

nuova SIMONELLI 75° 1936/2011

MACINADOSATORI
COFFEEGRINDERS

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

WBC SPONSOR
WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP





L'ARTE DELLA MACINATURA

Antica quanto il caffè, premessa di un espresso perfetto

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 tazzina non dipendono dalla macchina, né dal caffè quanto dalla macinatura.

THE ART OF GRINDING

As old as coffee, the basis of a perfect espresso

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.

L'ART DE LA MOUTURE

Aussi ancienne que le café, elle est la prémisse essentielle pour un bon expresso

FR ***...Seulement si le panneau de poudre de café dans le filtre est parfait, il sera possible d'obtenir un expresso excellent...***
Voilà ce que reportent certains manuels pour barmans 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 dépendant pas de la machine, ni du café mais de la mouture.

DIE KUNST DES MAHLENS

So antik wie der Kaffee selbst, Voraussetzung für einen perfekten Espresso

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.

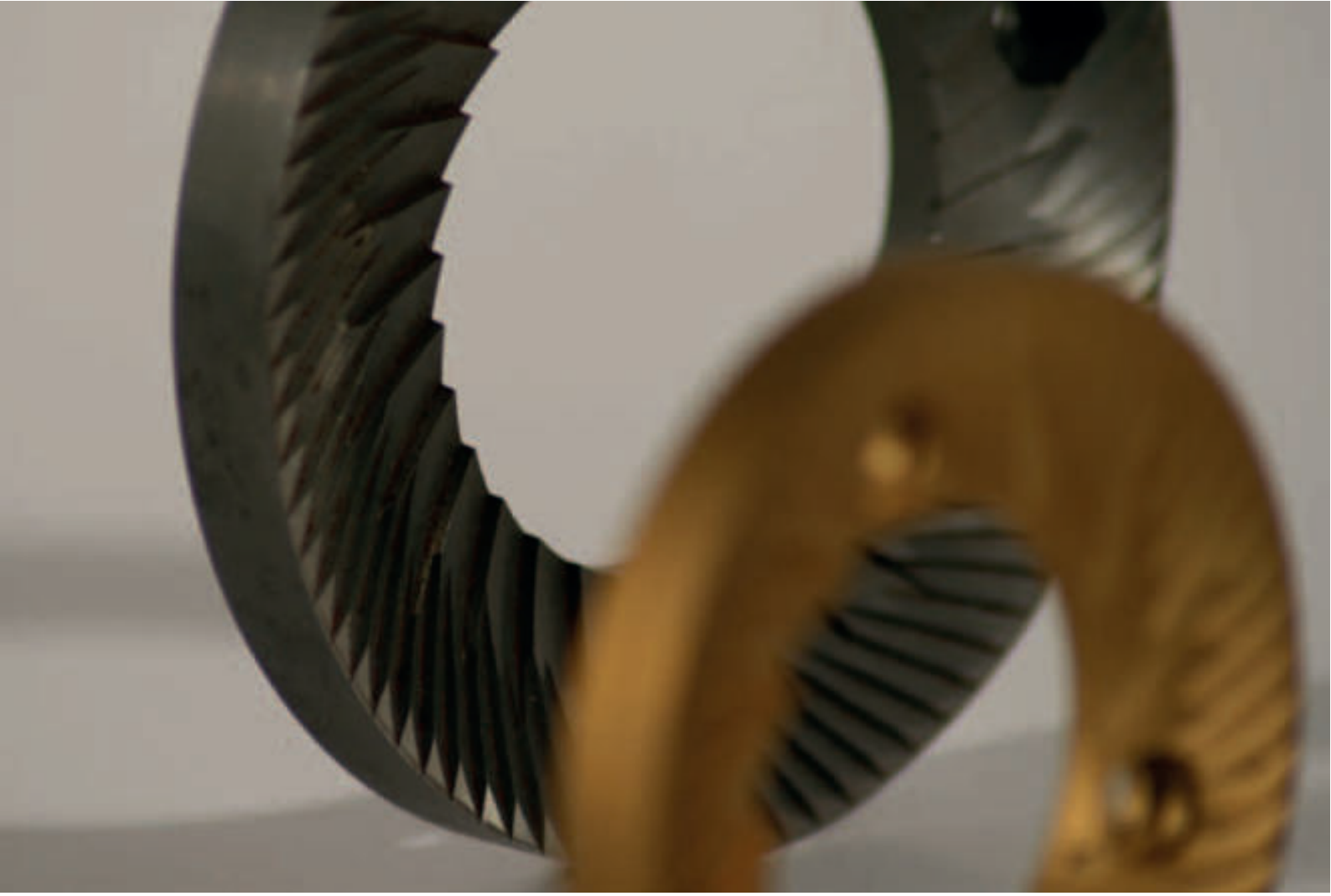
EL ARTE DE LA MOLIENDA

Antigua como el café, premisa de un exprés perfecto

ES ***...Solamente si el panel de café molido en el filtro es perfecto será posible obtener un espresso excelente...***
De esta manera se expressan 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.



