



**MACINADOSATORI  
COFFEEGRINDERS**



nuova  
**SIMONELLI**<sup>®</sup>  
espresso coffee machines







## 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 tazza 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 espresso

**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 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.

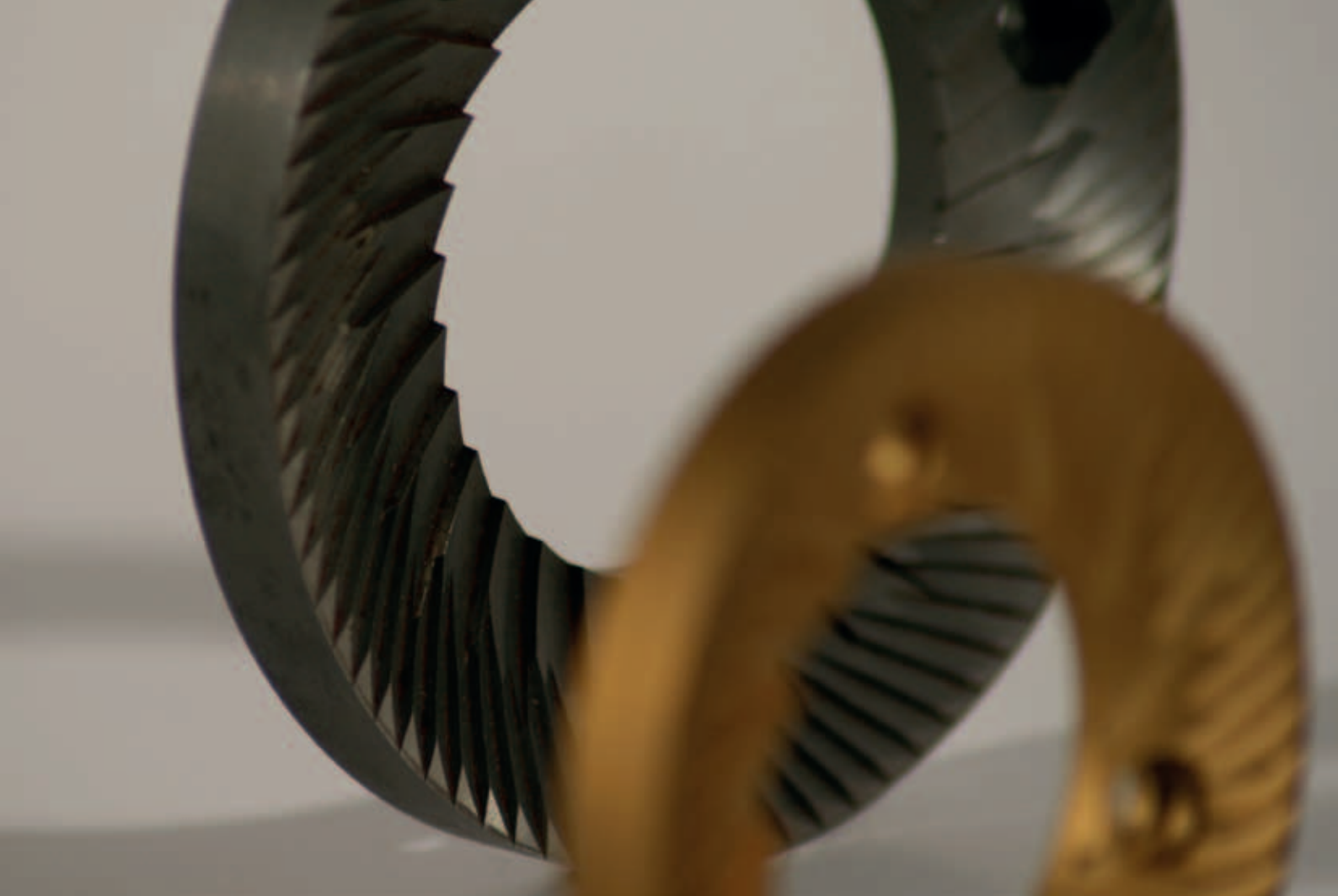
### EL ARTE DE LA MOLIENDA

Antigua como el café, premisa de un expreso perfecto

**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.





## 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'istante o con dosatore, manuali o automatici. Con noi ogni scelta è professionale.

