



Macinacaffè *Coffeegrinders*



 nuova
SIMONELLI®



L'arte della macinatura

Premessa di un espresso perfetto

nuova
SIMONELLI

IT *Senza una buona macinatura non si ottiene un buon caffè.*

Per questo Nuova Simonelli ha creato una gamma di macinini professionali che garantiscono un risultato all'altezza di ogni aspettativa.



THE ART OF GRINDING
The basis of a perfect espresso

EN *Without a good grind you do not get a good cup of coffee.*
For this Nuova Simonelli has created a range of grinders that ensure a professional result that lives up to all expectations.

DIE KUNST DES MAHLENS
Vorbedingung für einen perfekten Espresso

DE *Ohne richtiges Mahlen kann kein guter Kaffee erzielt werden.*
Deshalb hat Nuova Simonelli eine Reihe professioneller Kaffeemühlen entwickelt, die ein Ergebnis gewährleisten, das alle Erwartungen erfüllt.

L'ART DE MOUDRE LE CAFÉ
Prémisse pour un espresso parfait

FR *Sans une bonne mouture, il est impossible d'obtenir un bon café.*
C'est pourquoi Nuova Simonelli a créé une gamme de moulins à café professionnels qui garantissent un résultat à la hauteur de toute attente.

EL ARTE DE LA MOLIENDA
Preámbulo de un expreso perfecto

ES *Sin una buena molienda no se obtiene un buen café.*
Por esto Nuova Simonelli ha creado una gama de molinillos profesionales que garantizan un resultado a la altura de cualquier expectativa.



On Demand

 **nuova
SIMONELLI®**

QUALITÀ ASSICURATA

IT La macinatura all'istante è garanzia di freschezza e di fragranza. Il caffè non disperde i propri aromi esaltando le proprie caratteristiche. A seguito di approfondite ricerche, la Nuova Simonelli ha sviluppato un'ampia gamma di macinini on demand, dotati di tecnologie innovative che permettono di ottenere un'ottima macinatura con qualsiasi varietà di caffè ed una qualità costante nel tempo per un servizio impeccabile.

QUALITY ASSURED

EN Instant grinding is a guarantee of freshness and fragrance. The coffee does not lose its aromas enhancing its essence. Following extensive research, Nuova Simonelli has developed a wide range of On Demand grinders, with innovative technology that gives an optimum grind with any type of coffee and consistent long term quality to give impeccable service.

QUALITÉ GARANTIE

FR La mouture instantanée est synonyme de fraîcheur et de fragrance. Le café ne perd pas son arôme et exalte ses caractéristiques. Grâce à des recherches approfondies, Simonelli a développé une vaste gamme de moulins on demand, munis de technologies novatrices qui permettent d'obtenir une mouture excellente quelque soit la variété du café et une qualité durable et constante pour un service impeccable.

SICHERE QUALITÄT

DE Das Mahlen "on demand" bei Bedarf ist eine Gewähr für Frische und Duft. Der Kaffee verliert sein Aroma nicht und verstärkt seine Merkmale. Nach sorgsamer Forschung hat Nuova Simonelli eine breite Reihe von Kaffeemühlen „on demand“ entwickelt, die mit innovativer Technologie ausgestattet sind und ein optimales Mahlen aller Kaffeesorten sowie eine gleichbleibende Qualität und tadellosen Betrieb gewährleisten.

CALIDAD ASEGURADA

ES La molienda instantánea garantiza la frescura y la fragancia. El café no solo conserva los propios aromas sino que exalta las propias características. Después de una profunda investigación, la Nuova Simonelli ha desarrollado una amplia gama de molinillos on demand, con tecnología innovadora que permite obtener una óptima molienda con cualquier variedad de café y una calidad constante a lo largo del tiempo para dar un servicio impecable.



1

IT REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA

Questo sistema supera la tradizionale regolazione per “spazi intermedi” consentendo la possibilità di muoversi lungo tutta la linea di regolazione rendendo estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

EN MICROMETRIC GRINDING ADJUSTMENT

This system goes beyond the traditional “intermediate settings” allowing extremely precise grind size.

FR RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

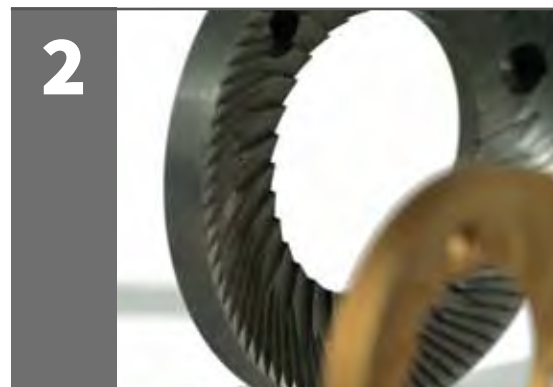
ce système dépasse le réglage traditionnel par “espaces intermédiaires” en offrant la possibilité de se déplacer tout au long de la ligne de réglage pour le degré de mouture désiré extrêmement précis.

DE MIKROMETRISCHE EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT

Dieses System geht über die traditionelle Einstellung in “Zwischenschritten” hinaus, denn es gestattet ein stufenloses Verstellen im gesamten Regelbereich, so dass der gewünschte Feinheitsgrad äußerst exakt bestimmt werden kann.

ES REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

Este sistema supera la tradicional regulación para “espacios intermedios” permitiendo la posibilidad de moverse a lo largo de toda la línea de regulación haciendo extremadamente preciso el grado de molienda obtenido.



2

IT MACINE IN ACCIAI SPECIALI

Macine in titanio e acciai speciali che durano nel tempo. Ideate e realizzate con tecnologie innovative per garantire una macinatura efficace e costante in ogni momento della giornata. Le macine Nuova Simonelli sono concepite per evitare il surriscaldamento del caffè preservandone i principi organolettici.

EN SPECIAL STEEL BURRS

Long lasting, titanium and special steel burrs. Designed and built with innovative technologies that guarantee effective grinding and consistent grinding all through the day. Nuova Simonelli grinders are designed to avoid overheating the coffee, so preserving the organoleptic values.

FR MEULES SPÉCIALES EN ACIER

Meules spéciales en titane et en acier durables dans le temps. Conçues et réalisées à travers des technologies nouvelles pour garantir une mouture efficace et constante à tout moment de la journée. Les meules Nuova Simonelli sont conçues pour éviter la surchauffe du café, en préservant ses principes organoleptiques.

DE MAHLKÖRPER AUS SPEZIALSTAHL

Mahlkörper aus Titan und Spezialstahl mit sehr hoher Standzeit. Erdacht und mit innovativen Technologien realisiert, um in jedem Moment des Tages ein effizientes und gleichbleibendes Mahlen zu gewährleisten.

ES MUELAS ESPECIALES DE ACERO

Muelas en titanio y aceros especiales de gran duración. Ideadas y realizadas con tecnología innovadora para garantizar una molienda eficaz y constante en cada momento del día. Las muelas Nuova Simonelli están creadas para evitar el sobrecalentamiento del café conservando los principios organolépticos.