nuova SIMONELLI®



GUIDA ALLA SCELTA

IT Scegliere un macinino Nuova Simonelli significa avere uno strumento altamente professionale e capace di garantire la qualità nel tempo. La gamma di macinini proposta da Nuova Simonelli è tale da consentire una soluzione su misura per ogni tua esigenza. Macinacaffè per grandi e piccole produzioni, a macine piane o coniche, con macinatura all'instante o con dosatore, manuali o automatici. Con noi ogni scelta è professionale.



nuova SIMONELLI®

HELP GUIDE

EN Choosing a Nuova Simonelli grinder means having a highly professional machine which ensures long term quality.
The range of grinders offered by Nuova Simonelli means there is a solution tailored to your needs. Grinders for large and small volumes, flat or conical grinders, instant grinding or with a doser, manual or automatic. With us every choice is professional.

GUIDE POUR LE CHOIX D'UN MOULIN À CAFÉ

FR Choisir un moulin à café Nuova Simonelli signifie avoir un instrument hautement professionnel et capable de garantir la qualité dans le temps.
La vaste gamme de moulins à café proposée par Nuova Simonelli est en mesure d'offrir une solution sur mesure pour chacune de vos exigences.
Des moulins à café pour les petites et pour les grandes productions, à meules plates ou coniques, avec une mouture instantanée ou à doseur, manuels ou automatiques.
Avec Nuova Simonelli, chaque choix est professionnel.

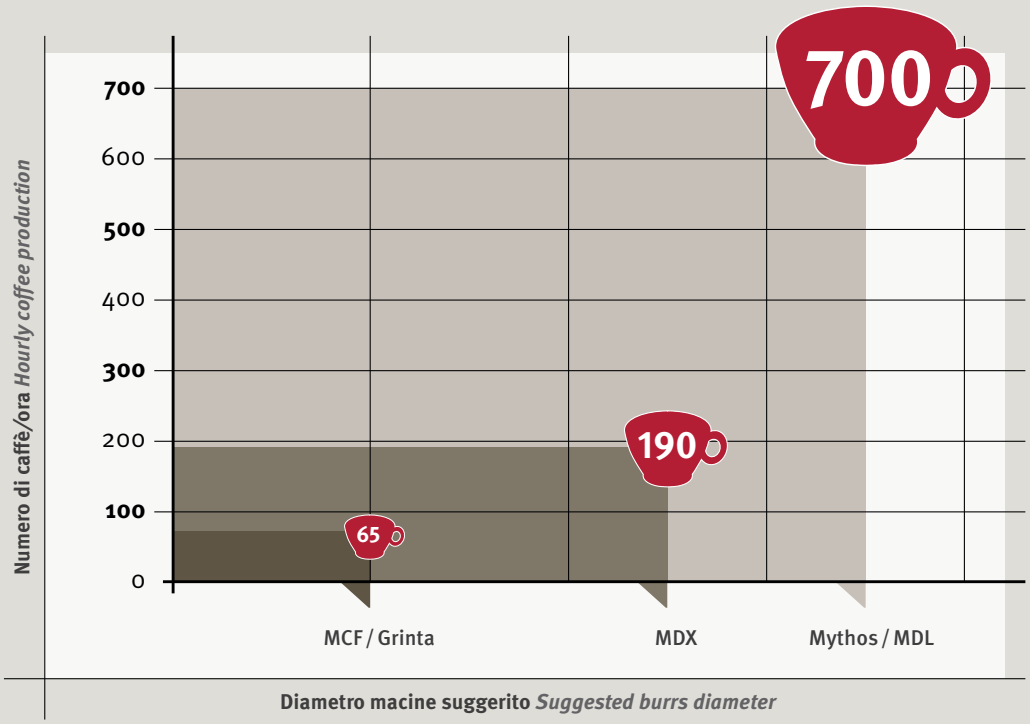
ANLEITUNG ZUR AUSWAHL

DE Die Wahl einer Kaffeemühle von Nuova Simonelli bedeutet, über ein hoch professionelles Instrument zu verfügen, das in der Lage ist, dauerhafte Qualität zu gewährleisten.
Die von Nuova Simonelli gebotene Palette an Kaffeemühlen gestattet maßgeschneiderte Lösungen für jede Anforderung.
Kaffeemühlen für große und kleine Produktionen, mit flachen oder kegelförmigen Mahlelementen, zum Instant-Mahlen oder mit Dosierungsvorrichtung, für Hand- und Automatikbetrieb.
Bei Nuova Simonelli ist jedes Gerät professionell.

