

# QUAMAR

EVERY MICRON, EVERY SHOT, EVERY TIME



# QUAMAR



EVERY MICRON, EVERY SHOT, EVERY TIME

I macinacaffè Quamar sono unicamente costruiti in Italia e realizzati a mano da veri e propri artigiani responsabili dell'apparecchio dall'inizio della produzione fino al controllo conclusivo.

I nostri collaboratori sono autentici maestri che curano e accompagnano i macinini in ogni fase produttiva. I nostri prodotti professionali garantiscono prestazioni performanti in termini di velocità di erogazione, costanza della dose e presentano tutti delle curve granulometriche eccellenti. Per supportare al meglio i nostri clienti abbiamo delineato in diverse categorie i nostri macinacaffè.

*Quamar coffee grinders are constructed in Italy only and made by hand by actual craftsmen, who are responsible for the appliance from the start of production to the final inspection. Our employees are actual masters who deal with and take care of the grinders throughout all the stages of production.*

*Our professional products guarantee top performance in terms of speed of delivery and consistency of the dose and they all feature excellent grain size curves. To best support our customers we have divided our coffee grinders into different categories.*



## ACCESSORI

21  
Newton 250Q  
Q20

## HOME

19  
Nemo Q  
NEMO Q-E  
NEMO Q-EM

## PROFESSIONAL

11  
T48  
T48-A

13  
Q13  
Q13-A

15  
M80  
M80-E  
M80-TOUCH  
M80-A

17  
Q50  
Q50-E

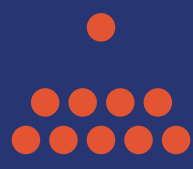
## PREMIUM

9  
Sirio-Q

## •A01

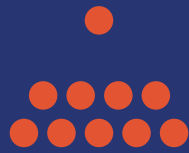
7  
•A01  
A01  
A01Q

## INDICE INDEX



# POINT OF DEPARTURE





# A01

NEW RANGE



## POINT OF DEPARTURE

La nuova Linea ·A01 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, è progettato per garantire precisione, uniformità e massima flessibilità. ·A01 è il punto di partenza per una nuova esperienza di macinatura.

*The new ·A01 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 is crafted to guarantee precision, consistency, and maximum flexibility. ·A01 is the point of departure for a new grinding experience.*



# A01



## MODELLI / MODELS

- A01-65  
Macine piane Ø 65 mm food friendly  
Ø 65 mm flat burrs food friendly
- A01-75  
Macine piane Ø 75 mm food friendly  
Ø 75 mm flat burrs food friendly
- A01-83  
Macine piane Ø 83 mm food friendly  
Ø 83 mm flat burrs food friendly

## 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 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

## DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

- A01-65 ·A01-75  
189 x 283 x 590h mm - 12,1 kg
- A01-83  
189 x 283 x 620h mm - 13,1 kg

# A01Q



## MODELLI / MODELS

- A01-65  
Macine piane Ø 65 mm food friendly  
Ø 65 mm flat burrs food friendly
- A01-75  
Macine piane Ø 75 mm food friendly  
Ø 75 mm flat burrs food friendly
- A01-83  
Macine piane Ø 83 mm food friendly  
Ø 83 mm flat burrs food friendly

## 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 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

## DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

- A01-65 ·A01-75  
189 x 283 x 590h mm - 12,6 kg
- A01-83  
189 x 283 x 620h mm - 13,6 kg

## RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM

Il sofisticato sistema di raffreddamento integrato garantisce una temperatura stabile nella camera macinante, dopo una macinazione intensiva e continua risultando inferiore di ben 12° rispetto alla versione standard, garantendo inoltre un raffreddamento post-utilizzo significativamente più rapido (recupero termico ridotto fino a 1 ora e 40 minuti). /  
The integrated cooling system ensures a stable temperature in the grinding chamber, after intensive and continuous grinding, with a result of 12° lower in temperature than the standard version, also ensuring significantly faster post-use cooling (reduced heat recovery up to 1 hour and 40 minutes).



