

belt driven transmission

**MM**  
**MM**  
MAZZER®

**KOLD S**

DESIGNED **4** COOL COFFEELOVERS

# KOLD S



Excellent grinding speed with **LOW RPM** (rotations per minute)  
+ **BELT DRIVEN TRANSMISSION** to keep the motor heat away from the grinding chamber  
+ **DOUBLE FAN SYSTEM** with electronic control  
= Keep coffee grounds **COOLER** to preserve coffee flavor and taste compounds

Elevata produzione con **BASSO NUMERO DI GIRI**  
+ **TRASMISSIONE A CINGHIA** per mantenere il calore del motore lontano dalla camera di macinatura  
+ **DOBPIO SISTEMA DI VENTILAZIONE** con controllo elettronico  
= mantieni il **MACINATO FRESCO** per proteggere l'aroma e il gusto del tuo caffè

High precision **KNOB** with **LAP COUNTER**  
to easily know which is the current grinding setting  
Manopola di alta precisione con **CONTAGIRI**  
per sapere sempre qual è il settaggio di macinatura impostato

**MICROMETRICAL** grinding adjustment  
Sistema di regolazione macinatura **MICROMETRICA**

**EASY-to-CLEAN** grinding chamber, no loss of settings  
**FACILE PULIZIA** della camera di macinatura  
senza perdita del settaggio

**ALUMINUM TAMPER**  
**PRESSINO IN ALLUMINIO**

**SOFT MOTION DOSING LEVER**  
for barista ergonomics and handier use  
**LEVA DOSATORE** con sistema **SOFT MOTION**  
per maggiore ergonomia e praticità d'uso

**HIGH PERFORMING POWER** for high-volume coffee shops  
| Average grinding speed 1.4 s / 7 g

**MASSIMA POTENZA** per locali con picchi di lavoro e alti consumi di caffè | Produttività media 1.4 s / 7 g

# KOLD S Tech Specs

## EN

*Automatic grinding cycle  
with start every 12 doses and  
stop when the coffee doser is full.  
Belt-driven transmission.  
Ventilation with electronic control.*

<b>Power</b>	900 Watt
<b>Grinding regulation</b>	micrometrical
<b>Burrs for single phase</b>	conical burrs 71mm (2¾ nches) (ref. 186C)
<b>Burrs for three phase</b>	conical burrs 83mm (3¼ inches) (ref. 187C)
<b>Grinding burrs speed</b>	420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)
<b>Body</b>	aluminum die casting
<b>Hopper capacity</b>	1.5 kg (3.3 lbs)
<b>Ground coffee container capacity</b>	360 g (0.8 lbs)
<b>Dose adjustment</b>	5.5-8 g (0.19-0.28 oz)
<b>Net weight</b>	30 kg (66 lbs)
<b>Equipment features</b>	aluminum static tamper
<b>Optional</b>	Oversize dose (8-10.5 g   0.28-0.36 oz), Spring coffee pressing device with long fork, Easy tamper for doser

## IT

*Funzionamento automatico  
con avviamento ogni 12 dosi ed  
arresto al riempimento del dosatore.  
Trasmissione a cinghia.  
Ventilazione elettronica*

<b>Potenza</b>	900 Watt
<b>Regolazione macinatura</b>	micrometrica
<b>Macine per monofase</b>	macine coniche 71 mm (rif. 186C)
<b>Macine per trifase</b>	macine coniche 83mm (rif. 187C)
<b>Giri macine</b>	420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)
<b>Carrozzeria</b>	alluminio pressofuso
<b>Campana</b>	1.5 kg
<b>Capacità contenitore caffè macinato</b>	360 g
<b>Regolazione della dose</b>	5.5-8 g
<b>Peso netto</b>	30 kg
<b>Di serie</b>	pressino statico in alluminio
<b>Optional</b>	dosatura maggiorata (8-10.5 g) - pressino a molla con forchetta lunga - Easy Tamper per dosatore

## FR

*Fonctionnement automatique  
avec démarrage toutes les 12 doses  
et arrêt à remplissage du doseur  
de café moulu.  
Transmission par courroie.  
Ventilation électronique*

<b>Puissance</b>	900 Watt
<b>Régulation de mouture</b>	micrométrique
<b>Meules pour monophasé</b>	meules coniques 71mm (réf. 186C)
<b>Meules pour triphasé</b>	meules coniques 83mm (réf. 187C)
<b>Tours meules</b>	420 tr/min (50 Hz) - 500 tr/min (60Hz)
<b>Chassis</b>	aluminium moulé sous pression
<b>Trémie</b>	1.5 kg
<b>Contenance du doseur</b>	360 g
<b>Réglage de la dose</b>	5.5-8 g
<b>Poids net</b>	30 kg
<b>Dotation</b>	press-café static en aluminium
<b>Options</b>	Dose majorée (8-10,5 g), Press-café à ressort avec fourchette longue, Easy Tamper pour doseur