## 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.

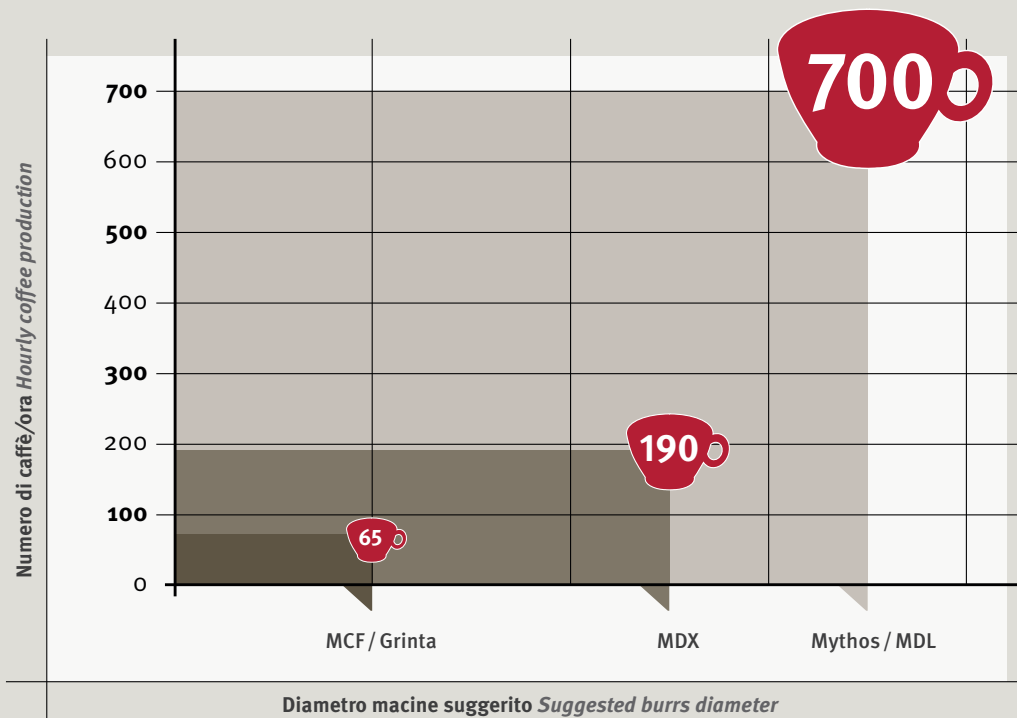
## ANLEITUNG ZUR AUSWAHL

**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 Dosier Vorrichtung, 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 instantánea o con dosificador, manuales o automáticos. Con nosotros cualquier opción es profesional.

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



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 être 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 gemahlene 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 ausstoßen, 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 diferencia 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 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.

**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 fragrance 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 café 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).

### 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).

### Prezado dinamométrico regulable

**ES** El presador 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 granulométrie du café.

### 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 máxima precisión la granulometría 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'à 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®

MYTHOS  
MACDISP5 2.30

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 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

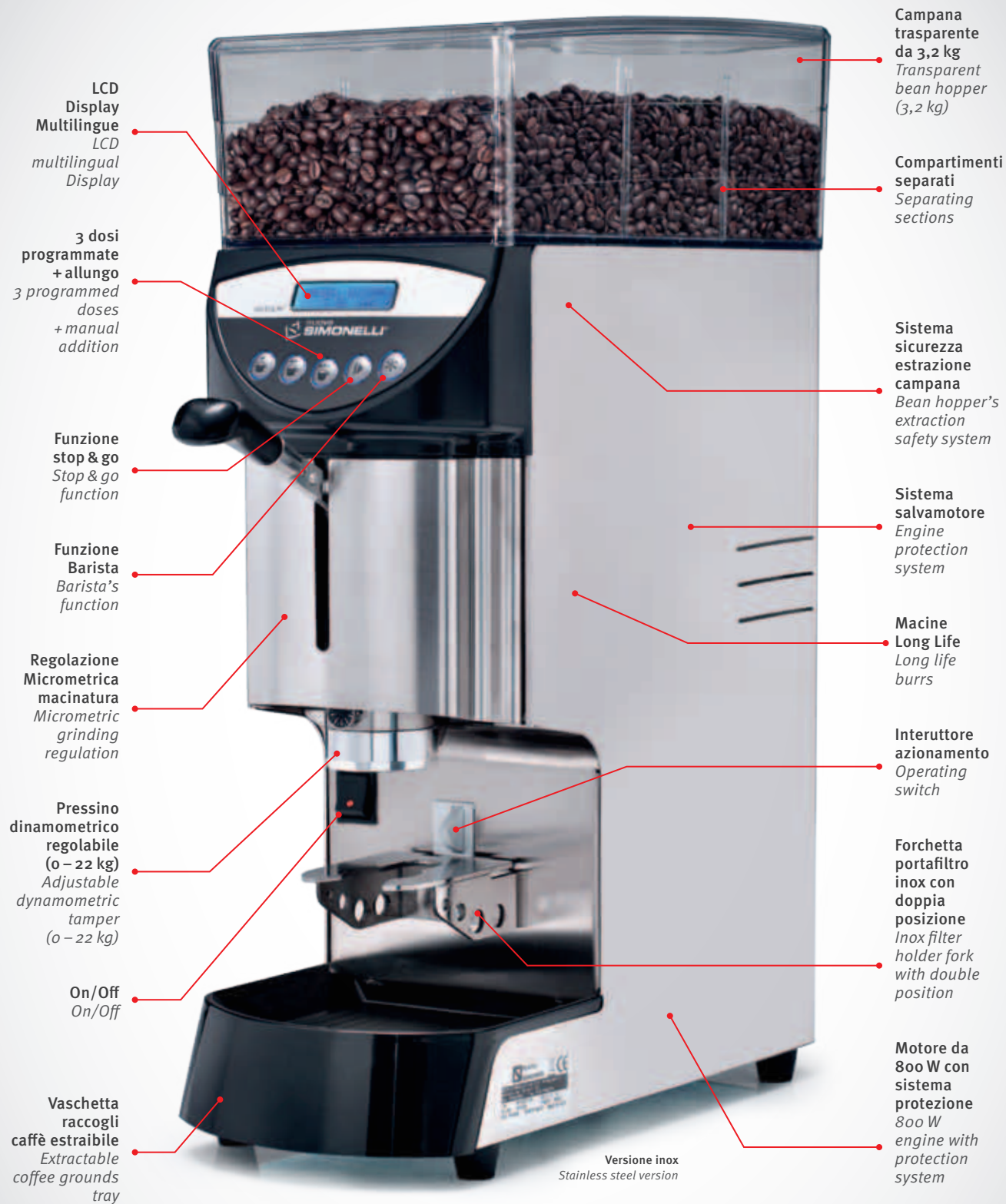
**FR** Possibilité de programmer et de sélectionner trois dosages différents de poudre de café.

