

LABO



 **MACAP®**

LA GAMMA / THE RANGE

LABO

(IT)

L'altra macchina per il caffè

Labo è una proposta all'avanguardia, aperta alla ricerca di tutte le possibilità di estrazione e tutte le sensibilità della collettività barista. Macinatori ad alta performance, immaginati per diventare macchine essenziali e di riferimento. Strumenti per chi pensa il caffè come dialogo tra cultura e natura.

Labo è il frutto di circa un secolo d'evoluzione e inventiva di **MACAP**, l'azienda veneta che rappresenta il concetto iconico di macinatore italiano per espresso con le sue forme logiche e classiche.

(EN)

The other coffee machine

Labo is an avantgarde solution, offering an outlet to explore all potential extraction methods and the full range of styles enjoyed in the barista community. High-performance grinders, conceived of to become essential, benchmark machines. For those who see coffee as a dialogue between culture and nature.

Labo is the product of roughly a century of evolution and ingenuity by **MACAP**, the Venetian company that epitomises the iconic concept of the Italian espresso grinder with its practical, classic forms.



MACAP[®]



LABO 70

Un macinacaffè sviluppato per l'azione e l'emozione. LABO 70 è la macchina per vivere intensamente qualsiasi esplorazione nel mondo del caffè. Scoprire la macinatura perfetta per ogni chicco e per ogni metodo di estrazione: un viaggio affascinante e pieno di scoperte.

LABO 70 is a coffee grinder developed to generate action and emotion. It is the perfect machine for intensely experiencing any exploration in the world of coffee. Discovering the perfect grind for each grain and each extraction method can be a fascinating journey full of discoveries.

► CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Versione manuale / Manual version

Macine / Burrs Ø 70mm

Dimensioni / Dimensions (WxDxH) 310×208×513 mm

Peso netto / Net weight 16 Kg

Motore / Motore
230V 50Hz
220V 60Hz
110V 60Hz

► OPTIONAL

Campana 500g
Hopper 500g

► COLORI / COLOURS

C08 Avorio / Ivory

C10 Nero / Black

C31 Senape opaco / Matt mustard

► CARATTERISTICHE STANDARD

/ STANDARD FEATURES

Capacità campana 1,2 Kg, macine piane 70mm
Hopper capacity 1,2 Kg, flat grinding blades 70 mm





LABO 70D

La tecnologia più evoluta in un macinacaffè creato per i baristi che hanno bisogno di una relazione dinamica e sperimentale tra i chicchi di caffè e la macchina espresso. Comodità e intuizione, velocità, precisione e stabilità sono i parametri essenziali di un design inequivocabilmente italiano.

LABO 70 has the most advanced technology in a coffee grinder. It is made for baristas who need a dynamic and experimental relationship between the coffee beans and the coffee espresso machine. Comfort and intuition, speed, precision and stability are the essential parameters of an unequivocally Italian design.

●
 ESPRESSO IS
 A MATTER TO GRIND
 ●

► CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Versione digitale / Digital version	
Macine / Burrs	Ø 70mm
Dimensioni / Dimensions (WxDxH)	310×208×625 mm
Peso netto / Net weight	16,5 Kg
Motore / Motore	230V 50Hz 220V 60Hz 110V 60Hz

► OPTIONAL

Campana 500g Hopper 500g
► COLORI / COLOURS
C08 Avorio / Ivory
C10 Nero / Black
C31 Senape opaco / Matt mustard

► CARATTERISTICHE STANDARD / STANDARD FEATURES

Capacità campana 1,2 Kg, macine piane 70mm Hopper capacity 1,2 Kg, flat grinding blades 70 mm







LABO

PRESSINI / TAMPERS

(IT)

TAMPING MAKES ESPRESSO

La pressatura fa l'espresso

Da sempre **MACAP** è l'azienda di riferimento internazionale per i pressini professionali. Le nostre meccaniche dinamometriche sono attentamente studiate e non hanno paragone in precisione, equilibrio ed efficacia. I nostri modelli classici, con il loro carattere semplice e riconoscibile, sono affiancati a tante macchine espresso in tutto il mondo.

Offrire la pressatura perfetta ai baristi è l'ossessione che ogni giorno ci fa immaginare nuovi prodotti. Un'ossessione che contraddistingue il carattere di **MACAP** ed è alla base dell'eccellenza tecnica che contraddistingue i nostri macinacaffè.

(EN)

TAMPING MAKES ESPRESSO

Tamping makes the espresso

MACAP is the long-standing international leader in the professional tamper market. Our dynamometric designs are the product of careful research and offer unequalled precision, equilibrium and results. Our classic models, with their simple, recognisable style, sit alongside countless espresso machines across the world.

Offering baristas the perfect tamping experience is an obsession that drives us to conceive of new products every day. An obsession that is a defining feature of **MACAP**, underpinning the technical excellence for which our grinders are known.

