

M A C I N A D O S A T O R I



 **WEGA**[®]

MAX

8.0S

Progettato per strutture in cui il consumo di caffè è elevato, questo modello è stato sviluppato in modo da poter lavorare senza sosta e ad un ottimo livello di qualità.

Il macinadosatore MAX 8.0S è dotato di sistema "Silenzio", un regolatore micrometrico di macinazione senza scatti. I modelli standard includono lo stop automatico ed un pressacaffè incorporato.

Designed for establishments with a high coffee consumption, this model has been developed to offer continuous work with maximum quality. The MAX 8.0S Grinder doser is equipped with the "silenzio system", a stepless micrometrical grinding adjustment.

Standard features include the automatic grinder stop, and a built-in coffee press.

Diseñado para estructuras en las cuales el consumo de café es elevado, este modelo ha sido desarrollado para poder funcionar sin parar y con un excelente nivel de calidad.

El molinillo-dosificador MAX 8.0S tiene sistema "Silencio", un regulador micrométrico de molido sin pasos. Los modelos standard incluyen la parada automática y llevan incorporado un prensador para café.

Conçu pour des établissements dans lesquels la consommation de café est élevée, ce modèle a été développé de telle manière qu'il puisse travailler sans aucune interruption et en garantissant toujours un excellent niveau de qualité. Le Max 8.0S est équipé d'un système "Silenzio", un régulateur micrométrique de permettant de moudre sans à-coups. Les modèles standard comprennent l'arrêt automatique et un presse-café incorporé.

Dieses Modell ist für Bereiche mit hohem Kaffeeverbrauch entwickelt worden und kann unaufhörlich auf einem qualitativ hohem Niveau arbeiten. Das Dosiermahlwerk MAX 8.0S ist mit dem System "Silenzio" (Ruhe) ausgerüstet, eine mikrometrische, stufenlose Einstellung der Mahlung. Zu den Standardmodellen gehört der automatische Stopp und eine eingebaute Kaffeepresse.

6.0M

Un prodotto di qualità, semplice ma affidabile, ideale per utilizzi non frequenti. Disponibile con dosatore/dispenser in ABS.

A quality product, simple but reliable, ideal for low consumption. Coffee dispenser/doser in ABS.

Un producto de calidad, simple pero fiable, ideal para utilizaciones no frecuentes. Disponible con dosificador/dispenser en ABS.

6.4S / 6.4A / 6.4M

Questo modello copre il segmento di mercato medio-alto. Offre ottime prestazioni e rendimento associati ad un prezzo competitivo. Presenta un regolatore micrometrico di macinazione senza scatti oltre al pressacaffè incorporato e ad un dosatore/dispenser in alluminio. E' anche disponibile con il sistema "Silenzio" nel modello 6.4 A Silenzio.

Este modelo está destinado al segmento de mercado medio-alto. Ofrece excelentes prestaciones y rendimiento a un precio competitivo. Presenta un regulador micrométrico de molido sin pasos además del prensador para café incorporado y un dosificador/dispenser en aluminio. También está disponible con el sistema "Silencio" en el modelo 6.4 A Silencio.

This model covers the medium-high market segment. It offers excellent performance and productivity, coupled with competitive pricing. It features stepless micrometrical grinding adjustment, together with a built-in coffee press and doser/dispenser in aluminium. Also available with the "silenzio system" in the model 6.4 A silenzio.

Ce modèle couvre un créneau moyen à élevé. Il offre d'excellentes prestations et un excellent rendement, tout en garantissant un prix très compétitif. Il possède un régulateur micrométrique permettant de moudre sans à-coups, en plus d'un presse-café incorporé et d'un doseur/distributeur en aluminium.

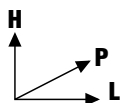
Cet appareil est également disponible avec le système "Silenzio" sur le modèle 6.4 A Silenzio.

Dieses Modell entspricht dem mittelhohen Marktanspruch. Es bietet eine optimale Leistung und Wirtschaftlichkeit zu einem wettbewerbsfähigem Preis. Es verfügt über eine mikrometrische, stufenlose Einstellung der Mahlung, eine eingebaute Kaffeepresse und einen Dosierer/Spender aus Aluminium.

Lieferbar auch mit dem System "Silenzio" (Ruhe) im Modell 6.4 A Silenzio.

Un produit de grande qualité, simple mais fiable, idéal pour des utilisations qui ne sont pas intensives. Disponible avec doseur/distributeur en ABS.

Ein einfaches und verlässliches Qualitätsprodukt, bestens geeignet, wenn kein Dauereinsatz verlangt wird. Lieferbar mit einem Dosierer/Spender aus ABS.