**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.





SIRIO-Q

PREMIUM



## LA NUOVA STELLA

Sirio-Q è stato sviluppato per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore in costante ricerca di un caffè dall'equilibrio perfetto e dall'aroma eccelso. Questo nuovo strumento è l'unico macinacaffè premium in grado di garantire ottime prestazioni in tutte le categorie di macinazione consentendo quindi di spaziare dal caffè turco al filtro semplicemente regolando la ghiera frontale. Sirio-Q è l'arma perfetta per coloro che desiderano avventurarsi in diversi tipi di estrazione perché offre un totale controllo sulla macinazione grazie alla ghiera che permette una regolazione estremamente precisa. Abbiamo abbandonato i canoni classici di design dei macinacaffè professionali a favore di nuovi volumi ed equilibri geometrici mantenendo la tradizionale attenzione che Quamar riserva alla resistenza dei propri prodotti.

## THE NEW STAR

*Sirio-Q has been developed to meet the needs of professionals in the sector who are constantly looking for coffee with a perfect balance and excellent aroma. This new tool is the only premium coffee grinder able to guarantee excellent performance in all grinding categories, thus making it possible to range from Turkish to filter coffee simply by adjusting the front ring. Sirio-Q is the perfect weapon for those who wish to venture into different types of extraction because it offers total control over grinding thanks to the ring nut that ensures extremely precise adjustment. We have left behind the classic design canons of professional coffee grinders and opted for new volumes and geometric balances while maintaining Quamar's traditional focus on the sturdiness of its products.*



## SIRIO-Q



### MACINE / BURRS

Piane Ø 77 mm verticali con  
trattamento food friendly /  
Vertical Ø 77 mm flat burrs with  
food friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia  
programmabili automaticamente  
oppure gestibili manualmente.  
Possibilità di attivazione dose  
memorizzata tramite il pulsante  
switch. /  
Automatic or manual setting for  
single and double dose. Possibility  
of activating the stored dose using  
the switch button.

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Ibrik, espresso, moka, filtro, V60,  
cupping /  
Ibrik, espresso, moka, filter, V60,  
cupping

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo /  
Stepless micrometric system

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 390 x 630h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

20,5 Kg



Diversi anni di sperimentazione e costanti miglioramenti hanno  
portato alla raccolta di risultati che hanno favorito la nascita di  
nuovi metodi, tecnologie e parametri da osservare. Il concetto  
the shape of the coffee powder è il risultato di queste ricerche  
che dimostrano l'importanza fondamentale della granulometria  
e dell'uniformità delle particelle del caffè macinato.

Several years of experimentation and constant improvements  
have led to the development of new methods, technologies  
and parameters to be complied with. The new concept "the  
shape of coffee powder" stems from research that proves the  
fundamental importance of the particle size and homogeneous  
shape of the ground coffee particles.





T48-A

PROFESSIONAL



### IL GRANDE CLASSICO

Il nostro T48 è un macinacaffè vintage completamente affidabile, così ben progettato che ancora oggi è in grado di garantire funzionalità ed efficienza a livello di macinazione. Il T48 è il modello più longevo di Quamar che rispecchia il nostro profondo radicamento con l'artigianalità.

### THE GREAT CLASSIC

*Our T48 is a wholly reliable vintage coffee grinder, so well designed that it is still able to guarantee functionality and grinding efficiency today. The T48 is the longest-living model by Quamar, which reflects our deep roots in craftsmanship.*



## T48-A



### MACINE / BURRS

Piane Ø 83 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 83 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4,5 a 9 g,  
riattivabile automaticamente ogni  
sei battute /  
Adjustable dose range 4,5 - 9 g,  
automatic six shots system

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo /  
Stepless micrometric system

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

220 x 310 x 570h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

16 kg



Il microinterruttore integrato permette al macinadosatore di riattivarsi automaticamente dopo sei battute, assicurando che il dosatore rimanga sempre pieno. La dose in uscita è regolabile, da 4,5 g a 9 g di caffè macinato, garantendo precisione e adattabilità alle diverse esigenze.

