



Mini

ON DEMAND | 64mm flat burrs

FEATURES

MINI: THE NEW CLASSIC

Iconic coffee grinder with 30 years of history, Mini is redesigned today with a modern twist and new features. Easy to use and made to last, Mini is the compact light commercial grinder designed to get professional results in small spaces.

MINI: IL NUOVO CLASSICO

L'iconico Mazzer Mini, dopo 30 anni di successi, torna con un design rinnovato e nuove funzionalità. Facile da usare e costruito per durare nel tempo, Mini è il macinacaffè compatto ad uso professionale pensato per gli spazi più ridotti.

COMMERCIAL PERFORMANCE, SMALL FOOTPRINT

Mini is the smallest on demand coffee grinder in the Mazzer line. Its heavy duty die-cast aluminum body, stepless grind control and reliable interface make it the best choice for small cafés, mobile coffee carts and as a second grinder.

QUALITÀ PROFESSIONALE, MINIMO INGOMBRO

Mini è il macinacaffè on demand più compatto della linea Mazzer. Il corpo in alluminio pressofuso ad alta resistenza, la regolazione micrometrica continua e un'interfaccia affidabile rendono il Mini particolarmente adatto per piccole caffetterie, coffee cart e seconde miscele.

THE FASTEST MINI EVER

The new Mini is equipped with a new asynchronous motor, boosting grinding speed by more than 50% compared to the previous model. The grinder delivers 2-2.5 g/s (data may vary depending on coffee and grind setting).

IL MINI PIÙ VELOCE DI SEMPRE

Il nuovo Mini è dotato di un motore asincrono che aumenta la velocità di macinatura di oltre il 50% rispetto al modello precedente, con una produttività di 2-2,5 g/s (i valori possono variare in base al tipo di caffè e alla regolazione di macinatura).



Mini



GRINDING MADE EASY

Mini is designed to guarantee effortless workflow and easy maintenance.

FACILE DA USARE

Mini è progettato per garantire un flusso di lavoro fluido e una manutenzione semplice.



Portafilter activation button to grind hands-free.

Macinatura on demand attivabile con la coppa portafiltro.



Adjustable portafilter holder to consistently center the flow of grinds in the basket.

Supporto portafiltro regolabile per centrare il flusso di macinato nel portafiltro.



Antistatic system to keep the counter clean from coffee dust while delivering uniform coffee grounds.

Easily removable chute for effortless cleaning.

Sistema antistatico che previene la polvere di caffè sul banco, assicurando al contempo una macinatura uniforme.

Condotto di macinatura estraibile per facile pulizia

TOUCH CONTROL

Mini features a highly reliable touch user interface:

- Programmable single and double time-doses with steps of a hundredth of a second
- Manual grinding mode
- Total and partial dose counter

SCHERMO TOUCH

Mini è dotato di un'interfaccia touch che offre:

- Programmazione del tempo di macinatura per dose singola e doppia, con regolazioni al centesimo di secondo
- Modalità di macinatura manuale
- Contatore dosi parziale e totale



MAZZER

QUALITY IN EVERY CUP

The grinder delivers consistent doses, both in weight and particles, ensuring quality at every extraction.

QUALITÀ IN OGNI TAZZA

Il macinacaffè garantisce dosi costanti, sia in peso che granulometria, assicurando qualità e ripetibilità ad ogni estrazione.

TWO SETS OF BURRS FOR DIFFERENT TASTE PROFILES

233M burrs for rich texture

Mini is standard fitted with 233M bearing steel 64mm flat burrs, designed and manufactured in-house by Mazzer. These burrs deliver well balanced extractions, nice acidity and a relevant body, particularly suited to cut through milk.

DUE SET DI MACINE PER PROFILI GUSTATIVI DIVERSI

Macine 233M per estrazioni dalla consistenza vellutata

Il Mini viene fornito di serie con macine piane da 64mm in acciaio da cuscinetti. Progettate e prodotte negli stabilimenti Mazzer, le 233M offrono estrazioni ben bilanciate, consistenza vellutata, piacevole acidità e un corpo pieno. Sono particolarmente adatte alla preparazione di bevande a base di latte.

OPTIONAL

k202D burrs for sweet delicate extractions

These high-performance special steel burrs stand out for sweet delicate extractions, soft flavours, silky texture, and medium body. They fit well with light roasted coffees as they balance acidity and enhance sweetness.

Macine k202D per estrazioni dolci dal gusto delicato

Queste macine in acciaio speciale ad alte prestazioni sono ideali per estrazioni dolci e delicate, con sapori leggeri, una consistenza setosa e un corpo medio. Si adattano perfettamente ai caffè a tostatura chiara, equilibrandone l'acidità e esaltandone la dolcezza.



