



FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE



ROBUR S

MAZZER®

outstanding performance | advanced technology | sporty design
FOR A NEW GRINDING EXPERIENCE

WHO IS IT FOR?
SPECIALTY COFFEE LOVERS

ROBUR S electronic

ROBURはラテン語で「最強」の意。

2000年に従来のハイパフォーマンス機 ROBURを基にオンデマンド機 ROBUR electronicが誕生、

そしてROBUR S electronicとして生まれ変わりました。

ROBUR S electronicは、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。



Silver



Black



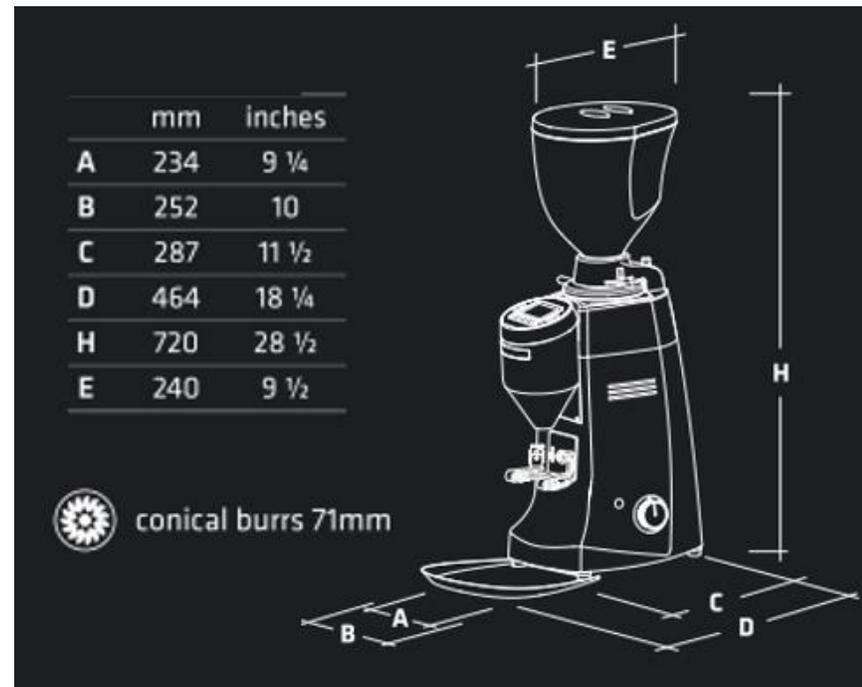
White

モデル	ROBUR S ELECTRONIC
ブレード	CONICAL 71mm
ブレード品番	MA0561(186C)
モーター回転数	420rpm(50Hz)-500rpm(60Hz)
サイズ (MM)	W252×D464×H720
重量	28kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	900W



代替修理対応機

SERVICE



CERTIFICATIONS



ROBUR S

MAZZER®



HIGH-PERFORMANCE

for high-volume coffee shops



UNIFORM coffee grounds and
CONSISTENT dosing



Grind Flow Control

-52%

RETENTION reduced by 52%



PROGRAMMABLE single, double, and triple
MANUAL GRINDING mode
Programmable PAUSE FUNCTION

ROBUR S^{electronic}



オペレーション特化グラインダー

For 多杯数提供店舗
多席数店舗
テイクアウト店舗



Programmable PAUSE FUNCTION



User-friendly MEMORY TRACK system
to index grind settings.



ADJUSTABLE PORTAFILTER HOLDER

Grind hands-free and
center the flow in your basket



EASY to CLEAN.

for high-volume coffee shops



Tailor-built COOLING SYSTEM with double fan.

LOW RPM: 420 (50Hz), 500 (60Hz)

ROBUR S

MAZZER[®]

HIGH-PERFORMANCE

for high-volume coffee shops



For **テイクアウト店舗**
多席数店舗
多忙店舗

High-performance grinder
for high-volume coffee shops

AVERAGE GRINDING SPEED 5g/1s @50Hz | 6g/1s @60Hz



平均グラインドスピード：5g/1s @50Hz | 6g/1s @60Hz

20gのバスケットに約3-4秒でグラインド可能な

生産性の高いグラインダーはバリスタを、そして、店舗を、助けます。

MAZZER社のESPRESSOグラインダーは、高い生産性を「日本仕様100V機」で実現します。



Point.

