scelta per locali di medie e piccole dimensioni.



STEPLESS MICROMETRICAL grind adjustment.

Sistema di regolazione macinatura **MICROMETRICA CONTINUA**.



Doser designed to keep your coffee fresh. **EASY TO USE** dosing

lever for barista ergonomics. **Dosatore** progettato per mantenere più fresco il macinato. Leva dosatore **ERGONOMICA** per maggior praticità d'uso.



Optional **TAG HOLDER** with magnet to place on the hopper the name of the coffee you are serving. **PORTANOME** magnetico opzionale per esporre il logo del caffè servito.



NO WASTE OF COFFEE

OTTIMIZZA LA CENTRATURA DEL MACINATO IN COPPA



The grinder features a new **removable funnel** on the coffee outlet and an upgraded **adjustable** stainless-steel **portafilter holder** to consistently center the flow of grinds into the basket and reduce ground leakage on the counter. Il nuovo **convogliatore estraibile** agganciato alla bocchetta e il supporto **portafiltro regolabile** in acciaio inossidabile permettono di migliorare la caduta del caffè in coppa riducendo la dispersione di macinato sul bancone.



MAZZER®



EN

"Available in the following versions:

- *With manual switch*
- *With time switch*
- *Automatic with start every 12 doses and stop when the coffee doser is full"*

Power	350 Watt
Grinding adjustment	stepless micrometrical
Burrs for single phase	flat burrs 64mm (2 1/2 inches) (ref. 233M)
Burrs for three phase	flat burrs 64mm (2 1/2 inches) (ref. 33T)
Grinding burrs speed	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	1.1 kg (2.4 lbs)
Ground coffee container capacity	280 g (0.6 lbs)
Dose adjustment	5.5-8 g (0.19-0.28 oz)
Net weight	15 kg - 33 lbs
Equipment features	plastic static tamper, 2 funnels
Optional	Oversize dose (8-10.5 g 0.28-0.36 oz), Spring coffee pressing device with long fork, Easy tamper for doser, Tag holder

IT

"Disponibile nelle versioni:

- *Con interruttore manuale*
- *Con interruttore a tempo*
- *Automatico con avviamento ogni 12 dosi ed arresto al riempimento del dosatore"*

Potenza	350 Watt
Regolazione macinatura	micrometrica continua
Macine monofase	macine piane 64mm (ref.233M)
Macine trifase	macine piane 64mm (ref.33T)
Giri macine	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	1.1 kg
Capacità contenitore caffè macinato	280 g
Regolazione della dose	5.5-8 g
Peso netto	15 kg
Di serie	pressino statico in plastica, 2 convogliatori
Optional	dosatura maggiorata (8-10.5 g) - pressino a molla con forchetta lunga - Easy Tamper per dosatore - Portanome

SUPER JOLLY V Up au - t - m Tech Specs

FR

"Disponible dans les versions:

- Avec interrupteur manuel
- Avec interrupteur à temps
- Automatique avec démarrage toutes les 12 doses et arrêt à remplissage du doseur de café moulu"

Puissance	350 Watt
Régulation de mouture	micrométrique continue
Meules monophasé	meule plate 64mm (réf. 233M)
Meules triphasé	meule plate 64mm (réf. 33T)
Tours meules	1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	1.1 kg
Contenance du doseur	280 g
Réglage de la dose	5.5-8 g
Poids net	15 kg
Dotation	press-café static en plastique, 2 entonnoirs
Options	Dose majorée (8-10,5 g), Press-café à ressort avec fourchette longue, Easy Tamper pour doseur, porte-nom

ES

"Se suministran en las versiones:

- Con interruptor manual
- Con interruptor de tiempo
- Automático con puesta en marcha cada 12 dosificaciones y parada cuando se llena el dosificador"

Potencia	350 Watt
Regulación molienda	micrométrica continua
Fresas monofásico	fresas planas 64mm (ref. 233M)
Fresas trifásico	fresas planas 64mm (ref. 33T)
Revoluciones fresas	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
Chassis	fundición a presión de aluminio
Capacidad de la tolva	1.1 kg
Capacidad de la dosis	280 g
Regulación de la dosis	5.5-8 g
Peso neto	15 kg
Equipo de serie	Prensa café estática de plástica, 2 embudos
Opciones	Dosis aumentada (8-10.5 g), Prensador con resorte y horquilla larga, Easy Tamper para dosificador, Tag holder

