

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 pay off: **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 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 different categories.



INDICE INDEX

PREMIUM

8
Sirio-Q

•A01

10
•A01
A01
A01Q

PROFESSIONAL

16
T48
T48 / A

18
Q13
Q13/A

20
M80
M80/E
M80/TOUCH
M80/A

24
Q50
Q50/E
Q50/S
Q50/EM

HOME

28
Nemo-Q
NemoQ/E
NemoQ/EM

ACCESSORI / ACCESSORIES

PREMIUM BARISTA

34
NEWTON250-Q
PRESSIONO
AUTOMATICO

Newton250-Q

NEWTON250-Q
AUTOMATIC
COFFEE TAMPER

Newton250-Q

36
Q20 PULISCI
PORTAFILTRO

Q20/1
Q20/2
Q20/3

PORTAFILTER
CLEANER

Q20/1
Q20/2
Q20/3

ESSENTIAL KIT

40
BATTIFONDI

KNOCK OUT DRAWER

40
SUPPORTO
PORTAFILTRO CON
PORTAPRESSINO

FILTER HOLDER
WITH TAMPER
SUPPORT

41
CAMPANE SINGLE DOSE
PER CHICCHI DI CAFFÈ
CAMPANA IN ACCIAIO 150G
CAMPANA ZERO

SINGLE DOSE COFFEE
BEANS HOPPERS

150G INOX HOPPER
ZERO HOPPER

42
PRESSINI E ANELLO
DI DOSAGGIO
PRESSINI
PRESSINI REGOLABILI
ANELLO DI DOSAGGIO

TAMPERS
AND DOSING RING

TAMPERS
ADJUSTABLE TAMPERS
COFFEE POWDER DOSING RING

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





P O I N T O F D E P A R T U R E



•A01



POINT OF DEPARTURE

La nuova Linea •A01 di Quamar ridefinisce gli standard della macinatura del caffè professionale, offrendo tre modelli progettati per garantire performance eccellenti in ogni contesto. La regolazione micrometrica continua con manopola in alluminio frontale e indicatore digitale dei micron sul display assicura un controllo immediato, intuitivo e totale sull'intero processo di macinatura. Un software innovativo consente il riconoscimento automatico del filtro offrendo al professionista un'esperienza d'uso facile e intuitiva. Ogni dettaglio, dal nuovo design alle macine food-friendly, all'avanzato sistema di raffreddamento, è progettato per garantire precisione, uniformità e massima flessibilità. •A01 è il punto di partenza per una nuova esperienza di macinatura.

The new •A01 Line by Quamar redefines the standards of professional coffee grinding, offering three models designed to deliver outstanding performance in every context.

The continuous micrometric adjustment with a front aluminum knob and a digital micron indicator on the display ensures immediate, intuitive, and total control over the entire grinding process. Innovative software enables automatic portafilter recognition, providing a seamless and user-friendly experience. Every detail — from the new design to the food-friendly burrs and the advanced cooling system — is crafted to guarantee precision, consistency, and maximum flexibility.

•A01 is the point of departure for a new grinding experience.



•A01

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MODELLI / MODELS

- A01-65
Macine piane Ø 65 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 4 kg
Ø 65 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 4 kg of coffee
- A01-75
Macine piane Ø 75 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 6 kg
Ø 75 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 6 kg of coffee
- A01-83
Macine piane Ø 83 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg
Ø 83 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 8 kg of coffee

GIRI MACINE / R.P.M.

1480/min. (50 Hz) – 1770/min. (60 Hz)

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

- A01-65 •A01-75
110-120 V – 50/60 Hz – 480 W
220-240 V – 50/60 Hz – 270 W
- A01-83
110-120 V – 50/60 Hz – 530 W
220-240 V – 50/60 Hz – 430 W

INTERVALLO DI MACINATURA / GRINDING RANGE

Range di distanza tra le macine da 0 a 1000 micron
Burr distance range from 0 to 1000 microns

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA / GRINDING ADJUSTMENT

Manopola con sistema micrometrico continuo e indicatore micron su schermo
/ Control knob with stepless micrometric system and micron indicator on the screen

MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

Funzione “S.R.P.”: riconoscimento automatico del portafiltro singolo o doppio con erogazione istantanea della dose.

Funzione “pulsante”: al posizionamento del portafiltro avviene automaticamente l'erogazione dell'ultima dose selezionata.

Funzione “manuale”: selezione manuale della dose su schermo.

