



MACINADOSATORI
COFFEE GRINDERS

 **Quamar**
APPARECCHIATURE PER BAR





 **Quamar**
APPARECCHIATURE PER BAR

L'estrema dinamicità acquisita da **QUAMAR**, frutto della collaborazione con i propri clienti, ha portato a questo nuovo catalogo arricchito di una nuova veste grafica, nuovo logo, nuovi articoli che completano e aumentano la gamma disponibile. La novità più importante riguarda l'introduzione di due nuove linee: quella delle lavastoviglie e quella dei fabbricatori di ghiaccio, che potete trovare nei due cataloghi a loro dedicate, in modo da rendere esplicito versioni, modelli e dati tecnici necessari per far combaciare le proprie necessità con un corretto acquisto.

Anche il sito **www.quamar.com** si è arricchito di nuovi strumenti, il più importante è sicuramente la possibilità di scaricare gli esplosi dei vari prodotti così da rendere estremamente facile e intuitiva la ricerca del particolare da sostituire in caso di difetto. Rimane comunque la possibilità di poter scaricare 24 ore su 24, 7 giorni su 7, le brochure riportanti le caratteristiche tecniche complete ed esaurienti di tutti i nostri prodotti.

Questa nuova impaginazione, i nuovi prodotti, il miglioramento del servizio offerto dal nostro sito, sono solo alcuni dei progressi intrapresi in questi anni e dimostrano come le linee guida, che **QUAMAR** ha sempre seguito, come l'accorciamento della distanza cliente-azienda, abbiano portato ad instaurare sempre più un rapporto di collaborazione e fiducia reciproca concretizzatosi con dei miglioramenti costruttivi e utili ad ottimizzare la qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

*The extreme dynamism acquired by **Quamar**, an achievement of the collaboration with its customers, has resulted in this new catalogue enriched with a new look, a new logo and new products that integrate and increase the range available. The most important innovation is the introduction of two new lines: dishwashers and ice makers, which can be found in their two separate catalogues, where you can easily find versions, Versions and technical information needed to match needs with the correct purchase.*

*The web-site **www.quamar.com** has been upgraded with some new instruments: the most important is the possibility to download the exploded views of the products to make very easy and intuitive the research of the spare parts needed. Still remains the possibility to download at any time the brochure with the complete technical features of all our products.*

*This new page layout, the new products and the improvement of the service offered by our website, are a few steps that we have taken in our progress that we have undertaken in the last few years. They demonstrate, as a general guide, what **QUAMAR** has always adhered to in creating a more reciprocal trustful collaboration that fundamentally focuses on the most effective improvements aimed at optimising the quality of the products and services offered.*



www.quamar.com

info@quamar.com





MACINADOSATORE - COFFEE GRINDER



Q50E Q50S

A seguito delle numerose richieste da parte dei propri clienti, Quamar ha sviluppato il Q50E, nuovo macinadossatore elettronico con macine piane da diam. 54 mm, modello ideale per decaffeinato, miscele pregiate o per chi vuole la professionalità e precisione della macinatura anche a casa.

Nulla è stato tolto a questo nuovo prodotto che mantiene la stessa qualità e praticità degli altri modelli della famiglia "on-demand".

Following numerous requests from the customers, Quamar has developed the Q50E, new electronic coffee grinder with flat grinders diam. 54 mm, ideal model for decaffeinated, special blends or for anyone who wants professionalism and precision grinding at home.

Nothing has been taken to this new product that maintains the same quality and practicality of the "on-demand" Quamar range.



Q50E



Q50S

Versioni: Elettronico - Istantaneo manuale

Corpo: alluminio

Campana: in plastica con capacità di 500 g - 1,2 kg

Dispositivi di regolazione:

dose singola e doppia programmabili, totalizzatore dosi erogate sul display

Macine:

piane in acciaio speciale $\varnothing 54$ mm, con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio

Giri macine: 1.400/minuto (50Hz) - 1.600/minuto (60Hz)

Tensione, potenza:

220-240 V - 50/60 Hz, 200W

Dimensioni: 155 x 240 x 410 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 7,5 kg

Dimensione scatola imballo:

300 x 220 x 460 mm (largh. x prof. x alt.)

