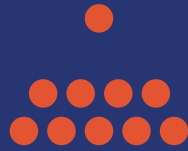




# QUAMAR

EVERY MICRON, EVERY SHOT, EVERY TIME



# COMPANY



## **L'evoluzione della nostra azienda inizia dalla cura dei dettagli**

Quamar è un'azienda italiana leader nella progettazione e produzione di macinacaffè professionali. Quamar ha oltre 30 anni di storia focalizzata sul prodotto, durante i quali tutti i suoi articoli sono stati migliorati per ottenere il massimo delle prestazioni. Quamar richiama l'idea di prodotti italiani nel mondo per l'eccellenza artigianale, che rende unico il nostro Paese. Oggi è un'azienda specializzata nella produzione di una vasta gamma di articoli di alta precisione, utilizzando materiali di elevata qualità per soddisfare le diverse richieste del mercato Horeca sempre più esigente, offrendo attrezzature solide e macinacaffè molto efficienti.

## **The evolution of our company starts from the care for details**

Quamar is a leading Italian company in the design and production of professional coffee grinders. For over 30 years, Quamar has focused on its products, constantly improving all its items to achieve top performance. Quamar embodies the excellent and globally renowned handicraft of Italian products, which makes our country unique. Today it is a company specialising in the production of a wide range of high-precision items, using high quality materials to meet the diverse demands of the increasingly demanding Horeca market, offering hard-wearing equipment and very efficient coffee grinders.

# QUAMAR

## THE SHAPE OF COFFEE POWDER

Diversi anni di sperimentazioni e costanti miglioramenti hanno favorito la nascita di nuovi metodi, tecnologie e parametri da osservare.

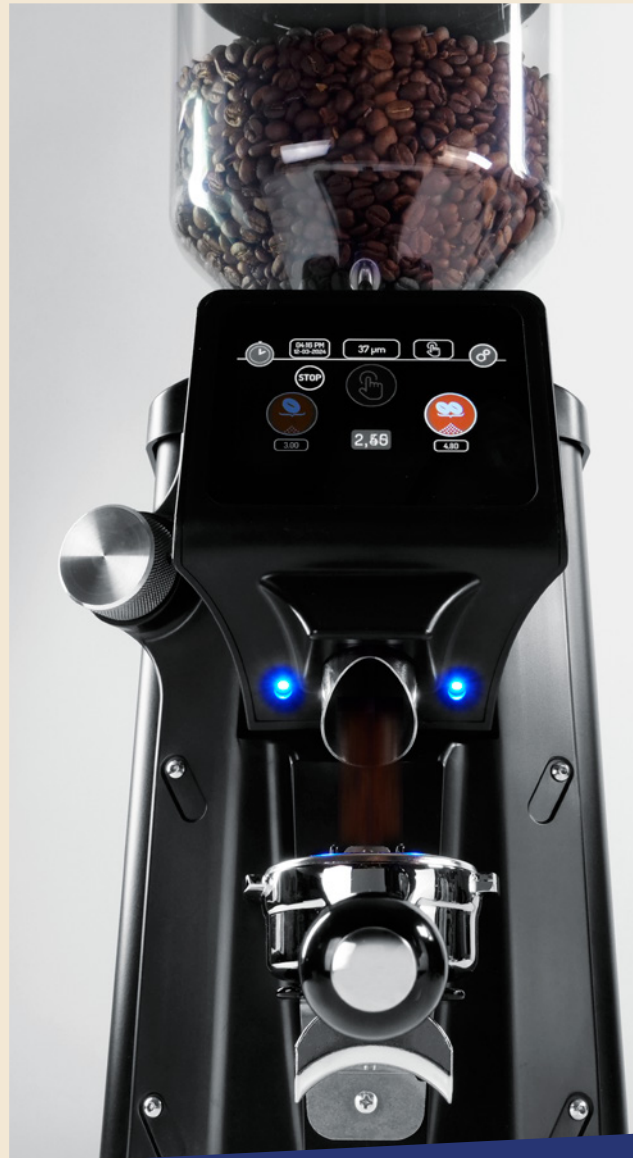
*Several years of experimentation and improvements have led to the development of new methods, technologies and parameters to be complied with.*