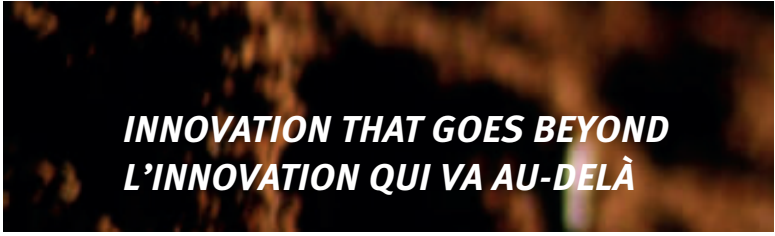
GUÍA A LA ELECCIÓN

ES Elegir un molinillo Nuova Simonelli significa tener un instrumento altamente profesional y capaz de garantizar la calidad en el tiempo. La gama de molinillos propuesta por Nuova Simonelli es tal que permite una solución a medida para cada una de sus exigencias. Molinillo de café para grandes y pequeñas producciones, con muelas planas o cónicas, con molienda instantanea o con dosificador, manuales o automáticos.
Con nosotros cualquier opción es profesional.

IL MACININO PER OGNI TIPO DI PRODUZIONE
THE GRINDER FOR ANY VOLUME



L'INNOVAZIONE CHE VA OLTRE



INNOVATION THAT GOES BEYOND
L'INNOVATION QUI VA AU-DELÀ

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.

2



IT MACINE

Macine che durano nel tempo e realizzate con nuove tecnologie che fanno uso di acciai speciali e, nel caso del macinino Mythos, anche di titanio. Costruite per essere dure per una macinatura efficace e disegnate per essere sufficientemente elastiche per assorbire le vibrazioni alle quali sono sottoposte. Le macine Nuova Simonelli evitano anche il trasferimento del calore sul caffè macinato, senza alterare i principi organolettici del caffè.

3



IT FACILITÀ DI MANUTENZIONE E PULIZIA

I macinini sono intelligenti cioè capaci di mantenere in memoria il settaggio in caso di manutenzione o assistenza tecnica, consentendo quindi un facile e veloce ripristino.

4



IT REGOLAZIONE ESTERNA DELLA DOSE

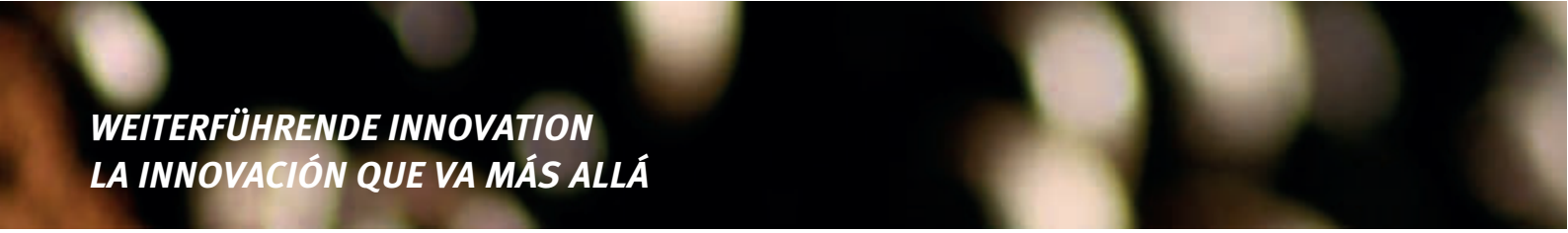
I macinadosatori consentono la possibilità di vedere la dose di caffè per singolo shot della leva del dosatore direttamente dall'esterno in modo da rendere più facile la regolazione della quantità di caffè nel portafiltro.

5



IT NETTA RIDUZIONE DEI RESIDUI DI CAFFÈ SULLE MACINE

I macinini Nuova Simonelli, a differenza di molti altri, sono capaci di espellere dalla camera di macinatura la quasi totalità del caffè macinato permettendo di avere sempre caffè fresco e soprattutto evitando il surriscaldamento delle macine.



WEITERFÜHRENDE INNOVATION
LA INNOVACIÓN QUE VA MÁS ALLÁ

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.

EN GRINDER TECHNOLOGY

Long lasting grinders using new technology, special steels and, in the case of the Mythos grinder, titanium. They are solidly built for an efficient grind and designed to be flexible enough to absorb the vibration. Nuova Simonelli grinders also prevent heat transfer to the ground coffee, so there is no effect on the main organoleptic features of the coffee.

FR MEULES TECHNOLOGIQUES

des meules qui durent dans le temps et réalisées avec de nouvelles technologies qui utilisent des aciers spéciaux et, dans le cas du moulin à café Mythos, même du titane. Fabriquées pour êtres dures pour obtenir une mouture efficace et dessinées pour être suffisamment élastiques afin d’absorber les vibrations auxquelles elles sont soumises. Les meules Nuova Simonelli évitent aussi le transfert de la chaleur sur le café moulu pour ne pas altérer ses principes organoleptiques.

DE TECHNOLOGISCH HOCHWERTIGE MÜHLEN

Mühlen mit hoher Standzeit, die mit neuen Technologien unter Einsatz von Spezialstählen, bei der Mühle Mythos, auch von Titan realisiert werden.
Sie werden so gebaut, dass sie einerseits hart sind, um ein wirksames Mahlen zu erzielen, andererseits aber elastisch genug, um die Vibrationen aufnehmen zu können, denen sie ausgesetzt sind. Die Kaffeemühlen von Nuova Simonelli verhindern auch die Übertragung der Hitze auf den gemahlenen Kaffee, so dass die organoleptischen Merkmale des Kaffees nicht geschädigt werden.

