



FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE



ZM
MAZZER®

WHO IS IT FOR?
SPECIALTY COFFEE LOVERS

WHERE DOES IT COME FROM?



BORN FROM
THE **OLD ZM**
RETAIL COFFEE GRINDER
PRODUCED BY MAZZER
BACK IN **1957**



Digital ZM

**DESIGNED
FOR
SPECIALTY
COFFEE
LOVERS**



ZM

MAZZER®

WCE (World Coffee Event) 認定モデル

「あらゆるスペシャルティコーヒー愛好家に製品を使ってもらいたい」、そんな思いからZMシリーズは誕生しました。
ZM-DEGITALは、従来のコーヒーグラインダーより操作・メンテナンスが容易な「オペレーション特化機」としてデビューします。
常に進化を追求するMAZZER社だからこそ実現した、次世代型グラインダーです。



Black



White



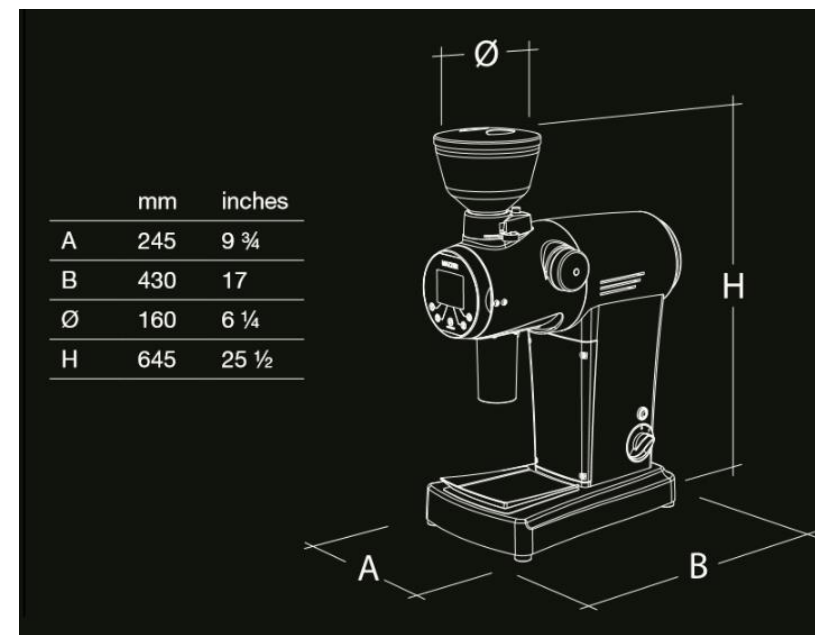
Silver

モデル	ZM
ブレード	FLAT 83mm
ブレード品番	MA0646(151F)
グラインドスピード	650g/min (50Hz), 800g/min(60Hz)
モーター回転数	900rpm(50Hz)-1050rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約600kg
サイズ (MM)	W245×D430×H645
重量	35kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	900W