# KOLD S Tech Specs

**DE**  
*Automatische Mahlung  
mit Start bei jeder 12 Dosis und  
Stop beim Anfüllen des Dosierers.  
Riemenantrieb.  
Konische Mahlscheiben*

**Leistung** 900 Watt  
**Mahlregelung** Mikrometrische  
**Mahlscheiben 220V** Konisch 71mm (ref. 186C)  
**Mahlscheiben 380V (3 Phasen)** Konisch 83mm (ref. 187C)  
**Mahlscheibenumdrehungen** 420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)  
**Gehäuse** Aluminium Druck-Guss  
**Kapazität des Bohnenbehälters** 1.5 kg  
**Kapazität des Dosierers** 360 g  
**Einstellung der Kaffeepulverdosis** 5.5-8 g  
**Nettogewicht** 30 kg  
**Equipment features** Tamper aus Aluminium  
Erhöhte Dosierung (8-10.5 g), Kleine Feder-  
presse mit langer Stützgabel, Easy Tamper für Dosierer

**ES**  
*Funcionamiento automático  
con puesta en marcha cada  
12 dosificaciones y parada  
cuando se llena el dosificador.  
Transmisión por correa*

**Potencia** 900 Watt  
**Regulación molienda** micrométrica  
**Fresas (monofásico)** fresas conicas 71mm (ref. 186C)  
**Fresas (trifásico)** fresas conicas 83mm (ref. 187C)  
**Revoluciones fresas** 420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)  
**Chassis** fundición a presión de aluminio  
**Capacidad de la tolva** 1.5 kg  
**Capacidad de la dosis** 360 g  
**Regulación de la dosis** 5.5-8 g  
**Peso neto** 30 kg  
**Incluido** Prensa café estática de aluminio  
**Opciones** Dosis aumentada (8-10.5 g), Prensador con resorte  
y horquilla larga, Easy Tamper para dosificador

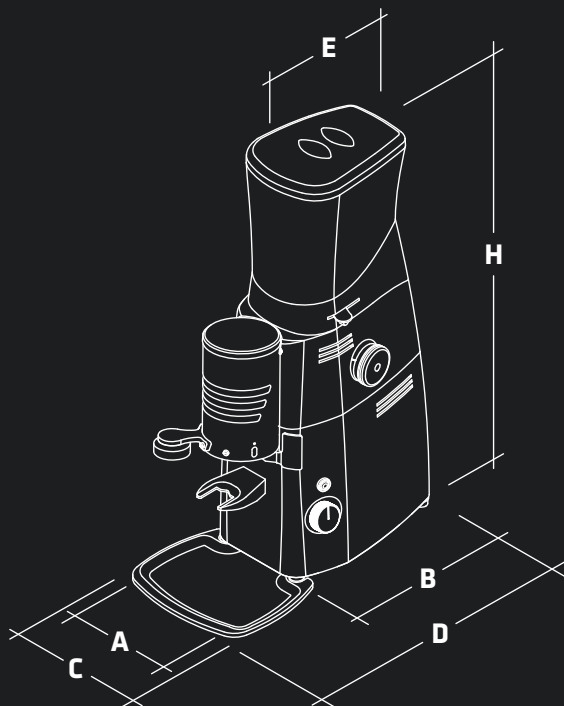
**PT**  
*Funcionamento automático  
com partida a cada 12 doses  
e paragem após o  
enchimento do doseador.  
Transmissão por correia*

**Potencia** 900 Watt  
**Regulação da moagem** micrométrica  
**Mós - monofásico** mós conicas 71mm (ref. 186C)  
**Mós - trifásico** mós conicas 83mm (ref. 187C)  
**Rotações dos mós** 420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)  
**Chassis** alumínio fundido sob pressão  
**Capacidade tremonha** 1.5 kg  
**Capacidade de café moído** 360 g  
**Regulação de dose** 5.5-8 g  
**Peso líquido** 30 kg  
**Incluído como padrão** calcador de café estático de alumínio  
**Opções** Dose maior (8-10.5 g), Prensador con mola  
e forquilha comprida, Easy Tamper para doseador

KOLD S



MAZZER®



### dimensions

	mm	inches
A	215	8½
B	310	12¼
C	240	9 ½
D	480	19
E	240	9 ½
H	700	27 ¾

### colours



pure white

matt black

polished aluminum

### 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, 113  
30037 Gardigiano di Scorzè (VE) - Italy  
Tel.: +39 041 5831300  
mazzer@mazzer.com  
www.mazzer.com



Made in Venice

DPKLD05102017