アース接続する事で、パウダー飛び散りが軽減されます

ROBUR S

MAZZER®

UNIFORM
coffee grounds

均一均等なグランド

CONSISTENT
dosing

安定したドーシング



新しいハウジングとグリッドの開発で、従来のROBURよりもきれいにドーシングが可能に、コーヒー粉のダマも改善されました。

GFC (Grind Flow Control)
本体に3種のグリッドが同梱。
バリスタの意図に沿って選択可。

ROBUR S

MAZZER®



GRIND FLOW CONTROL SYSTEM

パウダーを飛び散らさず、
ポルタフィルターへ均一にグラインドさせるGFCシステム。
ROBUR Sでは、3種のアリミ製グリッドを選択可能に。

コーヒーのオリジンやロースト度合、天候やバリスタの嗜好
に合わせた最適なグリッドを選択出来ます。



DAMPERS:

- 1. Hybrid (factory fitted) | ハイブリッド
- 2. AntiClumping | ダマ軽減
- 3. AntiDust | 微粉軽減

GRIND FLOW CONTROL
SYSTEM



have it your way

ROBUR S

MAZZER®

REDUCED RETENTION

-52%

Thanks to improved geometries and new technical solutions Robur S reduces the coffee retention in the grinding chamber by 52%

従来のROBURでは、約50gほどあったメッシュ変更後の粉無駄。
ROBUR Sでは、50%以上軽減。
中型、小型グラインダー並みに改善。

WHAT DOES IT MEAN?

メッシュ調整時の粉無駄を削減



コーヒー豆・作業時間の節約



ROBUR S

MAZZER®

ELECTRONIC CONTROL PANEL

マニュアルグラインドボタン



マニュアルグラインド時、グラインド時間がカウントされ、グラインド後に2秒間パネル上に残ります。

グラインド時間設定の際、スムーズにボタンへ反映できます。



グラインドカウンター

最大グラインド回数上限の設定機能

シングル・ダブル・トリプル
グラインドボタン
100分の1秒単位で設定可能

マニュアルグラインドボタン

- メニューモードボタン
- ・グラインドタイム設定
 - ・グラインド数統計
 - ・ポーズ機能
 - ・ファームウェアアップデートオプション
 - ・ディスク摩耗アラート機能

ROBUR S

MAZZER®

PRE-TAP PAUSE

設定されたグラインド時間内で、任意にポーズを取る事ができる新機能を搭載。パウダーを溢さない適切なポイントでタップする事で、バリスタ毎のディストリビューション差を最小にするオペレーション組みが可能です。

例)
2.6秒のグラインド時間を80%ポーズで設定。グラインドボタンを押すと2.08秒で一時停止され、タップしパウダーを均します。もう一度ボタンを押すと残0.52秒分が挽き足され、パウダーを溢さずディストリビューションを行うことができます。



ROBUR S

MAZZER®

Porta Filter Holder



USER-FRIENDLY

ロッキングフォークにポルタフィルターを固定可。

本体側のビスでフィルター高さ調整を。
左右フックのビスでポルタフィルターの傾きを調整。
ポルタフィルター形状に沿って適切なディストリビューション位置にポルタフィルターを固定できます。

ディストリビューション時、
バリスタ毎のフィルター位置相違を最小にする
オペレーション組みが可能です。



ROBUR S

MAZZER®

Memory Track System



USER-FRIENDLY

グラインドメッシュのダイヤルをナンバリングでき、メッシュ位置の可視化・共有が可能に。

- 1 グラインドカラーを回しメッシュ調整を完了させた後、上部のビス二点を外します。
- 2 グラインドリングを回し、グラインダー正面に目安となるリング数字(例 0)を合わせます。
- 3 グラインドカラー上部のビス二点を固定します。メッシュ位置は(例 0)がベースとして可視化。微調整時も共有しやすくなります。



