

COFFEE GRINDERS



 **Quamar**[®]
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER

QUAMAR, DA OLTRE
20 ANNI, SVILUPPA, PRODUCE
E DISTRIBUISCE UN'AMPIA GAMMA
DI MACINACAFFÈ PROFESSIONALI
E ACCESSORI PER BAR
DI ALTA QUALITÀ, REALIZZATI
AL 100% IN ITALIA.

FOR OVER 20 YEARS,
QUAMAR HAS BEEN DEVELOPING,
MANUFACTURING AND DISTRIBUTING
A WIDE RANGE OF PROFESSIONAL
COFFEE GRINDERS AND
HIGH-QUALITY BAR ACCESSORIES,
ALL 100% MADE IN ITALY.

L'EVOLUZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA INIZIA DALLA CURA DEI DETTAGLI

THE EVOLUTION OF OUR COMPANY STARTS FROM THE CARE FOR DETAILS

Quamar è un'azienda italiana leader nella progettazione e produzione di macinacaffè professionali e accessori per bar con sede ad Altivole (TV). Quamar ha oltre 20 anni di storia focalizzata sul prodotto, durante i quali tutti i suoi articoli sono stati migliorati per ottenere il massimo delle prestazioni. Quamar richiama l'idea di prodotti italiani nel mondo per l'eccellenza artigiana, che rende unico il nostro Paese. Oggi è un'azienda specializzata nella produzione di una vasta gamma di articoli di alta precisione, utilizzando materiali di elevata qualità per soddisfare le diverse richieste del mercato Horeca sempre più esigente, offrendo attrezzature solide e macinacaffè molto efficienti.

Quamar is a leading Italian company in the design and production of professional coffee grinders and bar accessories located in Altivole (Treviso', Italy). For over 20 years, Quamar has focused on its products, constantly improving all its items to achieve top performance. Quamar embodies the excellent and globally renowned handicraft of Italian products, which makes our country unique. Today it is a company specialising in the production of a wide range of high-precision items, using high quality materials to meet the diverse demands of the increasingly demanding Horeca market, offering hard-wearing equipment and very efficient coffee grinders.



THE SHAPE OF THE COFFEE POWDER

Diversi anni di sperimentazioni e costanti miglioramenti hanno favorito la nascita di nuovi metodi, tecnologie e parametri da osservare. La tecnologia Malvern ci ha permesso di fare progressi oggettivi della nostra ricerca misurando il profilo granulometrico del caffè macinato di tutti i nostri macinacaffè. Con questa evoluzione siamo stati in grado di affinare perfettamente l'intera gamma di macinini e iniziare a sviluppare nuove soluzioni. È stata data, infatti, molta importanza alla struttura delle macine progettate per rendere la forma del macinato il più uniforme possibile, in modo da offrire il massimo controllo dall'estrazione all'interno di una determinata classe granulometrica. Questo ci ha spinto a porre l'attenzione su quello che pensiamo essere il cuore del processo di macinatura e che ora è anche il nostro nuovo payoff: **the shape of the coffee powder.**

THE SHAPE OF THE COFFEE POWDER

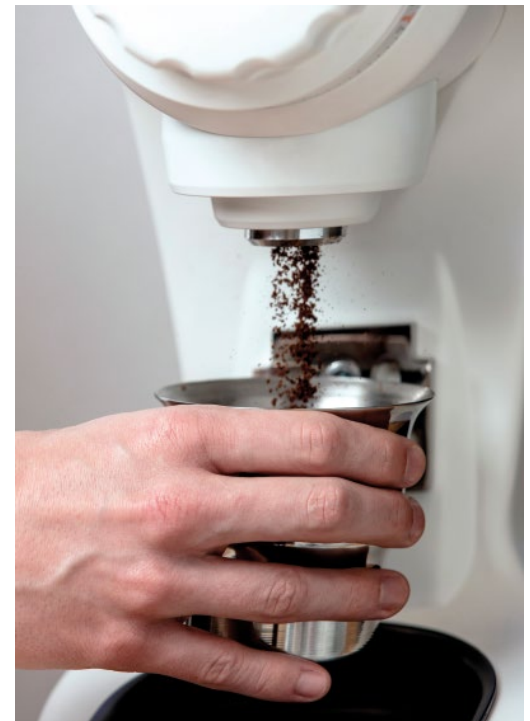
*Several years of experimentation and constant improvements have led to the development of new methods, technologies and parameters to be complied with. The Malvern technology has allowed us to make objective progress in our research, measuring the particle size profile of the ground coffee produced by all our coffee grinders. Thanks to this evolution we have been able to perfectly fine tune the entire range of coffee grinders and start developing new solutions. In fact, great emphasis has been given to designing the structure of the grinding wheels so as to make the shape of the ground coffee as even as possible, in order to offer maximum control from extraction within a given particle size class. This has led us to focus on what we think is the core of the grinding process and which is now also our new pay off: **the shape of the coffee powder.***

“

IL NUOVO CONCETTO “THE SHAPE OF THE COFFEE POWDER”, È IL RISULTATO DELLE RICERCHE CHE DIMOSTRANO L'IMPORTANZA FONDAMENTALE DELLA GRANULOMETRIA E DELLA FORMA OMOGENEA DELLE PARTICELLE DEL CAFFÈ MACINATO.