3

IT FACILITÀ DI MANUTENZIONE E PULIZIA

I macinini Nuova Simonelli sono semplici nei settaggi, facili nella pulizia e veloci nella manutenzione. Ad ogni intervento essi mantengono la regolazione della macinatura permettendo un veloce ripristino delle funzioni senza spreco di caffè.

EN EASY MAINTENANCE AND CLEANING

Nuova Simonelli grinders are simple to set up, easy to clean and quick to maintain. At each service a record is kept of the grinder's settings so it can be quickly restarted, with no waste of coffee.

FR FACILITÉ D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Les moulins à café Nuova Simonelli sont simples à régler, faciles à nettoyer et ils requièrent un entretien rapide. A chaque intervention, ils maintiennent le réglage de la mouture, en permettant le rétablissement rapide des fonctions sans gaspillage de café.

DE EINFACHE INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind einfach einzustellen, leicht zu reinigen und rasch instandzuhalten. Bei jedem Eingriff behalten sie die eingestellte Mahlfeinheit bei und gestatten somit eine rasche Wiederherstellung der Funktion ohne Vergeudung von Kaffee.

ES FACILIDAD DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los molinillos Nuova Simonelli tienen un sistema de configuración sencillo, se limpian de manera fácil y tienen un mantenimiento rápido. En cada intervención mantienen la regulación de la molienda permitiendo un restablecimiento rápido de las funciones sin desperdicio de café.



4

IT LCD DISPLAY MULTIFUNZIONE

Un sistema elettronico avanzato gestisce ogni fase della macinatura e offre al barista il controllo di ogni funzione. Un pannello comandi pratico e intuitivo garantisce la massima flessibilità di utilizzo.

EN MULTI-FUNCTION LCD DISPLAY

An advanced electronic system manages every step in the grinding, so the barista can control every function. A practical and intuitive control panel guarantees maximum flexibility of usage.

FR AFFICHEUR LCD MULTIFONCTIONS

Un système électronique avancé gère chaque phase de la mouture et permet au barman de contrôler chaque fonction. Un panneau de commande pratique et intuitif garantit une flexibilité maximum d'utilisation.

DE MULTIFUNKTIONS - LCD - DISPLAY

Ein fortschrittliches elektronisches System steuert alle Phasen des Mahlvorgangs und gestattet dem Barista die Kontrolle aller Funktionen. Ein praktisches, intuitives Bedienfeld gewährleistet höchste Einsatzflexibilität.

ES PANTALLA ELECTRÓNICA MULTIFUNCIONAL LCD

Un sistema electrónico evolucionado que controla cada fase de la molienda y ofrece al barman el control de cada función. Un cuadro de mandos práctico e intuitivo garantiza la máxima flexibilidad en el uso.



5

IT MACINATURA SENZA RESIDUI

I macinini Nuova Simonelli sono progettati per espellere tutto il caffè dalla camera di macinatura senza residui. Questo garantisce caffè macinato sempre fresco, una qualità costante nel tempo ed assenza di surriscaldamento delle macine. La particolare inclinazione delle macine nel Mythos è stata ideata per garantire la completa fuoriuscita del caffè.

EN RESIDUE FREE GRINDING

Nuova Simonelli grinders are designed to expel all the coffee from the grinding chamber so there is no residue. This guarantees ground coffee that is always fresh, long lasting consistent quality and also prevents the burrs from overheating. The specific angle of the burrs in the Mythos is designed to ensure that all coffee is expelled.

FR MOUTURE SANS RESIDUS

Les moulins à café Nuova Simonelli sont conçus pour expulser tout le café de la chambre de mouture sans aucun résidu. Cela garantit un café moulu toujours frais, une qualité constante dans le temps et l'absence de surchauffe des meules. L'inclinaison spéciale des meules du moulin Mythos a été conçue afin de garantir la sortie complète du café.

DE MAHLEN OHNE RÜCKSTÄNDE

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind so ausgelegt, dass der gesamte Kaffee ohne Rückstände aus der Mahlkammer ausgestoßen wird. Dadurch wird gewährleistet, dass der Kaffee immer frisch gemahlen ist, dass die Qualität über der Zeit konstant bleibt und dass die Mahlkörper nicht heiß laufen.

ES MOLIENDA SIN RESIDUOS

Los molinillos Nuova Simonelli están diseñados para expulsar todo el café de la cámara de molienda sin residuos. Esto garantiza un café molido siempre fresco, una calidad constante, duradera y sin que las muelas se sobrecalienten.

Mythos One

Il macinacaffè dei migliori baristi



IT Mythos One è il macinino on demand dedicato agli specialisti del caffè, il primo che incorpora l'innovativa Clima Pro Technology.

THE GRINDER FOR THE BEST BARISTAS

EN Mythos One is an On Demand grinder dedicated to coffee specialists, the first to include Clima Pro Technology.

DIE KAFFEEMÜHLE DER BESTEN BARISTAS

DE Mythos One ist eine Kaffeemühle für Kaffeespezialisten und die erste, die mit dem innovativen System Clima Pro Technology ausgestattet ist.

LE MOULIN À CAFÉ DES MEILLEURS BARMANS

FR Mythos One est le moulin à café on demand destiné aux spécialistes du café, le premier modèle qui incorpore la nouvelle Clima Pro Technology.

EL MOLINILLO DE CAFÉ DE LOS MEJORES BÁRMANES

ES Mythos One es el molinillo on demand dedicado a los especialistas del café, el primero que incorpora la innovadora Clima Pro Technology.

Tecnologia Clima Pro

IT La nuova tecnologia con la gestione intelligente della temperatura garantisce una costanza della dose senza eguali.

CLIMA PRO TECHNOLOGY

EN New technology with thermal stability system that grants maximum consistency of each dose.

CLIMA PRO TECHNOLOGY

FR La nouvelle technologie à gestion "intelligente" de la température garantit une constance sans pareil de la dose.

CLIMA PRO TECHNOLOGY

DE Die neue Technologie mit intelligenter Temperaturregelung gewährleistet eine unvergleichliche Gleichförmigkeit der Dosen.

CLIMA PRO TECHNOLOGY

ES La nueva tecnología con la gestión inteligente de la temperatura garantiza una constancia de la dosis sin igual.

Regolazione micrometrica macinatura

IT Permette la regolazione micrometrica della macinatura ad intervalli continui rendendo estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT

EN Allows for infinite and stepless control of grind coarseness.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

FR Permet le réglage micrométrique de la mouture à intervalles continus, en assurant une précision extrême du degré de mouture désiré.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

DE Gestattet die durchgängige Feineinstellung der Körnungsgröße, so dass die gewünschte Mahlfeinheit extrem genau eingestellt werden kann.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

ES Permite la regulación micrométrica de la molienda a intervalos continuos haciendo extremadamente preciso el grado de molienda deseado.

Sistema di erogazione Clump Crusher

IT Elimina totalmente gli effetti dell'elettricità statica delle particelle di caffè macinato, garantendo la massima regolarità del flusso di uscita con qualsiasi tipo di caffè.