SERVICE

訪問修理対応機



CERTIFICATIONS



ZM

MAZZER®

Digital ZM



オペレーション特化グラインダー

DIGITAL GRINDING
ADJUSTMENT

ELECTRONIC TRUE ZERO
CALIBRATION

RECORD UP TO
20 GRIND SETTINGS

Grinding Chamber
EASY TO CLEAN

GRIND BY
TIME

BURRS

KEEP YOUR COUNTER
CLEAN

ZM keeps your coffee SAFE
from **temperature exposure**



【MAZZER】コーヒーグラインダー ZM 「基本の使い方」

<https://youtu.be/04aqdgTLFjY>

ZM

MAZZER®

DIGITAL GRINDING ADJUSTMENT

0000

デジタルグランド設定

モーター制御のデジタルブレード調整システムにより、バリスタは一貫性のあるメッシュ調整を得る事ができます。

ブレード間の距離をミクロン単位（1ミクロン＝0.001mm）で調整するため、細かなグランド設定が明快、正確で再現性の高いものに。

FOCUS: ブレードの間にコーヒー豆があった場合も機能するように設計されています



グランド設定とメニューの選択が可能なスタートノブ

RECORD UP TO

20 GRIND SETTINGS

最大20個のグランド設定保存

最大20個のグランド設定を保存できる
各セッティングに名前を付けることが可能。

必要な時に必要なメッシュを呼び出し、
グランドする事が可能です。

※ 抽出方法別・コーヒー豆別・メッシュ別



ZM

MAZZER®

RECORD UP TO 20 GRIND SETTINGS

保存グランド設定の呼び出し

>フルリスト

最初のスタンバイモードから☰を選択し
スマートノブを押すことでグランド設定
リストを開きます

>クイックアクセス

使用頻度の高いメッシュレシピを
コントロールパネル上4つのボタンに
登録する事で瞬時に呼び出しグライン
ドする事が出来ます。



オペレーション容易・時間の節約

ZM

MAZZER®

GRIND BY TIME



グラインド時間の設定

グラインド時間を設定し、
グラインド量調整をする事も可能です。

使用頻度の高いグラインド時間をコントロール
パネル上4つのボタンに登録する事で瞬時に
呼び出しグラインドする事が出来ます。



ELECTRONIC TRUE ZERO CALIBRATION

オートマチックゼロ点調整



ゼロ点調整が自動で行えます。
メニューモードから実行出来るため、
ストレスなく容易に行えます。

ゼロ点調整によりZMのグラインド設定
はグラインダー・カフェ毎に同一に

ゼロ点調整によってブレード清掃・交
換後のグラインド設定が簡単かつ迅速
に



ZM

MAZZER®

Grinding Chamber EASY TO CLEAN



グラインドチャンバー
ディスクの簡単お手入れ



フリッピングディスプレイ

デジタルディスプレイはサイドにスライドし
グラインドチャンバーの清掃とブレードの
清掃・交換を容易にします

ZM

MAZZER®

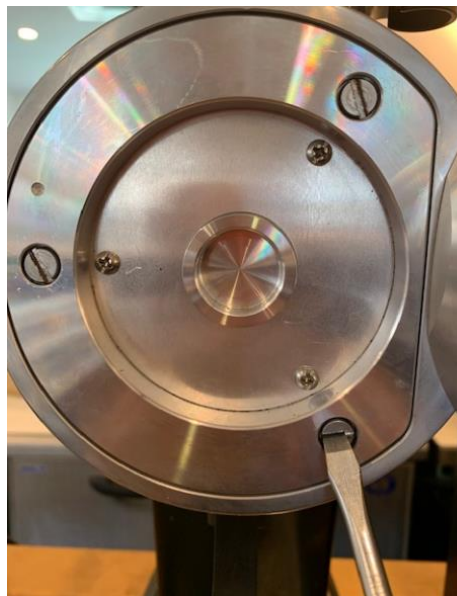
Grinding Chamber EASY TO CLEAN



グラインドチャンバー
ディスクの簡単お手入れ

マイナスビス三点を取り外し、
チャンバーを引き抜く事で、
容易にディスクを取り出す事が可能に。

定期的なディスク清掃や、ディスク交換が
容易に行なえることができます。



ディスク清掃後・交換後にオートマチックゼロ点調整を行うことで、デジタルグラインド数値のカリブレーションが行えます。
店舗毎・マシン毎のグラインド一貫性を保つ事ができます。

ZM

MAZZER®

KEEP YOUR COUNTER CLEAN

カウンターのクレンリネス



バッグホルダー
標準装備

TIP: use the holder for bag filling only

二つのホルダーが標準装備されます。

ロッカブルキャニスター

特急取得済みのロッカブルキャニスターが、コーヒー粉がカウンターに落下するのを防ぎます

TIP: use the canister for minimum retention thanks to the rotation disengagement mechanism