Tech Specs

EN

Power: 350 Watt

Grinding adjustment: continuous micrometrical

Burrs: 64mm bearing steel flat burrs (3 1/4 in) (233M)

Grinding burrs speed: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

Body: aluminum die casting

Hopper capacity: 600 g (1.32 lbs) commercial or 280 g (0.62 lbs) domestic

Net weight: 8.5 kg (18.7 lbs)

Optional features: 320 g (0.71 lbs), 600 g (1.32 lbs) or 1.2 kg hopper (2.65 lbs), special steel burrs (k202D), tag holder, tamper

FR

Puissance: 350 Watt

Régulation de mouture: micrométrique continu

Meules: plate 64mm en acier trempé (233M)

Vitesse des meules: 1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)

Chassis: en fonte d'aluminium

Trémie: 600 g (commerciale) ou 280 g (domestique)

Poids net: 8.5 kg

Options: trémie de 320 g, 600 g ou 1,2 kg, meules en acier spéciale (k202D), porte-étiquette, tasseur

ES

Potencia: 350 Watt

Regulación molienda: micrométrico continuo

Fresas: planas de acero para rodamientos de 64 mm (233M)

Revoluciones fresas: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

Chassis: fundición de aluminio

Capacidad de la tolva: 600 g (comercial) o 280 g (doméstica)

Peso neto: 8,5 kg

Opciones: tolva de 320 g, 600 g o 1,2 kg, fresas de acero especial (k202D), soporte para etiquetas, prensador

IT

Potenza: 350 Watt

Regolazione macinatura: micrometrica continua

Macine: piane 64mm in acciaio da cuscinetti (233M)

Giri macine: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

Carrozzeria: alluminio anodizzato

Campana: 600 g (commerciale) o 280 g (domestico)

Peso netto: 8.5 kg

Optional: campana da 320 g, 600 g o 1.2 kg, macine in acciaio speciale (k202D), targa portanome, pressino

DE

Leistung: 350 Watt

Mahlregelung: stufenlose Mikrometrie

Mahlscheiben: 64 mm flache Mahlscheiben aus Lagerstahl (233M)

Mahlscheibenumdrehungen: 1400 U/min (50 Hz) – 1600 U/min (60 Hz)

Gehäuse: Aluminium-Druckguss

Kapazität des Bohnenbehälters: 600 g (professionell) oder 280 g (hausgemacht)

Nettogewicht: 8,5 kg

Optionals: 320 g, 600 g oder 1,2 kg Bohnenbehälter, Spezialstahl-Mahlscheiben (k202D), Etikettenhalter, Tamper

PT

Potencia: 350 Watt

Regulação da moagem: micrométrico continuo

Mós: planas de aço para rolamentos de 64 mm (233M)

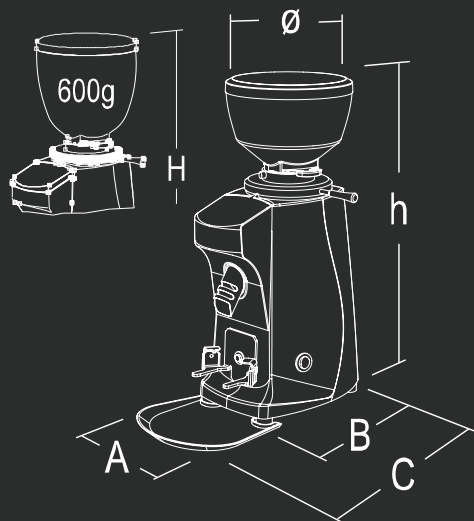
Rotações dos mós: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

Chassis: fundição de alumínio

Capacidade tremonha: 600 g (comercial) ou 280 g (doméstica)

Peso líquido: 8.5 kg

Opções: tremonha de 320 g, 600 g ou 1,2 kg, mós de aço especial (k202D), suporte para etiquetas, compactador



Continuous micrometrical grind adjustment
Regolazione micrometrica continua



Security features
Sistemi di sicurezza



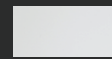
64mm flat burrs
Macine piane da 64mm

dimensions

	mm	inches
A	160	6¼
B	200	7¾
C	320	12¾
H	485	19¼
h	425	16¾
Ø	160	6¼

*Upon request with extra charge - Su richiesta con sovrapprezzo

colours



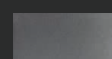
demi-matt white
bianco opaco



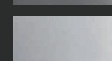
matt black
nero opaco



polished aluminum*
alluminio lucidato



matt dark grey
grigio scuro opaco



matt silver
argento opaco


certifications



* Available on some versions - Disponibile su alcune versioni

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

MAZZER

Made in Venice