CLUMP CRUSHER

EN Total elimination of static cling from the ground particles. The dose is dropped into the center of the portafilter with less than a gram of grounds retained between doses, reducing the need to purge between doses and waste beans.

CLUMP CRUSHER

FR Élimine entièrement les effets de l'électricité statique des particules de café moulu, en garantissant le maximum de régularité du flux de sortie quelque soit le type de café utilisé.

CLUMP CRUSHER

DE Beseitigt vollständig die statische Elektrizität der gemahlten Kaffeepartikel, so dass höchste Gleichmäßigkeit des Ausgangsflusses bei jeder Kaffeemischung gewährleistet ist.

CLUMP CRUSHER

ES Elimina totalmente los efectos de la electricidad estática de las partículas de café molido, garantizando la máxima regularidad del flujo de salida con cualquier tipo de café.



Mythos One



Frontale ergonomico

IT Il nuovo frontale a vista consente al barista di avere sempre il pieno controllo di ogni operazione. Le luci LED garantiscono l'illuminazione della parte operativa anche in ambienti scarsamente illuminati.

ERGONOMIC FRONT

EN Open lines of sight to the grounds dispensing and grind adjustment knob, along with the LED illuminated work space.

FAÇADE ERGONOMIQUE

FR La nouvelle façade ouverte permet au barman de contrôler toujours parfaitement les opérations. Les LED lumineux garantissent l'éclairage de la partie opérationnelle même dans des lieux mal éclairés.

ERGONOMISCHES FRONTTEIL

DE Das neue Frontteil gestattet es dem Barista, stets die Kontrolle über alle Vorgänge zu behalten. Die LEDs gewährleisten die Beleuchtung des Arbeitsbereichs auch in schwach beleuchteten Räumen.

FRONTAL ERGONÓMICO

ES El nuevo frontal en vista permite al barman tener siempre total control de cada operación. Las luces LED garantizan la iluminación de la parte operativa incluso en lugares poco iluminados.

Macine Long Life

IT Macine in titanio garantiscono una macinatura ancora più efficace e duratura (fino a 1200 Kg di caffè).

LONG LIFE BURRS

EN Titanium burrs guarantee more efficient and long lasting grinding (up to 1200 Kg of coffee).

MEULES LONG LIFE

FR Meules en titane qui garantissent une mouture encore plus efficace et durable (jusqu'à 1200 Kg de café).

LONGLIFE-MAHLELEMENTE

DE Mahlkörper aus Titan gewährleisten ein noch wirksames und gleichbleibendes Mahlen (bis zu 1200 kg Kaffee).

MUELAS LONG LIFE

ES Muelas de titanio garantizan una molienda todavía más eficaz y duradera (hasta 1200 kg de café).

Silenziosità

IT Nuove soluzioni tecniche assicurano estrema silenziosità operativa ed offrono una piacevole atmosfera nel coffee shop.

QUIETNESS

EN New technical solutions ensure extreme operational silence and ensure a pleasant atmosphere in the coffee shop.

SILENCE

FR Les nouvelles solutions techniques garantissent un silence extrême lors du fonctionnement du moulin à café et une atmosphère agréable et paisible dans l'établissement.

SCHWEIGEN

DE Neue technische Lösungen gewährleisten extrem leisen Betrieb und schaffen eine angenehme Atmosphäre im Coffeeshop.

SILENCIO

ES Nuevas soluciones técnicas aseguran un silencio máximo de trabajo y ofrecen una agradable atmósfera en la cafetería.

Stop and Go

IT Permette al barista di parzializzare la dose a seconda delle sue preferenze.

STOP AND GO

EN Allows the barista to pause the dose and resume grinding, as desired.

STOP AND GO

FR Permet au barman de doser la dose selon ses préférences.

STOP AND GO

DE Gestattet dem Barista die Entnahme von beliebigen Teil-Dosen.

STOP AND GO

ES Permite al barman reducir la dosis según las propias preferencias.

Modalità barista

IT Permette di regolare la dose in real time senza dover entrare in programmazione.

BARISTA MODE

EN Allows for dose adjustments of all three individual dose buttons, without having to enter the programming mode.

FONCTION BARMAN

FR Permet de régler la dose en temps réel sans devoir accéder à la programmation.

BARISTA-FUNKTION

DE Gestattet die Echtzeit-Einstellung der Dosis ohne die Programmierung aufrufen zu müssen.

BARMAN MODE

ES Permite regular la dosis en tiempo real sin tener que entrar en programación.



Mythos

Assapora la fragranza e l'aroma dei chicchi di caffè



IT Mythos è il macinino on demand dedicato ai professionisti, locali con alto volume di vendita, coffee corners, coffee shops e ristoranti.

ENJOY THE FRAGRANCE AND THE AROMA OF COFFEE BEANS

EN Mythos is the on-demand grinder for professionals operating high-volume sales coffee corners, coffee shops and restaurants.

GENIESSEN SIE DEN DUFT UND DAS AROMA DER KAFFEEBOHNEN

DE Mythos ist die Kaffeemühle on demand für Profis, Lokale mit hohen Verkaufszahlen, Coffee Corners, Coffee Shops und Restaurants.

SAVOUREZ LA FLAGRANCE ET L'AROME DES GRAINS DE CAFÉ

FR Mythos est le moulin à café à la demande destiné aux professionnels, aux établissements à gros volumes de vente, aux coffee corners, aux coffeeshops et aux restaurants.

SABOREA LA FRAGANCIA Y EL AROMA DE LOS GRANOS DE CAFÉ

ES Mythos es el molinillo on demand dedicado a los profesionales, locales con alto volumen de venta, coffee corners, coffeeshops y restaurantes.

CORRETTA PRESSATURA

PERFECT TAMPERING / CORRECT PRESSAGE / RICHTIGE ANPRESSUNG / PRENSADO CORRECTAMENTE

Regolazione micrometrica della macinatura

IT Con Mythos si può regolare con la massima precisione la granulometria del caffè.

MICROMETRIC GRINDING ADJUSTMENT

EN Mythos allows precise grind adjustment.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

DE Dank Mythos und ihrem System lässt sich jede gewünschte Körnungsgröße erzielen.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

FR Avec Mythos il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

ES Con Mythos es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.



Pressino dinamometrico regolabile

IT Il pressino consente di rendere più preciso e facile il lavoro del barista (disponibile solo nella versione PLUS).

DYNAMOMETRIC TAMPER

EN The tamper that makes any barista work simple and more consistent (only available in PLUS version).

EINSTELLBARER, DYNAMOMETRISCHER STOPFER

DE Dieser Stopfer macht die Arbeit des Barista's präziser und einfacher (nur in Plus-Ausführung verfügbar).

PRESSEUR DYNAMOMÉTRIQUE RÉGLABLE

FR Le presseur permet de rendre le travail du barman plus précis et plus facile (disponible seulement dans la version PLUS).

PRENSADO DINAMOMÉTRICO REGULABLE

ES El prensador permite que sea más preciso y fácil el trabajo del barista (disponible sólo en la versión PLUS).



