

MDH



NPlus



nuova

SIMONELLI®

Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

MDH.

MAŁY NA ZEWNĄTRZ, DUŻY W ŚRODKU.

PL Mały młynek z sercem profesjonalisty, taka jest tożsamość nowego, kompaktowego młynka Nuova Simonelli model MDH. Dzięki jego cechom jest odpowiedni do użytku domowego oraz profesjonalnego. Idealny do kaw jednородnych, kawy bezkofeinowej (do 500g/dzień) lub do użytku domowego.

PICCOLO FUORI, GRANDE DENTRO.

IT Un macinino di piccola taglia, ma dal cuore professionale. È questa l'identità di MDH, il nuovo macinacaffè compatto che si presta sia a un uso professionale, per le singole origini o per il decaffeinato (fino a 500gr/giorno) sia a un uso domestico che da ufficio.

KLEIN ABER OHO.

DE Eine Maschine von geringen Abmessungen, doch mit einem professionellen Kern. Dies ist MDH, die neue kompakte Kaffeemühle von Nuova Simonelli, die sich durch ihre Eigenschaften sowohl für eine professionelle Verwendung einzelner oder koffeinfreier Sorten (bis zu 500 g/Tag) als auch für den Haus- oder Bürobedarf eignet.

PETIT À L'EXTÉRIEUR, GRAND À L'INTÉRIEUR.

FR Un moulin à café de petit format, mais au cœur professionnel. Voilà l'identité de MDH, le nouveau moulin à café compact de Nuova Simonelli qui du fait de ses caractéristiques se prête autant à un usage professionnel, pour les différentes variétés de café ou le décaféiné (jusqu'à 500 gr/jour), qu'à un usage à domicile ou au bureau.

PEQUEÑO POR FUERA, GRANDE POR DENTRO.

ES Un molinillo de pequeños tamaño, pero con un corazón profesional. Esta es la identidad de MDH, el nuevo molinillo de café compacto de Nuova Simonelli que por sus características vale tanto para un uso profesional, por los diferentes tipos de café o para el descafeinado (hasta 500 gr/día), como para un uso doméstico o de oficina.

TECNOLOGIA SILENT

PL Technologia Silent, która niweluje wibracje została po raz pierwszy zaaplikowana do pół-profesjonalnego młynka. Dzięki niej łączymy przyjemność dobrego espresso z cichym działaniem.

TECNOLOGIA SILENT.

IT La tecnologia Silent, che elimina le vibrazioni, approda per la prima anche nei macinini semiprofessionali e unisce al piacere di un buon espresso, il benessere di un ambiente silenzioso.

TECNOLOGIE SILENT.

FR La technologie Silent, qui élimine les vibrations, fait son entrée dans le monde des moulins semi-professionnels et unit au plaisir d'un bon espresso le bien-être d'un environnement silencieux.

TECNOLOGIE SILENT.

DE Die Technologie Silent, die die Vibrationen beseitigt, wurde auch bei den ersten halbprofessionellen Kaffeemühlen angewendet und vereint den Genuss eines köstlichen Espressos mit einem wohltuenden, geräuscharmen Ambiente.

TECNOLOGÍA SILENT.

ES La tecnología Silent, que elimina las vibraciones, aparece primero también en los molinillos semiprofesionales y combina el placer de un buen espresso, el bienestar de un ambiente silencioso.

MAKSYMALNA PRECYZJA

PL MDH tak jak profesjonalne ekspresy Nuova Simonelli posiada mikrometryczną regulację grubości mielenia, co pozwala na dużą elastyczność oraz większą precyzję. Obudowa wykonana z aluminium z konstrukcją nośną jest solidna i odporna na próbę czasu.

MASSIMA PRECISIONE.

IT MDH, come i migliori macinini professionali Nuova Simonelli, ha il sistema di regolazione micrometrica della macinatura che garantisce massima flessibilità e maggiore precisione. Il corpo, in alluminio con struttura portante, è robusto e affidabile nel tempo.

PRÉCISION MAXIMALE.

FR MDH, tout comme les meilleurs moulins de Nuova Simonelli, possède un système de régulation micrométrique de la mouture qui garantit une flexibilité maximale et une précision majeure. Le corps, en aluminium avec structure portante, est robuste et durable.

HÖCHSTE PRÄZISION.

DE MDH verfügt, wie die besten professionellen Kaffeemühlen von Nuova Simonelli, über ein mikrometrisches System für die Einstellung des Mahlgrads, das maximale Flexibilität und höchste Präzision gewährleistet. Der Körper aus Aluminium mit Tragstruktur ist robust und zuverlässig in der Zeit.

