



# Macinacaffè *Coffeegrinders*



 nuova  
**SIMONELLI**®

# 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 espresso. 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

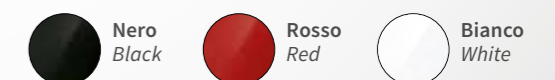
**FR** MDX a été conçu pour rendre l'intervention du technicien simple et rapide. Tout cela se traduit en une fiabilité maximale et dans des coûts d'entretien réduits.

#### 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.





## ON DEMAND

MODELLO / MODEL	MYTHOS ONE	MYTHOS PLUS	MYTHOS BASIC	MDX ON DEMAND	GRINTA
<b>Carrozzeria / Body</b>					
<b>Materiale / Material</b>					
Acciaio inox / Stainless steel	•	•	•		
<b>Colori / Colors</b>					
	■ 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
<b>Dimensioni / Dimensions</b>					
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
<b>Peso / Weight</b>					
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
<b>Tramoggia / Bean hopper</b>					
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	•	•	•		
<b>Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency</b>					
	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	•	•	•	•	•
<b>Potenza / Power</b>					
	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	
<b>Pressino / Tamper</b>					
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)		•			
Pressino fisso / Fixed tamper			•		
<b>Macinatura / Grinding</b>					
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	•	•	•		
<b>Elettronica / Electronic</b>					
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
<b>Carrozzeria / Body</b>				
<b>Materiale / Material</b>				
Acciaio Verniciato / Painted steel	•	•	•	
<b>Colori / Colours</b>				
	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black
	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red
	■ Grigio / Grey	■ Grigio / Grey	□ Bianco / White	
<b>Dimensioni / Dimensions</b>				
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
<b>Peso / Weight</b>				
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
<b>Tramoggia / Bean hopper</b>				
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				
<b>Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency</b>				
	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	•		•	•
<b>Potenza / Power</b>				
	230V / 830W	230V / 830W	230V / 400W	230V / 260W
	115V / 950W	380V / 650W	115V / 450W	115V / 225W
	380V / 650W			
<b>Pressino / Tamper</b>				
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)				
Pressino fisso / Fixed tamper	•	•	•	
<b>Macinatura / Grinding</b>				
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				
<b>Elettronica / Electronic</b>				
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](http://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](http://www.nuovasimonelli.it)  
[n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto: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](http://www.nuovadistribution.com)  
[info@nuovadistribution.com](mailto:info@nuovadistribution.com)