ZM

MAZZER®



BURRS ブレード



ZMでは、ブレードを交換する事で、
抽出の狙いに適したグラインドを行うこと
ができます。

ZM

MAZZER®



BURRS ブレード



3種のブレードから選定可

ブレード：フラット83mm

材質：鉄

フィルター用：151F (標準装備)
151G (オプション)

エスプレッソ用：151A (オプション)

ZM

MAZZER®

BURRS ブレード



ZMのフィルター用の2種類のブレード



DCSコード：MA0646

151F for filter (標準装備)

特徴：コンプレックス、かつフルボディなコーヒー



DCSコード：MA0657

151G for filter (オプション)

特徴：クリーンかつ、フレーバーの強調されたコーヒー

ZM

MAZZER®

BURRS ブレード

ZMのエスプレッソ用ブレード



DCSコード：MA0565

151A for espresso(オプション)

エスプレッソグラインダーMAJOR用ディスク

ZM

MAZZER®

ディスク選定のヒント

主な抽出法に適したグランド設定の指標



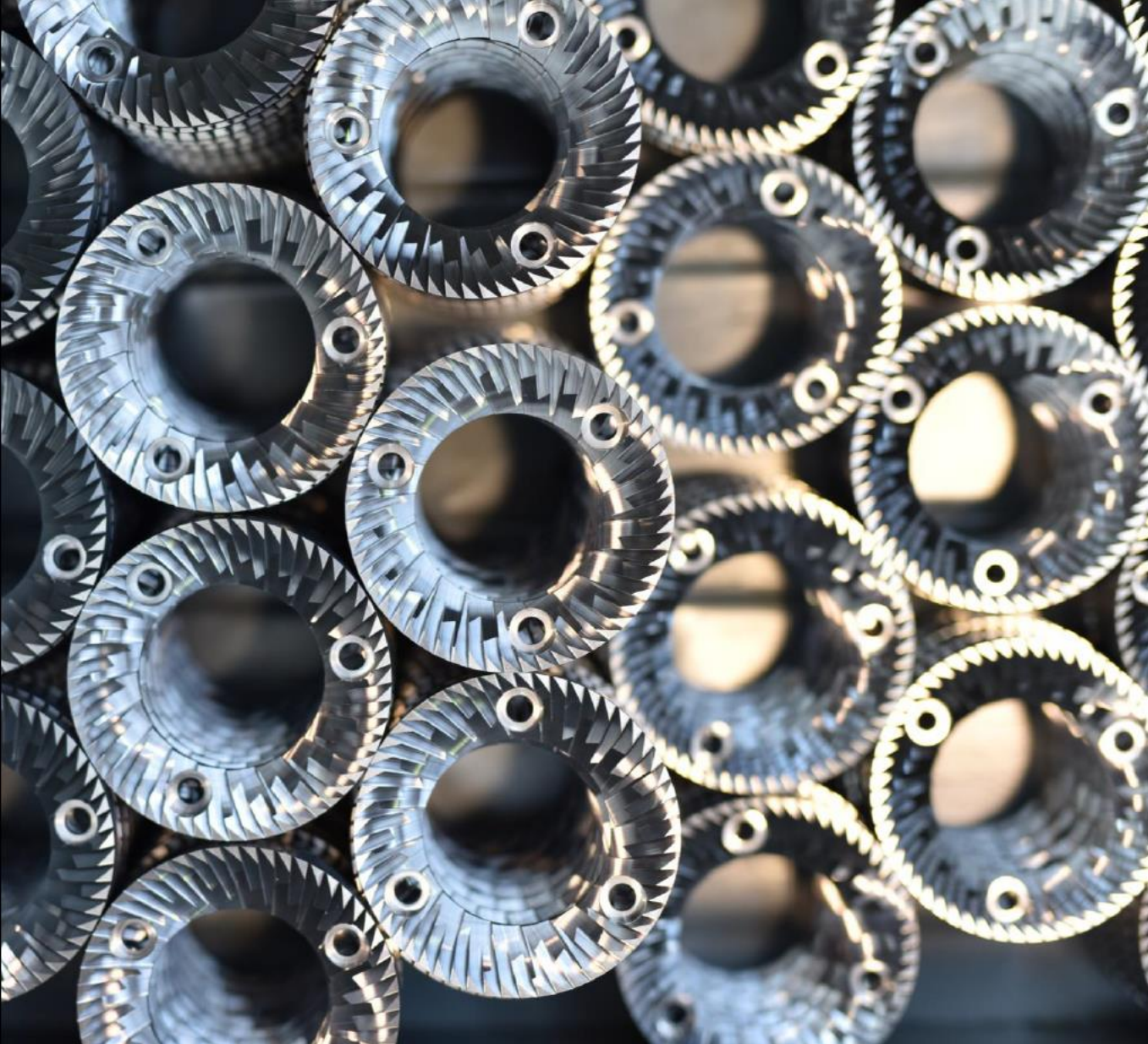
抽出法	ブレード	推奨レンジ[μ m]
Aeropress	151G	160-200
Bunn Batch Brewing	151G	425-475
Bunn Batch Brewing	151F	500-770
Chemex	151G	250-300
Chemex	151F	~540
Decaf espresso	151A	175-250
Espresso	151A	190-280
French Press	151F	~560
Hario V60®	151F	400-470
Kalita	151G	300-375
Cupping	151F	~350
Other Paper Filter	151F	~250