Grinding Chamber



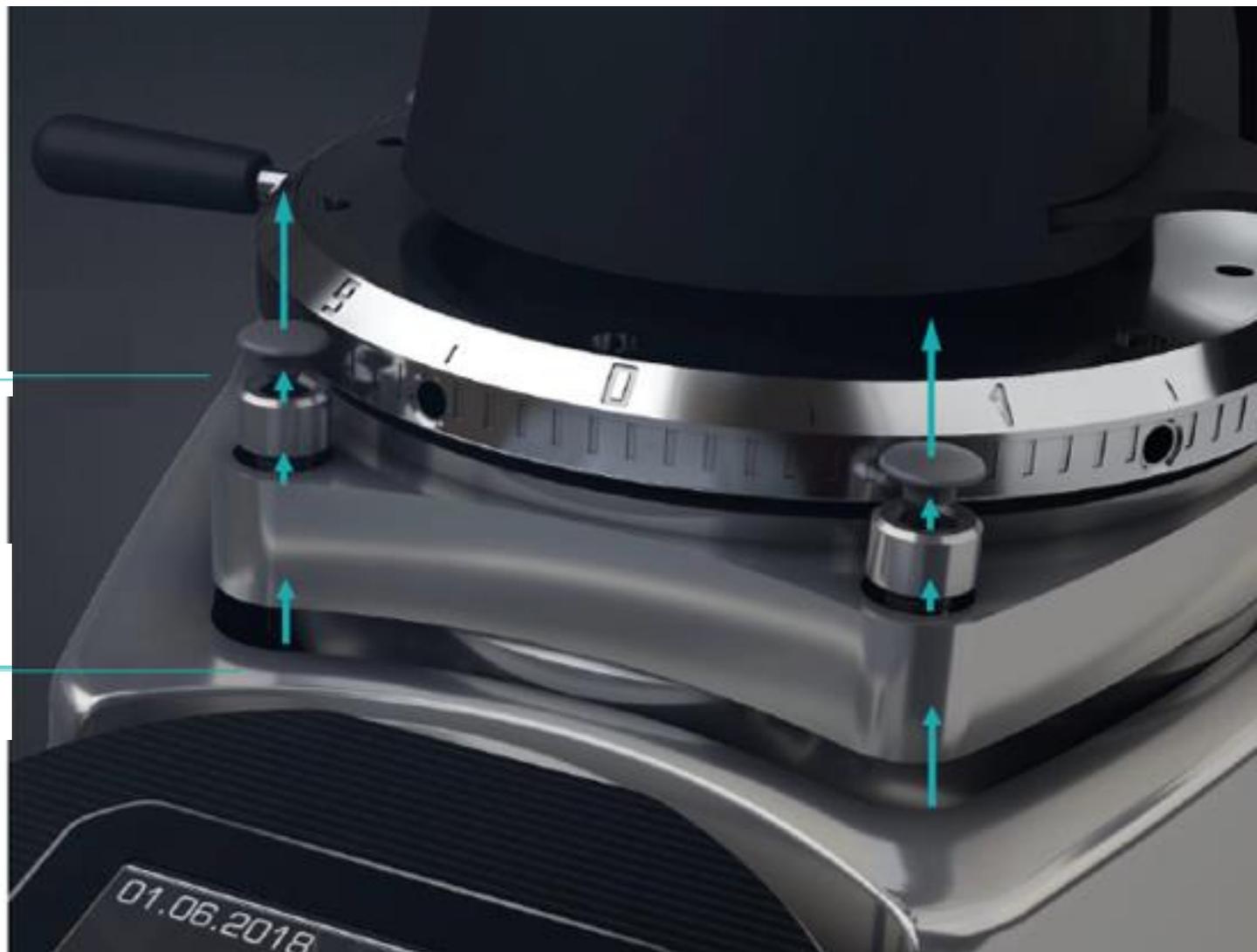
EASY TO CLEAN



NO LOSS OF GRIND SETTINGS

Remove **4 screws** and you are in

ブレードの清掃が簡素化されました。
上部ネジ4点を外すだけで上刃ユニットの
取外しができ、再装着後も0点調整(メッ
シュ合わせ)が不要となります。



ROBUR S

MAZZER®

PRESERVE

your bean's fresh roasted **flavor**

Tailor-built COOLING SYSTEM

コニカルモデルならではのグラインド時のモーターの低回転、
モーターの熱を放熱させる為のダブルファンシステムや特殊のデザイン等
コーヒーを熱から守るための機能を装備

DOUBLE FAN SYSTEM
to keep the heat far from
the grinding chamber

2つのファンと電子制御による
冷却システム

LOW RPM - rotation per minute
420 RPM @50Hz - 500 RPM @60Hz

回転数：420/分@50Hz
500/分@60Hz

ROBUR S 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!!!