Macine Long Life

IT Macine con durata FINO A 3 volte superiore alla media (1200 kg) e macinatura ancora più efficace grazie ad una particolare lega di acciaio e titanio (solo versione PLUS).

LONG LIFE GRINDERS

EN Up to 3 times longer than the average duration (1200 kg) and even more effective grind through a particular steel and titanium alloy (only available in PLUS version).

LONGLIFE-MAHLELEMENTE

DE Kaffeemühlen mit einer Standzeit, die Dreimal so hoch ist, wie der Durchschnitt (1200 kg), und noch effizienterem Mahlen dank der Verwendung von Stahllegierung und Titan (nur Version PLUS).

MEULES LONG LIFE

FR Meules avec durée jusqu'à 3 fois supérieure de la moyenne (1200 kg) et mouture encore plus efficace grâce à un spécial alliage d'acier et de titane (version PLUS).

MUELAS LONG LIFE

ES Muelas con duración hasta 3 veces superior a la media (1200 kg) y molienda todavía más eficaz gracias al uso de una especial aleación de acero y titanio (solo en las versiones PLUS).



Mythos PLUS

with dynamometric tamper

IT Se vuoi un'alta qualità costante su tutte le erogazioni

EN If you want consistently high quality with each extraction

FR Si tu veux une qualité haute et constante pour tous les cafés

DE Wenn sie bei jeder benutzung konstant hohe qualität erwarten

ES Si quieres una calidad alta y constante en todos los cafes

Mythos BASIC

IT Se cerchi alte prestazioni al giusto prezzo

EN If you are looking for high performance at the right price

FR Si tu cherche une haute prestation au juste prix

DE Wenn sie ein optimales preis-leistungs-verhältnis suchen

ES Si buscas elevadas prestaciones a un precio justo



FUNZIONI ELETTRONICHE

ELECTRONIC FUNCTIONS / FONCTIONS ÉLECTRONIQUES / ELEKTRONISCHE FUNKTIONEN / FUNCIONES ELECTRÓNICAS



Stop & go

IT Possibilità di interrompere e poi riprendere l'erogazione di polvere di caffè fino al raggiungimento della dose programmata.

STOP & GO

EN The ability to pause and then resume the ground coffee supply until it reaches the right dosage.

STOP & GO

DE Möglichkeit, die Abgabe von Kaffeepulver zu unterbrechen und dann wieder fortzusetzen, bis die programmierte Dosis erreicht ist.

STOP & GO

FR Possibilité d'interrompre puis de reprendre la distribution de poudre de café jusqu'à la dose programmée.

STOP & GO

ES Posibilidad de interrumpir y después retomar la erogación de polvo de café hasta llegar a la dosis programada.

Funzione Barista

IT Per i più esperti ed esigenti, questa funzione permette di modificare la dose con continuità e senza entrare e uscire dalla programmazione.

BARISTA FUNCTION

EN For the most experienced and demanding barista, it allows continuous dose changes without entering the programming.

BARISTA-FUNKTION

DE Für erfahrene und anspruchsvolle Benutzer. Gestattet eine kontinuierliche Änderung der Dosis, ohne die Programmierfunktion aufrufen und wieder verlassen zu müssen.

FONCTION BARMAN

FR Pour les plus experts et les plus exigeants, elle permet de modifier la dose avec continuité sans entrer et sortir de la programmation.

FUNCIÓN BARISTA

ES Para los más expertos y exigentes, permite modificar la dosis con continuidad y sin entrar y salir en el menú de programación.

Low/high speed

IT Differenti velocità del motore in base alla frequenza d'uso del macinino per ottenere la migliore estrazione.

LOW/HIGH SPEED

EN Choose between two different motor speeds based on the frequency of use, to get the best extraction.

LOW/HIGH SPEED

DE Unterschiedliche Laufgeschwindigkeiten des Motors je nach Betriebshäufigkeit der Mühle, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.

LOW/HIGH SPEED

FR Différentes vitesses du moteur selon la fréquence d'utilisation du moulin à café pour obtenir la meilleure extraction.

LOW/HIGH SPEED

ES Diferentes velocidades del motor según la frecuencia de uso del molinillo para obtener la mejor extracción.

Dosatura elettronica

IT Possibilità di programmare e selezionare tre diversi dosaggi di polvere di caffè.

ELECTRONIC DOSING

EN Ability to program and select three different doses of ground coffee.

ELEKTRONISCHE DOSIERUNG

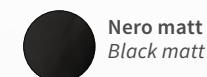
DE Drei verschiedene Kaffeepulver-Dosierungen zu programmieren und anzuwählen.

DOSAGE ÉLECTRONIQUE

FR Possibilité de programmer et de sélectionner trois dosages différents de poudre de café.

DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA

ES Posibilidad de programar y seleccionar tres diferentes dosificaciones de café.



Nero matt
Black matt



Grigio
Grey



Acciaio inox satinato
Satinized stainless steel

MDX on demand

Il macinino ideale per locali di medie dimensioni



IT Il nuovo MDX on demand è un macinino professionale che assicura alta qualità ai locali di media produzione, fino a un massimo di 1,5 kg al giorno.

THE IDEAL GRINDER FOR MEDIUM-SIZED LOCALES

EN The new MDX On Demand is a professional grinder that ensures high quality for medium sized locales, up to 1,5 kg per day.

DIE IDEALE KAFFEEMÜHLE FÜR MITTELGROSSE LOKALE

DE Die neue MDX on demand ist eine professionelle Kaffeemühle, die in Lokalen mit einer durchschnittlichen Produktion von bis zu 1,5 kg pro Tag hohe Qualität sichert.

LE MOULIN IDÉAL POUR LES CAFÉS DE GRANDES DIMENSIONS

FR Le nouveau MDX on demand est un moulin à café professionnel qui garantit une haute qualité pour les établissements qui assurent une production moyenne, jusqu'à un maximum de 1,5 kg par jour.

EL MOLINILLO IDEAL PARA LOCALES DE DIMENSIÓN MEDIA

ES El nuevo MDX on demand es un molinillo profesional que asegura una calidad alta a los locales que tienen una producción media, hasta un máximo de 1,5 kg al día.

Regolazione micrometrica macinatura

IT Permette la regolazione micrometrica della macinatura ad intervalli continui rendendo estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT

EN Allows for infinite and stepless control of grind coarseness.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

FR Permet le réglage micrométrique de la mouture à intervalles continus, en assurant une précision extrême du degré de mouture désiré.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

DE Gestattet die durchgängige Feineinstellung der Körnunggröße, so dass die gewünschte Mahlfeinheit extrem genau eingestellt werden kann.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

ES Permite la regulación micrométrica de la molienda a intervalos continuos haciendo extremadamente preciso el grado de molienda deseado.

Manutenzione semplificata

IT MDX è stato progettato per rendere agevole e veloce l'intervento tecnico. Tutto ciò si traduce in massima affidabilità e bassi costi di manutenzione.

SIMPLIFIED MAINTENANCE

EN MDX is designed for easier and faster technical assistance. This means maximum reliability and low maintenance costs.