THE NEW CONCEPT “THE SHAPE OF THE COFFEE POWDER” STEMS FROM RESEARCH THAT PROVES THE FUNDAMENTAL IMPORTANCE OF THE PARTICLE SIZE AND HOMOGENEOUS SHAPE OF THE GROUND COFFEE PARTICLES.

”





MACINACAFFÈ COFFEE GRINDERS

I macinacaffè Quamar sono unicamente costruiti in Italia e realizzati a mano da veri e propri artigiani responsabili dell'apparecchio dall'inizio della produzione fino al controllo conclusivo.

I nostri collaboratori sono autentici maestri che curano e accompagnano i macinini in ogni fase produttiva. Le principali caratteristiche dei nostri macinacaffè sono la robustezza, la semplicità di utilizzo e la massima affidabilità nel tempo.

I nostri prodotti professionali garantiscono prestazioni performanti in termini di velocità di erogazione, costanza della dose e presentano tutti delle curve granulometriche eccellenti.

Per supportare al meglio i nostri clienti abbiamo delineato in tre diverse categorie i nostri macinacaffè.

Quamar coffee grinders are constructed in Italy only and made by hand by actual craftsmen, who are responsible for the appliance from the start of production to the final inspection. Our employees are actual masters who deal with and take care of the grinders throughout all the stages of production. The main features of our coffee grinders are sturdiness, simplicity of use and utmost reliability over time. Our professional products guarantee top performance in terms of speed of delivery and consistency of the dose and they all feature excellent grain size curves. To best support our customers we have divided our coffee grinders into three different categories.



INDICE INDEX

PREMIUM

8
Sirio-Q

PROFESSIONAL

10
T48
T48 / E
T48 / A
T48 / D

14
Q13
Q13/E
Q13/TOUCH
Q13/TOUCH PLUS
Q13/A
Q13/D

20
M80
M80/E
M80/TOUCH
M80/TOUCH PLUS
M80/S
M80/A
M80/D

28
Q50
Q50/E
Q50/S
Q50/EM

HOME

32
Nemo-Q
NemoQ/E
NemoQ/EM

ACCESSORI / ACCESSORIES

PREMIUM BARISTA

38 NEWTON250-Q PRESSIONO AUTOMATICO Newton250-Q	NEWTON250-Q AUTOMATIC COFFEE TAMPER Newton250-Q
---	--

40 Q20 PULISCI PORTAFILTRO Q20/1 Q20/2 Q20/3	PORTAFILTER CLEANER Q20/1 Q20/2 Q20/3
---	---

44 IBRIK-Q SABBIERA Ibrik-Q	IBRIK-Q SAND PAN Ibrik-Q
-----------------------------------	-----------------------------

ESSENTIAL KIT

46 BATTIFONDI	KNOCK OUT DRAWER
------------------	------------------

46 SUPPORTO PORTAFILTRO CON PORTAPRESSINO	FILTER HOLDER WITH TAMPER SUPPORT
--	---

47 BICCHIERI BICCHIERE DROGHERIA BICCHIERE SIRIO-Q BICCHIERE NEMO-Q	CUPS DELI CUP SIRIO-Q CUP NEMO-Q CUP
---	---

48 PRESSINI E ANELLI DI DOSAGGIO PRESSINI PRESSINI REGOLABILI ANELLI DI DOSAGGIO	TAMPERS AND DOSING RINGS TAMPERS ADJUSTABLE TAMPERS COFFEE POWDER DOSING RINGS
---	--

Sirio-Q



LA NUOVA STELLA THE NEW STAR

Sirio-Q è stato sviluppato per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore in costante ricerca di un caffè dall'equilibrio perfetto e dall'aroma eccelso. Questo nuovo strumento è l'unico macinacaffè premium in grado di garantire ottime prestazioni in tutte le categorie di macinazione consentendo quindi di spaziare dal caffè turco al filtro semplicemente regolando la ghiera frontale. Sirio-Q è l'arma perfetta per coloro che desiderano avventurarsi in diversi tipi di estrazione perché offre un totale controllo sulla macinazione grazie alla ghiera che permette una regolazione estremamente precisa. Abbiamo abbandonato i canoni classici di design dei macinacaffè professionali a favore di nuovi volumi ed equilibri geometrici mantenendo la tradizionale attenzione che Quamar riserva alla resistenza dei propri prodotti.

Sirio-Q has been developed to meet the needs of professionals in the sector who are constantly looking for coffee with a perfect balance and excellent aroma. This new tool is the only premium coffee grinder able to guarantee excellent performance in all grinding categories, thus making it possible to range from Turkish to filter coffee simply by adjusting the front ring. Sirio-Q is the perfect weapon for those who wish to venture into different types of extraction because it offers total control over grinding thanks to the ring nut that ensures extremely precise adjustment. We have left behind the classic design canons of professional coffee grinders and opted for new volumes and geometric balances while maintaining Quamar's traditional focus on the sturdiness of its products.

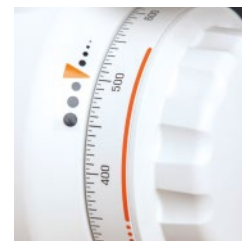


SIRIO-Q

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 77 mm verticali con trattamento food friendly / Vertical Ø 77 mm flat burrs with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V / 110-120 V – 50/60 Hz - 400 W di energia assorbita in media, motore brushless con potenza modulabile / 220-240 V / 110-120 V – 50/60 Hz - 400 W energy absorbed on average, flexible power brushless motor

GIRI MACINE / R.P.M.