The integrated micro-switch allows the doser grinder to automatically restart after six cycles, ensuring that the doser remains always full. The output dose is adjustable, from 4,5 g to 9 g of ground coffee, providing precision and adaptability to different needs.





Q13-A

PROFESSIONAL



### MOTORE, AZIONE!

Il Q13 è stato progettato per poter reggere consumi giornalieri elevati mantenendo inalterate le sue alte prestazioni. È un macinacaffè professionale con una velocità di erogazione notevole ed è un prodotto estremamente stabile e ROBUSTO.

La ghiera micrometrica conferisce al modello grande precisione nel settaggio. L'infaticabile Q13 è in grado di garantire un'accuratissima curva granulometrica

### MOTOR, ACTION!

*The Q13 has been designed to be able to withstand high daily consumption with unchanged high performance. It is a professional coffee grinder with a remarkable delivery speed and it is an extremely stable and STURDY product. The micrometric ring ensures this model has high precision settings. The indefatigable Q13 is able to guarantee an extremely accurate particle size curve*



## Q13-A



### MACINE / BURRS

Piane Ø 75 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 75 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4 a 9 g,  
riattivabile automaticamente ogni  
sei battute /  
Adjustable dose range 4 - 9 g,  
automatic six shots system

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo /  
Stepless micrometric system

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

200 x 320 x 640h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

17 kg



Il sistema di regolazione della ghiera è micrometrico continuo.  
Grazie alla leva regolatrice e' possibile avere il controllo totale  
della macinatura con infiniti punti di stop.

The bezel adjustment system is continuous micrometric.  
Thanks to the regulating lever it is possible to have total control  
of the grinding with infinite stop points





# M80

# PROFESSIONAL



## THE BEST SELLER

L'M80 è il modello professional d'eccellenza per la categoria di macinacaffè con macine piane da 63 mm di diametro. È la scelta ideale per caffetterie e torrefazioni con consumi giornalieri standard.

Il nostro M80 è robusto, preciso, affidabile, stabile, solido, costante e compatto. Con la giusta manutenzione e cura è in grado di durare una vita intera.

*M80 is the professional model par excellence for the category of coffee grinders with flat grinding wheels and a diameter of 63 mm. It is the ideal choice for coffee shops and roasters with standard daily consumption. Our M80 is sturdy, precise, reliable, stable, solid, constant and compact. With the right maintenance and care it can last a lifetime.*



## M80-T



### MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 63 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia  
programmabili automaticamente  
oppure gestibili manualmente  
tramite tastiera touch /  
Automatic or manual setting for  
single and double dose through  
touch keyboard

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI & PESO / DIMENSIONS & WEIGHT

220 x 310 x 570h mm - 11 Kg



## M80-E



### MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 63 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola, doppia e tripla  
programmabili automaticamente  
oppure gestibili manualmente /  
Automatic or manual setting for  
single dose, double or triple dose

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

11,5 kg



## M80-A



### MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 63 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose regolabile da 4 a 9 g,  
riattivabile automaticamente ogni  
sei battute /  
Adjustable dose range 4 - 9 g,  
automatic six shots system

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI & PESO / DIMENSIONS & WEIGHT

175 x 330 x 560h mm - 12 Kg



Q50-E

PROFESSIONAL



#### MINI-PRO

Il macinacaffè professionale Q50 ha caratteristiche tecnico-meccaniche eccezionali ed è in grado di offrire curve granulometriche sorprendenti. Il nostro modello Q50 è compatto e silenzioso, dotato di un motore molto resistente e di un solido corpo in alluminio. Con le sue macine piane dal diametro di soli 54 mm è l'ideale per consumi poco elevati, come ad esempio quelli di miscele speciali o di caffè decaffeinato. Grazie alle ridotte dimensioni e alla sua estrema semplicità di utilizzo, questo macinacaffè istantaneo si adatta benissimo all'uso domestico poiché capace di soddisfare le esigenze dei consumatori più appassionati e del PRO BARISTA DI CASA.

