

63/67mm conical burrs



Kony/S automatic

DESIGNED TO **#enhance the aroma of your coffee**

Kony/S automatic



CONICAL BURR GRINDER DESIGNED TO ENHANCE THE AROMA OF YOUR COFFEE.

The distinctive Mazzer design spotlights precision machined components. The Kony S features excellent dose consistency and a mind to barista ergonomics. This is the ideal choice for medium-high volume cafes.

Macinacaffè a macine coniche progettato per esaltare gli aromi in tazza. Caratteristico design Mazzer con lavorazioni meccaniche di precisione, ottima ripetibilità della dose, soluzioni ergonomiche per agevolare il lavoro del barista. Il Kony S è la scelta ideale per locali con volumi medio alti.



User friendly **MEMORY TRACK** system to index grind setting

Ghiera di regolazione con legenda **MEMORY TRACK** per non perdere il settaggio di macinatura



MORE PRECISE, wider grinding adjustment range

REGOLAZIONE PIU' PRECISA grazie al campo di regolazione più ampio



No loss of grind settings with **EASY TO CLEAN** grinding chamber

FACILE PULIZIA della camera di macinatura senza perdita del settaggio



STEPLESS MICROMETRICAL grind adjustment

Sistema di regolazione macinatura **MICROMETRICA CONTINUA**



TAG HOLDER

use the magnet to place a tag on the hopper with the name of the coffee you are serving

PORTANOME magnetico per esporre il logo del caffè servito

Al

ALUMINUM tamper and **STAINLESS STEEL** tray

Pressino in **ALLUMINIO** e vassoio in **INOX**.



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



MAZZER®



EN

Automatic grinding cycle with start every 12 doses and stop when the coffee doser is full

Power	450 Watt
Grinding adjustment	stepless micrometrical
Burrs for single phase	conical burrs 63mm (2 1/2 inches) (ref.191C)
Burrs for three phase	conical burrs 67mm (2 2/3 inches) (ref.192C)
Grinding burrs speed	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	1.3 kg (2.9 lbs)
Ground coffee container capacity	280 g (0.6 lbs)
Dose adjustment	5.5-8 g (0.19-0.28 oz)
Net weight	20 kg (44 lbs)
Equipment features	aluminum static tamper, tag holder
Optional features:	oversize dose (8-10,5 g 0.28-0.36 oz) - Spring coffee pressing device with long fork - Easy Tamper for doser

IT

Automatico con avviamento ogni 12 dosi ed arresto al riempimento del dosatore

Potenza	450 Watt
Regolazione macinatura	Micrometrica continua
Macine per monofase	macine coniche 63mm (ref.191C)
Macine per trifase	macine coniche 67mm (ref.192C)
Giri macine	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	1.3 kg
Capacità contenitore caffè macinato	280 g
Regolazione della dose	5,5-8 g
Peso netto	20 kg
Di serie:	pressino statico in alluminio, Portanome
Optional:	dosatura maggiorata (8-10.5 g) - Pressino a molla con forchetta lunga - Easy Tamper per dosatore

KONY S automatic Tech Specs

FR

Automatique avec démarrage toutes les 12 doses et arrêt à remplissage du doseur de café moulu

Puissance	450 Watt
Régulation de mouture	micrométrique continue
Meules pour monophasé	meules coniques 63mm (réf. 191C)
Meules pour triphasé	meules coniques 67mm (réf. 192C)
Tours meules	420 tr/min (50Hz) - 500 tr/min (60Hz)
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	1.3 kg
Contenance du doseur	280 g
Réglage de la dose	5.5-8 g
Poids net	20 kg
Dotation	press-café static en aluminium, Porte-nom
Options	Dose majorée (8-10,5 g) - Press-café à ressort avec fourchette longue - Easy Tamper pour doseur

ES

Automático con puesta en marcha cada 12 dosificaciones y parada cuando se llena el dosificador.

