



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



COFFEE
GRINDERS

PROFESSIONAL

•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.



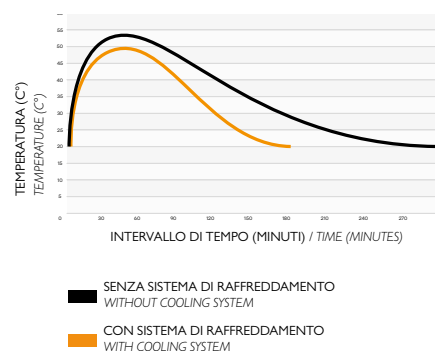
•A0IQ

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.



COLORI STANDARD / STANDARD COLOURS



MODELLI / MODELS

•A0IQ-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

•A0IQ-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

•A0IQ-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

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

•A0IQ-65 •A0IQ-75
110-120 V – 50/60 Hz – 480 W
220-240 V – 50/60 Hz – 270 W
•A0IQ-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.

FORCELLA PORTAFILTRO / PORTAFILTER FORK

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

DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

•A0IQ-65 •A0IQ-75
189 x 283 x 590h mm - 12,6 kg
•A0IQ-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

GIRI MACINE / R.P.M.

1480/min. (50 Hz) – 1770/min. (60 Hz)

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g



* in attesa di certificazione / pending certification