Tre velocità regolabili a 900 - 1200 - 1500 rpm / Three adjustable speeds 900 - 1200 - 1500 rpm

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA

/ SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 15 kg / Up to 15 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA

/ SUGGESTED USE

Ibrik, espresso, moka, filtro, V60, cupping / Ibric, espresso, moka, filter, V60, cupping

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente. Possibilità di attivazione dose memorizzata tramite il pulsante switch. / Automatic or manual setting for single and double dose. Possibility of activating the stored dose using the switch button.

SISTEMA DI REGOLAZIONE

/ GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo / Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

500 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

20,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 390 x 630h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 1200 g, 1500 g / Kit bicchiere Sirio / Bean hopper 150 g, 250 g, 1200 g, 1500 g / Sirio cup kit



T48

T48/E
T48/A
T48/D



IL GRANDE CLASSICO THE GREAT CLASSIC

Il nostro T48 è un macinacaffè vintage completamente affidabile, così ben progettato che ancora oggi è in grado di garantire funzionalità ed efficienza a livello di macinazione. Il T48 è il modello più longevo di Quamar che rispecchia il nostro profondo radicamento con l'artigianalità.

Our T48 is a wholly reliable vintage coffee grinder, so well designed that it is still able to guarantee functionality and grinding efficiency today. The T48 is the longest-living model by Quamar, which reflects our deep roots in craftsmanship.



T48/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 83 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 83 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V – 50/60 Hz, 360 W
220-240 V – 50/60 Hz, 480 W
380-400 V – 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 8 kg / Up to 8 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola, doppia e tripla programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente / Automatic or manual setting for single dose, double or triple dose

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Base in alluminio lucido e corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox / Polished aluminium base and aluminium body with stainless steel cover

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

14,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

220 x 310 x 570h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g

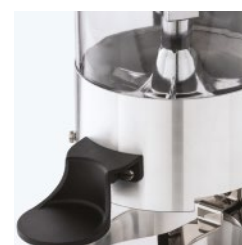


T48/A AUTOMATICO AUTOMATIC

MACINACAFFÈ CON DOSATORE
/ DOSER GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 83 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 83 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V – 50/60 Hz, 360 W
220-240 V – 50/60 Hz, 480 W
380-400 V – 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 8 kg / Up to 8 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4,5 a 9 g, riattivabile automaticamente ogni sei battute / Adjustable dose range 4,5 - 9 g, automatic six shots system

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Base in alluminio lucido e corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox / Polished aluminium base and aluminium body with stainless steel cover

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

CAPACITÀ DOSATORE / DOSER CAPACITY

300 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

16 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

220 x 310 x 570h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g





T48/D

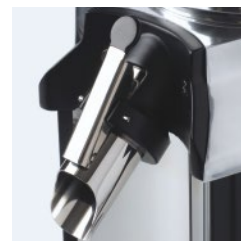
DROGHERIA

DELI

MACINACAFFÈ DROGHERIA
/ DELI COFFEE GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 83 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 83 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V – 50/60 Hz, 360 W
220-240 V – 50/60 Hz, 480 W
380-400 V – 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 8 kg / Up to 8 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Erogazione continua attivabile tramite il tasto di accensione / Continuous coffee dispensing activated with the power button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Base in alluminio lucido e corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox / Polished aluminium base and aluminium body with stainless steel cover

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

13,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

220 x 310 x 570h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g /
Bicchiera drogheria / Bean hopper 150 g,
250 g, 500 g, 1500 g / Deli cup



Q13

Q13/E
Q13/T
Q13/TP

Q13/A
Q13/D



MOTORE, AZIONE! MOTOR, ACTION!

Il Q13 è stato progettato per poter reggere consumi giornalieri elevati mantenendo inalterate le sue alte prestazioni. È un macinacaffè professionale con una velocità di erogazione notevole ed è un prodotto estremamente stabile e ROBUSTO. La ghiera micrometrica conferisce al modello grande precisione nel settaggio. L'infaticabile Q13 è in grado di garantire un'accuratissima curva granulometrica

The Q13 has been designed to be able to withstand high daily consumption with unchanged high performance. It is a professional coffee grinder with a remarkable delivery speed and it is an extremely stable and STURDY product. The micrometric ring ensures this model has high precision settings. The indefatigable Q13 is able to guarantee an extremely accurate particle size curve



Q13/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



VERSIONI / VERSIONS

Q13/E elettronico, Q13/EE elettronico con fusibile esterno / Q13/E electronic, Q13/EE electronic with external fuse

MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 75 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 380 W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400 V - 50/60 Hz, 280 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 6 kg / Up to 6 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola, doppia e tripla programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente / Automatic or manual setting for single dose, double or triple dose

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

16 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Macine red speed / Macine titanio
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Red speed burrs / Titanium burrs



Q13/T TOUCH

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 75 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 380 W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400 V - 50/60 Hz, 280 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 6 kg / Up to 6 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite tastiera touch / Automatic or manual setting for single and double dose through touch keyboard

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

15,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Macine red speed / Macine titanio
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Red speed burrs / Titanium burrs





Q13/TP TOUCH PLUS

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 75 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 380 W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400 V - 50/60 Hz, 280 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 6 kg / Up to 6 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen / Automatic or manual setting for single and double dose through touchscreen display

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

15,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Macine red speed / Macine titanio
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Red speed burrs / Titanium burrs