ES MUELAS TECNOLÓGICAS

Muelas que duran a lo largo del tiempo y realizadas con nuevas tecnologías que usan aceros especiales y, en el caso del molinillo Mythos, también de titanio. Construidas para ser duras para una molienda eficaz y diseñadas para ser suficientemente elásticas para absorber las vibraciones a las cuales están sometidas. Las muelas Nuova Simonelli evitan también la transferencia del calor al café molido, sin alterar los principios organolépticos del café.

EN EASY MAINTENANCE AND CLEANING

Nuova Simonelli grinders are very intelligent because the settings are stored, restarting is quick and easy after any maintenance or technical assistance.

FR FACILITÉ D’ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Les moulins à café Nuova Simonelli sont extrêmement intelligents parce qu’ils gardent en mémoire le réglage en cas d’entretien ou d’assistance technique, permettant ainsi un rétablissement facile et rapide.

DE EINFACHE INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Die Kaffeemühlen von Nuova Simonelli sind extrem intelligent, denn im Speicher bleibt die Einstellung bei Wartungs- oder Kundendienstarbeiten erhalten, so dass die Arbeit einfach und rasch fortgesetzt werden kann.

ES FACILIDAD DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los molinillos Nuova Simonelli son inteligentes porque mantienen en memoria la configuración en caso de mantenimiento o asistencia técnica, permitiendo un fácil y rápido restablecimiento.

EN EXTERNAL DOSAGE ADJUSTMENT

The amount of coffee dosed per shot is visible directly from the dispenser, making it easier to adjust the amount of coffee in the filter.

FR RÉGLAGE EXTERNE DE LA DOSE

Les moulins à café doseurs permettent de voir la dose de café utilisée à chaque actionnement du levier du doseur directement depuis l’extérieur, afin de faciliter le réglage de la quantité de café dans le porte-filtre.

DE EXTERNE REGELUNG DER DOSIS

Die Dosiermühlen bieten die Möglichkeit, die Kaffeedosis pro einzelner Betätigung des Dosierhebels direkt von außen zu beobachten, so dass die Regelung der Kaffeemenge im Sieb wesentlich erleichtert wird.

ES REGULACIÓN EXTERNA DE LA DOSIS

Los molinillos-dosificadores dan la posibilidad de ver la dosis de café por cada shot de la palanca del dosificador directamente desde el exterior de manera que sea más fácil la regulación de la cantidad de café en el porta-filtro.

EN SIGNIFICANT REDUCTION OF RESIDUAL GROUND COFFEE

Nuova Simonelli grinders, unlike many others, expel almost all the ground coffee from the milling chamber, meaning there is always fresh coffee and most importantly stopping the grinder from overheating.

FR RÉDUCTION IMPORTANTE DES RÉSIDUS DE CAFÉ SUR LES MEULES

Les moulins à café Nuova Simonelli, contrairement à beaucoup d’autres, sont en mesure d’expulser de la chambre de mouture quasiment la totalité du café moulu, permettant d’avoir toujours du café frais et évitant, surtout, la surchauffe des meules.

DE EINDEUTIGE REDUZIERUNG DER KAFFEERÜCKSTÄNDE IN DER MÜHLE

Im Unterschied zu vielen anderen, sind die Kaffeemühlen von Nuova Simonelli in der Lage, das gemahlene Kaffeepulver fast vollständig aus der Mahlkammer auszustoßen, so dass der Kaffee stets frisch ist und vor allem das heiß Laufen der Mahlelemente vermieden wird.

ES NETA REDUCCIÓN DE LOS RESIDUOS DE CAFÉ EN LAS MUELAS

Los molinillos Nuova Simonelli, a difrencia de muchos otros, son capaces de expulsar de la cámara de molienda casi todo el café molido permitiendo tener siempre café fresco y sobretodo evitando el sobrecalentamiento de las muelas.

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, coffeeshops e ristoranti.



MYTHOS
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.

MYTHOS
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.

MYTHOS
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.

MYTHOS
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.

L'ON DEMAND PER I PIÙ ESIGENTI

ON DEMAND FOR THE MORE DEMANDING / LA MOUTURE À LA DEMANDE POUR LES PLUS EXIGEANTS
KAFFEE ON DEMAND FÜR ANSPRUCHSVOLLE / EL ON DEMAND PARA LOS MÁS EXIGENTES



Macinatura all'istante

IT Mythos consente di portare in tazza tutta la fragranza e l'aroma racchiusa nei chicchi di caffè.

Instant grind

EN Mythos can bring to the cup all the aroma and flavor from the coffee beans.

Mouture à l'instant

FR Mythos permet de mettre dans la tasse toute la flagrance et l'arome renfermés dans les grains de café.

Instant-Mahlen

DE Mythos gestattet es, den ganzen Duft und das ganze Aroma der Kaffeebohnen in die Tasse zu bringen.