MACAP®



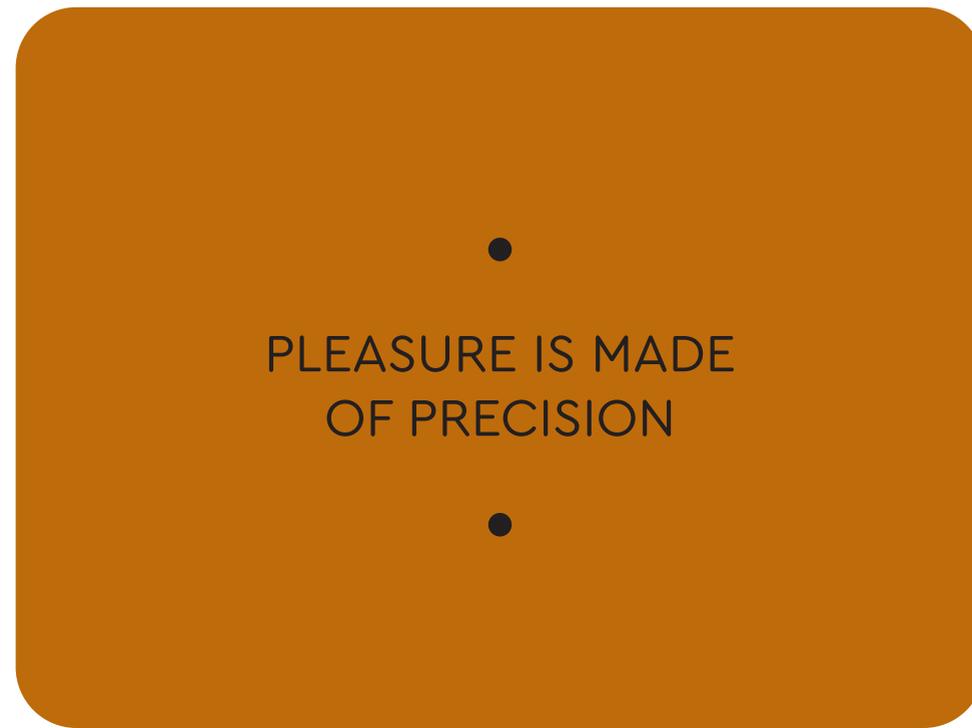
POGO

La logica del gesto agevole con la regolarità perfetta dei leggendari pressini dinamometrici di **MACAP**.

POGO concentra la virtuosità del barista in una meccanica meticolosa ed eccezionale. Un compendio di fisica all'interno d'una bellezza solida e potente. Stabilità, livello e densità a regola d'arte per fare del rituale dell'espresso un momento di purezza quotidiana.

In POGO you will find the logic of easy gestures with the perfect regularity of **MACAP**'s legendary dynamometric presses.

POGO concentrates the barista's virtuosity in meticulous and exceptional mechanics: a physics compendium within a solid and powerful beauty. Its workmanlike stability, level and density will make the espresso ritual, a moment of daily purity.



► CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Pressione costante / Constant Pressure	14 Kg
Pressino Inox / Stainless steel tamper	Ø 57.5 mm
Dimensioni / Dimensions (WxDxH)	66×66×142 mm
Peso netto / Net weight	0.58 Kg

► COLORI / COLOURS

Nero / Black

Cromo / Chrome



RONDO

Dietro l'aspetto simpatico e la silhouette ironica, il RONDO nasconde il più ergonomico pressino manuale. Nelle sue forme sferiche qualsiasi misura di mano, qualsiasi lunghezza delle dita, qualsiasi tatto intuiscono immediatamente l'appoggio ottimale e il gesto preciso.

Con il RONDO, **MACAP** e Adriano Design creano la perfezione dello strumento attraverso la semplicità e l'umorismo.

Behind its nice appearance and ironic silhouette, RONDO conceals the most ergonomic manual tamper. Thanks to its spherical shapes, any hand size, length of the fingers and touch can immediately perceive the optimal support and precise gesture. With RONDO, **MACAP** and Adriano Design created the perfect instrument through simplicity and humour.

AROUND THE BASIC

► CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Contattare l'ufficio commerciale /
Contact the Sales Team

► COLORI / COLOURS

Inox / Stainless steel

LA NOSTRA STORIA / OUR HISTORY

MACAP

(IT)

MACAP è l'azienda veneta di macinacaffè e pressini. Una realtà con circa un secolo di storia alle spalle. Da sempre un modello d'inventiva, eccellenza e adattabilità nelle soluzioni meccaniche, con prodotti riconosciuti per l'operatività intuitiva e precisa e le forme iconiche.

La nostra storia è il paradigma dell'imprenditore italiano. Una storia di inventori, di persone curiose che hanno sviluppato, con una sensibilità e precisione manuale uniche, delle tecnologie che sono diventate un punto di riferimento del settore.

Un percorso iniziato nel 1930 che rappresenta il modello delle piccole aziende venete che hanno ricercato l'eccellenza attraverso una miscela tra artigianalità, innovazione, legami con il territorio e collaboratori locali.

(EN)

MACAP is a Venetian company producing coffee grinders and tampers. A business whose history spans roughly a century. A model of ingenuity, excellence and adaptable mechanical solutions since its foundation, our products are known for their intuitive functionality and precision, and their iconic forms.

Our history is a paradigm of Italian entrepreneurship. A story of inventors, curious individuals whose disposition and singular manual precision led them to develop technologies that have become a benchmark in the sector.

A journey that began in 1930 and that is representative of the small Venetian companies that pursued excellence through a blend of artisanship, innovation, links to the area and local collaborators.





MACAP SRL

Via Toniolo 18, 30030
Maerne di Martellago, Venice Italy
T +39 041 5030466 | F +39 041 5030477
info@macap.it | www.macap.it