Caratteristiche tecniche della gamma MAX

| Modello | | 8.0 S | 6.4 S/A/M | 6.0 |
|---|----------------|---------------|-----------------|---------------|
| Voltaggio / Voltage | V | | 110/230/240/380 | |
| Potenza / Power | W (110V) | 290/1000rpm | 190/1100rpm | 190/1000rpm |
| | W (230V) | 245/1300rpm | 245/1300rpm | 245/1300rpm |
| | W (240V) | 245/900rpm | 245/1300rpm | 245/1300rpm |
| | W (380V) | 250/900rpm | 245/1390rpm | 245/1390rpm |
| Produzione* / Production* | kg/h | 15 | 11 | 7 |
| Diametro macine / Ø Grinding discs | mm. | 83 | 64 | 60 |
| Capacità tramoggia / Hopper capacity | gr. | 1700 | 1700 | 1700 |
| Capacità dispenser / Dispenser capacity | gr. | 300 | 300 | 300 |
| L x P x H | cm. | 210/365/635 | 210/365/635 | 210/365/635 |
| Peso netto / Net weight | Kg. | 14,15 | 14,15 | 12,60 |
| Peso lordo / Gros weight | Kg. | 15,75 | 15,75 | 14,20 |
| Imballo / Packed volume | m ³ | 0,0642 | 0,0642 | 0,0642 |
| Posizione leva dispenser / Dispenser lever position | | right or left | right or left | right or left |
| Materiale dispenser / Dispenser material | | chromed | chromed | ABS |
| Regolazione micrometrica / Micrometrical adjustment | | standard | standard | - |
| Stop automatico / Automatic stop | | standard | optional | optional |
| Contacolpi / Coffee counter | | optional | optional | - |
| Anello dispenser / Dispenser ring | | aluminium | ABS | ABS |
| Pressa telescopica / Telescopic press | | optional | optional | - |
| Ciclo macinatura* / Grinding Cycles* | | 20'+10' stop | 20'+10' stop | 20'+10' stop |

* RECOMMENDED

S H O P

8.0 / 6.4

Questi modelli sono stati creati per dettaglianti di caffè e caffetterie. Il meccanismo vibrante permette al caffè macinato di essere distribuito nel sacchetto o nel contenitore nel modo più efficace.

These models have been created for retail coffee sales and coffee shops. The vibrating device allows the ground coffee to be dispensed into the bag or recipient container more efficiently.

Estos modelos han sido creados para detallistas de café y cafeterías. El mecanismo vibrante permite distribuir el café molido en la bolsita o en el contenedor de la manera más eficaz.

Ces modèles ont été créés pour les détaillants de café et pour les établissements de dégustation de café. Le mécanisme vibreur permet au café moulu d'être réparti dans le sachet ou dans le récipient de la manière la plus efficace possible.

Diese Modelle sind für Kaffee-Einzelhändler und Kaffeehäuser entwickelt worden. Der vibrierende Mechanismus verteilt den gemahlene Kaffee besser im Beutel oder Behälter.

D I S P E N S E R

A2

Dispenser di caffè macinato in ABS assemblato su un corpo in alluminio. Contiene fino a 300 grammi di caffè macinato e presenta un regolatore di dosaggio da 7 ad 11 grammi.

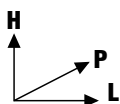
Ground coffee dispenser in ABS assembled on an aluminium body. Features a ground coffee capacity of 300 grams, and a dispensing adjustment from 7 to 11 grams.

Dispenser de café molido en ABS montado en un cuerpo de aluminio. Contiene hasta 300 gramos de café molido y lleva un regulador de dosificación entre 7 y 11 gramos.

Distributeur de café moulu en ABS, monté sur un corps en aluminium. Peut contenir jusqu'à 300 g. de café moulu et possède un régulateur de dosage de sept à 11 grammes.

Der Spender des gemahlene Kaffees ist aus ABS und sitzt auf einem Aluminiumkorpus. Er kann bis 300 Gramm gemahlene Kaffee aufnehmen und hat eine Dosiereinstellung von 7 bis 11 Gramm.





Caratteristiche tecniche della gamma SHOP / DISPENSER

| Modello | | 8.0 SHOP | 6.4 SHOP | A2 |
|---|----------------|--------------------|-----------------|---------------|
| Voltaggio / Voltage / Voltaje / Voltage / Spannung | V | | 110/230/240/380 | |
| Potenza / Power / Potencia / Puissance / Leistung | W | (110V) 290/1000rpm | 190/1100rpm | - |
| | W | (230V) 245/1300rpm | 245/1300rpm | - |
| | W | (240V) 245/900rpm | 245/1300rpm | - |
| | W | (380V) 250/900rpm | 245/1390rpm | - |
| Produzione* / Production* | kg/h | 15 | 11 | - |
| Diametro macine / Ø Grinding discs | mm. | 83 | 64 | - |
| Capacità tramoggia / Hopper capacity | gr. | 1700 | 1700 | - |
| Capacità dispenser / Dispenser capacity | gr. | - | - | 300 |
| L x P x H | cm. | 210/365/635 | 210/365/635 | 200/270/340 |
| Peso netto / Net weight | Kg. | 12,00 | 12,00 | 5,00 |
| Peso lordo / Gros weight | Kg. | 13,60 | 12,70 | 5,60 |
| Imballo / Packed volume | m ³ | 0,0642 | 0,0642 | 0,0219 |
| Posizione leva dispenser / Dispenser lever position | | - | - | right or left |
| Materiale dispenser / Dispenser material | | - | - | ABS |
| Regolazione micrometrica / Micrometrical adjustment | | standard | standard | - |
| Ciclo macinatura* / Grinding Cycles* | | 20'+10' stop | 20'+10' stop | - |