Molienda al instante

ES Mythos permite llevar a la taza toda la fragancia y el aroma encerrado en los granos de café.

MYTHOS BARISTA



- IT Se pretendi l'esaltazione degli aromi del caffè
- EN If you are enthusiastic about the aromas of coffee
- FR Si tu souhaite l'exaltation des arômes du cafè espresso
- DE Wenn Sie das volle Aroma des Kaffees wollen
- ES Si pretendes exaltar el aroma del café

MYTHOS PLUS



- IT Se vuoi un'alta qualità costante su tutte le erogazioni
- EN If you want consistently high quality with each extraction
- FR Si quieres una calidad alta y constante en todos los cafes
- 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

CORRETTA PRESSATURA

PERFECT TAMPERING / CORRECT PRESSAGE / RICHTIGE ANPRESSUNG / PRENSADO CORRECTAMENTE





Pressino dinamometrico regolabile

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

Dynanometric Tamper

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

Presseur dynamométrique réglable

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

Einstellbarer, dynamometrischer Stopfer

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

Prensado dinamométrico regulable

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

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.

Réglage micrométrique de la mouture

FR Avec Mythos il est possible régler avec le maximum de précision la granulometrie du cafè.

Mikrometrische Regelung der Mahlfeinheit

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

Regulación micrométrica de la molienda

ES Con Mythos es posible regular con maxima precisión la granulométria del café.





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 versioni PLUS e BARISTA).

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 and BARISTA version).

Meules Long Life

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

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 und BARISTA).

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 y BARISTA).


MYTHOS
MACDISPS 2.30
MYTHOS®
nuova
SIMONELLI

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

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

Stop & go

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

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, 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.

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.

Barista-Funktion

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

Función Barista

ES Para los más expertos y exigentes, permite modificar la dosis con continuidad y sin entrar y salir en el menu 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

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

Low/high speed

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

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.

Dosage électronique

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

Elektronische Dosierung

DE Drei verschiedene Kaffeepulver-Dosierungen zu programmieren und anzuwählen.

Dosificación electrónica

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



LCD Display Multilingue
LCD multilingual Display

3 dosi programmate + allungo
3 programmed doses + manual addition

Funzione stop & go
Stop & go function

Funzione Barista
Barista's function

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding regulation

Pressino dinamometrico regolabile (0 – 22 kg)
Adjustable dynamometric tamper (0 – 22 kg)

On/Off
On/Off

Vaschetta raccogli caffè estraibile
Extractable coffee grounds tray

Campana trasparente da 3,2 kg
Transparent bean hopper (3,2 kg)

Compartimenti separati
Separating sections

Sistema sicurezza estrazione campana
Bean hopper's extraction safety system

Sistema salvamotore
Engine protection system

Macine Long Life
Long life burrs

Interruttore azionamento
Operating switch

Forchetta portafiltro inox con doppia posizione
Inox filter holder fork with double position

Motore da 800 W con sistema protezione
800 W engine with protection system

Versione inox
Stainless steel version

Nero matt
Black matt

Grigio
Grey

Acciaio inox satinato
Satinized stainless steel

MDL

CONICO O PIANO PER ELEVATA PRODUTTIVITÀ ORARIA

IT MDL è il macinadosatore tradizionale di alta gamma in grado di soddisfare i bisogni dei locali alto vendenti.



MDL
Conical or flat for higher hourly productivity

EN MDL is a traditional high-end grinder designed to meet the needs of high volume locations.

MDL
Conique ou plat pour les productivités horaires élevées

FR MDL est le moulin à café doseur traditionnel haut de gamme capable de satisfaire les besoins des établissements à gros volumes de vente.

MDL
Flache oder kegelförmige Mahlelemente

DE MDL ist eine hochwertige, traditionelle Dosiermühle für die Erfordernisse von Lokalen mit hohen Verkaufszahlen.

MDL
Cónico o plano para elevada productividad horaria

ES MDL es el molinillo-dosificador tradicional de alta gama capaz de satisfacer las necesidades de los locales con alto número de ventas.

Regolazione micrometrica della macinatura

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

Micrometric grinding adjustment

EN MDL allows precise grind adjustment.

Réglage micrométrique de la mouture

FR Avec MDL il est possible régler avec le maximum de précision la granulometrie du cafè.

Mikrometrische Regelung der Mahlfeinheit

DE Mit MDL kann jede gewünschte Körnungsgröße erzielt werden.

Regulación micrométrica de la molienda

ES Con MDL es posible regular con maxima precisión la granulométria del café.

Alta produttività a bassi giri

IT Grandi volumi di macinato grazie alla potenza del motore e il particolare profilo delle macine.

High productivity at low speed

EN Large volumes of ground due to engine power and to particular burrs profile.

Haute productivité à bas régime

FR Gros volumes de mouture grâce à la puissance du moteur et le profile particulier des meules.

Hohe Produktivität bei niedriger Drehzahl

DE Großes Mahlvolumen dank leistungsstarkem Motor und Mahlwerkprofil.