“S.R.P.” Function: automatic recognition of single or double portafilter with instant dose dispensing.

“Button” Function: once the portafilter is placed, the last selected dose is automatically dispensed.

“Manual” Function: manual dose selection on the touchscreen.

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

FORCELLA PORTAFILTRO / PORTAFILTER FORK

Hands free, estraibile, regolabile in altezza.
/ Hands-free, removable, height adjustable

DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

- A01-65 •A01-75
189 x 283 x 590h mm - 12,1 kg
- A01-83
189 x 283 x 620h mm - 13,1 kg

OPTIONAL

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



* in attesa di certificazione / pending certification

•A01Q



POINT OF DEPARTURE

La nuova Linea •A01Q di Quamar con sistema di raffreddamento eleva gli standard della macinatura, offrendo prestazioni avanzate. Grazie al sistema di raffreddamento innovativo, il modello •A01Q mantiene una temperatura costante, preservando intatte tutte le proprietà organolettiche del caffè per un gusto sempre equilibrato e ricco di aromi. Affidabilità, precisione e innovazione si uniscono nella Linea •A01Q, garantendo una macinatura uniforme e ottimale anche durante un uso prolungato, senza compromessi sulla qualità.

Quamar's new •A01Q line with cooling system raises the standards of grinding, offering advanced performance for coffee professionals. Thanks to the innovative cooling system, the •A01Q model maintains a constant temperature, preserving the organoleptic properties of the coffee intact for a taste that is always balanced and rich in aromas. Reliability, precision and innovation come together in the •A01Q Line, guaranteeing uniform and optimal grinding even during prolonged use, without compromising on quality.



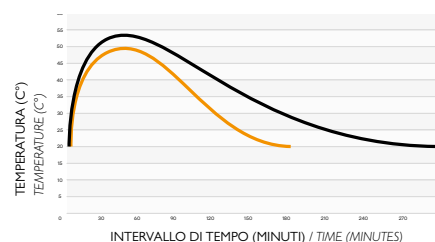
•A01Q

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM

Andamento della temperatura nella camera macinante con e senza raffreddamento.
/ Temperature trend in the grinding chamber with and without cooling.



■ SENZA SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO
WITHOUT COOLING SYSTEM
■ CON SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO
WITH COOLING SYSTEM

COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



MODELLI / MODELS

•A01Q-65

Macine piane Ø 65 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 6 kg
Ø 65 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 6 kg of coffee

•A01Q-75

Macine piane Ø 75 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg
Ø 75 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 8 kg of coffee

•A01Q-83

Macine piane Ø 83 mm food friendly
Produzione giornaliera consigliata: fino a 10 kg
Ø 83 mm flat burrs food friendly
Suggested daily production: up to 10 kg of coffee

GIRI MACINE / R.P.M.

1480/min. (50 Hz) – 1770/min. (60 Hz)

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

•A01Q-65 •A01Q-75
110-120 V – 50/60 Hz – 480 W
220-240 V – 50/60 Hz – 270 W
•A01Q-83
110-120 V – 50/60 Hz – 530 W
220-240 V – 50/60 Hz – 430 W

INTERVALLO DI MACINATURA / GRINDING RANGE

Range di distanza tra le macine da 0 a 1000 micron
Burr distance range from 0 to 1000 microns

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA / GRINDING ADJUSTMENT

Manopola con sistema micrometrico continuo e indicatore micron su schermo
/ Control knob with stepless micrometric system and micron indicator on the screen

MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

Funzione “S.R.P.”: riconoscimento automatico del portafiltro singolo o doppio con erogazione istantanea della dose.

Funzione “pulsante”: al posizionamento del portafiltro avviene automaticamente l'erogazione dell'ultima dose selezionata.

Funzione “manuale”: selezione manuale della dose su schermo.

/ “S.R.P.” Function: automatic recognition of single or double portafilter with instant dose dispensing.

“Button” Function: once the portafilter is placed, the last selected dose is automatically dispensed.

“Manual” Function: manual dose selection on the touchscreen.

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

FORCELLA PORTAFILTRO / PORTAFILTER FORK

Hands free, estraibile, regolabile in altezza.
/ Hands-free, removable, height adjustable

DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

•A01Q-65 •A01Q-75
189 x 283 x 590h mm - 12,6 kg
•A01Q-83
189 x 283 x 620h mm - 13,6 kg

OPTIONAL

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



* in attesa di certificazione / pending certification

T48/A



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.

