



Macinacaffè *Coffeegrinders*

 nuova
SIMONELLI®

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

L'arte della macinatura

Premessa di un espresso perfetto



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.

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 pour cette raison que Nuova Simonelli a créé une gamme de moulins à café professionnels qui garantissent un résultat à la hauteur de toute attente.

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.

EL ARTE DE LA MOLIENDA
Preámbulo de un espresso perfecto

ES *Sin una buena molienda no se obtiene un buen café.*
Por eso Nuova Simonelli ha creado una gama de molinillos profesionales que garantizan un resultado optimal para cualquier expectativa.



On Demand

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

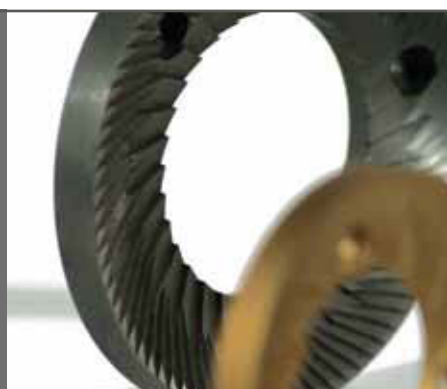
DE Das Mahlen "on demand" bei Bedarf ist eine Gewähr für Frische und Duft. Der Kaffee verliert sein Aroma nicht und verstärkt seine Merkmale. Nach sorgsamer Forschung hat Nuova Simonelli eine breite Reihe von Kaffeemühlen „on demand“ entwickelt, die mit innovativer Technologie ausgestattet sind und ein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

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.

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.

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.

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.

Innovation that goes beyond L'innovation qui va outre

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 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 pendant 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 durabilidad. 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.

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 residuos de café.

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.

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.

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.

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.

EL MOLINILLO DE CAFÉ DE LOS MEJORES BÁRMANS

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 Mahlfineinheit 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 lumineuses 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 incluido 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 wirksameres 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 de 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 de regular la dosis en tiempo real sin tener que entrar en programación.



Nero matt
Black matt

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 FRAGRANCE 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.



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

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 Körnunggröße 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).

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).



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).

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).

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).

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).



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, 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.

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 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

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

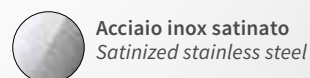
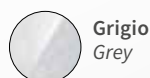
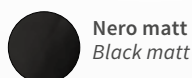
FR Possibilité de programmer et de sélectionner trois dosages différents de poudre de café.

ELEKTRONISCHE DOSIERUNG

DE Drei verschiedene Kaffeepulver-Dosierungen zu programmieren und anzuwählen.

DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA

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



ON DEMAND

MODELLO / MODEL	MYTHOS ONE	MYTHOS PLUS	MYTHOS BASIC
Carrozzeria / Body			
Materiale/Material			
	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Colori/Colors			
	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black
		■ Grigio / Grey	■ Grigio / Grey
		■ Inox / Stainl. steel	
Dimensioni/Dimensions			
Largezza / Width (mm / inches)	188 (7 6/16")	188 (7 6/16")	188 (7 6/16")
Altezza / Height (mm / inches)	510 (20 1/16")	595 (23 7/16")	595 (23 7/16")
Profondità / Depth (mm / inches)	400 (15 12/16")	497 (19 9/16")	497 (19 9/16")
Peso/Weight			
Netto (kg) / Net (lb)	23/50.70	20/44.09	20/44.09
Lordo (kg) / Gross (lb)	25/55.10	22/48.5	22/48.5
Tramoggia/Bean hopper			
Materiale/Material	Kostill per alimenti <i>Kostill for food</i>	Kostill per alimenti <i>Kostill for food</i>	Kostill per alimenti <i>Kostill for food</i>
Capacità / Capacity	1,3 kg	3,2 kg	3,2 kg
Sistema sicurezza estrazione campana <i>Bean hopper's extraction safety system</i>	•	•	•
Cassetto raccogli fondi estraibile <i>Extractable coffee grounds tray</i>	•	•	•
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency			
	230 V (50/60Hz)	230 V (50/60Hz)	230 V (50/60Hz)
	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)	115 V (60Hz)
Certificazioni per 115V/60 Hz CSA <i>Certification per 115V/60 Hz CSA</i>	•	•	•
Potenza / Power			
	230 V / 800 W	230 V / 800 W	230 V / 830 W
	115 V / 950 W	115 V / 950 W	115 V / 950 W
Pressino / Tamper			
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) <i>Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)</i>		•	
Pressino fisso / Fixed tamper			•
Macinatura / Grinding			
Regolazione macinatura / Grinding regulation	Micrometrica <i>Micrometric</i>	Micrometrica <i>Micrometric</i>	Micrometrica <i>Micrometric</i>
Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	15	18	18
Velocità macinatura (sec/dose) <i>Speed grinding (sec/dose)</i>	2,7	1,35	1,35
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	75	75	75
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 / N. programmed doses	3	3	3
Stop&Go / Stop&Go	•	•	•
Funzione Barista / Barista Function	•	•	•
Funzione aggiunta dose / Dose addition function	•	•	•
Riempimento Automatico Dosatore <i>Automatic filling doser</i>			
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	•	•	•

www.nuovasimonelli.it

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



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