MÁXIMA PRECISIÓN.

ES MDH, como los mejores molinillos profesionales Nuova Simonelli, tiene el sistema de regulación micrométrico de la molienda que garantiza máxima flexibilidad y mayor precisión. El cuerpo, de aluminio con estructura portante, es robusto y fiable con el tiempo.

MOC I WYDAJNOŚĆ

PL MDH jest wyposażony w 900W silnik, który zapewnia szybkie i powtarzalne mielenie. 50mm stalowe żarna zapewniają wysoką i trwałą wydajność za każdym razem.

POTENZA E PERFORMANCE.

EN MDH è equipaggiato di un motore da 900W che garantisce una macinatura potente ed uniforme. Le macine piane in lega di acciaio da 50mm permettono elevate performance, costanti nel corso del tempo.

PUISSANCE ET PERFORMANCE.

FR MDH est équipé d'un moteur de 900 W qui garantit un travail puissant et uniforme. Les meules planes en alliage d'acier de 50 mm fournissent des performances élevées, constantes dans le temps.

LEISTUNG UND PERFORMANCE.

DE MDH ist mit einem Motor von 900 W ausgestattet, der ein leistungsstarkes und gleichmäßiges Mahlen garantiert. Die Mahlwerke aus Stahllegierung von 50 mm ermöglichen hohe und in der Zeit konstante Leistungen.

POTENCIA Y RENDIMIENTO.

ES MDH está equipado con un motor de 900 W que garantiza una molienda potente y uniforme. Las muelas planas de aleación de acero de 50 mm permiten un alto rendimiento, constante con el paso del tiempo.

MIKROMETRYCZNA REGULACJA GRUBOŚCI MIELENIA

PL MDH on demand pozwala na precyzyjną regulację grubości mielenia

REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA.

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

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT.

DE Dank MDH on demand und ihrem System lässt sich jede gewünschte Kornungsgröße erzielen.

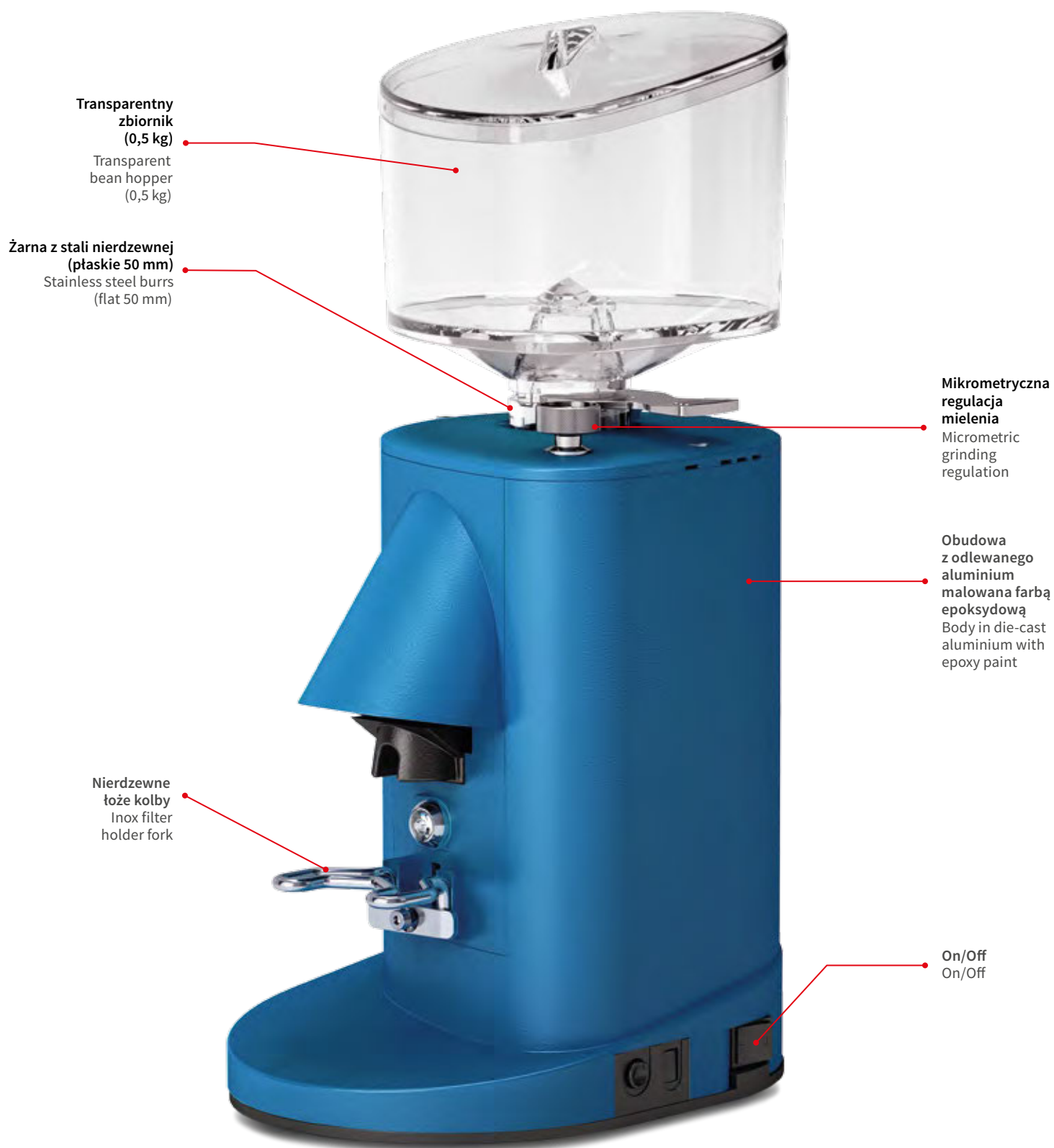
RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE.