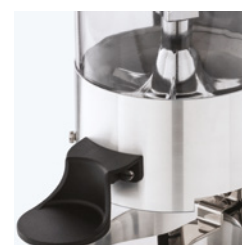


T48/A AUTOMATICO AUTOMATIC

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

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



Q13/A



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

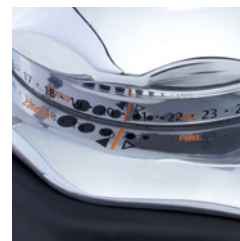


Q13/A AUTOMATICO AUTOMATIC

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

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



M80

M80/E
M80/T
M80/A



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.

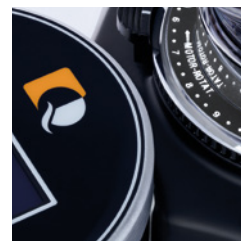


M80/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



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

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

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/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

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



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.

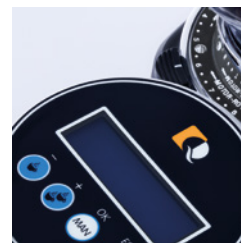


Q50/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



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

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

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

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

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

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

-  BIANCO OPACO
BLUE-GRAY OPACO
MATT WHITE
MATT BLUE-GRAY
-  BLUE-GRAY OPACO
NERO OPACO
MATT BLUE-GRAY
MATT BLACK
-  BIANCO OPACO
NERO OPACO
MATT WHITE
MATT BLACK
-  BLUE-GRAY OPACO
MATT BLUE-GRAY
-  ALLUMINIO LUCIDO
NERO OPACO
POLISHED ALUMINIUM
MATT BLACK
-  NERO OPACO
MATT BLACK
-  BIANCO OPACO
MATT WHITE
-  BIANCO OPACO
EFFETTO LEGNO
MATT WHITE
WOOD EFFECT
-  ALLUMINIO LUCIDO
EFFETTO LEGNO
POLISHED ALUMINIUM
WOOD EFFECT

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 + 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	34	NEWTON 250-Q PRESSINO <small>NEWTON 250-Q</small>	NEWTON 250-Q COFFEE TAMPER <small>NEWTON 250-Q</small>
	36	Q20 PULISCI PORTAFILTRO <small>Q20/1 Q20/2 Q20/3</small>	Q20 PORTAFILTER CLEANER <small>Q20/1 Q20/2 Q20/3</small>
ESSENTIAL KIT	40	BATTIFONDI	KNOCK OUT DRAWER
	40	SUPPORTO PORTAFILTRO CON PORTAPRESSINO	FILTER HOLDER WITH TAMPER SUPPORT
	41	CAMPANE SINGLE DOSE PER CHICCHI DI CAFFÈ <small>CAMPANA IN ACCIAIO 150G CAMPANA ZERO</small>	SINGLE DOSE COFFEE BEANS HOPPERS <small>150G INOX HOPPER ZERO HOPPER</small>
	42	PRESSINI E ANELLO DI DOSAGGIO <small>PRESSINI PRESSINI REGOLABILI ANELLO DI DOSAGGIO</small>	TAMPERS AND DOSING RING <small>TAMPERS ADJUSTABLE TAMPERS COFFEE POWDER DOSING RING</small>



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.

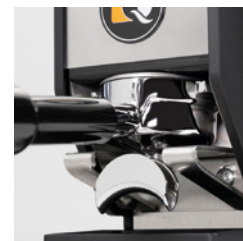


NEWTON 250-Q

PRESSACAFFÈ AUTOMATICO
/ AUTOMATIC COFFEE TAMPER



DETTAGLI
/ DETAILS



COLORI STANDARD
/ STANDARD COLOURS



PRESSINO STANDARD INCLUSO / STANDARD TAMPER INCLUDED

Per portafiltri di Ø 58 mm
/ For Ø 58 mm portafilter baskets

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 PRESSINO / TAMPER MATERIAL

POM

MATERIALE / MATERIAL

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

PRESATURE GIORNALIERE CONSIGLIATE / SUGGESTED DAILY PRESSURE

Illimitate / Unlimited

PESO NETTO / NET WEIGHT

4,2 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

109 x 196 x 276h mm

OPTIONAL

Pressino Ø 53 mm
/ Ø 53 mm tamper



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



SPAZZOLA STANDARD INCLUSA
/ STANDARD BRUSH INCLUDED

Per portafiltri di Ø 58 mm
/ For 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 53 mm o Ø
special
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø portafilter
baskets