BURRS ブレード*



conical burrs 71mm

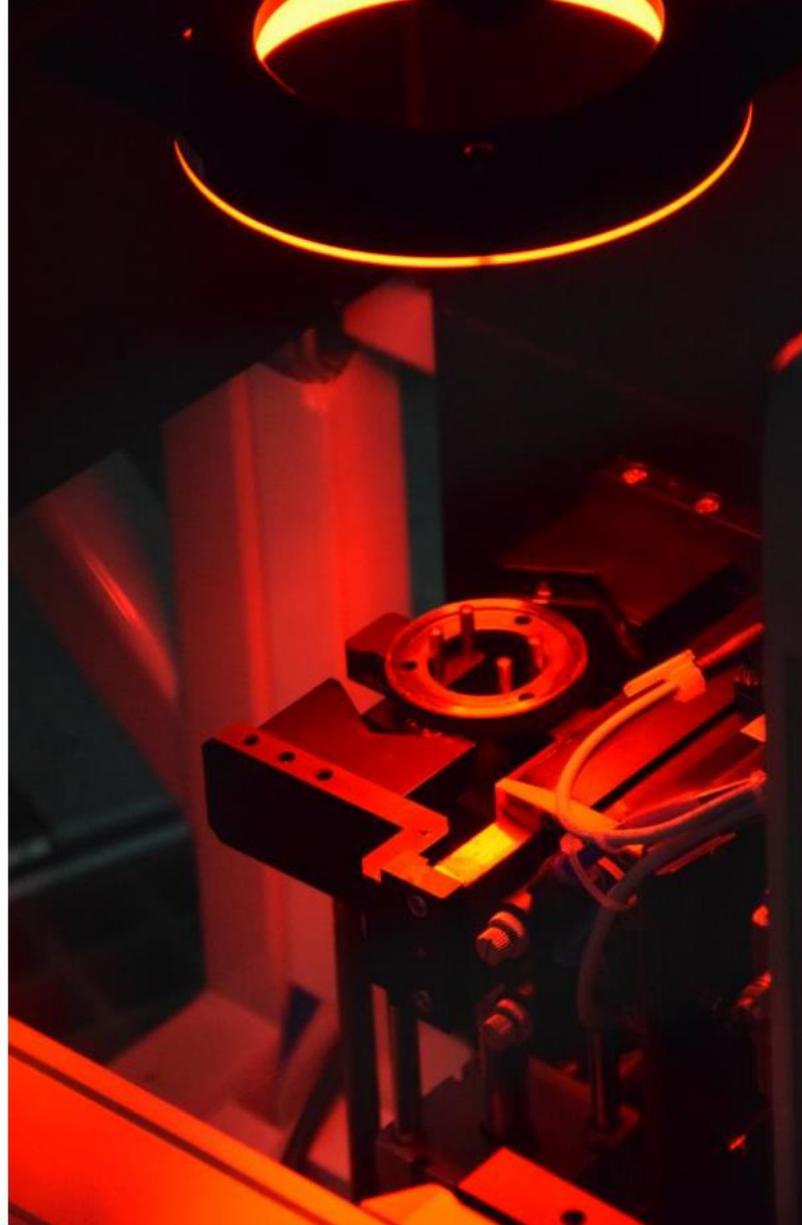


DCSコード : MA0646

186C for ROBUR100V、ROBURelectronic、ROBUR S

ROBUR S

MAZZER®