Peso lordo: 9 kg

Volume: 0,03 m³

Produzione giornaliera consigliata: fino a 1,5 kg/giorno

Versions: Electronic on demand - Manual on demand

Body: aluminium

Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg

Dosing device:

programmable setting, for single and double dose, with digital visual display

Grinding blades:

$\varnothing 54$ mm special stainless steel

R.P.M.: 1.400 (50Hz) - 1.600 (60Hz)

Tension, power:

220-240 V - 50/60 Hz, 200W

Dimensions: 155 x 240 x 410 mm (width x depth x height)

Net weight: 7,5 kg

Packaging dimensions:

300 x 220 x 460 mm (width x depth x height)

Gross weight: 9 kg

Volume: 0,03 m³

Suggested daily production:

up to 1,5 kg/day



nero grafite
black graphite



nero opaco
dull black



nero lucido
shiny black



rosso lucido
shiny red



alluminio lucido
polished aluminium



grigio silver
metallic silver



bianco lucido
shiny white



arancione lucido
shiny orange



MACINADOSATORE - COFFEE GRINDER



M80

Se è difficile bizzare un prodotto come il T80 che va già molto bene, perché cambiarlo?

Abbiamo cercato, con l'ingresso dell'M80, di aggiornarne la linea estetica dell'ormai conosciutissimo T80, senza alterare nulla dei suoi componenti interni. In tal modo, possiamo tranquillamente presentarci ai nostri clienti con un prodotto affidabile, dalle prestazioni conosciute ma da un look rinnovato, in linea con le tendenze estetiche moderne mantenendone al massimo la riconoscibilità, conservando dimensioni e ingombri.

If it is already difficult to copy a product as T80, then why change it?

With the M80 we have tried to modernized the aesthetic of the well known T80, without changing the internal components. So we can introduce to our customers a reliable product, with known performances but with a renewed look, that follows the modern aesthetic tendencies maintaining it recognizable at the maximum, conserving dimensions.



Versioni: N/A (manuale) – A (automatico) – D (drogheria)
Varianti: automatico 6 battute, pressino telescopico, dosatore sinistro, dosatore metallo, manuale temporizzato.
Corpo: alluminio
Campana: in plastica con capacità 500 g - 1,2 kg di caffè in grani
Dosatore: capacità di 250 g caffè macinato
Dispositivi di regolazione: dose da 4 a 9 g e conta colpi
Macine: piane in acciaio speciale ø63 mm, con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio
Giri macine: 1.400/minuto (50Hz) – 1.600/minuto (60Hz)
Tensione, potenza: 110-120 V – 50/60 Hz, 460 W
 220-240 V – 50/60 Hz, 420 W
 380-400 V – 50/60 Hz, 230 W
Dimensioni: 160 x 290 x 510 mm (larghezza x profondità x altezza)
Peso netto: 10,5 kg
Dimensione scatola imballo: 332 x 222 x 565 mm (largh. x prof. x alt.)
Peso lordo: 12 kg
Volume: 0,042 m³
Produzione giornaliera consigliata: fino a 3 kg/giorno

Versions: N/A (manual) – A (automatic) – D (deli)
Variants: automatic with 6 doses system, telescopic tamper, left doser, full metal doser, manual with timer.
Body: aluminium
Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg capacity
Ground coffee dispenser: 250 g capacity
Dosing device: dose portion from 4 to 9 g and counter
Grinding blades: ø63 mm special stainless steel
R.P.M.: 1.400 (50Hz) – 1.600 (60Hz)
Tension, power: 110-120 V – 50/60 Hz, 460 W
 220-240 V – 50/60 Hz, 420 W
 380-400 V – 50/60 Hz, 230 W
Dimensions: 160 x 290 x 510 mm (width x depth x height)
Net weight: 10,5 kg
Packaging dimensions: 332 x 222 x 565 mm (width x depth x height)
Gross weight: 12 kg
Volume: 0,042 m³
Suggested daily production: up to 3 kg/day



nero grafite black graphite	nero opaco dull black	nero lucido shiny black	rosso lucido shiny red	alluminio lucido polished aluminium	grigio silver metallic silver	bianco lucido shiny white	arancione lucido shiny orange



MACINADOSATORE ELETTRONICO ELECTRONIC *COFFEE GRINDER*



M80E

Abbiamo sviluppato la versione elettronica dell'M80 in modo da offrire un caffè macinato sempre fresco e pronto per essere consumato quando veramente necessario. Anche le miscele più pregiate saranno esaltate nel migliore dei modi così da donare al palato tutte le sfumature di aromi e profumi.