#### MINI-PRO

*The professional Q50 coffee grinder has exceptional technical-mechanical features and can offer surprising particle size curves. Our model Q50 is compact and noiseless, fitted with a very sturdy motor and a solid aluminium body. With its flat grinding wheels measuring just 54 mm in diameter, it is ideal for medium low consumption, such as special blends or decaffeinated coffee. Thanks to its small size and its extreme ease of use, this instant coffee grinder is perfectly suited for home use because it is able to meet the needs of the most passionate consumers and of the PRO BARISTA at home.*



## Q50-E



### MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 54 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia  
programmabili automaticamente  
oppure gestibili manualmente /  
Automatic or manual setting for  
single and double dose

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 260 x 520h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

7 kg



Il sistema di regolazione della ghiera è micrometrico continuo.  
Grazie alla leva regolatrice e' possibile avere il controllo totale della  
macinatura con infiniti punti di stop.

The bezel adjustment system is continuous micrometric.  
Thanks to the regulating lever it is possible to have total control of the  
grinding with infinite stop points





# NEMO-Q

## HOME



### SEMPLICEMENTE NEMO

Nemo-Q è il piccolo favorito, è il macinacaffè con tecnologia professional studiata per rispondere alle esigenze del privato e per poter essere utilizzato negli ambienti domestici grazie alle sue dimensioni straordinariamente compatte. Il nuovo macinacaffè

HOME si presenta con un design innovativo, dalle forme morbide e confortevoli, creato in collaborazione con uno studio italiano specializzato nella progettazione di cucine e oggetti d'arredo.

Dotato di un display touchscreen a colori estremamente efficiente e intuitivo, Nemo-Q si distingue per la sua impareggiabile semplicità di utilizzo. Nemo-Q è in grado di garantire un macinato che esalta gli aromi e i gusti delle varie miscele e consente di ottenere un caffè perfetto anche a casa.

### SIMPLY NEMO

*Nemo-Q is the little pet, the coffee grinder with professional technology designed to meet the needs of the home user thanks to its extraordinarily compact size. The new HOME coffee grinder features innovative design, with rounded and comfortable shapes, created in collaboration with an Italian studio specialising in the design of kitchens and home decor items. Fitted with an extremely efficient and user-friendly colour touchscreen display, Nemo-Q stands out for its unrivalled simplicity of use. Nemo-Q guarantees ground coffee that enhances the aromas and tastes of the various blends and makes sure you can have perfect coffee also at home.*



## NEMO Q-E



### MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 54 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola e doppia  
programmabili automaticamente  
oppure gestibili manualmente  
tramite display touchscreen /  
Automatic or manual setting for  
single and double dose through  
touchscreen display

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

Espresso, moka, filtro, V60 /  
Espresso, moka, filter, V60

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

130 x 230 x 360h mm

### PESO NETTO / NET WEIGHT

6 kg



## NEMO Q-EM



### MACINE / BURRS

Piane Ø 54 mm con trattamento  
food friendly /  
Flat type Ø 54 mm with food  
friendly processing

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Attivazione manuale tramite  
pulsante switch /  
Manual activation with the switch  
button

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con  
range di 0,01 mm per grado /  
Step by step micrometric system  
with a range of 0.01 mm per degree

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

130 x 230 x 360h mm

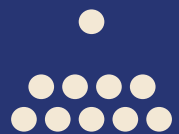
### PESO NETTO / NET WEIGHT

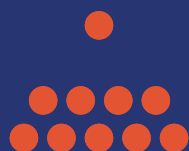
6 kg



L'HEIGHT CONTROL consente di regolare l'altezza per adattare la forcella a qualsiasi tipo di portafiltro. La FORCELLA SMART LOCK è dotata del sistema intelligente di bloccaggio automatico del portafiltro.