La tecnologia Malvern ci ha permesso di fare progressi oggettivi della nostra ricerca misurando il profilo granulometrico del caffè macinato di tutti i nostri macinacaffè. Con questa evoluzione siamo stati in grado di affinare perfettamente l'intera gamma di macinini e iniziare a sviluppare nuove soluzioni. È stata data, infatti, molta importanza alla struttura delle macine progettate per rendere la forma del macinato il più uniforme possibile, in modo da offrire il massimo controllo dall'estrazione all'interno di una determinata classe granulometrica..

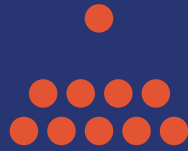
*The Malvern technology has allowed us to make objective progress in our research, measuring the particle size profile of the ground coffee produced by all our coffee grinders. Thanks to this evolution we have been able to perfectly fine tune the entire range of coffee grinders and start developing new solutions.*

*In fact, great emphasis has been given to designing the structure of the grinding wheels so as to make the shape of the ground coffee as even as possible, in order to offer maximum control from extraction within a given particle size class.*



Il nuovo concetto "the shape of the coffee powder", è il risultato delle ricerche che dimostrano l'importanza fondamentale della granulometria e della forma omogenea delle particelle del caffè macinato.

*The new concept "the shape of the coffee powder" stems from research that proves the fundamental importance of the particle size and homogeneous shape of the ground coffee particles.*



# 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.*



# INDICE INDEX



## PRODOTTI / PRODUCTS

### •A01

•A01 pg 9

### PROFESSIONAL

M80 pg 13

Q50 pg 17

### PREMIUM

Sirio Q pg 21

### HOME

Nemo Q pg 23

## ACCESSORI / ACCESSORIES

31  
NEWTON250-Q  
PRESSIONO  
AUTOMATICO

NEWTON250-Q  
AUTOMATIC  
COFFEE TAMPER

33  
Q20 PULISCI  
PORTAFILTRO

PORTAFILTER  
CLEANER

38  
PIATTINO DI  
RACCOLTA A01

A01 STAINLESS STEEL  
TRAY

39  
CAMPANE SINGLE DOSE  
PER CHICCHI DI CAFFÈ

SINGLE DOSE COFFEE  
BEANS HOPPERS



## ESSENTIAL KIT

38  
BATTIFONDI

KNOCK OUT  
DRAWER

38  
PRESSINI

TAMPERS

39  
SUPPORTO  
PORTAFILTRO CON  
PORTAPRESSINO

FILTER HOLDER  
WITH TAMPER  
SUPPORT

39  
ANELLO DI  
DOSAGGIO

COFFEE  
POWDER  
DOSING RING

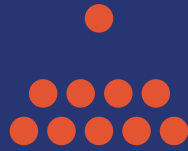


PROFESSIONAL



# A01





# 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



**SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**  
/ LCD TOUCH SCREEN



**FORCELLA ESTRAIBILE**  
/ LCD TOUCH SCREEN

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## Specifiche tecniche / Technical specifications

### 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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

- A01-65 ·A01-75  
110-120 V – 50/60 Hz – 480 W  
220-240 V – 50/60 Hz – 270 W
- A01-83  
110-120 V – 50/60 Hz – 530 W  
220-240 V – 50/60 Hz – 430 W

### GIRI MACINE / R.P.M.

- 1480/min. (50 Hz)
- 1770/min. (60 Hz)

### 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

### 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

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

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 250 g, 500 g, 1500 g  
/ Bean hopper 250 g, 500g, 1500g  
Piatino di raccolta in acciaio inox  
/ Stainless Steel Collection Tray