VEREINFACHTE INSTANDHALTUNG

DE MDX wurde so entwickelt, dass sich technische Eingriffe bequem und rasch ausführen lassen. All dies sichert maximale Zuverlässigkeit und niedrige Instandhaltungskosten.

ENTRETIEN SIMPLIFIÉ

FR MDX a été conçu pour rendre l'intervention du technicien simple et rapide. Tout cela se traduit en une fiabilité maximale et dans des coûts d'entretien réduits.

MANTENIMIENTO SIMPLIFICADO

ES MDX ha sido proyectado para facilitar y agilizar la intervención técnica. Todo esto se traduce en máxima fiabilidad y bajos costes de mantenimiento.

Display elettronico

IT Rende semplice e intuitivo il settaggio e il controllo della macinatura.

ELECTRONIC DISPLAY

EN Makes setting and controlling the grinding simple and intuitive.

AFFICHEUR ELECTRONIQUE

FR Pour un réglage et un contrôle simples et intuitifs de la mouture.

Gancio portafiltro

IT Il sistema di aggancio del portafiltro migliora l'efficienza del bar.

PORTAFILTER HOOK

EN Hands-free grinding increases efficiency on the bar.

ENGAGEMENT PORTE-FILTRE

FR Le nouveau système de fixation du porte-filtre améliore l'efficacité du bar.

ELEKTRONISCHES DISPLAY

DE Macht das Einstellen und die Kontrolle des Mahlvorgangs einfach und intuitiv.

PANTALLA ELECTRÓNICA

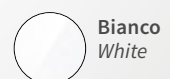
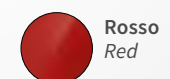
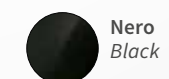
ES Hace que la configuración y el control de la molienda sean sencillos e intuitivos.

EINHÄNGESYSTEM

DE Das neue Einhängesystem des Siebhalters steigert die Effizienz des Lokals.

ENGANCHE DEL PORTAFILTRO

ES El nuevo sistema de enganche del portafiltro mejora la eficiencia del bar.



Grinta

Caffè macinato all'istante in piccoli volumi

INSTANT GROUND COFFEE FOR SMALL VOLUMES

EN Grinta is the semi-professional on-demand grinder with automatic doser. Coffee is ground in the right quantity only when is needed, preserving the aroma of fresh coffee. This feature makes the Grinta ideal for locations with particular needs, as a second coffee grinder for low usage, as well as for all semi-professional needs at home and in the office.

CAFÉ MOULU À L'INSTANT EN PETITES QUANTITÉS

FR Grinta est le moulin à café à la demande semi-professionnel avec dosage temporisé; le café est moulu dans la juste quantité seulement au moment où on veut préparer un café, en préservant ainsi la fragrance du café frais à peine moulu. De par cette caractéristique, Grinta résulte idéal pour les établissements qui ont des exigences particulières, pour des deuxièmes mélanges de café, pour des volumes de vente réduits et pour tous les usages semi-professionnels à la maison ou au bureau.

IT Grinta è il macinino on-demand semiprofessionale con dosatura temporizzata; il caffè viene macinato nella giusta quantità solo nel momento in cui si vuole preparare un caffè, preservando così la fragranza del caffè fresco. Per questa sua caratteristica Grinta risulta ideale per locali con esigenze particolari, per seconde miscele di caffè, per il basso consumo, e per tutti gli usi semi-professionali in casa e ufficio.

INSTANT-MAHLEN VON KAFFEE IN KLEINEREN MENGEN

DE Grinta ist eine halbprofessionelle Mühle für das Mahlen von Kaffee on demand mit zeitgesteuerter Dosierung. Der Kaffee wird in der richtigen Menge erst dann gemahlen, wenn ein Kaffee zubereitet werden soll, so dass der ganze Duft der frischen Kaffeebohnen erhalten bleibt. Dank dieses Merkmals ist Grinta ideal für Lokale mit besonderen Anforderungen, für Zweit-Kaffeesorten, bei niedrigem Verbrauch und für alle halbprofessionellen Einsatzbereiche in Heim und Büro.

CAFÉ MOLIDO AL INSTANTE EN PEQUEÑOS VOLÚMENES

ES Grinta es el molinillo on-demand semi-profesional con dosificación temporizada; el café es molido en la cantidad justa sólo en el momento en el que se quiere preparar un café, protegiendo la fragancia del café fresco. Por esta característica Grinta resulta ideal para locales con exigencias particulares, para segundas mezclas de café, por el bajo consumo, y para todos los usos semi-profesionales en casa y en la oficina.



Manuale o temporizzato

IT Il Grinta è disponibile nella versione manuale e nella versione con dosatura temporizzata.

MANUAL OR AUTOMATIC

EN The Grinta is available in both manual and automatic versions that grind the same quantity of coffee every time.

MANUEL OU TEMPORISÉ

FR Le moulin à café Grinta est disponible dans la version manuelle ou temporisée qui moule chaque fois la même quantité de café.

MANUELL ODER ZEITGESTEUERT

DE Grinta steht sowohl in manueller als auch in zeitgesteuerter Ausführung zur Verfügung, welche stets die gleiche Menge Kaffee mahlt.

MANUAL O TEMPORIZADA

ES Grinta está disponible ya sea en la versión manual que en aquella temporizada, que cada vez muele la misma cantidad de café.

Robusto e Potente

IT Il potente motore che agisce sulle macine da 50 mm, garantisce una macinatura uniforme senza surriscaldare eccessivamente il caffè.

RUGGED AND POWERFUL

EN The powerful motor controls 50-mm burrs, ensuring even grinding without overheating the coffee.

ROBUSTE ET PUISSANT

FR Le moteur puissant qui agit sur les meules de 50 mm garantit une mouture uniforme sans surchauffer excessivement le café.

SIMPLE AND PROFESSIONAL

EN The original design and colors make it easy to match with professional or semi-professional espresso coffee machines.

FACILE ET PROFESSIONNEL

FR Son design original et ses couleurs lui permettent de s'associer facilement avec les machines à café expresso professionnelles et/ou semi-professionnelles.

ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

DE Der leistungsstarke Motor treibt 50 mm große Mahlelemente an und gewährleistet ein gleichmäßiges mahlen, ohne übermäßige Erhitzung des Kaffees.

ROBUSTO Y POTENTE

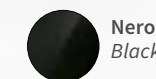
ES El potente motor que actúa en las muelas de 50 mm, garantiza una molienda uniforme sin sobrecalentar excesivamente el café.

LEICHT UND PROFESSIONELL

DE Das originelle Design und die Farben erleichtern die Kombination mit professionellen und/oder halbprofessionellen Espressomaschinen.

FÁCIL Y PROFESIONAL

ES Su diseño original y los colores hacen que se combine fácilmente con máquinas para café exprés profesionales y/o semi-profesionales.