Q13/A AUTOMATICO AUTOMATIC

MACINACAFFÈ CON DOSATORE
/ DOSER GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 75 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 380 W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400 V - 50/60 Hz, 280 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 6 kg / Up to 6 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4 a 9 g, riattivabile automaticamente ogni sei battute / Adjustable dose range 4 - 9 g, automatic six shots system

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

CAPACITÀ DOSATORE / DOSER CAPACITY

250 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

17 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Macine red speed / Macine titanio /
Dosatore in metallo / Pressino telescopico
su dosatore / Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g,
1500 g / Red speed burrs / Titanium burrs
/ Metal doser / Telescopic tamper





Q13/D DROGHERIA DELI

MACINACAFFÈ DROGHERIA
/ DELI COFFEE GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 75 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 380 W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400 V - 50/60 Hz, 280 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 6 kg / Up to 6 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Erogazione continua attivabile tramite il tasto di accensione / Continuous coffee dispensing activated with the power button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo
/ Stepless micrometric system

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

15,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640 mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Macine red speed / Macine titanio /
Bicchiere drogheria / Bean hopper 150 g,
250 g, 500 g, 1500 g / Red speed burrs
/ Titanium burrs / Deli cup



M80

M80/E
M80/T
M80/TP
M80/S

M80/A
M80/D



BEST SELLER BEST SELLER

L'M80 è il modello professional d'eccellenza per la categoria di macinacaffè con macine piane da 64 mm di diametro. Può produrre fino a 3,5 kg di caffè macinato al giorno ed è quindi ideale per caffetterie e torrefazioni con consumi giornalieri standard. Il nostro M80 è robusto, preciso, affidabile, stabile, solido, costante e compatto. Con la giusta manutenzione e cura è in grado di durare una vita intera.

M80 is the professional model par excellence for the category of coffee grinders with flat grinding wheels and a diameter of 64 mm. It can produce up to 3.5 kg of ground coffee a day and is therefore ideal for coffee shops and roasters with standard daily consumption. Our M80 is sturdy, precise, reliable, stable, solid, constant and compact. With the right maintenance and care it can last a lifetime.

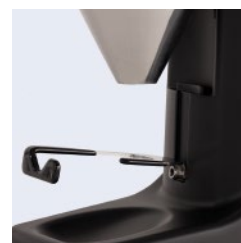
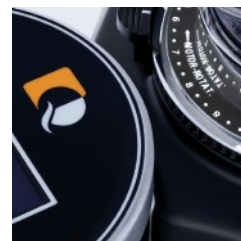


M80/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



VERSIONI / VERSIONS

M80/E elettronico, M80/EE elettronico con fusibile esterno / M80/E electronic, M80/EE electronic with external fuse

MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola, doppia e tripla programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente / Automatic or manual setting for single dose, double or triple dose

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

11,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / pressino incorporato / Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / integrated tamper



M80/T TOUCH

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite tastiera touch / Automatic or manual setting for single and double dose through touch keyboard

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

11 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / pressino incorporato / Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / integrated tamper





M80/TP TOUCH PLUS

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen / Automatic or manual setting for single and double dose through touchscreen display

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

11 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / pressino incorporato / Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / integrated tamper



M80/S TEMPORIZZATO TIMER

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Timer da 0 a 30 secondi attivabile tramite pulsante switch / Timer from 0 to 30 seconds activated with the switch button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

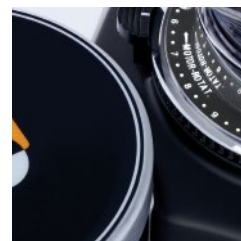
CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

11,5 kg

DETTAGLI / DETAILS



COLORI STANDARD / STANDARD COLOURS



DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / pressino incorporato / Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / integrated tamper



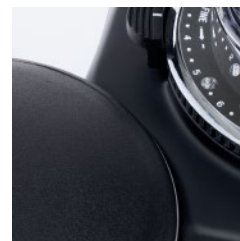


M80/A AUTOMATICO AUTOMATIC

MACINACAFFÈ CON DOSATORE
/ DOSER GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4 a 9 g, riattivabile automaticamente ogni sei battute / Adjustable dose range 4 - 9 g, automatic six shots system

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

CAPACITÀ DOSATORE / DOSER CAPACITY

250 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

12 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 330 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g / Dosatore in metallo / Pressino telescopico su dosatore / Bean hopper 150 g, 250 g, 500g, 1500 g / Metal doser / Telescopic tamper



M80/D DROGHERIA DELI

MACINACAFFÈ DROGHERIA
/ DELI COFFEE GRINDER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 3,5 kg / Up to 3,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Erogazione continua attivabile tramite il tasto di accensione / Continuous coffee dispensing activated with the power button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

10,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bicchiere drogheria / Bean hopper 150 g,
250 g, 500 g, 1500 g / Deli cup





DOSE 1

- + OK ESC
[cup icon] [cup icon] [MENU] [MENU]

Q50

Q50/E
Q50/S
Q50/EM



MINI-PRO MINI-PRO

Il macinacaffè professionale Q50 ha caratteristiche tecnico-meccaniche eccezionali ed è in grado di offrire curve granulometriche sorprendenti. Il nostro modello Q50 è compatto e silenzioso, dotato di un motore molto resistente e di un solido corpo in alluminio. Con le sue macine piane dal diametro di soli 54 mm può produrre fino a 200 dosi di caffè macinato al giorno, ideale per consumi poco elevati, come ad esempio quelli di miscele speciali o di caffè decaffeinato. Grazie alle ridotte dimensioni e alla sua estrema semplicità di utilizzo, questo macinacaffè istantaneo si adatta benissimo all'uso domestico poiché capace di soddisfare le esigenze dei consumatori più appassionati e del PRO BARISTA DI CASA.

