



Mini 9

COMPACT WEIGHT-BASED GRINDER | 64 mm flat burrs

FEATURES

MINI G: THE WEIGHT-BASED GRINDER FOR SMALL SPACES

Mini g combines the iconic Mazzer Mini design with advanced **grind-by-weight technology**. Compact and reliable, it delivers consistent dosing and streamlines workflow.

MINI G: IL MACINACAFFÈ A PESO PER PICCOLI SPAZI

Il Mini g unisce il design dell'iconico Mazzer Mini alla **tecnologia di macinatura a peso**. Compatto e affidabile, garantisce dosi costanti e ottimizza il flusso di lavoro.



SHARP CONSISTENCY, EXCELLENT CUPS

Mini g delivers **consistent doses** with sharp ± 0.1 g weight accuracy (results may vary depending on conditions of use).

KEY FEATURES:

- **Vibration Filtering Algorithm** to get constant weight-based doses even in case of vibrations on the counter.
- **Professional built-in scale** with real-time feedback.
- The load cell arrives to the **accuracy of a hundredth of a gram**.
- **Actual weight** of the ground coffee on display, for maximum dosing control.

PRECISIONE COSTANTE, TAZZE ECCELLENTI

Mini g eroga dosi costanti ed estremamente precise con **variazioni di $\pm 0,1$ g** (i risultati possono variare in base alle condizioni di utilizzo).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Mini g continua a macinare a peso erogando dosi costanti anche in caso di forti vibrazioni del bancone grazie all'algoritmo **VFA (Vibration Filtering Algorithm)**.
- **Bilancia professionale integrata** con feedback in tempo reale.
- Cella di carico con **accuratezza al centesimo di grammo**.
- Visualizzazione a monitor del **peso reale del caffè macinato** per un miglior controllo del dosaggio.

SMALL FOOTPRINT, POWERFUL MOTOR

Its compact, heavy-duty die-cast aluminum body is perfectly paired with a **tailor-made asynchronous motor** designed for durability and enhanced grinding speed. The grinder delivers **2-2.5 g/s** (data may vary depending on coffee and grind setting).

COMPATTO, SOLIDO E PRODUTTIVO

Mini g è costruito per durare nel tempo grazie a una struttura in alluminio pressofuso e un **motore asincrono progettato su misura**. Il nuovo motore ottimizza la produttività dell'apparecchio che arriva a **2-2,5 g/s** (i dati possono variare in base a caffè e regolazione di macinatura).

Mini g

SMART AND COST EFFICIENT

Mini g **automatically maintains the set dose weight** regardless of the grind setting, saving both coffee and time.

EFFICIENZA SENZA SPRECHI

Mini g **mantiene automaticamente il peso della dose impostata** indipendentemente da variazioni nel settaggio della granulometria. Questo permette di risparmiare tempo e caffè ad ogni nuova regolazione.



Automatic dose adjustment. In grind by weight mode, there's no need to weigh the grounds or adjust the dose each time you change the grind setting.

Regolazione automatica della dose. Non è necessario nè pesare il caffè, nè regolare le dosi preimpostate ad ogni variazione della granulometria.



Portafilter / Dosing Cup activation for hands-free grinding.

Macinatura attivabile con la coppa portafiltro o la Dosing Cup.



Adjustable portafilter holder to consistently center the flow of grinds in the basket.

Supporto portafiltro multiregolabile per centrare il flusso di macinato in coppa.



Antistatic system to keep the counter clean from coffee dust while delivering uniform coffee grounds.

Easily removable chute for effortless cleaning.

Sistema antistatico che previene la polvere di caffè sul banco e assicura una macinatura uniforme.

Condotto di macinatura estraibile per facile pulizia.



MAGNETIC DOSING CUP

Mini g can operate with the portafilter and with the standard fitted Dosing Cup included with the grinder.