### 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.



# A01Q



**SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**  
/ LCD TOUCH SCREEN

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

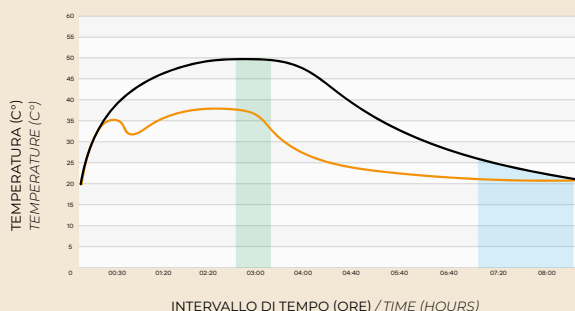
/ COOLING SYSTEM

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).*



**Più veloce della concorrenza**  
/ Quicker than the others



- SENZA SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO  
WITHOUT COOLING SYSTEM
- CON SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO  
WITH COOLING SYSTEM
- 12° GAP TEMPERATURA  
12° TEMPERATURE GAP
- 1:40 LESS TO COMPLETE COOL DOWN  
1:40 LESS TO COMPLETE COOL DOWN

## Specifiche tecniche

/ Technical specifications

### 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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ VOLTAGE, POWER

•A01-65 -A01-75  
110-120 V – 50/60 Hz – 480 W  
220-240 V – 50/60 Hz – 270 W  
•A01-83  
110-120 V – 50/60 Hz – 530 W  
220-240 V – 50/60 Hz – 430 W

### GIRI MACINE

/ R.P.M.

1480/min. (50 Hz)  
1770/min. (60 Hz)

### 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

### 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

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

### OPTIONAL

/ OPTIONAL

Campana da 250 g, 500 g, 1500 g  
/ Bean hopper 250 g, 500g, 1500g  
Piatino di raccolta in acciaio inox  
/ Stainless Steel Collection Tray



\* in attesa di certificazione / pending certification



6:00 PM  
12-05-2024

36 µm

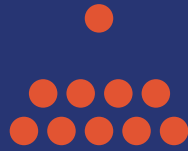


3.00



4.00





# M80

# PROFESSIONAL



## ECCELLENZA PROFESSIONALE

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.

## PROFESSIONAL EXCELLENCE

*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



**DISPLAY CON TASTIERA TOUCH**  
/ TOUCH KEYBOARD DISPLAY



**FORCELLA PORTAFILTRO  
REGOLABILE**  
/ ADJUSTABLE  
PORTAFILTER HOLDER

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## **Specifiche tecniche** / Technical specifications

### **MODELLI** / MODELS

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

### **TENSIONE, POTENZA MOTORE** / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W

### **GIRI MACINE** / R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### **UTILIZZO CONSIGLIATO** / SUGGESTED USE

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

### **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

### **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

### **MATERIALE** / MATERIAL

Corpo in alluminio  
/ Aluminium body

### **CAPACITÀ CAMPANA STANDARD** / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

### **DIMENSIONI E PESO NETTO** / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

175 x 290 x 560h mm - 11 kg

### **OPTIONAL** / OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g, pressino incorporato  
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g, integrated tamper



## **MODALITÀ DI EROGAZIONE** / DOSE DISPENSING MODES

Tramite la tastiera è possibile scegliere con facilità la dose di caffè da macinare: singola, doppia o manuale.

L'impostazione del tempo dose è estremamente intuitiva e con pochi tocchi è infatti possibile modificare i secondi di macinazione per ogni dose.

Using the keyboard, you can easily choose the dose of coffee to grind: single, double or manual.

The dose time setting is extremely intuitive, it's possible to change the grinding seconds for each dose.