The professional Q50 coffee grinder has exceptional technical-mechanical features and can offer surprising particle size curves. Our model Q50 is compact and noiseless, fitted with a very sturdy motor and a solid aluminium body. With its flat grinding wheels measuring just 54 mm in diameter, it can produce up to 200 doses of ground coffee a day, ideal for medium low consumption, such as special blends or decaffeinated coffee. Thanks to its small size and its extreme ease of use, this instant coffee grinder is perfectly suited for home use because it is able to meet the needs of the most passionate consumers and of the PRO BARISTA at home.

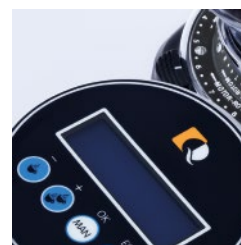


Q50/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



VERSIONI / VERSIONS

Q50/E elettronico, Q50/EE elettronico con fusibile esterno / Q50/E electronic, Q50/EE electronic with external fuse

MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 54 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 1,5 kg / Up to 1,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente / Automatic or manual setting for single and double dose

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

7 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 260 x 520h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g

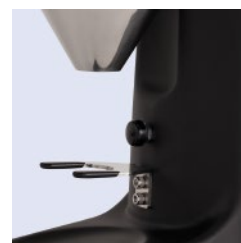
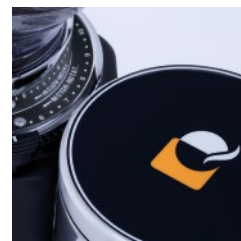


Q50/S TEMPORIZZATO TIMER

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 54 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 1,5 kg / Up to 1,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Timer da 0 a 30 secondi attivabile tramite pulsante switch / Timer from 0 to 30 seconds activated with the switch button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

7 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 260 x 520h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g





Q50/EM MANUALE MANUAL

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 54 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 1,5 kg / Up to 1,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Attivazione manuale tramite pulsante switch / Manual activation with the switch button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

7 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 260 x 520h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g



Nemo-Q

NEMO-Q/E
NEMO-Q/EM

SEMPLICEMENTE NEMO SIMPLY NEMO

Nemo-Q è il piccolo favorito, è il macinacaffè con tecnologia professional studiata per rispondere alle esigenze del privato e per poter essere utilizzato negli ambienti domestici grazie alle sue dimensioni straordinariamente compatte. Il nuovo macinacaffè HOME si presenta con un design innovativo, dalle forme morbide e confortevoli, creato in collaborazione con uno studio italiano specializzato nella progettazione di cucine e oggetti d'arredo.

Dotato di un display touchscreen a colori estremamente efficiente e intuitivo, Nemo-Q si distingue per la sua impareggiabile semplicità di utilizzo. Nemo-Q è in grado di garantire un macinato che esalta gli aromi e i gusti delle varie miscele e consente di ottenere un caffè perfetto anche a casa.

Nemo-Q is the little pet, the coffee grinder with professional technology designed to meet the needs of the home user thanks to its extraordinarily compact size. The new HOME coffee grinder features innovative design, with rounded and comfortable shapes, created in collaboration with an Italian studio specialising in the design of kitchens and home decor items. Fitted with an extremely efficient and user-friendly colour touchscreen display, Nemo-Q stands out for its unrivalled simplicity of use. Nemo-Q guarantees ground coffee that enhances the aromas and tastes of the various blends and makes sure you can have perfect coffee also at home.



NEMO-Q/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 54 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 1,5 kg / Up to 1,5 kg

TIPOLOGIA DI UTILIZZO CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen / Automatic or manual setting for single and double dose through touchscreen display

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio + base e supporto frontale display in ABS / Aluminium body + ABS bottom plate and frontal display holder

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

250 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

6 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

130 x 230 x 360h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g / Bean hopper 150 g



NEMO-Q/EM

MANUALE MANUAL

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 54 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA / SUGGESTED DAILY PRODUCTION

Fino a 1,5 kg / Up to 1,5 kg

TIPOLOGIA DI U CONSIGLIATA / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60
/ Espresso, moka, filter, V60

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Attivazione manuale tramite pulsante
switch / Manual activation with the switch
button

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di
0,01 mm per grado / Step by step micrometric
system with a range of 0.01 mm per degree

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio + base e supporto
frontale logo in ABS / Aluminium body + ABS
bottom plate and frontal logo holder

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

250 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

6 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

130 x 230 x 360h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g / Bean hopper 150 g





Accessori

Accessories

PREMIUM BARISTA

- 38 NEWTON 250-Q
PRESSINO
NEWTON 250-Q
- 40 Q20 PULISCI
PORTAFILTRO
Q20/1
Q20/2
Q20/3
- 44 IBRIK-Q SABBIERA
IBRIK-Q

NEWTON 250-Q
COFFEE TAMPER
NEWTON 250-Q

Q20 PORTAFILTER
CLEANER
Q20/1
Q20/2
Q20/3

IBRIK-Q SAND PAN
IBRIK-Q

ESSENTIAL KIT

- 46 BATTIFONDI
- 46 SUPPORTO
PORTAFILTRO CON
PORTAPRESSINO
- 47 BICCHIERI
BICCHIERE DROGHERIA
BICCHIERE SIRIO-Q
BICCHIERE NEMO-Q
- 48 PRESSINI E ANELLI
DI DOSAGGIO
PRESSINI
PRESSINI REGOLABILI
ANELLI DI DOSAGGIO