- **Magnetic stainless steel** for perfect alignment under the spout
- **Dosing Cup activation** for hands-free grinding
- **Ergonomic design** for a secure grip
- Compatible with **ø58mm portafilters**
- Up to **30-gram** dose capacity

DOSING CUP MAGNETICA

Per adattarsi a diversi utilizzi, il Mini g funziona sia con portafiltro, che con bicchiere dosatore fornito con il macinacaffè.

- **Acciaio inox magnetico** per un allineamento perfetto
- **Attivazione della macinatura** con bicchiere dosatore
- **Design ergonomico** per una presa sicura
- Compatibile con **portafiltri da ø58 mm**
- Capacità fino a **30 grammi**



MAZZER

STRAIGHTFORWARD CONTROL PANEL

Mini g features a **TFT display** with excellent viewing angles. It can be set to **19 languages**.

- **3 programmable doses** by weight or by time with accuracy to the hundredth of a gram/second
- **Manual grinding mode**
- **Load cell recalibration** to ensure stable results over time
- **Monitor the coffee stock** with a dose countdown
- **Customizable display** with color theme
- **Alerts on service needs**, worn burrs, empty hopper
- **Daily grinding statistics**

PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO

Mini g è dotato di un **display TFT** perfettamente leggibile da qualsiasi angolazione. È configurabile in **19 lingue**.

- **3 dosi programmabili** a peso o a tempo, con precisione al centesimo di grammo/secondo
- Modalità di **macinatura manuale**
- Procedura di **ricalibrazione della cella di carico** per garantire risultati stabili nel tempo
- Countdown dosi per **monitoraggio scorte** di caffè
- **Display personalizzabile** con tema colore
- **Avvisi su manutenzione**, usura macine, tramoggia vuota
- **Statistiche giornaliere di macinatura**

TWO SETS OF BURRS FOR DIFFERENT TASTE PROFILES

233M BURRS FOR RICH TEXTURE

Mini g is **standard fitted** with 233M **bearing steel** 64mm flat burrs, designed and manufactured **in-house** by Mazzer. These burrs deliver **well balanced extractions, nice acidity** and a **relevant body**. They are particularly suited to **cut through milk**.

DUE SET DI MACINE PER PROFILI GUSTATIVI DIVERSI

MACINE 233M PER ESTRAZIONI DALLA CONSISTENZA VELLUTATA

Il Mini g viene fornito **di serie** con macine piane da 64mm in **acciaio da cuscinetti**. Progettate e prodotte negli stabilimenti Mazzer, le 233M offrono **estrazioni ben bilanciate, consistenza vellutata, piacevole acidità** e un **corpo pieno**. Sono particolarmente adatte alla preparazione di **bevande a base di latte**.



OPTIONAL

K202D BURRS FOR SWEET AND DELICATE EXTRACTIONS

These high-performance **special steel** burrs stand out for **sweet, delicate extractions, soft flavours, silky texture** and **medium body**. They fit well with **light roasted coffees** as they balance acidity and enhance sweetness. Designed and manufactured **in-house** by Mazzer.

MACINE K202D PER ESTRAZIONI DOLCI DAL GUSTO DELICATO

Queste macine in **acciaio speciale** ad alte prestazioni sono ideali per **estrazioni dolci e delicate**, con **sapori leggeri**, una **consistenza setosa** e un **corpo medio**. Si adattano perfettamente ai **caffè a tostatura chiara**, equilibrandone l'acidità ed esaltandone la dolcezza. Progettate e prodotte negli stabilimenti Mazzer.



Tech Specs

EN

Power: 350 Watt

Grinding adjustment: continuous micrometrical

Burrs: 64mm bearing steel flat burrs (3 1/4 in) (233M)

Grinding burrs speed: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

Body: aluminum die casting

Hopper capacity: 600 g (1.32 lbs) commercial or 280 g (0.62 lbs) domestic

Net weight: 10 kg (22 lbs)

Optional features: 320 g (0.71 lbs), 600 g (1.32 lbs) or 1.2 kg hopper (2.65 lbs), special steel burrs (k202D), tag holder, tamper

FR

Puissance: 350 Watt

Régulation de mouture: micrométrique continu

Meules: plate 64mm en acier trempé (233M)

Vitesse des meules: 1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)

Chassis: en fonte d'aluminium

Trémie: 600 g (commerciale) ou 280 g (domestique)

Poids net: 10 kg

Options: trémie de 320 g, 600 g ou 1,2 kg, meules en acier spéciale (k202D), porte-étiquette, tasseur

ES

Potencia: 350 Watt

Regulación molienda: micrométrico continuo

Fresas: planas de acero para rodamientos de 64 mm (233M)

Revoluciones fresas: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

Chassis: fundición de aluminio

Capacidad de la tolva: 600 g (comercial) o 280 g (doméstica)

Peso neto: 10 kg

Opciones: tolva de 320 g, 600 g o 1,2 kg, fresas de acero especial (k202D), soporte para etiquetas, prensador

IT

Potenza: 350 Watt

Regolazione macinatura: micrometrica continua

Macine: piane 64mm in acciaio da cuscinetti (233M)

Giri macine: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

Carrozzeria: alluminio anodizzato

Campana: 600 g (commerciale) o 280 g (domestico)

Peso netto: 10 kg

Optional: campana da 320 g, 600 g o 1.2 kg, macine in acciaio speciale (k202D), targa portanome, pressino

DE

Leistung: 350 Watt

Mahlregelung: stufenlose Mikrometrie

Mahlscheiben: 64 mm flache Mahlscheiben aus Lagerstahl (233M)

Mahlscheibenumdrehungen: 1400 U/min (50 Hz) – 1600 U/min (60 Hz)

Gehäuse: Aluminium-Druckguss

Kapazität des Bohnenbehälters: 600 g (professionell) oder 280 g (hausgemacht)

Nettogewicht: 10 kg

Optionals: 320 g, 600 g oder 1,2 kg Bohnenbehälter, Spezialstahl-Mahlscheiben (k202D), Etikettenhalter, Tamper

PT

Potencia: 350 Watt

Regulação da moagem: micrométrico continuo

Mós: planas de aço para rolamentos de 64 mm (233M)

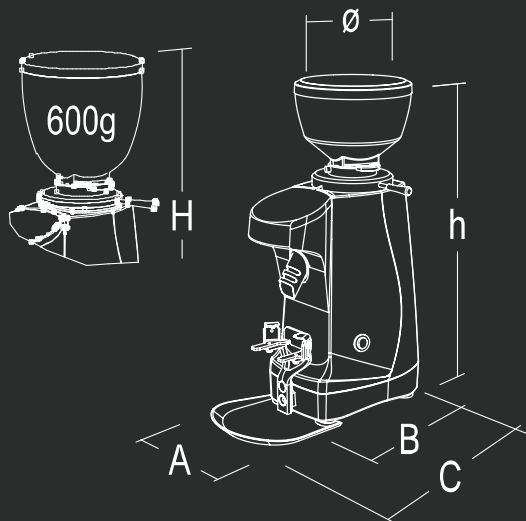
Rotações dos mós: 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

Chassis: fundição de alumínio

Capacidade tremonha: 600 g (comercial) ou 280 g (doméstica)

Peso liquido: 10 kg

Opções: tremonha de 320 g, 600 g ou 1,2 kg, mós de aço especial (k202D), suporte para etiquetas, compactador



Continuous micrometrical grind adjustment
Regolazione micrometrica continua



Security features
Sistemi di sicurezza



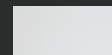
64mm flat burrs
Macine piane da 64mm

dimensions

	mm	inches
A	160	6¼
B	200	7¾
C	320	12¾
H	525	20¾
h	465	18½
Ø	160	6¼

**Upon request with extra charge - Su richiesta con sovrapprezzo

colours



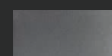
demi-matt white
bianco opaco



matt black
nero opaco



polished aluminum**
alluminio lucidato



matt dark grey
grigio scuro opaco



matt silver
argento opaco

certifications



* Available on some versions - Disponibile su alcune versioni

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

@mazzerofficial

MAZZER

Made in Venice

DPMIG00052025