La possibilità di avere una dose singola, doppia oppure tripla regolabili in maniera indipendente, la comoda visualizzazione sul nuovo display di tutte le informazioni necessarie ad avere un macinato di qualità, rendono altamente flessibile questo modello dell'M80.

We have developed the new Electronic version "ON DEMAND" of the M 80 Range.

This is designed to give instant fresh grind for instant use. Even the most aromatic coffee's with result in great taste and aroma.

This model is extremely flexible, thanks to the possibility to independently set one single dose, double or triple and to the new display where you can read all the information needed to have a high quality ground coffee.



Corpo: alluminio

Campana: in plastica con capacità 500 g - 1,2 kg di caffè in grani

Dispositivi di regolazione: dose singola, doppia e tripla programmabili, totalizzatore dosi erogate sul display

Macine: piane in acciaio speciale $\varnothing 63$ mm, con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio

Giri macine: 1.400/minuto (50Hz) - 1.600/minuto (60Hz)

Tensione, potenza: 110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

Dimensioni: 160 x 290 x 510 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 10,5 kg

Dimensione scatola imballo: 332 x 222 x 565 mm (largh. x prof. x alt.)

Peso lordo: 12 kg

Volume: 0,042 m³

Produzione giornaliera consigliata: fino a 3 kg/giorno

Body: aluminium

Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg capacity

Dosing device: Programmable setting, for single, double and triple dose, with digital visual display

Grinding blades: $\varnothing 63$ mm special stainless steel

R.P.M.: 1.400 (50Hz) - 1.600 (60Hz)

Tension, power: 110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W
380-400 V - 50/60 Hz, 230 W

Dimensions: 160 x 290 x 510 mm (width x depth x height)

Net weight: 10,5 kg

Packaging dimensions: 332 x 222 x 565 mm (width x depth x height)

Gross weight: 12 kg

Volume: 0,042 m³

Suggested daily production: up to 3kg/day



nero
grafite
black
graphite



nero
opaco
dull
black



nero
lucido
shiny
black



rosso
lucido
shiny
red



alluminio
lucido
polished
aluminium



grigio
silver
metallic
silver



bianco
lucido
shiny
white



arancione
lucido
shiny
orange



MACINADOSATORE - COFFEE GRINDER



Q13

Il macinadoratore Q13 unisce ad un design elegante e ricercato un'ottima silenziosità, robustezza e semplicità d'uso, caratteristiche in grado di soddisfare le esigenze di un mercato maturo e professionalmente preparato ormai in tutto il mondo. L'intero progetto è stato basato sulle esigenze dei nostri clienti, ascoltandole, interpretandole nel migliore dei modi e concretizzandole nel nuovo Q13. Componenti in metallo, contenimento delle temperature del caffè macinato in modo da non alterarne sapore e profumo, riduzione al minimo delle vibrazioni unite alla regolazione della macinatura che avviene in modo micrometrico continuo, fanno del nostro Q13 un prodotto ideale che saprà farsi notare e ben si adatterà ad ambienti raffinati ed eleganti. L'introduzione delle macine coniche, variante alquanto apprezzata dai nostri clienti più esigenti in termini di resa in tazza, garantisce un'elevata qualità del macinato così da ottenere il miglior caffè di sempre.

The Q13 coffee grinder along with its new design and simplicity of use is also noiseless, these features are the aim of satisfying the demands of a mature professional world wide market.

The whole project has been based on the demands of our clients, listening and understanding has helped develop the Q13.

Metal components, containment of coffee flour temperatures to not modify taste and smell, reduction of vibrations to a minimum the micrometric adjustment make our Q13 the ideal product for sophisticated and elegant ambiances. The introduction of conical grinding blades, a variant extremely appreciated by our costumers (really selective regarding the coffee taste) assures an high quality ground coffee to obtain the best espresso.



Versioni: N/A (manuale) – A (automatico) – D (drogheria)

Varianti: automatico 6 battute, pressino telescopico, dosatore sinistro, dosatore metallo, manuale temporizzato.