KNOCK OUT DRAWER
FILTER HOLDER
WITH TAMPER
SUPPORT
CUPS
DELI CUP
SIRIO-Q CUP
NEMO-Q CUP

TAMPERS
AND DOSING RINGS
TAMPERS
ADJUSTABLE TAMPERS
COFFEE POWDER DOSING RINGS



ACCESSORI ACCESSORIES

Per poter superare le aspettative dei consumatori più esigenti e supportare a pieno i bisogni dei nostri clienti, abbiamo voluto creare queste nuove sezioni dedicate agli accessori per la caffetteria. In questo spazio sono collocati prodotti e apparecchiature di nicchia di ottima qualità realizzati con l'utilizzo delle migliori materie prime per poter assicurare al professionista o all'utente più appassionato del settore strumenti utili, pratici e funzionali che durano nel tempo. Noi di Quamar proponiamo una vasta selezione di accessori per fornire le migliori soluzioni alle esigenze del consumatore.

We have decided to create these new sections devoted to accessories for the coffee shop in order to anticipate the expectations of the most demanding consumers and fully support the needs of our customers. Here you can find niche products and equipment of excellent quality made with the best raw materials in order to provide the professional or the most passionate home user in the sector with useful, handy and functional tools that last over time. At Quamar, we offer a wide selection of accessories to provide the best solutions for consumers' needs.

Newton250-Q



PRESSINO AUTOMATICO AUTOMATIC COFFEE TAMPER

La corretta pressatura della polvere di caffè è essenziale per ottenere un espresso di qualità superiore. La pressatura uniforme, il controllo del flusso dell'acqua e la creazione di un letto di caffè compatto sono tutti fattori chiave che influiscono sulla corretta estrazione dei sapori e degli aromi desiderati. Il pressino automatico Newton250-Q garantisce un'esperienza di pressatura costante, precisa e veloce per ogni tazza di caffè.

The proper tamping of coffee powder is essential to achieve a superior quality espresso. Uniform tamping, control of water flow, and the creation of a compact coffee bed are all key factors that influence the correct extraction of desired flavors and aromas. Newton250-Q automatic coffee tamper ensures a consistent, precise, and fast pressing experience for every cup of coffee.

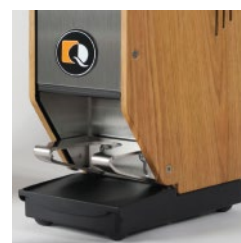
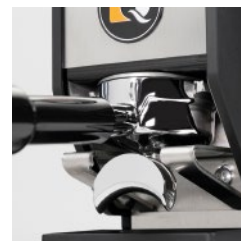


NEWTON 250-Q

PRESSACAFFÈ AUTOMATICO
/ AUTOMATIC COFFEE TAMPER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS

NERO
BLACK

EFFETTO LEGNO
WOOD EFFECT

DISCHI DI PRESSATURA INCLUSI
/ PRESS DISC INCLUDED IN THE KIT

Per portafiltri di Ø 53 mm e Ø 58 mm
/ For Ø 53 mm and Ø 58 mm filter holders

TENSIONE, POTENZA MOTORE
/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 75 W

FORZA DI PRESSATURA
/ PRESSURE FORCE

25 kg (250 newton)

VELOCITÀ DI PRESSATURA
/ PRESSURE SPEED

0,6 sec

FUNZIONAMENTO
/ FUNCTIONING

Attivazione automatica pressatore
tramite il lettore di prossimità
/ Automatic press activation
with proximity sensing device

MATERIALE DISCO DI PRESSATURA
/ PRESS DISC MATERIAL

POM

MATERIALE
/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox con fianchi e base in
ABS / Stainless steel body with ABS sides and
bottom plate

**PRESSATURE GIORNALIERE
CONSIGLIATE** / SUGGESTED DAILY
PRESSURE

Illimitate / Unlimited

PESO NETTO / NET WEIGHT
4,2 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS
109 x 196 x 276h mm



Q20

Q20-1

Q20-2

Q20-3



PULISCI PORTAFILTRO PORTAFILTER CLEANER

I Q20 sono i pulisci portafiltro automatici per il barista del futuro.

Garantiscono una pulizia immediata del filtro, senza ricorrere alla battuta con il braccio, evitando il rumore, l'eventuale sforzo fisico e soprattutto senza danneggiare o compromettere la tenuta del portafiltro che è uno strumento fondamentale per il barista di caffè espresso. La linea Q20 offre tre tipologie di modelli per soddisfare le diverse esigenze di ogni barista.

Q20 is the automatic portafilter cleaner for the barista of the future.

It ensures the filter is cleaned immediately, without needing to bang it with one's arm, thus avoiding noise, any physical effort and above all without damaging or undermining the seal of the portafilter, which is an essential tool for the espresso barista. The Q20 line offers three types of models to meet the diverse needs of every barista.



