

63mm conical burrs



Kony/S *electronic*

DESIGNED TO *#enhance the aroma of your coffee*

ELECTRONIC CONTROL PANEL



19 LANGUAGE Control Panel with wide viewing angle

>160° Pannello di controllo ergonomico configurabile in 19 lingue



Total and partial dose **COUNTER**
CONTATORE dosi totale e parziale

Ability to set up a **MAXIMUM DOSE CAP**
Possibilità di impostare il **NUMERO MASSIMO DI DOSI** macinabili

PROGRAMMABLE single, double, and triple dose buttons. Steps of a hundredth of a second.
Configurazione tempi di macinatura per **DOSE SINGOLA, DOPPIA e TRIPLA**.
Precisione al centesimo di secondo.

MANUAL GRINDING mode
Modalità **MACINATURA MANUALE**

Daily grinding **STATISTICS**
STATISTICHE GIORNALIERE sui dati di lavoro

Programmable **PAUSE FUNCTION**
in between grinding
Funzione pausa di macinatura programmabile

FIRMWARE UPGRADES option
Possibilità **AGGIORNAMENTO FIRMWARE**

ALERTS on service needs, worn burrs
NOTIFICHE di servizio, alert cambio macine

Kony/S *electronic*

LOW RPM CONICAL BURR GRINDER DESIGNED TO ENHANCE THE AROMA OF YOUR COFFEE.

The distinctive Mazzer design spotlights precision machined components and high-tech electronics. The Kony S features excellent dose consistency, IoT connectivity, and a mind to barista ergonomics. This is the ideal choice for medium-high volume cafes.

GFC

Keep grounds from getting on the counter (**ELECTROSTATIC CHARGE REDUCTION**) while getting **UNIFORM COFFEE GROUNDS** in your portafilter with the innovative GFC System. GFC - Grind Flow Control consists of a removable aluminum outlet insert equipped with a through-flow wire damper



No loss of grind settings with **EASY TO CLEAN** grinding chamber



User friendly **MEMORY TRACK** system to index grind setting. **MORE PRECISE**, wider grinding adjustment range



On-demand grinding can be **EASILY ACTIVATED** with the portafilter



DOUBLE FAN cooling system



ADJUSTABLE PORTAFILTER HOLDER. Grind hands-free and consistently center the flow of grinds in your basket



TAG HOLDER

use the magnet to place a tag on the hopper with the name of the coffee you are serving



IoT. Be Connected Unlock new possibilities

Wherever you are, be connected to your grinder on your cloud. Thanks to the internet-connectable platform data about your grinder is remotely easily accessible by barista, coffee roaster, business owner or service. You'll be able to monitor any and all of your grinders' output and keep up with maintenance needs.



MAZZER®

Macinacaffè a macine coniche e bassi giri progettato per esaltare gli aromi in tazza.

Caratteristico design Mazzer con lavorazioni meccaniche di precisione ed elettronica high-tech, ottima ripetibilità della dose, IoT di serie, soluzioni ergonomiche per agevolare il lavoro del barista. Il Kony S è la scelta ideale per locali con volumi medio alti.

GFC

MINIMA DISPERSIONE di caffè sul bancone (abbattimento carica elettrostatica) e **MACINATO OMOGENEO** grazie all'innovativo sistema **GFC - Grind Flow Control** composto da una bocchetta estraibile in alluminio equipaggiata con un regolatore di flusso passante



FACILE PULIZIA della camera di macinatura senza perdita del settaggio



Ghiera con legenda **MEMORY TRACK**
Campo di regolazione più ampio per una maggior precisione



MACINATURA on-demand **ATTIVABILE CON LA COPPA** portafiltro



SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO con doppia ventola



SUPPORTO PORTAFILTRO MULTI-REGOLABILE per un pratico aggancio della coppa durante la macinatura e una migliore centratura del caffè



PORTANOME magnetico per esporre il logo del caffè servito



IoT. RESTA CONNESSO e aperto a nuove possibilità

Ovunque tu sia, accedi in tempo reale al tuo report di macinatura sul cloud. Grazie ad una piattaforma che può essere connessa ad internet i dati di macinatura saranno consultabili in remoto da barista, torrefattore, proprietario del coffee shop o servizio tecnico. Sarai in grado di monitorare sul tuo device le statistiche di utilizzo di tutti i tuoi macinacaffè programmandone la manutenzione nel modo più efficiente.