Alta productividad a bajas revoluciones

ES Grandes volúmenes de molienda gracias a la potencia del motor y al diseño de las muelas.

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 soit dans la version à actionnement manuel soit dans la version à actionnement 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 en 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

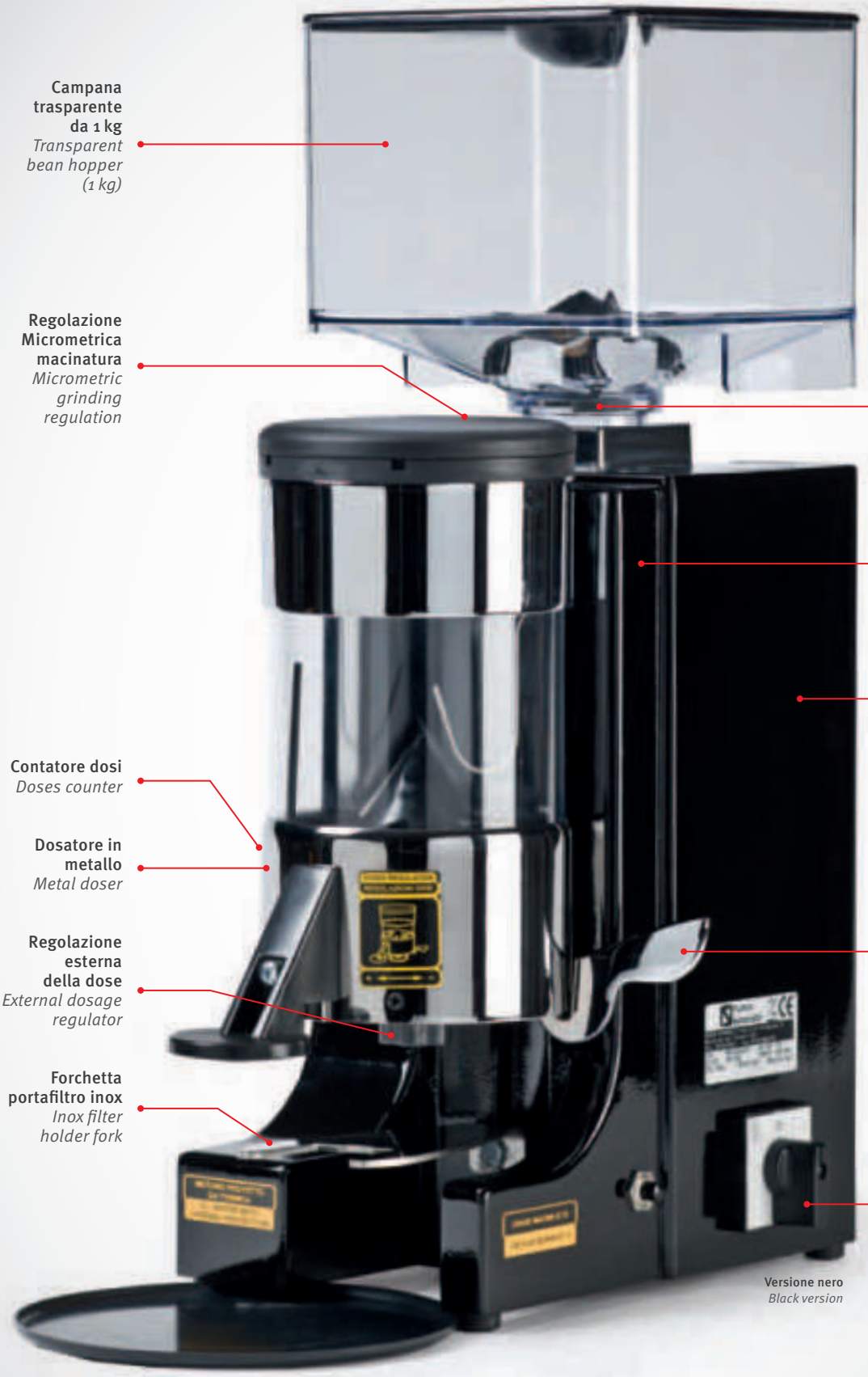
FR Système de réglage externe pour faciliter la phase de réglage.

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.



Versione nero
Black version

Nero
Black

Rosso
Red

Grigio
Grey

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 produttività oraria fino a 9 kg di caffè.



MDX
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 an hourly capacity up to 9 kgs of coffee.

MDX
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 horaire jusqu'à 9 kg de café.

MDX
Die professionelle Wahl für mittlere Produktionsleistungen

DE Dank Regelung der Mahlfeinheit und der Kaffee-Menge ist MDX mit einer Stundenleistung bis 9 kg Kaffee eine Kaffeemühle, die speziell für Lokale mit mittleren Verkaufszahlen geeignet ist.

MDX
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 horaria hasta 9 kg de café.

Regolazione micrometrica della macinatura

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

Micrometric grinding adjustment

EN MDX allows precise grind adjustment.