BURRS ブレード

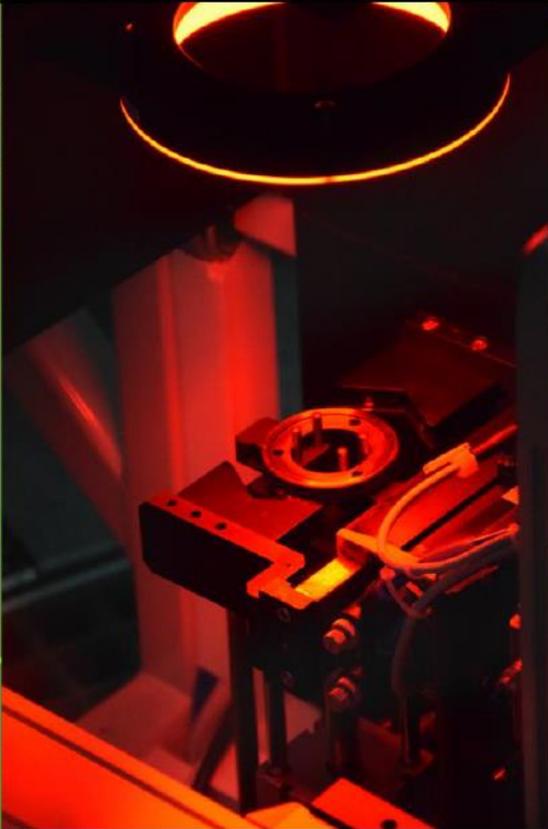
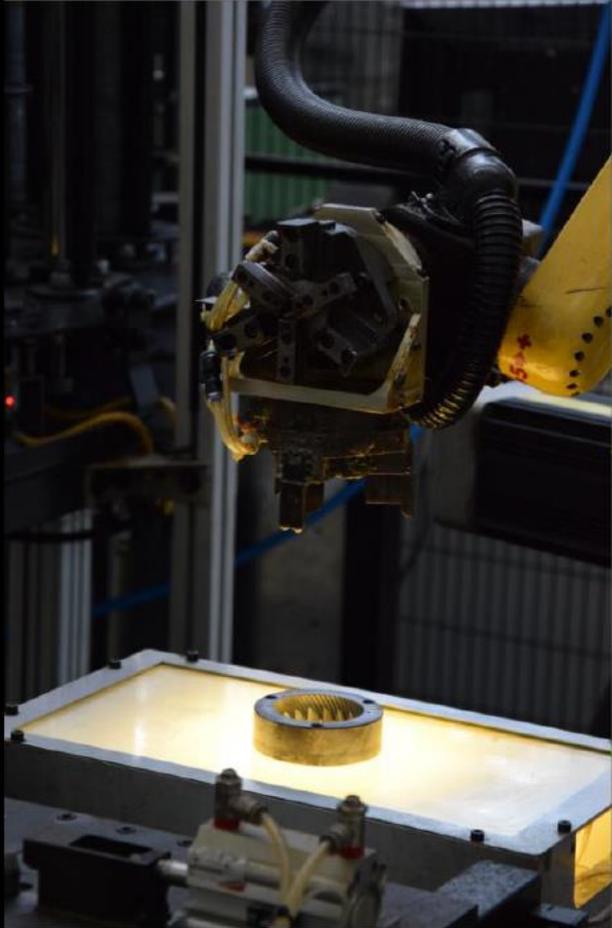
All the burrs are produced in our factory near **Venice**