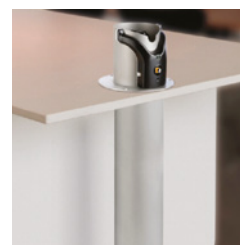
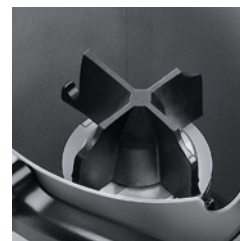


Q20 – 2

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



DETTAGLI
/ DETAILS



SPAZZOLA STANDARD INCLUSA
/ STANDARD BRUSH INCLUDED

Per portafiltro di Ø 58 mm
/ For 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 53 mm o Ø
special
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø portafilter
baskets

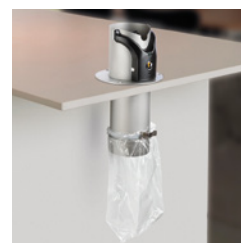
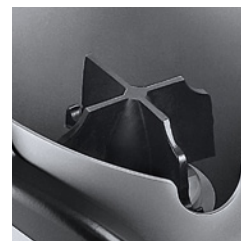


Q20 – 3

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



DETTAGLI
/ **DETAILS**



SPAZZOLA STANDARD INCLUSA
/ **STANDARD BRUSH INCLUDED**

Per portafiltri di Ø 58 mm
/ For 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 53 mm o Ø
special
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø portafilter
baskets



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



Campane single dose per chicchi di caffè

Single dose coffee beans hoppers

Le campane single dose sono compatibili con tutti i modelli di macinacaffè Quamar.

La campana da 150 grammi in acciaio inossidabile è resistente, facile da pulire e presenta una forma conica che ottimizza il flusso dei chicchi verso la camera di macinazione. Inoltre, protegge il caffè da umidità e luce, preservandone freschezza, gusto e aroma.

La campana Zero in plastica alimentare, è una tramoggia single dose senza ritenzione. Grazie al meccanismo a soffiato, consente di espellere il caffè macinato senza lasciare residui, garantendo una macinatura pulita e senza sprechi. / *The single dose hoppers are compatible with all Quamar coffee grinder models. The 150-gram stainless steel hopper is durable, easy to clean, and features a conical shape that optimizes the flow of beans into the grinding chamber. It also protects the coffee from moisture and light, preserving its freshness, flavor, and aroma.*

The Zero Hopper, made of food-grade plastic, is a single dose hopper with zero retention. Thanks to its bellows mechanism, it allows the ground coffee to be expelled without leaving any residue, ensuring a clean and waste-free grind



CAMPANA ZERO
ZERO HOPPER

COD. I60656



CAMPANA IN ACCIAIO 150G
150G INOX HOPPER

COD. RMSR00016

Pressini

Coffee tampers

I pressini Quamar sono progettati per garantire una pressatura uniforme della polvere di caffè nel filtro grazie al piano d'appoggio convesso. L'impugnatura ergonomica, assicura una presa solida e sicura. Il pressino con altezza regolabile dispone di una solida base in acciaio inox che si adatta facilmente al quantitativo delle diverse dosi di caffè.

/ The Quamar coffee tampers are designed to ensure even tamping of the coffee grounds in the filter, thanks to the convex base. The ergonomic handle provides a firm and secure grip. The tamper with adjustable height features a solid stainless steel base that easily adapts to the quantity of different coffee doses.



PRESSINO NERO
BLACK COFFEE TAMPER

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



PRESSINO REGOLABILE NERO
BLACK ADJUSTABLE COFFEE TAMPER

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

Anello di dosaggio

Coffee powder dosing ring

L'anello di dosaggio aiuta i baristi a dosare il caffè con precisione. Grazie alle sue pareti coniche, agisce come un imbuto, indirizzando il caffè macinato verso il centro del portafiltro e riducendo al minimo gli sprechi. L'anello di dosaggio Quamar, dal design semplice, è leggero, facile da installare e perfetto per un dosaggio preciso. Realizzato in alluminio, garantisce durabilità e praticità. / The dosing ring helps baristas dose coffee with precision. Its conical walls act as a funnel, directing the ground coffee towards the center of the portafilter and minimizing waste. The Quamar dosing ring, with its simple design, is lightweight, easy to install, and perfect for precise dosing. Made of aluminum, it ensures durability and practicality.



ANELLO DI DOSAGGIO NERO OPACO
MATT BLACK COFFEE POWDER DOSING RING

COD. 170230 - Ø 53 mm
COD. 170233 - 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