Réglage micrométrique de la mouture

FR Avec MDL il est possible régler avec le maximum de précision la granulometrie du cafè.

Mikrometrische Regelung der Mahlfeinheit

DE Mit MDL kann jede gewünschte Körnungsgröße erzielt werden.

Regulación micrométrica de la molienda

ES Con MDX es posible regular con maxima precisión la granulométria del café.

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.

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.

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

Corpo dosatore in alluminio cromato
Chrome dispenser body

Regolazione esterna della dose
External dosage regulator

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

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

Interruttore azionamento
Operating switch

Versione nero
Black version

Nero *Black*

Rosso *Red*

Grigio *Grey*

MCF

UN PICCOLO MACININO DAL CUORE PROFESSIONALE

IT MCF e il macinino **semiprofessionale** adatto per chi è alla ricerca di elevate prestazioni qualitative pur non producendo grandi volumi di caffè (fino a 0,5 kg/giorno). Per queste sue caratteristiche esso si presta sia a un uso professionale (es. decaffeinato) sia a uno da intenditori.

MCF
A small mill with the heart of a professional

EN MCF is the right grinder for **semi-professionals** looking for high quality performance not related to large quantities of coffee (up to 0.5 kg/day).
It is suitable both for professional use (eg decaffeinated coffee) and for home use.

MCF
Un petit moulin à café au cœur professionnel

FR MCF est le moulin à café **semi-professionnel** indiqué pour ceux qui sont à la recherche de performances qualitatives élevées même s'ils ne produisent pas de gros volumes de café (jusqu'à 0,5 kg/jour). De par ses caractéristiques, il est indiqué aussi bien à un usage professionnel (ex. décaféiné) qu'à l'emploi des amateurs.

MCF
Eine kleine Kaffeemühle mit professionellem Herzen

DE MCF ist eine halbprofessionelle Kaffeemühle für diejenigen, die auch bei weniger hohen Produktionsmengen (bis 0,5 kg pro Tag) nach qualitativ hochwertigen Leistungen suchen. Dank seiner Eigenschaften ist dieses Gerät sowohl für professionellen Einsatz (z.B. für entkoffeinierten Kaffee) als auch für reine Liebhaber geeignet.

MCF
Un pequeño molinillo con corazón profesional

ES MCF y el molinillo semi-profesional adecuado para quien busca elevados rendimientos de calidad sin producir grandes volúmenes de café (hasta 0,5 kg/día). Por estas características éste se presta ya sea a un uso profesional (ej. descafeinado) ya sea a un uso para conocedores.



Massima precisione

IT Grazie alla regolazione micrometrica della macinatura è ideale per chi vuole servire e/o degustare il miglior espresso possibile.

Maximum precision

EN With stepless grind makes it ideal for those who want to serve and / or taste the best espresso possible.

Maximum de précision

FR Grâce au réglage micrométrique de la mouture, il est idéal pour servir et / ou déguster le meilleur café expresso possible.

Höchste Präzision

DE Dank der mikrometrischen Regelung der Mahlfeinheit ist das Gerät ideal für diejenigen, die den bestmöglichen Espresso servieren und/oder genießen möchten.

Máxima precisión

ES Gracias a la regulación micrométrica de la molienda es ideal para quien quiere servir y/o saborear el mejor exprés posible.

Robusto e affidabile

IT MCF è un macinino con corpo in alluminio pressofuso, con struttura autoportante per offrire la massima stabilita e affidabilità nel tempo.

Robust and reliable

EN MCF is a grinder with a die-cast aluminum body and a self-supporting structure for maximum stability and reliability.

Robuste et fiable

FR MCF est un moulin à café en aluminium moulé sous pression, avec une structure autoportante qui offre le maximum de stabilité et de fiabilité dans le temps.

Robust und zuverlässig

DE MCF ist eine Kaffeemühle mit Gehäuse aus Aluminiumdruckguss und selbsttragender Struktur, so dass sie höchste Stabilität und dauerhafte Zuverlässigkeit bietet.

Robusto y fiable

ES MCF es un molinillo con cuerpo en aluminio presofundido, con estructura auto-portante para ofrecer la máxima estabilidad y fiabilidad a lo largo del tiempo.

Potente

IT Il potente motore che equipaggia gli MCF garantisce una macinatura uniforme senza surriscaldare il caffè.

Powerful

EN The powerful engine of the MCF provides consistent grinding without overheating the coffee.

Puissant

FR Le moteur puissant dont est équipé MCF garantit une mouture uniforme sans surchauffer le café.

Leistungsstark

DE Der leistungsstarke Motor, mit dem die MCF- Mühlen ausgestattet sind, gewährleistet gleichmäßiges Mahlen ohne Überhitzung des Kaffees.

Potente

ES El potente motor que equipa las MCF garantiza una molienda uniforme sin sobrecalentar el café.