**QUAMAR**

# M80-E



**DISPLAY CON TASTI MECCANICI**  
/ MECHANICAL KEY DISPLAY



**FORCELLA PORTAFILTRO**  
/ PORTAFILTER HOLDER

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## Specifiche tecniche / Technical specifications

### MODELLI / MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W

### GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### 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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio  
/ Aluminium body

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

175 x 290 x 560h mm - 11,5 kg

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g, pressino incorporato  
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g, integrated tamper

### MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

M80E è macinacaffè istantaneo con regolazione elettronica dotato di un intuitivo display a tasti meccanici che facilita la programmazione del macinino; regolabile elettronicamente in tre diversi dosaggi, è dotato di conta dosi totale non resettabile.

The M80E is an instant coffee grinder with electronic adjustment equipped with user-friendly mechanical key display. The coffee grinder is electronically adjustable in three different dosages and equipped with counts total non-resettable doses.





# M80-A



**OPTIONAL  
DOSATORE IN METALLO**  
/ OPTIONAL  
METAL DOSER



**OPTIONAL  
PRESSINO TELESCOPICO**  
/ OPTIONAL  
TELESCOPIC COFFEE TAMPER

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## Specifiche tecniche / Technical specifications

### MODELLI / MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W

### GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

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

### 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

### 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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio  
/ Aluminium body

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

### CAPACITÀ DOSATORE / DOSER CAPACITY

250 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

175 x 330 x 560h mm - 12 kg

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g,  
Dosatore in metallo, Pressino telescopico.  
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500g, 1500 g  
Metal doser, Telescopic tamper

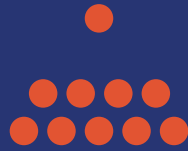


## MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

Grazie al microinterruttore, il macinadosatore si riattiva automaticamente dopo sei battute, assicurando che il dosatore sia sempre pieno. La dose in uscita è regolabile tra 4 e 9 grammi di caffè macinato, garantendo precisione e adattabilità alle diverse esigenze.

Thanks to the micro-switch, the M80A doser grinder automatically reactivates after six cycles, ensuring the doser remains full. The output dose is adjustable from 4 to 9 grams of coffee powder, providing accuracy and flexibility to meet various needs.





# Q50

# 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



**DISPLAY CON TASTI MECCANICI**  
/ MECHANICAL KEY DISPLAY



**FORCELLA PORTAFILTRO**  
/ PORTAFILTER HOLDER

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## Specifiche tecniche / Technical specifications

### MODELLI / MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

### GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

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

### DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio  
/ Aluminium body

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

175 x 260 x 520h mm - 7 kg

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g  
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g

### MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

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.

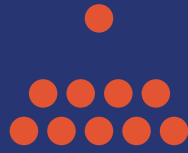
The bezel adjustment system is continuous micrometric. Thanks to the regulating lever it is possible to have total control of the grinding with infinite stop points.



PREMIUM







# SIRIO

# 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

## Specifiche tecniche / Technical specifications

### MODELLI / MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

220-240 V / 110-120 V 50/60 Hz  
400 W di energia assorbita in media, motore brushless con potenza modulabile  
/ 220-240 V / 110-120 V 50/60 Hz  
400 W energy absorbed on average, flexible power brushless motor

### GIRI MACINE / R.P.M.

Tre velocità regolabili a 900 - 1200 - 1500 rpm  
/ Three adjustable speeds 900 - 1200 - 1500 rpm

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

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

### 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.

### SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico continuo  
/ Stepless micrometric system

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio  
/ Aluminium body

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

500 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

200 x 390 x 630h mm - 20,5 kg

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 1200 g, 1500 g  
Kit bicchiere Sirio  
/ Bean hopper 150 g, 250 g, 1200 g, 1500 g  
Sirio cup kit



**SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**  
/ LCD TOUCH SCREEN



**FORCELLA UNIVERSALE REGOLABILE**  
/ ADJUSTABLE UNIVERSAL FORK

**Colori disponibili**  
/ Available colors



### MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

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.

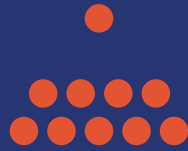
Sirio-Q is the perfect weapon for those who wish to venture into different types of extraction because it offers total control over grinding thanks to the ring nut that ensures extremely precise adjustment.