run your tests and
HAVE IT #YOURWAY

著名バリスタによるセッティングを参照

ZM

MAZZER®

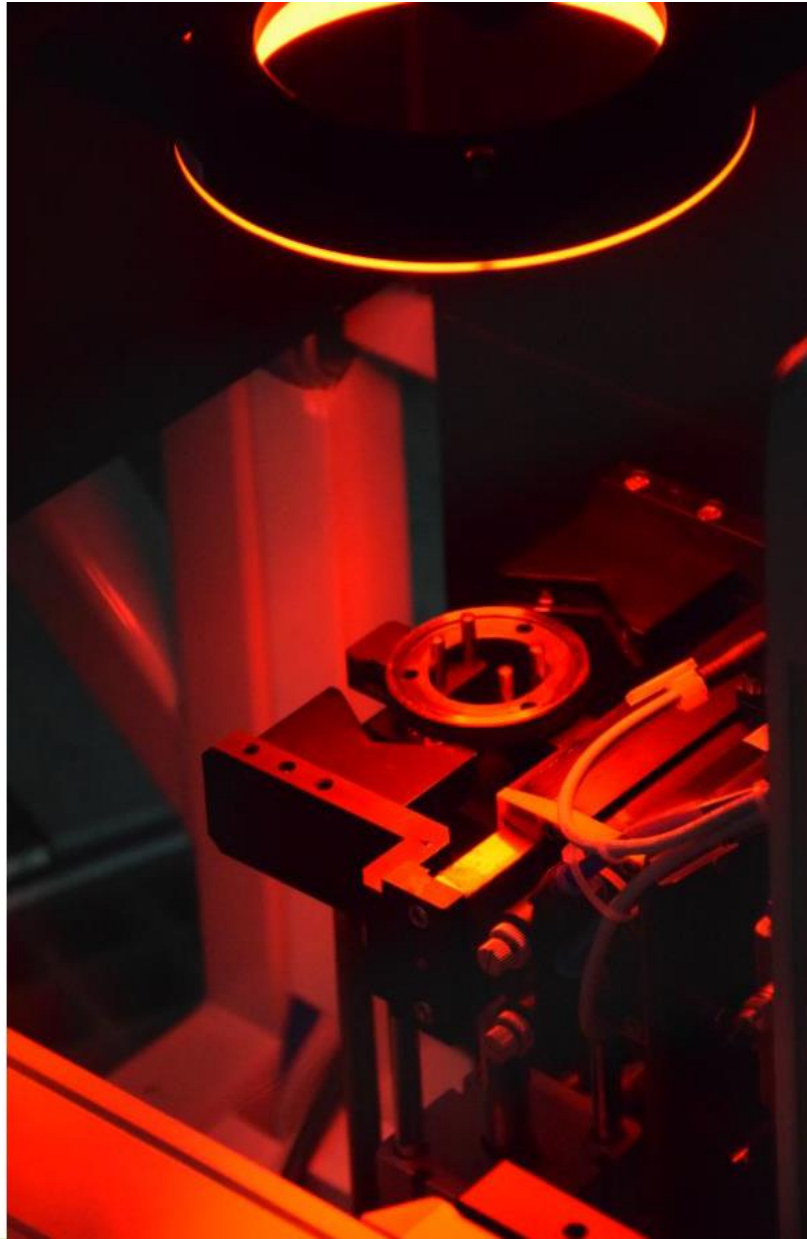


WARNING

カリブレーションのエラーを防ぐ為