FR MDH on demand il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA.

ES Con MDH on demand es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.





NPPlus



nuova
SIMONELLI®

Ekspery do kawy którym możesz zaufać.

MODEL / MODEL	
Obudowa / Body	
Materiał/Material	
	Aluminium / Aluminium
Kolor /Colors	
	☒ Czarny / Black ☐ Biały / White ☐ Czerwony / Red
Wymiary / Dimensions	
Szerokość / Width (mm / inches)	160 mm
Wysokość / Height (mm / inches)	380 mm
Głębokość / Depth (mm / inches)	210 mm
Waga / Weight	
Netto (kg) / Net (lb)	5 kg
Brutto (kg) / Gross (lb)	6 kg
Zbiornik / Bean hopper	
Materiał / Material	Kostill do żywności / Kostill for food
Pojemność / Capacity	0,5 kg
System bezpieczeństwa odłączenia zbiornika Bean hopper's extraction safety system	Mechaniczne / Mechanical
Czujnik obecności kawy / dispenser sensor	
Reduktor pojemności / space reducer	
Wymowana taca na kawę / Extractable coffee grounds tray	
Napięcie / Voltage - Częstotliwość / Frequency	
Napięcie / Voltage - Częstotliwość / Frequency	110-220 V
Certyfikacja / Certifications	
Zasilanie /Power	
Zasilanie / Power	260 W
Tamper / Tamper	
Wbudowana tamper dynamometryczny (0 –24 Kg) / Adjustable dynamometric tamper (0 –24 Kg)	
Tamper stały / Fixed tamper	
Mielenie / Grinding	
Regulacja mikrometryczna mielenia / Grinding regulation	•
Wydajność (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	
Prędkość mielenia (sec/dose) / Speed grinding (sec/dose)	1g/s
Średnica żarna (mm) / Burrs (mm)	50
Żywotność / Long life treatment	
Elektronika / Electronic	
System zabezpiec. silnika / Engine protection system	•
Wyświetlacz dotykowy	
Wyświetlacz graficzny / Graphic display	
Dozowanie / Dosing	Elektroniczne / Electronic
Wstępnie ustawiony tryb / Pre-set modes	1
Programowane dozy/ N. programmed doses	1
Regulowana prędkość na tryb / Engine speed per mode	
Regulowana temperatura silnika / Engine temperature regulation	
System wentylacji nawiewowej / Ventilation system with fans	
Stop&Go / Stop & Go	•
Funkcja Barista / Barista Function	
Funkcja dodatkowej dozy / Dose addition function	
System podświetlenia LED / Led lighting system	
Język / Languages	
Licznik zbiorczy/ Total counter	
Licznik częściowy / Partial counter	



Czarny
Black



Czerwony
Red



Biały
White

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasipacific.com

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg. A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr

Nuova Simonelli Polska

www.nuovasimonelli.pl
info@nuovasimonelli.pl

www.nuovasimonelli.it

 **nuova
SIMONELLI®**
Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

NPPlus