Nero
Black



Rosso
Red



Grigio
Grey



Cromo
Chrome

Macinadosatori *Coffee dosers*

LA TRADIZIONE DELLA MACINATURA

Antica quanto il caffè

IT *“Solamente se il pannello di polvere di caffè nel filtro è perfetto sarà possibile ottenere un espresso eccellente.”*

Così riportano alcuni manuali per baristi che ricordano quanto sia cruciale la macinatura nella preparazione di un espresso. Spesso, molto più di quanto si immagini, alcuni errori in tazza non dipendono dalla macchina, né dal caffè quanto dalla macinatura.

THE ART OF GRINDING As old as coffee

EN *“Only if the ground coffee in the filter is perfect, you can get an excellent espresso.”* That is a barista manual quote and is a reminder of how important grinding is for the preparation of an espresso. Much more often than is thought, errors in the cup are not a result of the machine or the coffee, but of the grind.

LA TRADITION DE LA MOUTURE Ancienne comme le café

FR *“Seulement si le panneau de poudre de café dans le filtre est parfait, il sera possible d’obtenir un espresso excellent.”* Voilà ce que reportent certains manuels pour barman qui rappellent combien la mouture est importante pour la préparation d’un bon café expresso. Et souvent, bien au delà de ce qu’on imagine, certaines erreurs dans la tasse ne dépendent pas de la machine, ni du café mais de la mouture.

DIE TRADITION DES MAHLENS So alt wie der Kaffee selbst

DE *“Nur wenn das Pulver im Sieb perfekt ist, kann ein exzellenter Espresso erzielt werden.”* So lautet es in einigen Barista- Handbüchern, die auf die wesentliche Bedeutung des Mahlvorgangs bei der Herstellung eines Espresso hinweisen. Eine nicht perfekte Tasse Espresso ist häufiger als man meinen könnte keine Frage der Maschine oder des Kaffees, sondern des Mahlvorgangs.

LA TRADICIÓN DE LA MOLIENDA Antigua cuanto el café

ES *“Solamente si el panel de café molido en el filtro es perfecto será posible obtener un espresso excelente.”* De esta manera se expresan algunos manuales para baristas que recuerdan cuánto es crucial la molienda en la preparación de un espresso. A menudo, mucho más de cuánto se imagina, algunos errores en la taza no dependen de la máquina, ni del café sino de la molienda.





1

IT REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA

Questo sistema supera la tradizionale regolazione per “spazi intermedi” consentendo la possibilità di muoversi lungo tutta la linea di regolazione rendendo estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

EN MICROMETRIC GRINDING ADJUSTMENT

This system goes beyond the traditional “intermediate settings” allowing extremely precise grind size.

FR RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

ce système dépasse le réglage traditionnel par “espaces intermédiaires” en offrant la possibilité de se déplacer tout au long de la ligne de réglage pour le degré de mouture désiré extrêmement précis.

DE MIKROMETRISCHE EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT

Dieses System geht über die traditionelle Einstellung in “Zwischenschritten” hinaus, denn es gestattet ein stufenloses Verstellen im gesamten Regelbereich, so dass der gewünschte Feinheitsgrad äußerst exakt bestimmt werden kann.

ES REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

Este sistema supera la tradicional regulación para “espacios intermedios” permitiendo la posibilidad de moverse a lo largo de toda la línea de regulación haciendo extremadamente preciso el grado de molienda obtenido.



2

IT MACINE CONICHE E PIANE

Macine in acciai speciali che durano nel tempo. Ideate e realizzate con tecnologie innovative che garantiscono una macinatura efficace e costante in ogni momento della giornata. Le macine Nuova Simonelli sono concepite per evitare il surriscaldamento del caffè preservandone i principi organolettici. **Coniche o piane** di diverse dimensioni per assecondare ogni bisogno produttivo.

EN CONICAL AND FLAT GRINDERS

Special Stainless Steel Grinders that are long-lasting. Designed and built with innovative technologies that guarantee effective grinding and consistent grinding all through the day. Nuova Simonelli grinders are designed to avoid overheating the coffee, so preserving the organoleptic values. **Conical or flat**, of different sizes, to meet any production need.

FR MEULES CONIQUES ET PLATES

Meules spéciales en titane et en acier durables dans le temps. Conçues et réalisées à travers des technologies nouvelles pour garantir une mouture efficace et constante à tout moment de la journée. Les meules Nuova Simonelli sont conçues pour éviter la surchauffe du café. **Coniques ou plates**, pour répondre à toutes les exigences de production.

DE MAHLKÖRPER AUS SPEZIALSTAHL

Mahlkörper aus Titan und Spezialstahl mit sehr hoher Standzeit. Erdacht und mit innovativen Technologien realisiert, um in jedem Moment des Tages ein effizientes und gleichbleibendes Mahlen zu gewährleisten. Die Kaffeemühlen von Nuova Simonelli sind so konzipiert, dass das Erhitzen des Kaffees vermieden wird. **Kegeelförmig oder flach** in unterschiedlichen Größen für jeden Produktionsbedarf.

ES MUELAS CONICAS Y PLANAS

Muelas en titanio y aceros especiales de gran duración. Ideadas y realizadas con tecnología innovadora para garantizar una molienda eficaz y constante en cada momento del día. Las muelas Nuova Simonelli están creadas para evitar el sobrecalentamiento del café. **Cónicas o planas** para satisfacer todas las necesidades de producción.



3

IT FACILITÀ DI MANUTENZIONE E PULIZIA

I macinini Nuova Simonelli sono semplici nei settaggi, facili nella pulizia e veloci nella manutenzione. Ad ogni intervento essi mantengono la regolazione della macinatura permettendo un veloce ripristino delle funzioni senza spreco di caffè.

EN EASY MAINTENANCE AND CLEANING

Nuova Simonelli grinders are simple to set up, easy to clean and quick to maintain. At each service a record is kept of the grinder's settings so it can be quickly restarted, with no waste of coffee.

FR FACILITÉ D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

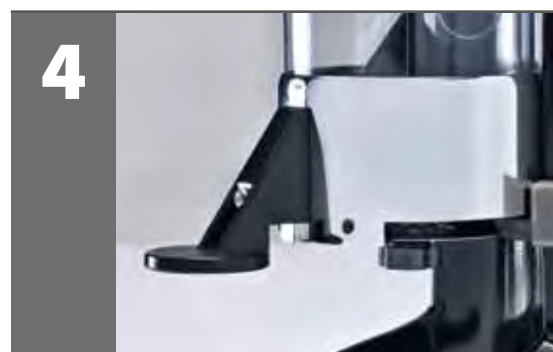
Les moulin à café Nuova Simonelli sont simples à régler, faciles à nettoyer et ils requièrent un entretien rapide. A chaque intervention, ils maintiennent le réglage de la mouture, en permettant le rétablissement rapide des fonctions sans gaspillage de café.

DE EINFACHE INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind einfach einzustellen, leicht zu reinigen und rasch instandzuhalten. Bei jedem Eingriff behalten sie die eingestellte Mahlfeinheit bei und gestatten somit eine rasche Wiederherstellung der Funktion ohne Vergeudung von Kaffee.

