

WCE Qualified Coffee Grinder

**M
M
M
M**
MAZZER®

ZM

DESIGNED FOR **#Specialty CoffeeLovers**

ELECTRONIC CONTROL PANEL

Smart Knob to navigate the menu

Manopola di navigazione



Alerts on service needs and statistics

Notifiche di servizio, avvisi cambio macine e statistiche

Customizable welcome message

Messaggio di benvenuto personalizzabile

Can record up to 20 grind settings, with customized names for each setting

20 posizioni di macinatura memorizzabili con precisione micrometrica e personalizzabili con nome

4 programmable buttons for quick recipe recall

4 tasti programmabili per richiamare velocemente le posizioni di macinatura preferite



Flipping display

The digital display flips to the side to allow easy access to the grinding chamber for cleaning and burr replacement

Facile accesso alla camera di macinatura per pulizia e cambio macine

ZM | HIGH TECH GRINDING POWER



The ZM features flat **BURRS** specifically designed and tested to grind for filter coffee (151F) or espresso (151B). 151G for filter available as spare part

<0.45

The **LOWEST** coffee **RETENTION**, <0.45g



DIGITAL GRIND ADJUSTMENT

Control the distance between the burrs in **MICRONS** so the grind setting is understandable, accurate, and repeatable.



Electronic **TRUE ZERO CALIBRATION** ensures that the ZM grind settings are identical from grinder to grinder, café to café.



Keep coffee grounds safe from temperature exposure preserving maximum aroma. **DOUBLE FAN COOLING SYSTEM** with electronic controls. **LOW RPM** (900 – 1050Hz) with excellent grinding speed



ON-DEMAND dosing capability – adjustable grinding time



EASY TO CLEAN grinding chamber



SECURE double safety switch



Patented **LOCKABLE CANISTER** to keep coffee grounds from getting on the counter





Lo ZM offre set di **MACINE** studiate appositamente per macinare caffè filtro (151F) o espresso (151B). Macine 151G per filtro disponibili come ricambio

<0.45

MINIMA RITENZIONE, <0.45g



SISTEMA DI MACINATURA A CONTROLLO DIGITALE

che permette al barista di regolare la distanza tra le macine in MICRON, così da avere un settaggio chiaro, accurato e ripetibile



Il sistema elettronico di calibrazione delle macine **TRUE ZERO** assicura che i settaggi di macinatura siano identici tra diversi apparecchi e tra diversi locali

Mantiene il macinato fresco per proteggere l'aroma e il gusto del tuo caffè.



DOPPIO SISTEMA DI VENTILAZIONE a controllo elettronico. **BASSO RPM** con ottima velocità di macinatura 900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)



Funzionalità **ON-DEMAND** - macinatura regolabile a tempo



Camera di macinatura **FACILE DA PULIRE**



Doppio sistema di **SICUREZZA**

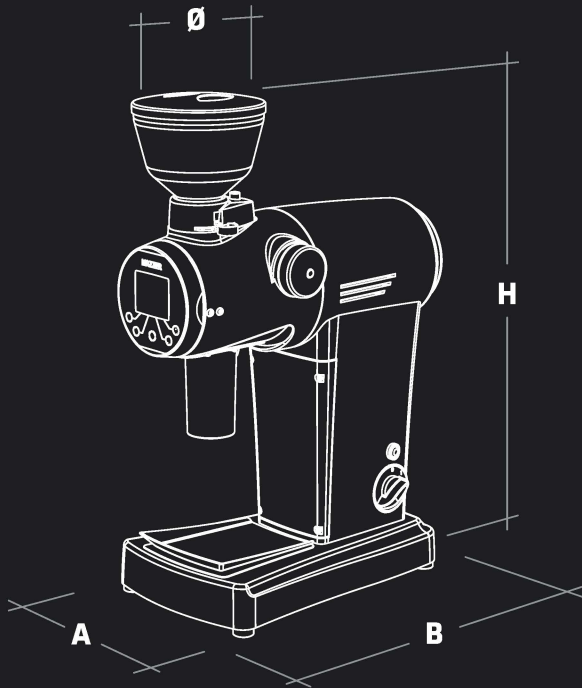


Sistema brevettato di **BLOCCAGGIO DEL BICCHIERE** per mantenere il bancone pulito