Q20 – I

PULISCI PORTAFILTRO ESTERNO CON TUBO
/ EXTERNAL PORTAFILTER CLEANER (WITH TUBE)



DETTAGLI
/ DETAILS



KIT SPAZZOLE INCLUSE

/ BRUSHES INCLUDED IN THE KIT

Per portafiltri di Ø 53 mm e Ø 58 mm
/ For Ø 53 mm and Ø 58 mm
portafilter baskets

TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 36 W

GIRI SPAZZOLA

/ R.P.M.

200/min.

FUNZIONAMENTO

/ FUNCTIONING

Attivazione automatica
della spazzola tramite il lettore ottico
/ Automatic brush activation
with optical sensing device

MATERIALE SPAZZOLA

/ BRUSH MATERIAL

Gomma alimentare
/ Food grade rubber

MATERIALE

/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox
/ Stainless steel body

CAPACITÀ TUBO RACCOGLI FONDI

/ COFFEE GROUNDS PIPE CAPACITY

Circa 3 kg di fondi di caffè
/ About 3 kg of coffee grounds

PESO NETTO / NET WEIGHT

4 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

151 x 420 x 690h mm

OPTIONAL

Spazzola per portafiltri Ø special
/ Brush for special Ø portafilter baskets

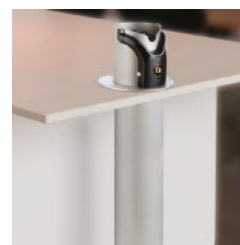


Q20 – 2

PULISCI PORTAFILTRO DA BANCO CON TUBO
/ **BENCH PORTAFILTER CLEANER (WITH TUBE)**



DETTAGLI
/ **DETAILS**



KIT SPAZZOLE INCLUSE

/ BRUSHES INCLUDED IN THE KIT

Per portafiltro di Ø 53 mm e Ø 58 mm
/ For Ø 53 mm and Ø 58 mm
portafilter baskets

TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 36 W

GIRI SPAZZOLA

/ R.P.M.

200/min.

FUNZIONAMENTO

/ FUNCTIONING

Attivazione automatica
della spazzola tramite il lettore ottico
/ Automatic brush activation
with optical device

MATERIALE SPAZZOLA

/ BRUSH MATERIAL

Gomma alimentare
/ Food grade rubber

MATERIALE

/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox
/ Stainless steel body

CAPACITÀ TUBO RACCOGLI FONDI

/ COFFEE GROUNDS PIPE CAPACITY

Circa 3 kg di fondi di caffè
/ About 3 kg of coffee grounds

PESO NETTO / NET WEIGHT

4 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

187 x 187 x 690h mm

OPTIONAL

Spazzola per portafiltro Ø special
/ Brush for special Ø portafilter baskets

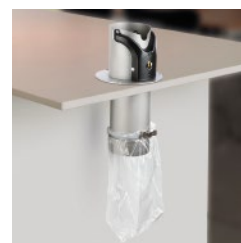


Q20 – 3

PULISCI PORTAFILTRO DA BANCO
/ **BENCH PORTAFILTER CLEANER**



DETTAGLI
/ **DETAILS**



KIT SPAZZOLE INCLUSE

/ *BRUSHES INCLUDED IN THE KIT*

Per portafiltri di Ø 53 mm e Ø 58 mm
/ *For Ø 53 mm and Ø 58 mm
portafilter baskets*

TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ *VOLTAGE, POWER*

220-240 V – 50/60 Hz, 36 W

GIRI SPAZZOLA

/ *R.P.M.*

200/min.

FUNZIONAMENTO

/ *FUNCTIONING*

Attivazione automatica
della spazzola tramite il lettore ottico
/ *Automatic brush activation
with optical sensing device*

MATERIALE SPAZZOLA

/ *BRUSH MATERIAL*

Gomma alimentare
/ *Food grade rubber*

MATERIALE

/ *MATERIAL*

Corpo in acciaio inox
/ *Stainless steel body*

PESO NETTO / NET WEIGHT

3 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

187 x 187 x 234h mm

OPTIONAL

Spazzola per portafiltri Ø special
/ *Brush for special Ø portafilter baskets*



Ibrik-Q



SABBIERA PER CAFFÈ IBRIK SAND PAN FOR IBRIK COFFEE

Ibrik-Q è la nostra sabbiera per caffè Ibrik. Il caffè alla turca è una delle più antiche tecniche di estrazione del caffè. In origine, il particolare metodo utilizzato per scaldare l'ibrik o cezve, era tramite l'utilizzo di sabbie roventi del deserto. Noi di Quamar poniamo molta attenzione e rispetto verso quelle che sono le tradizioni e la storia delle altre culture.

Per questo motivo abbiamo provato a ricreare l'antico e affascinante rituale di preparazione del caffè turco tramite la nostra nuova sabbiera Ibrik-Q. Questo strumento offre ai più appassionati l'opportunità di sperimentare la tipica tecnica mediorientale di preparazione del caffè e soprattutto consente di divulgare in molti paesi un patrimonio culturale così affascinante.

Ibrik-Q is our sand pan for Ibrik coffee.

Turkish coffee is one of the most ancient techniques for extracting coffee. Originally, the special method used to heat the ibrik or cezve involved using scorching desert sand. At Quamar we pay a lot of attention and respect for the traditions and history of other cultures. That is why we have sought to recreate the ancient and fascinating ritual for making Turkish coffee with our new Ibrik-Q sand pan. This tool offers the opportunity for real coffee connoisseurs to experience the typical Middle Eastern coffee making technique and, above all, it makes it possible to spread such a fascinating cultural heritage in many countries.