HOME







# NEMO

# 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-QE



**SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**  
/ LCD TOUCH SCREEN



**FORCELLA UNIVERSALE REGOLABILE**  
/ ADJUSTABLE UNIVERSAL FORK

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## PRESTAZIONI PROFESSIONALI

/ PROFESSIONAL PERFORMANCES

Nemo-Q porta l'efficienza professionale nel mondo domestico, introducendo un macinacaffè ad alto livello di performance granulometrica, in grado di garantire un macinato perfetto per moka – filtro – espresso.

Nemo-Q brings professional efficiency into the home world, introducing a coffee grinder with a high level of granulometric performance, capable of guaranteeing perfect grinding for moka – filter – espresso.



## Specifiche tecniche

/ Technical specifications

### MODELLI

/ MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE

/ VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

### GIRI MACINE

/ R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### UTILIZZO CONSIGLIATO

/ SUGGESTED USE

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

### 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

### 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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio + base e supporto frontale display in ABS  
/ Aluminium body + ABS bottom plate and frontal display holder

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD

/ STANDARD HOPPER CAPACITY

250 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO

/ DIMENSIONS AND NET WEIGHT

130 x 230 x 360h mm - 6 kg

### OPTIONAL

/ OPTIONAL

Campana da 150 g  
/ Bean hopper 150 g



\* certificato per uso professionale e domestico  
/ certification for professional use and home use

# NEMO-QEM



**REGOLAZIONE  
MICROMETRICA**  
/ MICROMETRIC  
SYSTEM



**SISTEMA DI MANUTENZIONE  
"CLICK TO OPEN"**  
/ "CLICK TO OPEN"  
MAINTENANCE SYSTEM

**Colori disponibili**  
/ Available colors



## MODALITÀ DI EROGAZIONE / DOSE DISPENSING MODES

L'attivazione del macinacaffè avviene manualmente tramite il pulsante switch posizionato sulla forcella. Questa tipologia di dosaggio consente all'utente di lavorare con estrema libertà sul quantitativo di polvere di caffè.

The grinder is activated manually using the switch button located on the fork. This type of dosing allows the user to work with complete freedom in adjusting the amount of coffee powder.



## Specifiche tecniche / Technical specifications

### MODELLI / MODELS

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 350 W  
220-240 V - 50/60 Hz, 330 W

### GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz)  
1600/min. (60 Hz)

### UTILIZZO CONSIGLIATO / SUGGESTED USE

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

### 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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio + base e supporto frontale logo in ABS  
/ Aluminium body + ABS bottom plate and frontal logo holder

### CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

250 g

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

130 x 230 x 360h mm - 6 kg

### OPTIONAL / OPTIONAL

Campana da 150 g  
/ Bean hopper 150 g



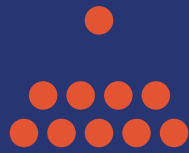
\* certificato per uso professionale e domestico  
/ certification for professional use and home use



# ACCESSORIES







# NEWTON

# NEWTON



## PRESSINO AUTOMATICO

La corretta pressatura della polvere di caffè è essenziale per ottenere un espresso di qualità superiore. La pressatura uniforme, il controllo del flusso dell'acqua e la creazione di un letto di caffè compatto sono tutti fattori chiave che influiscono sulla corretta estrazione dei sapori e degli aromi. Il pressino automatico Newton250-Q garantisce un'esperienza di pressatura costante, precisa e veloce.

## AUTOMATIC COFFEE TAMPER

*The proper tamping of coffee powder is essential to achieve a superior quality espresso. Uniform tamping, control of water flow, and the creation of a compact coffee bed are all key factors that influence the correct extraction of flavors and aromas. Newton250-Q automatic coffee tamper ensures a consistent, precise, and fast pressing experience.*



# NEWTON 250Q

## Specifiche tecniche / Technical specifications

### PRESSINO INCLUSO / TAMPER INCLUDED

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 75 W

### FORZA DI PRESSATURA / PRESSURE FORCE

25 kg (250 newton)

### VELOCITÀ DI PRESSATURA / PRESSURE SPEED

0,6 sec

### MATERIALE PRESSINO / TAMPER MATERIAL

POM

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in acciaio inox con fianchi e base in ABS / Stainless steel body with ABS sides and bottom plate

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

109 x 196 x 276h mm - 4,2 Kg

### PRESSATURE GIORNALIERE CONSIGLIATE / SUGGESTED DAILY PRESSURE

Illimitate / Unlimited

### OPTIONAL / OPTIONAL

Pressino da Ø 53 mm compatibile con portafiltri di tipo standard / Ø 53 mm tamper compatible with standard-type portafilters



\* in attesa di certificazione / pending certification



FORCELLA PORTAFILTRO  
/ PORTAFILTER HOLDER



LETTORE DI PROSSIMITÀ  
/ PROXIMITY SENSING DEVICE

## Colori disponibili / Available colors

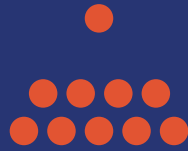


## FUNZIONAMENTO / OPERATIONS

Il pressino si attiva automaticamente tramite il lettore di prossimità. Il funzionamento si basa su un sistema di leva e pistone sviluppato con una particolare attenzione alla qualità della compressione. Newton 250Q consente di comprimere la polvere di caffè in modo uniforme e costante all'interno del filtro e dosare la forza in maniera precisa.

The tamper is activated automatically with proximity sensing device. It operates using a lever and piston system developed with a focus on quality compression. The Newton 250Q compresses the coffee grounds evenly and consistently within the filter, precisely regulating the force.





Q20

NEWTON



### PULISCI PORTAFILTRO

I Q20 sono i pulisci portafiltro automatici per il barista del futuro. Garantiscono una pulizia immediata del filtro, senza ricorrere alla battuta con il braccio, evitando il rumore, l'eventuale sforzo fisico e soprattutto senza danneggiare o compromettere la tenuta del portafiltro che è uno strumento fondamentale per il barista di caffè espresso. La linea Q20 offre tre tipologie di modelli per soddisfare le diverse esigenze di ogni barista.

### PORTAFILTER CLEANER

*Q20 is the automatic portafilter cleaner for the barista of the future. It ensures the filter is cleaned immediately, without needing to bang it with one's arm, thus avoiding noise, any physical effort and above all without damaging or undermining the seal of the portafilter, which is an essential tool for the espresso barista. The Q20 line offers three types of models to meet the diverse needs of every barista.*



# Q20-1

## Specifiche tecniche / Technical specifications

### SPAZZOLA STANDARD INCLUSA / STANDARD BRUSH INCLUDED

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 36 W

### GIRI SPAZZOLA / R.P.M.

200/min.

### 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

### CAPACITÀ TUBO RACCOGLI FONDI / COFFEE GROUNDS PIPE CAPACITY

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

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

151 x 420 x 690h mm - 4 Kg

### OPTIONAL / OPTIONALS

Spazzola per portafiltri Ø 53 mm  
o Ø special  
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø  
portafilter baskets



SPAZZOLE  
/ BRUSHES



SUPPORTO BANCONE  
/ SUPPORT BRACKET



## FUNZIONAMENTO / OPERATIONS

La spazzola è azionabile automaticamente grazie al lettore ottico laterale, infatti è sufficiente appoggiare il portafiltro sopra la spazzola per azionare quest'ultima in maniera del tutto automatica. Le nuove spazzole garantiscono una performance unica a questo tool: la loro azione assicura una pulizia profonda al portafiltro che in pochi secondi viene svuotato completamente dai fondi di polvere di caffè lavorato..