ZM Tech Specs

EN			
Power		800 Watt	
Grinding adjustment		digital micrometric	
Burrs	flat burrs 83mm (ref. 151F filter or ref.151B espresso)		
Grinding burrs speed		900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)	
Body		aluminum die casting	
Hopper capacity		0.32 kg (0.7 lbs)	
Net weight		35 kg (77 lbs)	
Equipment features		1 bag holder, 2 canisters	
Optional features	1.3 kg (2.9 lbs) hopper, burrs to grind filter coffee ref. 151G, ref. 151F, espresso ref. 151B, inox canister		
FR			
Puissance		800 Watt	
Régulation de mouture		micrométrique digitale	
Meules	meule plate - 83 mm (réf.151F filtre ou réf.151B espresso)		
Tours meules		900 tr/min (50Hz) - 1050 tr/min (60Hz)	
Chassis		aluminium moulé sous pression	
Trémie		0.32 kg	
Poids net		35 kg	
Dotation		1 porte sac, 2 boîtes	
Options	trémie 1.3 kg, meules pour filtre réf.151G, réf. 151F, espresso réf. 151B, boîte inox		
ES			
Potencia		800 Watt	
Regulación muelas		micrometrica digital	
Muelas	muela plana 83mm (ref. 151F filtro o 151B espresso)		
Revoluciones fresas		900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)	
Chassis		fundición a presión de aluminio	
Capacidad de la tolva		0.32 kg	
Peso neto		35 kg	
Incluido		1 porta bolsa, 2 vasos	
Opciones	tolva 1.3 kg, muelas para moler filtro ref. 151G, ref. 151F, espresso ref. 151B, vaso de acero inoxidable		
IT			
Potenza		800 Watt	
Regolazione macinatura		digitale micrometrica	
Macine	macine piane 83mm (ref. 151F filtro o ref.151B espresso)		
Giri macine		900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)	
Carrozzeria		alluminio pressofuso	
Campana		0.32 kg	
Peso netto		35 kg	
Di serie		1 pinza portasacchetto, 2 contenitori caffè macinato	
Optional	campana da 1.3 kg, macine per filtro ref. 151G, ref. 151F, espresso ref. 151B, bicchiere in acciaio inox		
DE			
Leistung		800 Watt	
Einstellung der Mahldauer		Digital im Mikrometerbereich	
Mahlscheiben		Scheibenmahlwerk flach 83mm (ref.151F Filter oder ref. 151B Espresso)	
Mahlscheibenumdrehungen		900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)	
Gehäuse		Aluminum Druck-Guss	
Kapazität des Bohnenbehälters		0.32 kg	
Nettogewicht		35 kg	
Lieferumfang Zubehör		1 Tütenhalter, 2 Behälter	
Optional	1.3 kg Bohnenbehälter, Mahlscheiben für Filter ref. 151G, ref. 151F, Espresso ref. 151B, edelstahl Behälter		
PT			
Potencia		800 Watt	
Regulação da moagem		digital micrométrica	
Mós	mós planas 83mm (ref. 151F filtro ou 151B espresso)		
Rotações dos mós		900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)	
Chassis		alumínio fundido sob pressão	
Capacidade tremonha		0.32 kg	
Peso líquido		35 kg	
Incluído como padrão		1 alicate porta saco, 2 canisters	
Opções	1.3 kg tremonha, mós para café filtro ref. 151G, ref. 151F, expresso ref.151B, inox canister		



dimensions

	mm	inches
A	245	9 3/4
B	430	17
Ø	160	6 1/4
H	645	25 1/2

colours



matt black
pure white
silver

certifications



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



KING CARLOS[®]
COFFEE

THE COFFEE JOURNEY

www.kingcarlosoffee.com.au
contact@kingcarlosoffee.com.au
(02) 9580 1300

Made in Venice