ES FACILIDAD DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los molinillos Nuova Simonelli tienen un sistema de configuración sencillo, se limpian de manera fácil y tienen un mantenimiento rápido. En cada intervención mantienen la regulación de la molienda permitiendo un restablecimiento rápido de las funciones sin desperdicio de café.



4

IT REGOLAZIONE ESTERNA DELLA DOSE

Nei macinadosatori Nuova Simonelli il sistema di regolazione della dose è esterno per permettere al barista di intervenire in ogni momento. Il contascatti laterale consente di verificare i caffè erogati.

EN EXTERNAL DOSE ADJUSTMENT

Nuova Simonelli grinders have an external system to regulate doses so the barista can change these at any time. The counter on the side means the number of coffees served can be easily checked.

FR RÉGLAGE EXTERNE DE LA DOSE

Sur les mouleurs-doseurs de Nuova Simonelli, le système de réglage de la dose est externe afin de permettre au barman d'intervenir à tout moment. Le compteur latéral permet de vérifier le nombre de cafés distribués.

DE EXTERNE EINSTELLUNG DER DOSIS

Bei den Dosiermühlen von Nuova Simonelli befindet sich das System zur Einstellung der Dosis außen, so dass sie für den Barista jederzeit zugänglich ist. Der seitlich angebrachte Zähler gestattet die Kontrolle der ausgegebenen Tassen Kaffee.

ES REGULACIÓN EXTERNA DE LA DOSIS

En los molinillos dosificadores Nuova Simonelli el sistema de regulación de la dosis es externo para permitir al barman la intervención en cualquier momento. El contador lateral permite comprobar los cafés que se han dispensado.



5

IT NETTA RIDUZIONE DEI RESIDUI DI CAFFÈ SULLE MACINE

I macinini Nuova Simonelli sono progettati per espellere tutto il caffè dalla camera di macinatura senza residui. Questo garantisce caffè macinato sempre fresco, una qualità costante nel tempo ed assenza di surriscaldamento delle macine. La particolare inclinazione delle macine nel Mythos è stata ideata per garantire la completa fuoriuscita del caffè.

EN RESIDUE FREE GRINDING

Nuova Simonelli grinders are designed to expel all the coffee from the grinding chamber so there is no residue. This guarantees ground coffee that is always fresh, long lasting consistent quality and also prevents the burrs from overheating.

FR MOUTURE SANS RESIDUS

Les moulin à café Nuova Simonelli sont conçus pour expulser tout le café de la chambre de mouture sans aucun résidu. Cela garantit un café moulu toujours frais, une qualité constante dans le temps et l'absence de surchauffe des meules.

DE MAHLEN OHNE RÜCKSTÄNDE

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind so ausgelegt, dass der gesamte Kaffee ohne Rückstände aus der Mahlkammer ausgestoßen wird. Dadurch wird gewährleistet, dass der Kaffee immer frisch gemahlen ist, dass die Qualität über der Zeit konstant bleibt und dass die Mahlkörper nicht heiß laufen.

ES MOLIENDA SIN RESIDUOS

Los molinillos Nuova Simonelli están diseñados para expulsar todo el café de la cámara de molienda sin residuos. Esto garantiza un café molido siempre fresco, una calidad constante, duradera y sin que las muelas se sobrecalienten.

MDX

La scelta professionale per una produzione media



IT Con la regolazione della macinatura e della quantità del caffè, MDX è il macinino dedicato ai locali medio vendenti con una produzione giornaliera fino a 1,5 kg di caffè.

THE PROFESSIONAL CHOICE FOR STANDARD PRODUCTION

EN With the ability to adjust the grind and the quantity of the coffee, the MDX grinder is designed for locations with standard volumes, with a daily production up to 1,5 kgs of coffee.

DIE PROFESSIONELLE WAHL FÜR MITTLERE PRODUKTIONSLEISTUNGEN

DE Dank Regelung der Mahlfeinheit und der Kaffee-Menge ist MDX mit einer Stundenleistung bis 1,5 kg Kaffee eine Kaffeemühle, die speziell für Lokale mit mittleren Verkaufszahlen geeignet ist.

LE CHOIX PROFESSIONNEL POUR UNE PRODUCTION MOYENNE

FR Avec le réglage de la mouture et de la quantité du café, MDX est le moulin à café destiné aux établissements à volumes moyens de vente avec une production quotidien jusqu'à 1,5 kg de café.

LA ELECCIÓN PROFESIONAL PARA UNA PRODUCCIÓN MEDIA

ES Con la regulación de la molienda y del gramaje del café, MDX es el molinillo dedicado a los locales de ventas medias con una productividad diaria hasta 1,5 kg de café.

Regolazione micrometrica della macinatura

IT Con MDX si può regolare con la massima precisione la granulometria del caffè.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT

EN MDX allows precise grind adjustment.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

FR Avec MDX il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

DE Mit MDX kann jede gewünschte Körnungsgröße erzielt werden.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

ES Con MDX es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.

Manuale o automatico

IT Disponibile sia nella versione ad azionamento manuale sia quella ad azionamento automatico.

MANUAL OR AUTOMATIC

EN Available as both manually and automatically operated.

MANUEL OU AUTOMATIQUE

FR Disponible dans la version à actionnement manuel et dans la version automatique.

HAND- ODER AUTOMATIKBETRIEB

DE Steht sowohl in Ausführung mit Hand- als auch in Ausführung mit automatischer Betätigung zur Verfügung.

MANUAL O AUTOMÁTICO

ES Disponible ya sea en la versión por accionamiento manual que por accionamiento automático.

Regolazione della dose

IT Sistema di registrazione esterno per facilitare la fase di regolazione.

DOSE ADJUSTMENT

EN External calibration system to simplify adjustments.

RÉGLAGE DE LA DOSE

FR Système de réglage externe pour faciliter la phase de réglage.

REGELUNG DER DOSIS

DE Externes Einstellsystem zur Erleichterung der Regelphase.

REGULACIÓN DE LA DOSIS

ES Sistema de registro externo para facilitar la fase de regulación.

Manutenzione semplificata

IT MDX è stato progettato per rendere agevole e veloce l'intervento tecnico. Tutto ciò si traduce in massima affidabilità e bassi costi di manutenzione.

SIMPLIFIED MAINTENANCE

EN MDX is designed for easier and faster technical assistance. This means maximum reliability and low maintenance costs.

ENTRETIEN SIMPLIFIÉ

FR MDX a été conçu pour rendre l'intervention du technicien simple et rapide. Tout cela se traduit en une fiabilité maximale et dans des coûts d'entretien réduits.

VEREINFACHTE INSTANDHALTUNG

DE MDX wurde so entwickelt, dass sich technische Eingriffe bequem und rasch ausführen lassen. All dies sichert maximale Zuverlässigkeit und niedrige Instandhaltungskosten.

MANTENIMIENTO SIMPLIFICADO

ES MDX ha sido proyectado para facilitar y agilizar la intervención técnica. Todo esto se traduce en máxima fiabilidad y bajos costes de mantenimiento.