KONY S electronic Tech Specs

EN

Grinding on demand, electronic dose adjustment, ventilation with electronic control

Power	450 Watt
Grinding adjustment	stepless micrometrical
Burrs	conical burrs 63 mm - 2 1/2 inches (ref. 191C)
Grinding burrs speed	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Average grinding speed	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	1.3 kg (2.9 lbs)
Net weight	20 kg (44 lbs)
Equipment features:	IoT, Tag holder, GFC Kit
Optional:	hand tamper in aluminum with support base

FR

Mouture instantanée, réglage électronique de la dose, ventilation électronique

Puissance	450 Watt
Régulation de mouture	micrométrique continue
Meules	meules coniques 63mm (réf. 191C)
Tours meules	420 tr/min (50Hz) - 500 tr/min (60Hz)
Vitesse moyenne de mouture	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	1,3 kg
Poids net	20 kg
Dotation	IoT, porte-nom, GFC Kit
Options	Tasseur à café manuel en aluminium avec support

ES

Moledura instantánea, regulación electrónica de la dosis, ventilación electrónica

Potencia	450 Watt
Regulación molienda	micrométrica continua
Fresas	fresas conicas 63mm (ref. 191C)
Revoluciones fresas	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Productividad media	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Chassis	fundición a presión de aluminio
Capacidad de la tolva	1,3 kg
Peso neto	20 kg
Incluido	IoT, Tag holder, GFC Kit
Opciones	Prensa café estática de aluminio con soporte

IT

Macinatura istantanea, regolazione elettronica della dose, ventilazione elettronica

Potenza	450 Watt
Regolazione macinatura	micrometrica continua
Macine	macine coniche 63 mm (rif. 191C)
Giri macine	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Produttività media	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	1.3 kg
Peso netto	20 kg
Di serie:	IoT, Portanome, GFC Kit
Optional:	Pressino manuale in alluminio con supporto

DE

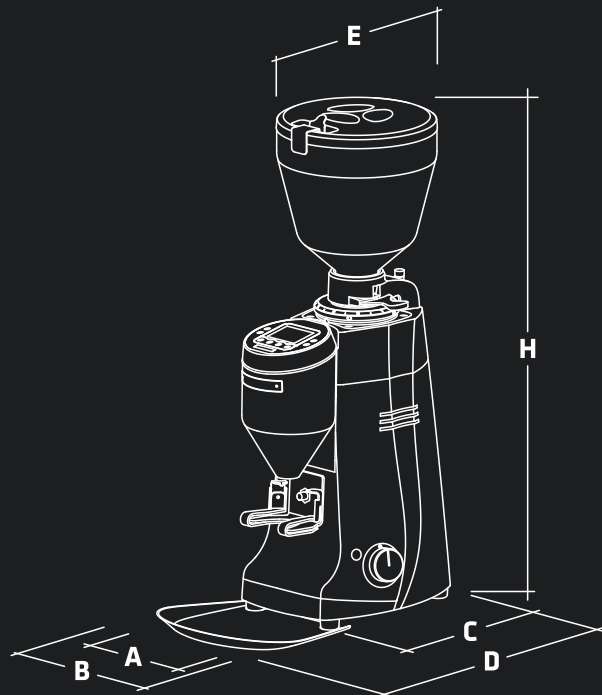
Augenblickliches Mahlen, Elektronische Einstellung der Dosis, Elektronisch-kontrollierte Luftung

Leistung	450 Watt
Mahlregelung	Stufenlose Mikrometrische
Mahlscheiben	Konisch 63mm (ref.191C)
Mahlscheibenumdrehungen	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Durchschnittliche Mahlgewwindigkeit	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Gehäuse	Aluminium Druck-Guss
Kapazität des Bohnenbehälters	1,3 kg
Nettogewicht	20 kg
Lieferumfang Zbehör	IoT, Namenhalter, GFC Kit
Optional	Tamper aus Aluminium mit Kaffeepressengestall

PT

Moagem instantânea, regulação eletrônica de dose, ventilação eletrônica

Potencia	450 Watt
Regulação da moagem	micrométrica contínua
Mós	mós conicas 63mm (ref. 191C)
Rotações dos mós	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
Velocidade média mós	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
Chassis	alumínio fundido sob pressão
Capacidade tremonha	1,3 kg
Peso líquido	20 kg
Incluído como padrão	IoT, Tag holder, GFC Kit
Opções	Calçador de café estático de alumínio con suporte



Stepless micrometrical grind adjustment
Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua



SECURITY FEATURES
Sistemi di protezione

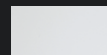
dimensions

	mm	inches
A	208	8 ¼
B	240	9 ½
C	264	10 ½
D	413	16 ¼
H	651	25 ½
E	208	8 ¼



63mm
conical burrs

colours



pure white
bianco neve



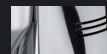
matt black
nero opaco



matt gray
grigio opaco



silver
grigio chiaro



polished aluminum
alluminio lucidato



bright red
rosso ciliegia

certifications



Intertek



Intertek



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
mazz@mazz.com
www.mazz.com

@mazzeroofficial

MM
MM
MAZZER

Made in Venice