Młynki
Coffeegrinders

nuova SIMONELLI®
Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

IN.Plus

Grinta

Perfekcyjne mielenie w małych ilościach

PL **Grinta jest półprofesjonalnym młynkiem on-demand** z automatycznym dozowaniem.
Aromatyczna i świeża kawa mielona w chwili, w której jej potrzebujesz.
Te cechy sprawiają, że Grinta jest idealna dla lokalizacji o specyficznych potrzebach: jako drugi młynek na małe potrzeby lub jako urządzenie do użytku domowego albo biurowego.

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 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.

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.

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.

Manualny lub automatyczny

PL Grinta jest dostępna w wersji manualnej lub automatycznej, czyli takiej, która zmieli taką samą ilość kawy za każdym razem.

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.

Trwałość i siła

PL Wydajny silnik napędza 50mm żarna zapewniając powtarzalne mielenie bez przegrzania kawy.

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.

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.

Prosty i profesjonalny

PL Oryginalny design oraz różne opcje koloru pozwalają dopasować Grintę do każdego profesjonalnego lub półprofesjonalnego ekspresu.

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'assortir facilement avec les machines à café expresso professionnelles et / ou semi-professionnelles.

LEICHT UND PROFESSIONELL

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

INPlus

INPlus

Czarny *Black*

Czerwony *Red*

Szary *Grey*

Chrom *Chrome*

ON DEMAND

MODEL / MODEL	MDJ ON DEMAND	MDX ON DEMAND	GRINTA
Obudowa / Body			
Materiał/Material			
	Aluminium / Alluminium	Aluminium / Alluminium	ABS
Kolor /Colors			
	Czarny / Black	Czarny / Black	Czarny / Black
	Biały / White	Biały / White	Biały / White
	Czerwony / Red	Czerwony / Red	Czerwony / Red
			Chrom / Chrome
Wymiary / Dimensions			
Szerokość / Width (mm / inches)	215 (8 7/16")	190 (7 8/16")	140 (5 8/16")
Wysokość / Height (mm / inches)	605 (23 13/16")	590 (23 4/16")	420 (16 9/16")
Głębokość / Depth (mm / inches)	290 (11 7/16")	360 (14 3/16")	210 (8 4/16")
Waga / Weight			
Netto (kg) / Net (lb)	15/33.1	10,5/23.15	4,2/9.26
Brutto (kg) / Gross (lb)	17/37.7	12/26.46	5/11.02
Zbiornik / Bean hopper			
Materiał / Material	Kostill dla żywności Kostill for food	Kostill dla żywności Kostill for food	ABS
Pojemność / Capacity	1,6 kg	1,2 kg	0,52 kg
System bezpieczeństwa odłączenia zbiornika Bean hopper's extraction safety system	•	•	
Wyjmowana taca na kawę Extractable coffee grounds tray			
Napięcie / Voltage - Częstotliwość / Frequency			
	230 V (50/60Hz)	230 V (50/60Hz)	230 V (50/60Hz)
	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)
Certyfikacja dla 115 V / 60 Hz CSA Certification per 115 V / 60 Hz CSA	•	•	•
Zailanie / Power			
	230 V / 575 W	230 V / 500 W	230 V / 220 W
	115 V / 750 W	115 V / 750 W	
Tamper / Tamper			
Wbudowany tamper dynamometryczny (0 –24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0- 24 Kg)			
Stały tamper / Fixed tamper			
Mielenie / Grinding			
Regulacja mielenia / Grinding regulation	Mikrometryczna Micrometric	Mikrometryczna Micrometric	Standardowa Normal
Wydajność (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	13	9	3,6
Prędkość mielenia (sec /dose) Speed grinding (sec /dose)	4 - 5	4,5 - 5,5	6,8
Średnica żarna (mm) / Burrs (mm)	75	65	50
Żywotność / Long life treatment			
Elektronika / Electronic			
System zabezpie. silnika / Engine protection system	•	•	
Wyświetlacz dwuliniowy / Two lines display	•	•	•
Dozowanie elektroniczne / Electronic dosing	•	•	vers. AMMT / AMMT vers.
Ilość prog. dozowania / N. programmed doses	2	2	1
Stop&Go / Stop&Go			
Funkcja Barista / Barista Function			
Funkcja dodatkowej dozy / Dose addition function			
Automatyczne wypełnianie dozownika Automatic filling doser			
Język / Languages			
Licznik zbiorczy / Total counter	•	•	
Licznik częściowy / Partial counter			

INPlus

INPlus

www.nuovasimonelli.it

N!Plus

nuova SIMONELLI®

Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

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 Simonelli Polska
www.nuovasimonelli.pl
info@nuovasimonelli.pl

Design: Memphiscom.it
cod. 29000350
Dicembre 2016
Stampa: b_Bold