



	mm	inches
A	206	8 1/4
B	263	10 1/3
C	240	9 1/2
D	420	16 1/2
H	650	25 1/2
Ø	212	8 1/4



I

MACINADOSATORE KONY

A MACINE CONICHE
REGOLAZIONE DI MACINATURA MICROMETRICA CONTINUA

Funzionamento automatico con avviamento ogni 12 dosi ed arresto al riempimento del dosatore.

	Watt	350
CARATTERISTICHE TECNICHE:		
Potenza	mm	Ø 63
Macine coniche:	mm	Ø 67
- monofase (rif. 191C)	g/min	420 (50 Hz)
- trifase (rif. 192C)	g/min	500 (60 Hz)
Giri macine	Kg	1,3
	g	280
Capacità contenitore caffè in grani	g	5,5-8
Capacità contenitore caffè macinato	Kg	20

UK

GRINDER-DOSER KONY

WITH CONICAL GRINDING BLADES
STEPSLESS MICROMETRICAL GRINDING ADJUSTMENT

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

	Watt	350
TECHNICAL FEATURES:		
Power	mm	Ø 63 (2 1/2 inches)
Conical grinding blades:	mm	Ø 67 (2 2/3 inches)
- single phase (ref. 191C)	r.p.m.	420 (50 Hz)
- three phase (ref. 192C)	r.p.m.	500 (60 Hz)
Grinding blade speed	Kg	1,3 (2,9 lbs)
	g	280 (0,6 lbs)
Coffee-bean container capacity	g	5,5-8
Ground coffee container capacity	Kg	20

F

MOULIN DOSEUR KONY

AVEC MEULES CONIQUES
RÉGULATION DE MOUTURE MICROMÉTRIQUE CONTINUE

Fonctionnement automatique avec démarrage toutes les 12 doses et arrêt à remplissage du doseur de café moulu.

	Watt	350
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:		
Puissance	mm	Ø 63
Meules coniques:	mm	Ø 67
- uniphase (réf. 191C)	g/min	420 (50 Hz)
- triphasé (réf. 192C)	g/min	500 (60 Hz)
Tours meules	Kg	1,3
	g	280
Contenance de la trémie	g	5,5-8
Contenance du doseur	Kg	20

D

DOSIERMÜHLE KONY

MIT KONISCHEN MAHLSCHLEIBEN
STUFENLOSE MIKROMETRISCHE MAHLREGELUNG

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

	Watt	350
TECHNISCHE DATEN:		
Leistung	mm	Ø 63
Konische Mahlscheiben:	mm	Ø 67
- einphasig (Kennziffer 191C)	g/min	420 (50 Hz)
- dreiphasig (Kennziffer 192C)	g/min	500 (60 Hz)
Mahlscheibenumdrehungen	Kg	1,3
	g	280
Kapazität des Bohnenbehälters	g	5,5-8
Kapazität des Dosierers	Kg	20

E

MOLINO DOSIFICADOR KONY

CON FRESAS CONICAS
REGULACIÓN MOLIENTA MICROMÉTRICA CONTINUA

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

	Watt	350
DATOS TÉCNICOS:		
Potencia	mm	Ø 63
Fresas conicas:	mm	Ø 67
- monofásico (ref. 191C)	g/min	420 (50 Hz)
- trifásico (ref. 192C)	g/min	500 (60 Hz)
Revoluciones fresas	Kg	1,3
	g	280
Capacidad de la tolva	g	5,5-8
Capacidad del dosificador	Kg	20
Regulación de la dosis		

P

MOINHO DOSEADOR KONY

COM MÓIS CONICAS
REGULAÇÃO DA MOAGEM MICROMÉTRICA CONTINUA

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

	Watt	350
DADOS TÉCNICOS:		
Potencia	mm	Ø 63
Móis conicas:	mm	Ø 67
- monofásico (ref. 191C)	g/min	420 (50 Hz)
- trifásico (ref. 192C)	g/min	500 (60 Hz)
Rotações dos móis	Kg	1,3
	g	280
Capacidade de café em grãos	g	5,5-8
Capacidade de café moído	Kg	20

Accessori Opzionali / Optionals / Options / Optionals / Opciones / Opções

MACINADOSATORI / GRINDER-DOSERS / MOULIN DOSEURS / DOSIERKAFFEEMÜHLEN / MOLINOS DOSIFICADORES / MOINHOS DOSEADORES

- Calamita con anello / Magnet with ring / Aimant avec anneau / Magnet mit Ring / Iman con anillo / Iman con anel
- Dosatura maggiorata (8-11,5 g) / Oversize dose (8-11,5 g - 0,28-0,4 oz) / Dose majorée (8-11,5 g) / Erhöhte Dosierung (8-11,5 g) / Dosis aumentada (8-11,5 g) / Dose maior (8-11,5 g)
- Pressino a molla con forchetta lunga / Spring coffee pressing device with long fork / Presse-café à ressort avec fourchette longue
- Kleine Feder-presser mit langer Stützgabe / Prensador con resorte y horquilla larga / Prensador com mola e forquilha comprida

• Il costruttore si riserva la facoltà di apportare quelle modifiche tecniche che si rendessero necessarie senza preavviso. • The manufacturer reserves the right to change specifications without notice. • Le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans aucun préavis. • Der Hersteller vorbehalten sich den technischen Daten warnunglos zu ändern. • El constructor se reserva el derecho de efectuar sin previo aviso las modificaciones que considere oportunas en interés de mejoras técnicas en sus fabricados. • O constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as máquinas tratadas neste manual.



MAZZER LUIGI s.r.l. via Moglianese, 113 - 30030 Gardigiano di

Scorzè (VE) - Italy

Tel. +39 041 58 30 200 r.a. - Fax +39 041 58 30 060



ISO 9001:2000

M
M
MAZZER[®]