With the HEIGHT CONTROL is possibile to adjust the height to adapt the filter holder to any type of portafilter. The SMART LOCK FILTER HOLDER is equipped with the intelligent automatic locking system of the portafilter.





# ACCESSORIES



## ACCESSORI

Per poter superare le aspettative dei consumatori più esigenti e supportare a pieno i bisogni dei nostri clienti, abbiamo voluto creare queste nuove sezioni dedicate agli accessori per la caffetteria. In questo spazio sono collocati prodotti e apparecchiature di nicchia di ottima qualità realizzati con l'utilizzo delle migliori materie prime per poter assicurare al professionista o all'utente più appassionato del settore strumenti utili, pratici e funzionali che durano nel tempo. Noi di Quamar proponiamo una vasta selezione di accessori per fornire le migliori soluzioni alle esigenze del consumatore.

## ACCESSORIES

*We have decided to create these new sections devoted to accessories for the coffee shop in order to anticipate the expectations of the most demanding consumers and fully support the needs of our customers.*

*Here you can find niche products and equipment of excellent quality made with the best raw materials in order to provide the professional or the most passionate home user in the sector with useful, handy and functional tools that last over time. At Quamar, we offer a wide selection of accessories to provide the best solutions for consumers' needs.*



## NEWTON-Q



### **PRESSINO INCLUSO /** *TAMPER INCLUDED*

Da Ø 58 mm, compatibile con  
portafiltri di tipo standard /  
Ø 58 mm, compatible with  
standard-type portafilters

### **FUNZIONAMENTO /** *FUNCTIONING*

Attivazione automatica pressatore  
tramite il lettore di prossimità /  
Automatic press activation  
with proximity sensing device

### **FORZA DI PRESSATURA /** *PRESSURE FORCE*

25 kg (250 newton)

### **DIMENSIONI / DIMENSIONS**

109 x 196 x 276h mm

### **PESO NETTO / NET WEIGHT**

4,2 kg



## Q20

### **SPAZZOLA STANDARD INCLUSA /** *STANDARD BRUSH INCLUDED*

Per portafiltri di Ø 58 mm /  
For Ø 58 mm portafilter baskets

### **FUNZIONAMENTO /** *FUNCTIONING*

Attivazione automatica della  
spazzola tramite il lettore ottico /  
Automatic brush activation  
with optical sensing device

### **MATERIALE /** *MATERIAL*

Corpo in acciaio inox /  
Stainless steel body

### **MATERIALE SPAZZOLA /** *BRUSH MATERIAL*

Gomma alimentare /  
Food grade rubber

Q20-1



### **CAPACITÀ TUBO / PIPE CAPACITY**

Circa 3 kg di fondi di caffè /  
About 3 kg of coffee grounds

### **DIMENSIONI / DIMENSIONS**

151 x 420 x 690h mm

### **PESO NETTO / NET WEIGHT**

4 kg

Q20-2



### **CAPACITÀ TUBO / PIPE CAPACITY**

Circa 3 kg di fondi di caffè /  
About 3 kg of coffee grounds

### **DIMENSIONI / DIMENSIONS**

187 x 187 x 690h mm

### **PESO NETTO / NET WEIGHT**

4 kg

Q20-3



### **RACCOLTA / COLLECTION**

Scarico diretto /  
Free drain

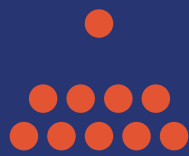
### **DIMENSIONI / DIMENSIONS**

187 x 187 x 234h mm

### **PESO NETTO / NET WEIGHT**

3 kg

EVERY MICRON, EVERY SHOT, EVERY TIME



QUAMAR