必ず**MAZZER**純正のブレードをご利用下さい

ZM

MAZZER®



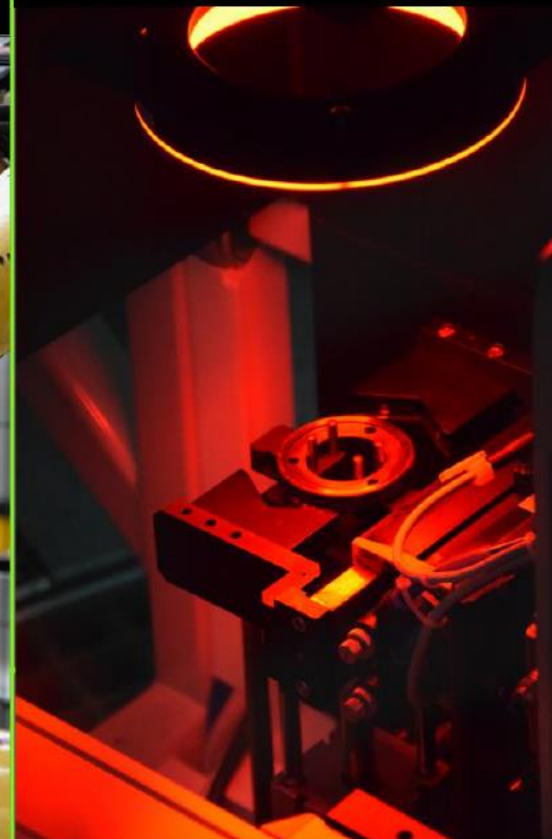
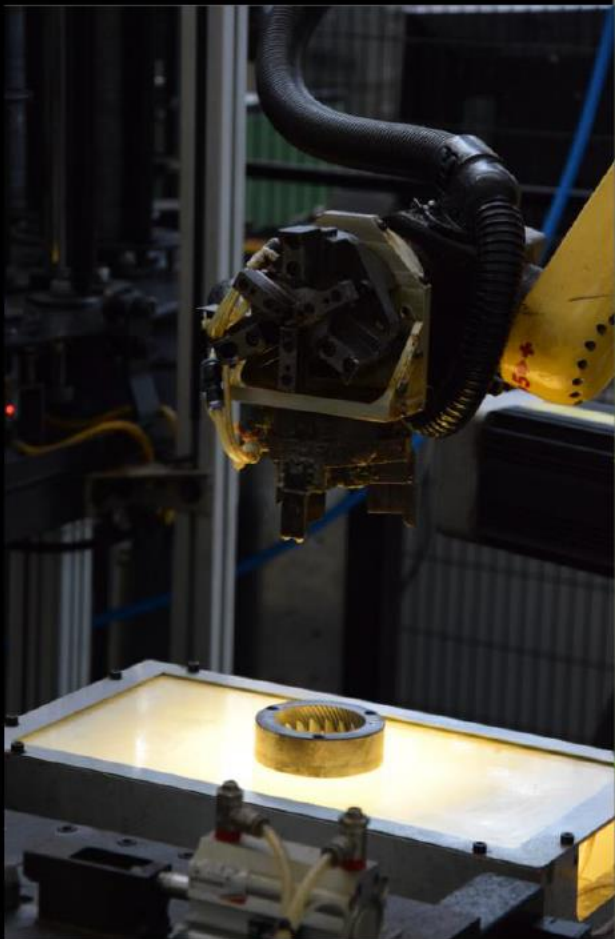
BURRS ブレードクオリティ