Corpo: alluminio

Campana: in plastica con capacità 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg di caffè in grani

Dosatore: capacità di 250 g caffè macinato

Dispositivi regolazione: dose da 4 a 9 g e contacolpi

Macine: piane in acciaio speciale $\varnothing 75$ mm, coniche $\varnothing 71$ mm con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio

Giri macine: Piane: 1.400/minuto (50Hz) - 1.600/minuto (60Hz)
Coniche: 420/minuto (50Hz) - 500/minuto (60Hz), 4 poli
330/minuto (50Hz) - 390/minuto (60Hz), 6 poli

Tensione, potenza $\varnothing 75$ mm: 110-120V - 50/60 Hz, 490W
220-240V - 50/60 Hz, 580W
380-400V - 50/60 Hz, 280W

Tensione, potenza macine coniche:

110-120V - 50/60 Hz, 4 poli 830W
220-240V - 50/60 Hz, 4 poli 800W - 6 poli 620W
380-400V - 50/60 Hz, 800W

Dimensioni: 220 x 320 x 660 (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 13,5 kg, conico 17,5 kg

Dimensioni scatola imballo: 380 x 290 x 660 (largh. x prof. x alt.)

Peso lordo: 15 kg, conico 19 kg

Volume: 0,072 m³

Produzione giornaliera consigliata:

- $\varnothing 75$ fino a 6 kg/giorno
- macine coniche: fino a 10 kg/giorno

Versions: N/A (manual) – A (automatic) – D (deli)

Variants: automatic with 6 doses system, telescopic tamper, left doser, full metal doser, manual with timer.

Body: aluminium

Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg capacity

Ground coffee dispenser: 250 g capacity

Dosing device: dose portion from 4 to 9 g and counter

Grinding blades: $\varnothing 75$ mm, conical $\varnothing 71$ mm special stainless steel

R.P.M.: Flat: 1.400 (50 Hz) - 1.600 (60 Hz)
Conical: 420 (50Hz) - 500 (60Hz), 4 pole
330 (50Hz) - 390 (60Hz), 6 pole

Tension, power $\varnothing 75$ mm: 110-120V - 50/60 Hz, 490W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400V - 50/60 Hz, 280W

Tension, power grinding blades conical:

110-120V - 50/60 Hz, 4 pole 830W
220-240 V - 50/60 Hz, 4 pole 800 W - 6 pole 620W
380-400V - 50/60 Hz, 800W

Dimensions: 220 x 320 x 660 mm (width x depth x height)

Net weight: 13,5 kg, conical 17,5 kg

Packaging dimensions: 380 x 290 x 660 (width x depth x height)

Gross weight: 15 kg, conical 19 kg

Volume: 0,072 m³

Suggested daily production:

- planes grinding blades: $\varnothing 75$ up to 6 kg/day
- conical grinding blades: up to 10 kg/day



nero grafite black graphite	nero opaco dull black	nero lucido shiny black	rosso lucido shiny red	alluminio lucido polished aluminium	grigio silver metallic silver	bianco lucido shiny white	arancione lucido shiny orange



MACINADOSATORE ELETTRONICO ELECTRONIC *COFFEE GRINDER*



Q13E

La versione elettronica dell'M80 ha riscontrato un tale successo tra i nostri clienti, che l'abbiamo estesa anche al Q13; il design e l'esaltazione delle miscele, anche le più pregiate, si fondono così da donare piacevoli sensazioni sia al palato che alla vista. La possibilità di avere una dose singola, doppia oppure tripla regolabili in maniera indipendente, la comoda visualizzazione sul nuovo display di tutte le informazioni necessarie ad avere un macinato di qualità, rendono altamente flessibile questo modello del Q13.

Anche in questo caso, sia nella versione macine piane che in quella con macine coniche, abbiamo la regolazione della macinatura che avviene in modo micrometrico continuo.

The On Demand M-80 has been very successful amongst our clients which made us adapt the On demand system also to the new Q13; we fused the design and the exaltation of the finest blends.

This model is extremely flexible, thanks to the possibility to independently set one single dose, double or triple and to the new display where you can read all the information needed to have a high quality ground coffee.

In both versions (with conical or with plans grinding blades) there's the micrometric grind setting.



Corpo: alluminio

Campana: in plastica con capacità 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg di caffè in grani

Dispositivi di regolazione: dose singola, doppia e tripla programmabili, totalizzatore dosi erogate visibile sul display.