IBRIK-Q

SABBIERA PER CAFFÈ ORIENTALE
/ SAND COFFEE MACHINE



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI
/ COLOURS



**CAPACITÀ CONSIGLIATA
VASCA CONTENITRICE**
/ RECOMMENDED CONTAINER CAPACITY

4 kg di sabbia / 4 kg of sand

**TIPOLOGIA DI
SABBIA INCLUSA**
/ TYPE OF SUPPLIED SAND

Specifica per caffè ibrik
/ Specific for Ibrik coffee

SET PENTOLINI INCLUSI
/ SET COFFEE POTS INCLUDED

2 pentolini
/ 2 coffee pots

TENSIONE, POTENZA RESISTENZA
/ VOLTAGE, POWER

220-240 V - 50/60 Hz, 1000 W

**REGOLAZIONE
TEMPERATURA TERMOSTATO**
/ THERMOSTAT TEMPERATURE
ADJUSTMENT

Da 0 a 210 gradi / 0 to 210 degrees

ATTIVAZIONE
/ ACTIVATION

Pulsante di accensione resistenza con
avviamento del termostato tramite
manopola per la regolazione della
temperatura / Heat element power button
with thermostat start-up by means of a knob
for adjusting the temperature

MATERIALE
/ MATERIAL

Corpo in alluminio
/ Stainless steel body

PESO NETTO / NET WEIGHT
6,3 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS
330 x 330 x 280h mm



Battifondi

Knock out drawer

Cassetto battifondi realizzato in acciaio inox per contenere i fondi del caffè, dotato di un resistente tubo in acciaio rivestito di gomma antiscivolo. / *Stainless steel tray for holding coffee grounds, fitted with a sturdy steel pipe covered with non-slip rubber.*



COD. 180498

Supporto portafiltro con portapressino

Filter holder with tamper support

Pratico set d'appoggio completo per portafiltro e pressino che permette di mantenere fermo il portafiltro durante la pressatura. / *Handy complete support set for filter holder and tamper that holds the filter holder while tamping.*



COD. 180137



Bicchieri per caffè macinato

Cups for ground coffee

I nostri bicchieri in acciaio inox, sono ideali per raccogliere al meglio il caffè appena macinato. / *Our stainless steel cups are ideal for containing the freshly ground coffee in the best way.*



BICCHIERE DROGHERIA
DELI CUP

COD. 180044



BICCHIERE SIRIO-Q
SIRIO-Q CUP

COD. 180234



BICCHIERE NEMO-Q
NEMO-Q CUP

COD. 180239

Pressini

Coffee tampers

I nostri pressini sono realizzati in lega di alluminio alimentare e vengono successivamente anodizzati nelle due diverse tinte: nero opaco e marrone ramato lucido. La nostra gamma prevede: pressini a forma di pedone e pressini con altezza regolabile. / Our coffee tampers are made in food-grade aluminium alloy and are subsequently anodised in two different colours: matt black and polished copper brown. Our range includes: chess pawn-shaped tampers and adjustable tampers.



PRESSINO NERO OPACO
MATT BLACK COFFEE TAMPER

COD. 170325 - Ø 53 mm
COD. 170323 - Ø 58 mm



PRESSINO MOKA
MOKA COFFEE TAMPER

COD. 170316 - Ø 53 mm
COD. 170313 - Ø 58 mm



PRESSINO REGOLABILE NERO OPACO
MATT BLACK ADJUSTABLE COFFEE TAMPER

COD. 170392 - Ø 53 mm
COD. 170390 - Ø 58 mm



PRESSINO REGOLABILE MOKA
MOKA ADJUSTABLE COFFEE TAMPER

COD. 170346 - Ø 53 mm
COD. 170343 - Ø 58 mm

Anelli di dosaggio

Coffee powder dosing rings

Gli Anelli di dosaggio sono pratici e leggeri, ideali per il dosaggio di precisione; sono realizzati in alluminio alimentare e anodizzati in nero opaco e marrone ramato lucido. / Dosing rings are handy and light, ideal for precision dosage. Our products are made in food-grade aluminium and are anodised in two colours: matt black and polished copper brown.



ANELLO DI DOSAGGIO NERO OPACO
MATT BLACK COFFEE POWDER DOSING RING

COD. 170230 - Ø 53 mm
COD. 170233 - Ø 58 mm



ANELLO DI DOSAGGIO MOKA
MOKA COFFEE POWDER DOSING RING

COD. 170231 - Ø 53 mm
COD. 170234 - Ø 58 mm





UN ATTO APPARENTEMENTE
SEMPLICE COME LA MACINAZIONE
DEL CAFFÈ, GRAZIE ALLE NUOVE
TECNOLOGIE, OGGI, ANCORA PIÙ
DI IERI, È LA STRUTTURA PORTANTE
DI UN'ECCELLENTE TAZZA DI
CAFFÈ.

*THANKS TO THE
NEW TECHNOLOGIES, TODAY,
EVEN MORE THAN YESTERDAY, AN
APPARENTLY SIMPLE ACTION LIKE
GRINDING COFFEE IS THE BACKBONE
OF AN EXCELLENT CUP
OF COFFEE.*



VIA MURE, 79
31030 ALTIVOLE (TV)
ITALY

T. +39 0423 566 030
INFO@QUAMAR.COM



QUAMAR.COM