全てのブレードはヴェネツィア近郊にあるMAZZERの工場で製造されています。



ZM

MAZZER®



ZM

MAZZER®

ZM-DEGITAL QUALITY

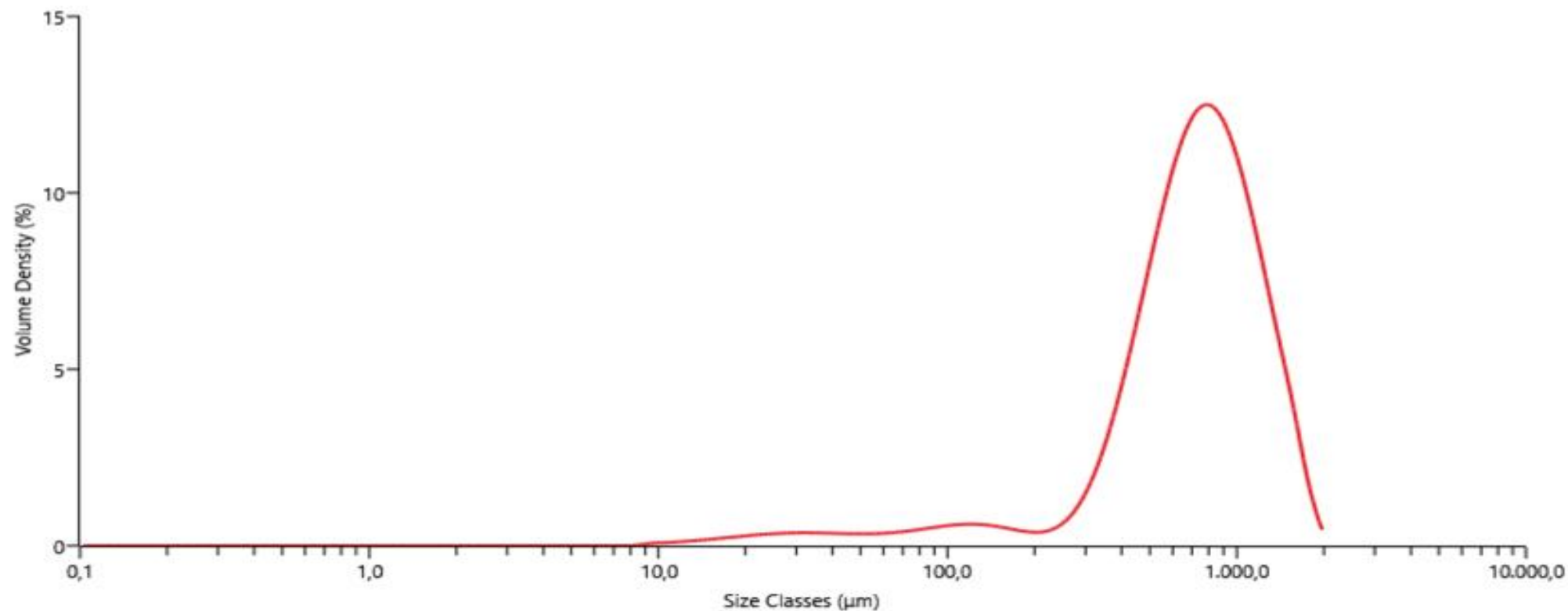
MAZZER #LabTest

ZM

MAZZER[®]