* RECOMMENDED

I N S I D E

MATERIALI ED OPZIONI

1. Alluminio iniettato
2. Plastica per cibi NSF
3. Motore con protezione termica
4. Dischi da macinazione in acciaio inossidabile UNI7846
5. Dosaggio preciso
6. Sistema "Silenzio"
7. Pressacaffè telescopico
8. Kit per smontaggio dischi da macinazione

MATERIALS AND OPTIONS

1. Injected aluminium.
2. NSF food plastic.
3. Motor with thermal protection.
4. Stainless steel Grinding discs UNI 7846.
5. Precise dosage.
6. 'Silenzio' system.
7. Telescopic coffee press.
8. Grinding disc disassembly kit.

MATERIALES Y OPCIONES

1. Aluminio inyectado
2. Plástico para alimentos NSF
3. Motor con protección térmica
4. Discos molidores en acero inoxidable UNI7846
5. Dosificación exacta
6. Sistema "Silencio"
7. Prensador telescópico para café
8. Kit para desmontaje de los discos molidores

MATÉRIAUX ET ACCESSOIRES EN OPTION

1. Aluminium injecté
2. Plastique pour aliments NSF
3. Moteur équipé d'une protection thermique
4. Disques de broyage en acier inox UNI 7846
5. Dosage précis
6. Système "Silenzio"
7. Presse-café télescopique
8. Kit pour le démontage des disques de mouture

MATERIALIEN UND OPTIONEN

1. Gespritztes Aluminium
2. Kunststoff für Nahrungsmittel NSF
3. Motor mit Überhitzungsschutz
4. Mahlscheiben aus Edelstahl UNI7846
5. Genaue Dosierung
6. System "Silenzio" (Ruhe)
7. Teleskopische Kaffeepresse
8. Kit zum Herausnehmen der Mahlscheiben

COLORI DISPONIBILI / AVAILABLE COLOURS / COLORES DISPONIBLES/ COULEURS DISPONIBLES / LIEFERBARE FARBEN



Oro
Gold
Oro
Or
Gold



Grigio metallizzato
Metallic grey
Gris metalizado
Gris métallisé
Grau metallisiert



Rosso metallizzato
Metallic red
Rojo metalizado
Rouge métallisé
Rot metallisiert



Platino
Platinum
Platino
Platine
Platin



Rosso (RAL 3003)
Red (RAL 3003)
Rojo (RAL 3003)
Rouge (RAL 3003)
Rot (RAL 3003)



Nero metallizzato
Metallic black
Negro metalizado
Noir métallisé
Schwarz metallisiert



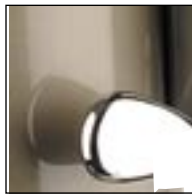
Grigio (RAL 7048)
Grey (RAL 7048)
Gris (RAL 7048)
Gris (RAL 7048)
Grau (RAL 7048)



Cromato
Chromed
Cromado
Chromé
Chromiert



Sabbia (RAL 1035)
Sand (RAL 1035)
Arena (RAL 1035)
Sable (RAL 1035)
Sand (RAL 1035)

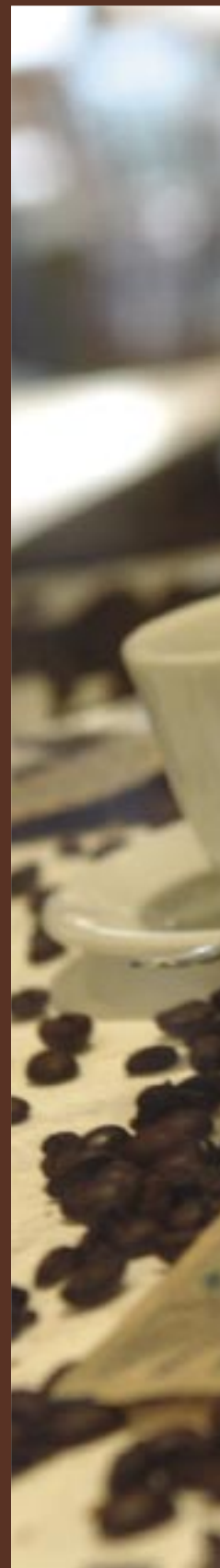


MARCHI DI OMOLOGAZIONE / APPROVAL MARKS / MARCAS DE HOMOLOGACION / MARQUES D'HOMOLOGATION / PRÜFUNGEN UNSERER



Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione. / The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. / El constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este manual. / Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. / Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.

CATALOGO MACINADOSATORI / CODICE WY02901108 FINITO DI STAMPARE SETTEMBRE 2004 / PRINTED BY IMOCO / ADV monioica



**WEGA**[®]

WEGA S.r.l.

VIA F. SANTI 9 40011 ANZOLA DELL' EMILIA (BO)
Tel. +39 051.6500.900 Fax +39 051.733.701
E-mail: commerciale@wega.it Website: www.wega.it