Campana trasparente da 0,25 kg
Transparent bean hopper (0,25 kg)

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding regulation

Dosatore caffè
Coffee dispenser



Sistema sicurezza estrazione campana
bean hopper's extraction safety system

Gruppo macine professionale
Professional burrs

Potente motore (260 W)
High power motor (260 W)

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Interruttore azionamento
Operating switch

Versione rosso
Red version

Nero
Black

Rosso
Red

GRINTA

CAFFÈ MACINATO ALL'ISTANTE IN PICCOLI VOLUMI

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 cosi 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.

GRINTA
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.

GRINTA
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 flagrance 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 els usages semi-professionnels à la maison ou au bureau.



GRINTA
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 halb-professionellen Einsatzbereiche in Heim und Büro.

GRINTA
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 e disponibile sia nella versione manuale e sia quella temporizzata, che ogni volta macina la stessa quantità di caffè.

Manual or automatic

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

Manuell oder zeitgesteuert

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

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.

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.

Robust und leistungsstark

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

Robuste et Puissant

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

Robusto y Potente

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

Facile e professionale

IT Il suo design originale ed i colori lo rendono di facile abbinamento con macchine per caffè espresso professionali e/o semiprofessionali.

Simple and professional

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

Leicht und professionell

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

Facile et professionnel

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

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.


Campana trasparente da 0,5Kg
Transparent bean hopper (0,5Kg)
Regolazione macinatura
Grinding regulation
Sistema elettronico di dosatura temporizzata
Temporized electronic dosing system
Motore eletrico ad alta potenza
High power electric motor
Macine (50 mm)
50 mm burrs
Interuttore azionamento
Operating switch
Vaschetta raccogli caffè estraibile
Extractable coffee ground tray
Versione grigio
Grey version
Nero
Black
Rosso
Red
Grigio
Grey
Cromo
Chrome

	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
MODELLO / *MODEL*	**MYTHOS PLUS**	**MYTHOS BARISTA**	**MYTHOS BASIC**	**GRINTA**
Carrozzeria / *Body*				
Materiale / *Material*				
Acciaio inox / *Stainless steel*	•	•	•	
Colori /Colours				
	Nero / *Black*	Nero / *Black*	Nero / *Black*	Nero / *Black*
	Grigio / *Grey*		Grigio / *Grey*	Rosso / *Red*
	Inox / *Stainl. steel*			Grigio / *Grey*
				Cromo / *Chrome*
Dimensioni / *Dimensions*				
Largezza / *Width* (mm / *inches*)	188 / *7.40*	188 / *7.40*	188 / *7.40*	140 / *5.51*
Altezza / *Height* (mm / *inches*)	595 / *23.42*	595 / *23.42*	595 / *23.42*	420 / *16.53*
Profondita / Depth (mm / *inches*)	497 / *19.56*	497 / *19.56*	497 / *19.56*	210 / *8.26*
Peso / *Weight*				
Netto (kg) / *Net (lb)*	20 / *44.09*	20 / *44.09*	20 / *44.09*	4,2 / *9.26*
Lordo (kg) / *Gross (lb)*	22 / *48.5*	22 / *48.5*	22 / *48.5*	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*	ABS
Capacità / *Capacity*	3,2 kg	3,2 kg	3,2 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 (50 Hz)	230 V (50 Hz)	230/380 V (50 Hz)	230 V (50 Hz)
	115 V (60 Hz)	115 V (60 Hz)	115 V (60 Hz)	115 V (60 Hz)
Certificazioni per 115 V / 60 Hz CSA *Certification per 115 V / 60 Hz CSA*	•	•	•	•
Potenza / *Power*				
	230 V / 800 W	230 V / 800 W	230 V / 830 W	230 V / 220 W
	115 V / 950 W	115 V / 950 W	115 V / 950 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*	Normale/*Normal*
Produttività (Kg/h) / *Productivity (Kg/h)*	18	15	18	3,6
Velocità macinatura (sec/dose) *Speed grinding (sec/dose)*	1,35	2,7	1,35	6,8
Diametro macine (mm) / *Burrs (mm)*	75	75	75	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 / *Number programmed doses*	3	3	3	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	•	•	•	

	MACINADOSATORE *GRINDER DOSER*	MACINADOSATORE *GRINDER DOSER*	MACINADOSATORE *GRINDER DOSER*	MACINADOSATORE *GRINDER DOSER*
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*	Grigio / *Grey*	
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*
Profondita / 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*				
	230/380 V (50 Hz)	230/380 V (50Hz)	230 V (50 Hz)	230 V (50 Hz)
	115 V (60 Hz)		115 V (60 Hz)	115 V (60 Hz)
Certificazioni per 115 V / 60 Hz CSA *Certification per 115 V / 60 Hz CSA*	•		•	•
Potenza / *Power*				
	230 V / 830 W	230 V / 830 W	230 V / 400 W	230 V / 260 W
	115 V / 950 W	380 V / 650 W	115 V / 450 W	115 V / 225 W
	380 V / 650 W			
Pressino / *Tamper*				
Pressino dinamometrico incorporato (0 –24 Kg) *Adjustable dynamometric tamper (o –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

memphiscom.it

cod. 29000249

nuova SIMONELLI®

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

WBC SPONSOR
WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP