



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



# •ALPHA



## POINT OF DEPARTURE

La nuova Linea •ALPHA di Quamar ridefinisce gli standard della macinatura del caffè professionale, offrendo tre modelli progettati per garantire performance eccellenti in ogni contesto.

La regolazione micrometrica continua con manopola in alluminio frontale e indicatore digitale dei micron sul display assicura un controllo immediato, intuitivo e totale sull'intero processo di macinatura. Un software innovativo consente il riconoscimento automatico del filtro offrendo al professionista un'esperienza d'uso facile e intuitiva. Ogni dettaglio, dal nuovo design alle macine food-friendly, all'avanzato sistema di raffreddamento, è progettato per garantire precisione, uniformità e massima flessibilità. •ALPHA è il punto di partenza per una nuova esperienza di macinatura.

*The new •ALPHA Line by Quamar redefines the standards of professional coffee grinding, offering three models designed to deliver outstanding performance in every context.*

*The continuous micrometric adjustment with a front aluminum knob and a digital micron indicator on the display ensures immediate, intuitive, and total control over the entire grinding process. Innovative software enables automatic portafilter recognition, providing a seamless and user-friendly experience. Every detail — from the new design to the food-friendly burrs and the advanced cooling system — is crafted to guarantee precision, consistency, and maximum flexibility.*

*•ALPHA is the point of departure for a new grinding experience.*



# ALPHA

MACINACAFFÈ ISTANTANEO  
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI  
/ DETAILS



COLORI STANDARD  
/ STANDARD COLOURS



## MODELLI / MODELS

### •ALPHA-65

Macine piane Ø 65 mm food friendly  
Produzione giornaliera consigliata: fino a 4 kg  
Ø 65 mm flat burrs food friendly  
Suggested daily production: up to 4 kg of coffee

### •ALPHA-75

Macine piane Ø 75 mm food friendly  
Produzione giornaliera consigliata: fino a 6 kg  
Ø 75 mm flat burrs food friendly  
Suggested daily production: up to 6 kg of coffee

### •ALPHA-83

Macine piane Ø 83 mm food friendly  
Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg  
Ø 83 mm flat burrs food friendly  
Suggested daily production: up to 8 kg of coffee

## GIRI MACINE / R.P.M.

1480/min. (50 Hz) – 1770/min. (60 Hz)

## TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

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

## CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

## FORCELLA PORTAFILTRO / PORTAFILTER FORK

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

## DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

•ALPHA-65 •ALPHA-75  
189 x 283 x 590h mm - 12,1 kg  
•ALPHA-83  
189 x 283 x 620h mm - 13,1 kg

## OPTIONAL

Campana da 250 g, 500 g, 1500 g  
Sistema di raffreddamento  
/ Bean hopper 250 g, 500g, 1500g  
Cooling system



\* in attesa di certificazione / pending certification