Macine: piane in acciaio speciale $\varnothing 75$ mm, coniche $\varnothing 71$ mm con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio

Giri macine: Piane: 1.400/minuto (50Hz) - 1.600/minuto (60Hz)
Coniche: 420/minuto (50Hz) - 500/minuto (60Hz), 4 poli
330/minuto (50Hz) - 390/minuto (60Hz), 6 poli

Tensione, potenza $\varnothing 75$ mm: 110-120V - 50/60 Hz, 490W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400V - 50/60 Hz, 280W

Tensione, potenza macine coniche:

110-120V - 50/60 Hz, 4 poli 830 W
220-240 V - 50/60 Hz, 4 poli 800 W - 6 poli 620W
380-400V - 50/60 Hz, 800W

Dimensioni: 220 x 320 x 660 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 13,5 kg, conico 17,5 kg

Dimensione scatola imballo: 380 x 290 x 660 mm (largh. x prof. x alt.)

Peso lordo: 15 kg, conico 19 kg

Volume: 0,072 m³

Produzione giornaliera consigliata:

- macine piane: $\varnothing 75$ fino a 6 kg/giorno
- macine coniche: fino a 10 kg/giorno

Body: aluminium

Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg capacity

Dosing device: Programmable setting, for single, double and triple dose, with digital visual display.

Grinding blades: $\varnothing 75$ mm, conical $\varnothing 71$ mm special stainless steel

R.P.M.: Flat: 1.400 (50 Hz) - 1.600 (60 Hz)
Conical: 420 (50Hz) - 500 (60Hz), 4 pole
330 (50Hz) - 390 (60Hz), 6 pole

Tension, power $\varnothing 75$ mm: 110-120V - 50/60 Hz, 490W
220-240 V - 50/60 Hz, 580 W
380-400V - 50/60 Hz, 280W

Tensione, potenza grinding blades conical:

110-120V - 50/60 Hz, 4 pole 830W
220-240 V - 50/60 Hz, 4 pole 800 W - 6 pole 620W
380-400V - 50/60 Hz, 800W

Dimensions: 220 x 320 x 660 mm (width x depth x height)

Net weight: 13,5 kg, conical 17,5 kg

Packaging dimensions: 380 x 290 x 660 mm (width x depth x height)

Gross weight: 15 kg, conical 19 kg

Volume: 0,072 m³

Suggested daily production:

- planes grinding blades: $\varnothing 75$ up to 6 kg/day
- conical grinding blades: up to 10 kg/day



nero
grafite
black
graphite

nero
opaco
dull
black

nero
lucido
shiny
black

rosso
lucido
shiny
red

alluminio
lucido
polished
aluminium

grigio
silver
metallic
silver

bianco
lucido
shiny
white

arancione
lucido
shiny
orange



MACINADOSATORE - *COFFEE GRINDER*



T48

Inconfondibile ed inimitabile per il caratteristico design "retrò", il macinadosatore T48 è l'ideale per tutti i locali, grazie alle sue macine piane da 83 mm di diametro che assicurano una straordinaria resistenza ed affidabilità.

Unique and inimitable design and style "retrò". The T48 coffee grinder is ideal for any cafe or lounge, thanks to its 83 mm diameter grinding blades, that guarantee exceptional reliable long life.



Versioni: N/A (manuale) – A (automatico) – D (drogheria)

Colori: base in alluminio lucido, corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox

Campana: in plastica con capacità 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg di caffè in grani

Dosatore: capacità di 300 g caffè macinato

Dispositivi regolazione: dose da 4 a 9 g e contacolpi

Macine: piane in acciaio speciale ø83 mm, con senso di rotazione dx e 3 fori di fissaggio

Giri macine: 1.400/minuto (50Hz) – 1.600/minuto (60Hz)

Tensione, potenza resa: 110-120 V – 50/60 Hz, 360 W
220-240 V – 50/60 Hz, 480 W
380-400 V – 50/60 Hz, 230 W

Dimensioni: 230 x 290 x 590 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso netto: 15 kg

Dimensione scatola imballo: 380 x 290 x 660 mm (larghezza x profondità x altezza)

Peso lordo: 16,5 kg

Volume: 0,072 m³

Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg/giorno

Versions: N/A (manual) – A (automatic) – D (deli)

Colors: polished aluminium body, aluminium body with stainless cover.

