

**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*

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

## FR

*Mouture instantanée, réglage électronique de la dose, ventilation électronique*

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

## ES

*Moledura instantánea, regulación electrónica de la dosis, ventilación electrónica*

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

## IT

*Macinatura istantanea, regolazione elettronica della dose, ventilazione elettronica*

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

## DE

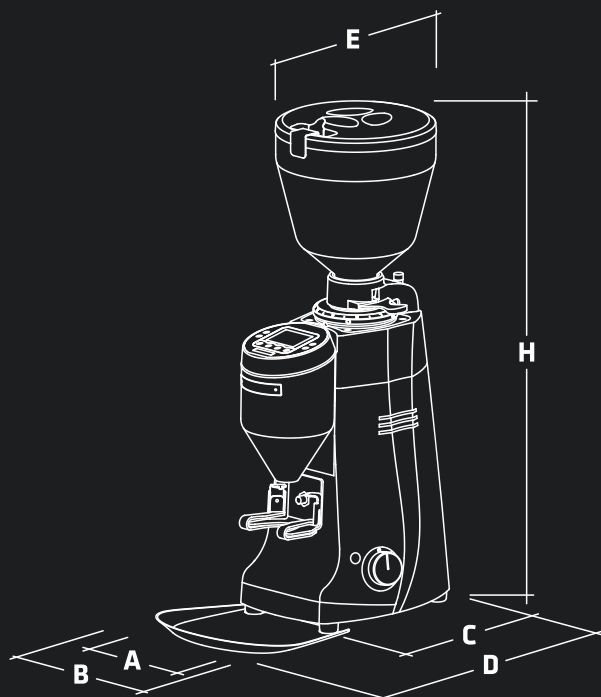
*Augenblickliches Mahlen, Elektronische Einstellung der Dosis, Elektronisch-kontrollierte Luftung*

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

## PT

*Moagem instantânea, regulação eletrônica de dose, ventilação eletrônica*

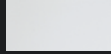



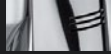

<b>Potencia</b>	450 Watt
<b>Regulação da moagem</b>	micrométrica contínua
<b>Mós</b>	mós conicas 63mm (ref. 191C)
<b>Rotações dos mós</b>	420 rpm (50Hz) - 500 rpm (60Hz)
<b>Velocidade média mós</b>	1s/>3g @50Hz - 1s/>3.6g @60Hz
<b>Chassis</b>	alumínio fundido sob pressão
<b>Capacidade tremonha</b>	1,3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



## dimensions

	mm	inches
A	208	8 1/4
B	240	9 1/2
C	264	10 1/2
D	413	16 1/4
H	651	25 1/2
E	208	8 1/4

## colours

	pure white bianco neve
	matt black nero opaco
	matt gray grigio opaco
	silver grigio chiaro
	polished aluminum alluminio lucidato
	bright red rosso ciliegia



**63mm**  
conical burrs

## certifications



Stepless micrometrical grind adjustment | Sistema di  
regolazione macinatura micrometrica continua

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  
mazzer@mazzer.com  
www.mazzer.com

**MM**  
**MM**  
**MAZZER**

Made in Venice