粒度分布 ZM151-G

MAZZER #LabTest



[95] ZM - 151G burrs-14/06/2017

Record Number	Sample Name	Dx (10) (μm)	Dx (30) (μm)	Dx (50) (μm)	Dx (70) (μm)	Dx (90) (μm)	D [4;3] (μm)
95	ZM - 151G burrs	281,132	508,996	667,218	852,157	1162,850	694,440

ZM

MAZZER®

ZMのパウダー残り量<0.45g

MAZZER #Lab test

# dose	豆重量[g]	粉重量[g]	差[g]	エラー%
1	30,04	29,72	0,32	1,07%
2	29,98	29,94	0,04	0,13%
3	30,14	30,06	0,08	0,27%
4	30,08	30,08	0,00	0,00%
5	30,00	29,96	0,04	0,13%
6	30,00	29,98	0,02	0,07%
7	30,00	30,02	-0,02	0,07%
8	30,10	30,12	-0,02	0,07%
9	30,04	29,98	0,06	0,20%
10	30,06	30,10	-0,04	0,13%
11	30,06	30,14	-0,08	0,27%
12	30,04	29,98	0,06	0,20%
13	29,98	29,98	0,00	0,00%
14	30,08	30,12	-0,04	0,13%
15	30,06	30,04	0,02	0,07%
16	29,98	30,04	-0,06	0,20%
17	30,00	30,08	-0,08	0,27%
18	30,08	30,14	-0,06	0,20%
19	29,98	29,92	0,06	0,20%
20	30,06	30,02	0,04	0,13%
21	29,98	30,00	-0,02	0,07%
22	30,06	30,06	0,00	0,00%
23	30,10	30,04	0,06	0,20%
24	30,00	30,02	-0,02	0,07%
25	29,98	29,94	0,04	0,13%

グラインドチャンバー内のパウダー残が少ない(<0.45g)為、オリジン・ブレンド使用コーヒー豆種類を気にせずに切り替えることが出来ます。

- A** ひとつのグラインダーでシングルオリジン・ブレンド対応が可能
- B** パージの必要がない
- C** コーヒー豆ロス減少 & オペレーション時間の節約可能

LAB RESULTS	ZM
使った豆の総量[g]	750,88 g
挽かれた粉の総量[g]	750,48 g
粉ロスの総量[g]	0,40 g (0,053%)
カウンターにこぼれた粉[g]	0,06 g
グラインドチャンバー内に残った粉[g]	0,34 g

- TEST MADE GRINDING ALL HOPPER CONTENT AT EACH DOSE, USING THE CANISTER AND 151F BURRS FOR FILTER -

ZM

MAZZER®

SERVICE ALERTS



通知

「TIME OUT」

3分間連続でモーター稼動した場合、自動でストップするようにタイマーが設定されています。

「WORN BURRS」

グラインド用のブレードが磨耗しており、交換が必要な際に表示されます。



ZM

MAZZER®



ZM keeps your coffee **SAFE** from **temperature exposure**

ZMはグラインド時のコーヒー豆温度変化を最小限にコントロール

Special **COOLING SYSTEM**

2つのファンと電子制御による
冷却システム

LOW RPM **rotations per minute**

900回転/分(50Hz)-1050回転/分(60Hz)
パワフルなモーター＋低い回転数



ZMは、「グラインド時のコーヒー豆温度変化」を最小限に止め、
コーヒー豆のキャラクター・ポテンシャルを最大限に保ちます。

WHO IS IT FOR? FOR SPECIALTY COFFEE LOVERS!!!

ZM

MAZZER®

FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE



MAZZER®

buona fortuna