

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.*

Power	900 Watt
Grinding regulation	micrometrical
Burrs for single phase	conical burrs 71mm (2¾ nches) (ref. 186C)
Burrs for three phase	conical burrs 83mm (3¼ inches) (ref. 187C)
Grinding burrs speed	420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	1.5 kg (3.3 lbs)
Ground coffee container capacity	360 g (0.8 lbs)
Dose adjustment	5.5-8 g (0.19-0.28 oz)
Net weight	30 kg (66 lbs)
Equipment features	aluminum static tamper
Optional	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*

Potenza	900 Watt
Regolazione macinatura	micrometrica
Macine per monofase	macine coniche 71 mm (rif. 186C)
Macine per trifase	macine coniche 83mm (rif. 187C)
Giri macine	420 rpm (50 Hz) - 500 rpm (60Hz)
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	1.5 kg
Capacità contenitore caffè macinato	360 g
Regolazione della dose	5.5-8 g
Peso netto	30 kg
Di serie	pressino statico in alluminio
Optional	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*

Puissance	900 Watt
Régulation de mouture	micrométrique
Meules pour monophasé	meules coniques 71mm (réf. 186C)
Meules pour triphasé	meules coniques 83mm (réf. 187C)
Tours meules	420 tr/min (50 Hz) - 500 tr/min (60Hz)
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	1.5 kg
Contenance du doseur	360 g
Réglage de la dose	5.5-8 g
Poids net	30 kg
Dotation	press-café static en aluminium
Options	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

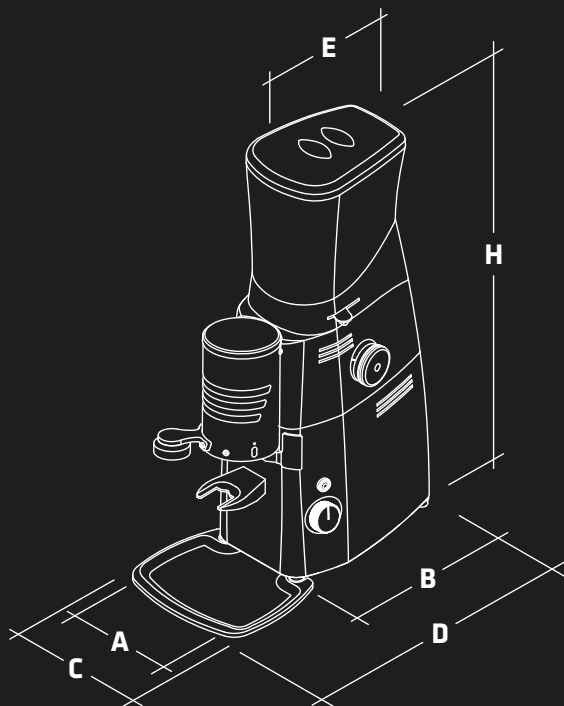
PT
*Funcionamento automático
com partida a cada 12 doses
e paragem após o
enchimento do doseador.
Transmissão por correia*

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

MM
MAZZER

Made in Venice

DPKLD05102017