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。



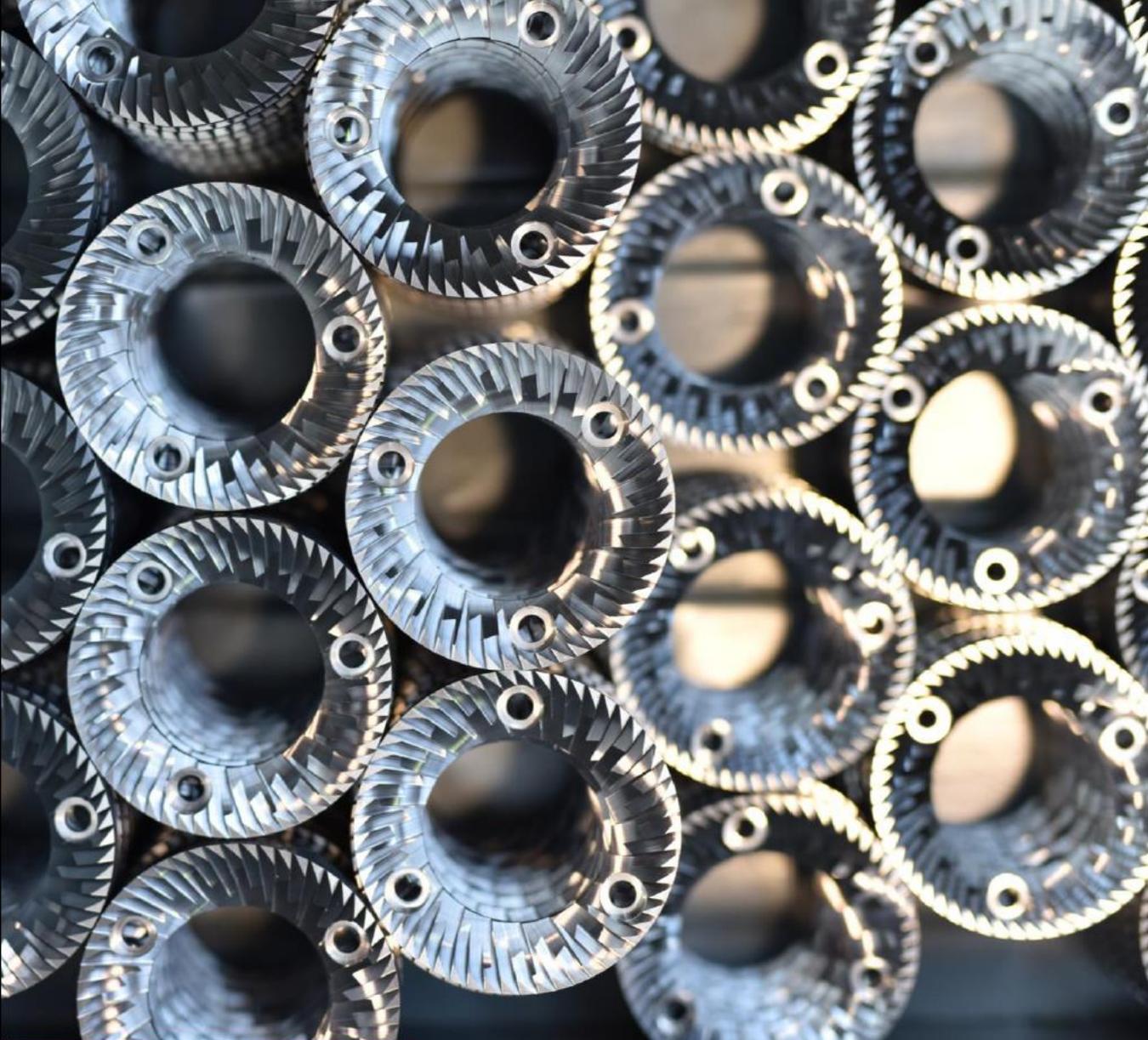
ROBUR S

MAZZER®



ROBUR S

MAZZER®



WARNING

Make sure you are using **GENUINE Mazzer burrs** to guarantee the best performance of the grinder

グラインダーのベストパフォーマンスを引き出すため、必ずMAZZER純正のブレードをご利用下さい。

ROBUR S

MAZZER®

FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE



buona fortuna