The brushes can be activated automatically thanks to the lateral optical reader, simply place the portafilter on top of the brushes to operate automatically. The new brushes guarantee a unique performance to this tool: their action ensures a thorough cleaning of the portafilter which in a few seconds is completely emptied of the coffee grounds.





# Q20-2

## Specifiche tecniche / Technical specifications

### SPAZZOLA STANDARD INCLUSA / STANDARD BRUSH INCLUDED

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

220-240 V - 50/60 Hz, 36 W

### GIRI SPAZZOLA / R.P.M.

200/min.

### FUNZIONAMENTO / FUNCTIONING

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

### MATERIALE / MATERIAL

Corpo in acciaio inox  
/ Stainless steel body

### MATERIALE SPAZZOLA / BRUSH MATERIAL

Gomma alimentare  
/ Food grade rubber

### CAPACITÀ TUBO RACCOGLI FONDI / COFFEE GROUNDS PIPE CAPACITY

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

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

187 x 187 x 690h mm - 4 Kg

### OPTIONAL / OPTIONALS

Spazzola per portafiltri Ø 53 mm  
o Ø special  
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø  
portafilter baskets



SPAZZOLE  
/ BRUSHES



SUPPORTO BANCONE  
/ SUPPORT BRACKET



## FUNZIONAMENTO / OPERATIONS

La spazzola è azionabile automaticamente grazie al lettore ottico laterale, infatti è sufficiente appoggiare il portafiltro sopra la spazzola per azionare quest'ultima in maniera del tutto automatica. Le nuove spazzole garantiscono una performance unica a questo tool: la loro azione assicura una pulizia profonda al portafiltro che in pochi secondi viene svuotato completamente dai fondi di polvere di caffè lavorato.

The brushes can be activated automatically thanks to the lateral optical reader, simply place the portafilter on top of the brushes to operate automatically. The new brushes guarantee a unique performance to this tool: their action ensures a thorough cleaning of the portafilter which in a few seconds is completely emptied of the coffee grounds.





# Q20-3

## Specifiche tecniche / Technical specifications

### SPAZZOLA STANDARD INCLUSA / STANDARD BRUSH INCLUDED

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

### TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 36 W

### GIRI SPAZZOLA / R.P.M.

200/min.

### 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

### RACCOLTA MATERIALE DI SCARTO / COLLECTION OF WASTE MATERIAL

Sacchetto o bidone  
/ Bag or bin

### DIMENSIONI E PESO NETTO / DIMENSIONS AND NET WEIGHT

187 x 187 x 234h mm - 3 Kg

### OPTIONAL / OPTIONALS

Spazzola per portafiltri Ø 53 mm  
o Ø special  
/ Brush for Ø 53 mm or special Ø  
portafilter baskets



SPAZZOLE  
/ BRUSHES



RACCOLTA MATERIALE  
DI SCARTO  
/ COLLECTION OF  
WASTE MATERIAL



### FUNZIONAMENTO / OPERATIONS

La spazzola è azionabile automaticamente grazie al lettore ottico laterale, infatti è sufficiente appoggiare il portafiltro sopra la spazzola per azionare quest'ultima in maniera del tutto automatica. Le nuove spazzole garantiscono una performance unica a questo tool: la loro azione assicura una pulizia profonda al portafiltro che in pochi secondi viene svuotato completamente dai fondi di polvere di caffè lavorato.

The brushes can be activated automatically thanks to the lateral optical reader, simply place the portafilter on top of the brushes to operate automatically. The new brushes guarantee a unique performance to this tool: their action ensures a thorough cleaning of the portafilter which in a few seconds is completely emptied of the coffee grounds.