DE

"Verfügbar in den folgenden Ausführungen:

- Mit Handschalter
- Mit Zeitschalter
- Automatische Mahlung mit Start bei jeder 12 Dosis und Stop beim Anfüllen des Dosierers"

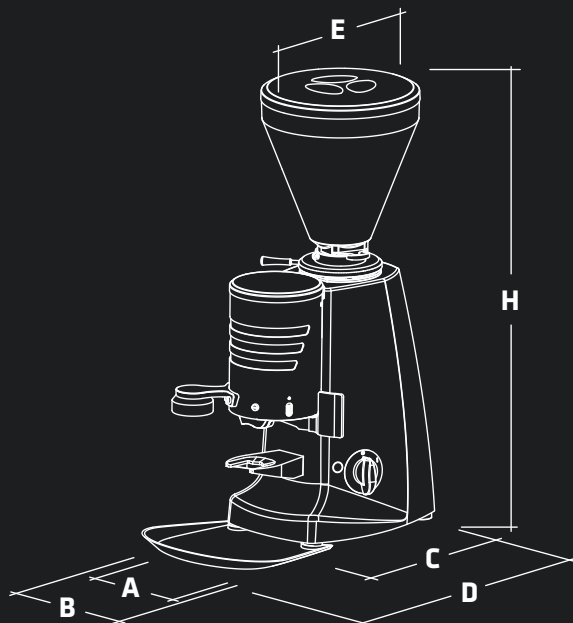
Leistung	350 Watt
Mahlregelung	Stufenlose Mikrometrische
Mahlscheiben einphasig	Flache 64mm (ref. 233M)
Mahlscheiben dreiphasig	Flache 64mm (ref. 33T)
Mahlscheibenumdrehungen	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
Gehäuse	Aluminium Druck-Guss
Kapazität des Bohnenbehälters	1.1 kg
Kapazität des Dosierers	280 g
Einstellung der Kaffeepulverdosis	5.5-8 g
Nettogewicht	15 kg
Equipment features	Tamper aus Plastik, 2 Trichter
Optionals	Erhöhte Dosierung (8-10.5 g), Kleine Feder-presse mit langer Stützgabel, Easy Tamper für Dosierer, Namenhalter


PT

"Disponível nas versões:

- Con interruptor manual
- Com interruptor de tempo
- Automático com partida a cada 12 doses e paragem após o enchimento do doseador"

Potencia	350 Watt
Regulação da moagem	micrométrica continua
Mós monofásico	mós planas 64mm (ref. 233M)
Mós trifásico	mós planas 64mm (ref. 33T)
Rotações dos mós	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
Chassis	alumínio fundido sob pressão
Capacidade tremonha	1.1 kg
Capacidade de café moído	280 g
Regulação de dose	5.5-8 g
Peso líquido	15 kg
Incluído como padrão	calçador de café estático de plástica, 2 funils
Opções	Dose maior (8-10.5 g), Prensador com mola e forquilha comprida, Easy Tamper para doseador, Tag holder



 Stepless micrometrical grind adjustment |
Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua

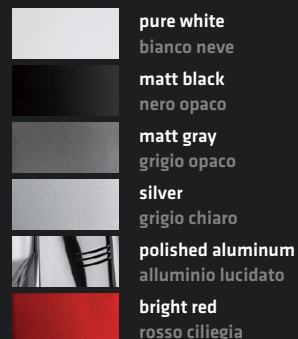
dimensions

	mm	inches
A	207	8 ¼
B	240	9 ½
C	255	10
D	410	16 ¼
H	595	23 ½
E	210	8 ¼



64mm
flat burrs

colours



* Upon request with extra charge
* A richiesta con sovrapprezzo

certifications



The manufacturer reserves the right to change specifications without notice
Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza preavviso

MAZZER LUIGI S.p.a.
Via Moglianese Gardigiano 113
30037 Scorzè (VE) - Italy
Tel.: +39 041 5831300
mazzer@mazzer.com
www.mazzer.com

  @mazzerofficial

MIMM
MAZZER

Made in Venice

DPSJD05082022