Campana in policarbonato (1 kg)
Policarbonated bean hopper (1 kg)

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding adjustment

Macine in acciaio speciale (piane 65 mm)
Special stainless steel burrs (flat 65 mm)

Corpo in alluminio pressofuso con verniciatura epossidica
Body in die-cast aluminum with epoxy paint

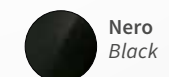
Corpo dosatore in alluminio cromato
Chrome dispenser body

Leva dosatore rivestita in gomma antiscivolo
Ergonomic dispenser lever with rubber coating

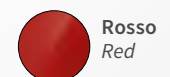
Regolazione esterna della dose
External dosage regulator

Interuttore azionamento
Operating switch

Versione nero
Black version



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White

ON DEMAND

MODELLO / MODEL	MYTHOS ONE	MYTHOS PLUS	MYTHOS BASIC	MDX ON DEMAND	GRINTA
Carrozzeria / Body					
Materiale / Material					
Acciaio inox / Stainless steel	•	•	•		
Colori / Colors					
	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black
		■ Grigio / Grey	■ Grigio / Grey	□ Bianco / White	■ Grigio / Grey
		■ Inox / Stainl. steel		■ Rosso / Red	■ Rosso / Red
					■ Cromo / Chrome
Dimensioni / Dimensions					
Largezza / Width (mm / inches)	188/7.40	188/7.40	188/7.40	190/7.48	140/5.51
Altezza / Height (mm / inches)	510/20.08	595/23.42	595/23.42	590/23.22	420/16.53
Profondità / Depth (mm / inches)	400/ 15.75	497/19.56	497/19.56	360/14.17	210/8.26
Peso / Weight					
Netto (kg) / Net (lb)	23/ 50.70	20/ 44.09	20/ 44.09	10,5/23.15	4,2/9.26
Lordo (kg) / Gross (lb)	25/ 55.10	22/ 48.5	22/ 48.5	12/26.46	5/11.02
Tramoggia / Bean hopper					
Materiale / Material	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food	ABS ABS
Capacità / Capacity	1,3 kg	3,2 kg	3,2 kg	1,2 kg	0,5 kg
Sistema sicurezza estrazione campana Bean hopper's extraction safety system	•	•	•	•	
Cassetto raccogli fondi estraibile Extractable coffee grounds tray	•	•	•		
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency					
	230 V (50Hz)	230 V (50Hz)	230 V (50Hz)	230 V (50Hz)	230 V (50Hz)
	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)
Certificazioni per 115V / 60 Hz CSA Certification per 115V / 60 Hz CSA	•	•	•	•	•
Potenza / Power					
	230 V / 800 W	230 V / 800 W	230 V / 830 W	230 V / 500 W	230 V / 220 W
	115 V / 950 W	115 V / 950 W	115 V / 950 W	115 V / 500 W	
Pressino / Tamper					
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)		•			
Pressino fisso / Fixed tamper			•		
Macinatura / Grinding					
Regolazione macinatura / Grinding regulation	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric	Normale / Normal
Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	15	18	18	9	3,6
Velocità macinatura (sec/dose) Speed grinding (sec/dose)	2,7	1,35	1,35	4,5 - 5,5	6,8
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	75	75	75	65	50
Trattamento long life / Long life treatment	•	•	•		
Elettronica / Electronic					
Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•	•	•	•
Display a due righe / Two lines display	•	•	•	•	
Dosatura elettronica / Electronic dosing	•	•	•	•	vers. AMMT AMMT vers.
N. dosi programmate / N. programmed doses	3	3	3	2	1
Stop&Go / Stop&Go	•	•	•		
Funzione Barista / Barista Function	•	•	•		
Funzione aggiunta dose / Dose addition function	•	•	•		
Riempimento Automatico Dosatore Automatic filling doser					
Lingue / Languages	I/GB/F/D/E	I/GB/F/D/E	I/GB/F/D/E		
Conteggio totale / Total counter	•	•	•	•	
Conteggio parziale / Partial counter	•	•	•	•	

MACINADOSATORI / GRINDER DOSERS

MODELLO / MODEL	MDLA	MDLC	MDX	MCF
Carrozzeria / Body				
Materiale / Material				
Acciaio Verniciato / Painted steel	•	•	•	
Colori / Colours				
	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black
	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red
	■ Grigio / Grey	■ Grigio / Grey	□ Bianco / White	
Dimensioni / Dimensions				
Largezza / Width (mm / inches)	230/9.05	230/9.05	190/7.48	150/5.90
Altezza / Height (mm / inches)	515/20.27	515/20.27	590/23.22	325/12.79
Profondità / Depth (mm / inches)	350/13.77	350/13.77	360/14.17	205/8.07
Peso / Weight				
Netto (kg) / Net (lb)	16,5/36.38	16,5/36.38	10,5/23.15	5/11.02
Lordo (kg) / Gross (lb)	18/39.68	18/39.68	12/26.46	6/13.23
Tramoggia / Bean hopper				
Materiale / Material	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food
Capacità / Capacity	1 kg	1 kg	1,2 kg	0,5 kg
Sistema sicurezza estrazione campana Bean hopper's extraction safety system	•	•	•	•
Cassetto raccogli fondi estraibile Extractable coffee grounds tray				
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency				
	230/380V (50 Hz)	230/380V (50Hz)	230V (50 Hz)	230V (50Hz)
	115V (60 Hz)		115V (60 Hz)	115V (60Hz)
Certificazioni per 115V / 60 Hz CSA Certification per 115V / 60 Hz CSA	•		•	•
Potenza / Power				
	230V / 830W	230V / 830W	230V / 400W	230V / 260W
	115V / 950W	380V / 650W	115V / 450W	115V / 225W
	380V / 650W			
Pressino / Tamper				
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)				
Pressino fisso / Fixed tamper	•	•	•	
Macinatura / Grinding				
Regolazione macinatura / Grinding regulation	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric
Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	10	4,8	9	5
Velocità macinatura (sec/dose) Speed grinding (sec/dose)	2,4	5,1	2,7	4,9
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	75	Coniche	65	50
Trattamento long life / Long life treatment				
Elettronica / Electronic				
Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•	•	•
Display a due righe / Two lines display				
Dosatura elettronica / Electronic dosing				
N. dosi programmate / Number programmed doses				
Stop&Go / Stop&Go				
Funzione Barista / Barista Function				
Funzione aggiunta dose / Dose addition function				
Riempimento Automatico Dosatore Automatic filling doser	•	versione automatica automatic version	versione automatica automatic version	
Lingue / Languages				
Conteggio totale / Total counter	•	•	•	
Conteggio parziale / Partial counter				

www.nuovasimonelli.it



Nuova Simonelli S.p.A.
Via M. D'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
tel. +39.0733.9501
fax +39.0733.950242
videoconf. +39.0733.950201
www.nuovasimonelli.it
n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Distribution USA
6940 Salashan PKWY BLDG A
Ferndale, WA 98248
tel. +1.360.3662226
fax +1.360.3664015
videoconf. +1.360.3188595

www.nuovadistribution.com
info@nuovadistribution.com