ACCESSORIES



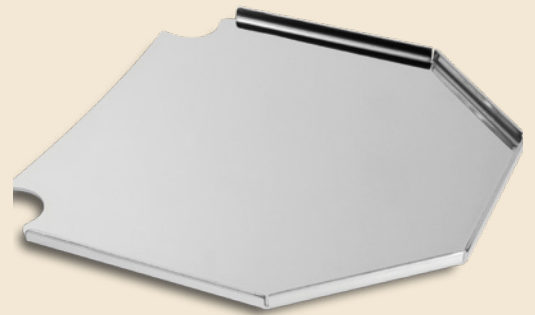


# ACCESSORIES

## PIATTINO DI RACCOLTA A01 / A01 STAINLESS STEEL TRAY

Compatibile con i modelli di macinacaffè della linea A01: A01-65, A01-75, A01-83, rappresenta la soluzione ideale per migliorare l'organizzazione e l'igiene dello spazio di lavoro del barista.

Compatible with A01 coffee grinder models: A01-65, A01-75, and A01-83, it is the ideal solution to improve the barista's workspace organization and hygiene.



I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA  
/ DETAILS THAT MAKES THE DIFFERENCE

## BATTIFONDI / KNOCK OUT DRAWER

Cassetto battifondi realizzato in acciaio inox per contenere i fondi del caffè, dotato di un resistente tubo in acciaio rivestito di gomma antiscivolo.

Stainless steel tray for holding coffee grounds, fitted with a sturdy steel pipe covered with non-slip rubber.



## PRESSINI / COFFEE TAMPERS

I pressini Quamar sono progettati per garantire una pressatura uniforme della polvere di caffè nel filtro grazie al piano d'appoggio convesso. L'impugnatura ergonomica, assicura una presa solida e sicura. Il pressino con altezza regolabile dispone di una solida base in acciaio inox che si adatta facilmente al quantitativo delle diverse dosi di caffè.

The Quamar coffee tampers are designed to ensure even tamping of the coffee grounds in the filter, thanks to the convex base. The ergonomic handle provides a firm and secure grip. The tamper with adjustable height features a solid stainless steel base that easily adapts to the quantity of different coffee doses.





### CAMPANE SINGLE DOSE PER CHICCHI DI CAFFÈ / SINGLE DOSE COFFEE BEANS HOPPERS

Le campane single dose sono compatibili con tutti i macinacaffè Quamar. La campana in acciaio inox da 150 g, resistente e facile da pulire, ha forma conica per ottimizzare il flusso dei chicchi e protegge il caffè da umidità e luce. La campana Zero in plastica alimentare, con meccanismo a soffiato, espelle tutto il macinato senza residui, garantendo una macinatura pulita e senza sprechi.

The single dose hoppers are compatible with all Quamar coffee grinder models. The 150 g stainless steel hopper is durable, easy to clean, and its conical shape optimizes bean flow while protecting coffee from moisture and light. The Zero Hopper, made of food-grade plastic with a bellows system, expels all grounds without residue for a clean, waste-free grind.



### MACINATURA SENZA SPRECHI / WASTE-FREE GRINDING

### SUPPORTO PORTAFILTRO CON PORTAPRESSINO / FILTER HOLDER WITH TAMPER SUPPORT

Pratico set d'appoggio completo per portafiltro e pressino che permette di mantenere fermo il portafiltro durante la pressatura.

Handy complete support set for filter holder and tamper that holds the filter holder while tamping.



### ANELLO DI DOSAGGIO / COFFEE POWDER DOSING RING

L'anello di dosaggio aiuta i baristi a dosare il caffè con precisione. Grazie alle sue pareti coniche, agisce come un imbuto, indirizzando il caffè macinato verso il centro del portafiltro e riducendo al minimo gli sprechi. L'anello di dosaggio Quamar, dal design semplice, è leggero, facile da installare e perfetto per un dosaggio preciso. Realizzato in alluminio, garantisce durabilità e praticità.

The dosing ring helps baristas dose coffee with precision. Its conical walls act as a funnel, directing the ground coffee towards the center of the portafilter and minimizing waste. The Quamar dosing ring, with its simple design, is lightweight, easy to install, and perfect for precise dosing. Made of aluminum, it ensures durability and practicality.



ESSENTIAL KIT