Potencia	450 Watt
Regulación molienda	micrométrica continua
Fresas (monofásico)	fresas conicas 63mm (ref. 191C)
Fresas (trifásico)	fresas conicas 67mm (ref. 192C)
Revoluciones fresas	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Chassis	fundición a presión de aluminio
Capacidad de la tolva	1.3 kg
Capacidad de la dosis	280 g
Regulación de la dosis	5.5-8 g
Peso neto	20 kg
Incluido	Prensa café estática de aluminio, porta nombre
Opciones	Dosis aumentada (8-10,5 g), Prensaador con resorte y horquilla larga, Easy Tamper para dosificador

DE

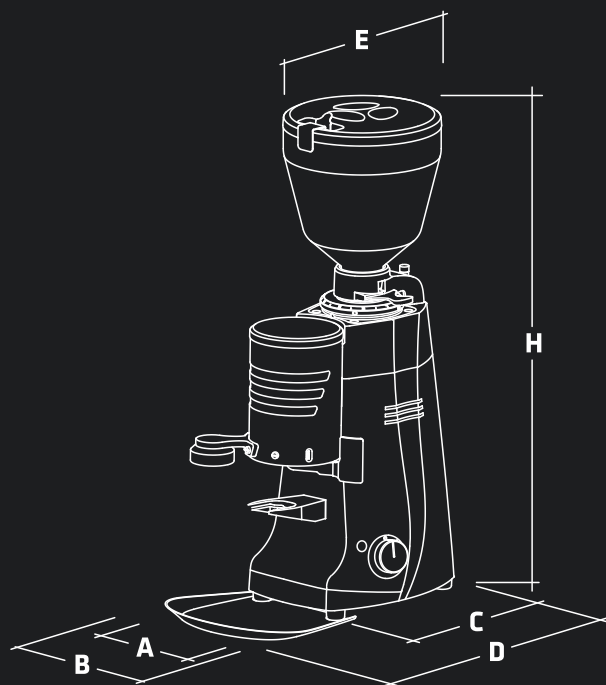
Automatisch Mahlung mit Start bei jeder 12 Dosis und Stop beim Anfüllen des Dosierers

Leistung	450 Watt
Mahlregelung	Mikrometrische
Mahlscheiben für 220V	konisch 63mm (ref. 191C)
Mahlscheiben für 380V (3 Phasen)	konisch 67mm (ref. 192C)
Mahlscheibenumdrehungen	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Gehäuse	Aluminium Druck-Guss
Kapazität des Bohnenbehälters	1.3 kg
Kapazität des Dosierers	280 g
Einstellung der Kaffeepulverdosis	5.5-8 g
Nettogewicht	20 kg
Lieferumfang Zbehör	Tamper aus Aluminium, Namenhalter
Optionals	Erhöhte Dosierung (8-10,5 g), Kleine Feder-presse mit langer Stützgabe, Easy Tamper für Dosierer

PT

Automático com partida a cada 12 doses e paragem após o enchimento do doseador

Potencia	450 Watt
Regulação da moagem	micrométrica contínua
Mós - monofásico	mós conicas 63mm (ref. 191C)
Mós - trifásico	mós conicas 67mm (ref. 192C)
Rotações dos mós	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Chassis	alumínio fundido sob pressão
Capacidade tremonha	1.3 kg
Capacidade de café moído	280 g
Regulação de dose	5.5-8 g
Peso líquido	20 kg
Incluído como padrão	calçador de café estático de alumínio, Tag holder
Opções	Dose maior (8-10.5 g), Prensaador com mola e forquilha comprida, Easy Tamper para doseador



Stepless micrometrical grind adjustment
Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua



SECURITY FEATURES
Sistemi di protezione

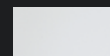
dimensions

	mm	inches
A	208	8 ¼
B	240	9 ½
C	264	10 ½
D	413	16 ¼
H	651	25 ½
E	208	8 ¼



63/67mm
conical burrs

colours



pure white
bianco neve



matt black
nero opaco



matt gray
grigio opaco



silver
grigio chiaro



polished aluminum
alluminio lucidato



bright red
rosso ciliegia

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

MM
MM
MAZZER

Made in Venice