Coffee bean container: plastic, 500 g - 1,2 kg - 1,5 kg capacity

Ground coffee dispenser: 300 g capacity

Dosing device: dose portion from 4 to 9 g and counter

Grinding blades: ø83 mm special stainless steel

R.P.M.: 1.400 (50Hz) – 1.600 (60Hz)

Tension, output power: 110-120 V – 50/60 Hz, 360 W
220-240 V – 50/60 Hz, 480 W
380-400 V – 50/60 Hz, 230 W

Dimensions: 230 x 290 x 590 mm (width x depth x height)

Net weight: 15 kg

Packaging dimensions: 380 x 290 x 660 mm (width x depth x height)

Gross weight: 16,5 kg

Volume: 0,072 m³

Suggested daily production: up to 8 kg/day



nero grafite
black graphite

nero opaco
dull black

nero lucido
shiny black

rosso lucido
shiny red

inox
inox

grigio silver
metallic silver

bianco lucido
shiny white

arancione lucido
shiny orange

ACCESSORI - ACCESSORIES

Cod. 180498

Battifondi - *Knockout box*



Cod. 160211

Pressino in plastica - *Plastic Tamper*



Cod. 180137

Portafiltro - *Filter holder*



Cod. 170295 - Ø 53 mm

Pressino in alluminio - *Aluminium tamper*

Cod. 170298 - Ø 57 mm

Pressino in alluminio - *Aluminium tamper*



Cod. 180044

Bicchieri Inox versione drogheria - *Glass for deli*



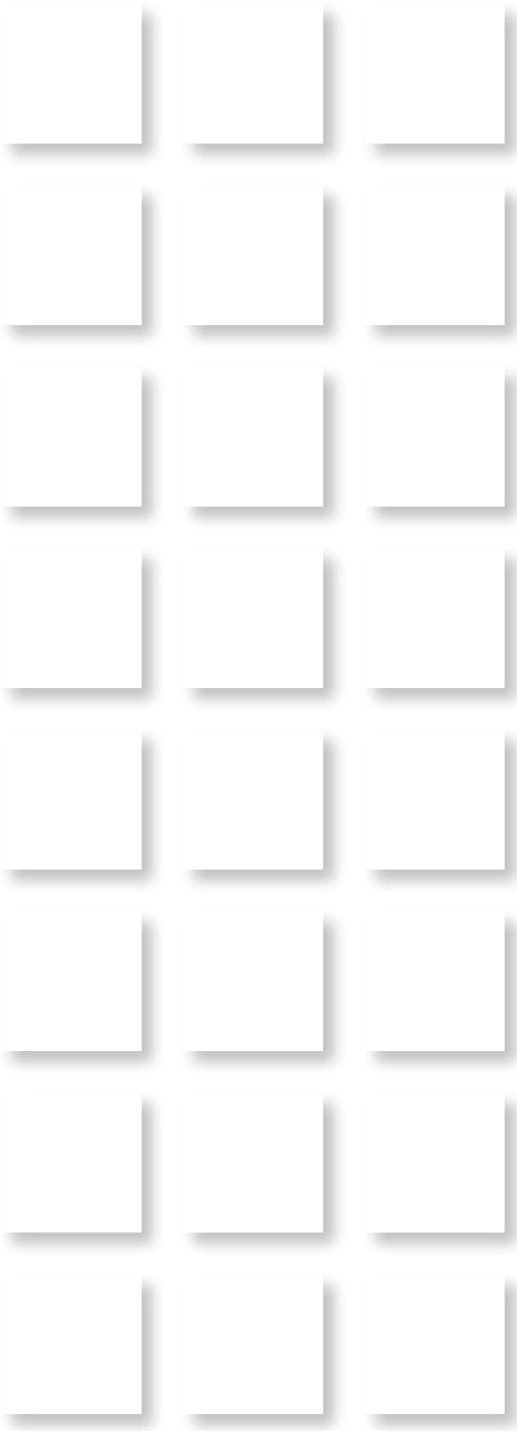
Cod. 180380 - Ø 53 mm

Pressino in legno-acciaio - *Wood + Aluminium tamper*

Cod. 180381 - Ø 57 mm

Pressino in legno-acciaio - *Wood + Aluminium tamper*







Quamar S.r.l.
Via Mure, 79 - 31030 Altivole (TV) - Italy
Tel.: +39 0423 566030 - Fax: +39 0423 919943
www.quamar.com - info@quamar.com