### Elektronische Dosierung

**DE** Drei verschiedene Kaffeepulver-Dosierungen zu programmieren und anzuwählen.

### Dosificación electrónica

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



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

Interuttore 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 granulométrie du café.

#### 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 máxima precisión la granulometría 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 profil 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.

Campana  
trasparente  
da 1 kg  
*Transparent  
bean hopper  
(1 kg)*

Regolazione  
Micrometrica  
macinatura  
*Micrometric  
grinding  
regulation*

Sistema  
sicurezza  
estrazione  
campana  
*Bean hopper's  
extraction  
safety system*

Macine coniche  
o piane 75 mm  
*Conical or flat  
burrs 75 mm*

Corpo  
in alluminio  
pressofuso con  
verniciatura  
epossidica  
*Body in die-cast  
aluminum with  
epoxy paint*

Contatore dosi  
*Doses counter*

Dosatore in  
metallo  
*Metal doser*

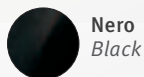
Regolazione  
esterna  
della dose  
*External dosage  
regulator*

Leva dosatore in  
metallo  
*Metal doser  
lever*

Forchetta  
portafiltro inox  
*Inox filter  
holder fork*

Interuttore  
azionamento  
*Operating switch*

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 granulométrie du café.

#### 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 máxima precisión la granulometría 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 polycarbonato (1 kg)  
*Polycarbonated 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*

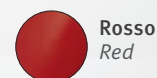
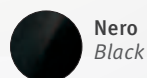
Versione nero  
*Black version*

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*

Interuttore azionamento  
*Operating switch*



# MCF

## UN PICCOLO MACININO DAL CUORE PROFESSIONALE

### 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 espresso 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 expreso posible.

## Robusto e affidabile

**IT** MCF è un macinino con corpo in alluminio pressofuso, con struttura autoportante per offrire la massima stabilità 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.

## 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.

### 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.

### 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*

Versione rosso  
*Red version*

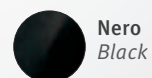
Sistema sicurezza estrazione campana  
*bean hopper's extraction safety system*

Gruppo macine professionale  
*Professional burrs*

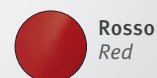
Potente motore (260 W)  
*High power motor (260 W)*

Corpo in alluminio pressofuso  
*Die-cast aluminium body*

Interuttore azionamento  
*Operating switch*



Nero  
*Black*



Rosso  
*Red*

# GRINTA

## CAFFÈ MACINATO ALL'ISTANTE IN PICCOLI VOLUMI

### 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 fragrance 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.

### 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 così 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-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 halbprofessionellen 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 è 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.

### 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.

## 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.

### Robuste et Puissant

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

### Facile et professionnel

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

### 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.

### Leicht und professionell

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

### Fácil y profesional

**ES** Su diseño original y los colores hacen que se combine fácilmente con máquinas para café expés 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*

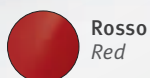
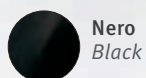
**Motore elettrico  
ad alta potenza**  
*High power  
electric motor*

Versione grigio  
*Grey version*

**Macine (50 mm)**  
*50 mm burrs*

**Interuttore  
azionamento**  
*Operating  
switch*

**Vaschetta  
raccolti caffè  
estraibile**  
*Extractable  
coffee ground  
tray*



	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
MODELLO / MODEL	MYTHOS PLUS	MYTHOS BARISTA	MYTHOS BASIC	GRINTA
<b>Carrozzeria / Body</b>				
<b>Materiale / Material</b>				
Acciaio inox / Stainless steel	•	•	•	
<b>Colori / Colours</b>				
	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black	■ Nero / Black
	■ Grigio / Grey		■ Grigio / Grey	■ Rosso / Red
	■ Inox / Stainl. steel			■ Grigio / Grey
				■ Cromo / Chrome
<b>Dimensioni / Dimensions</b>				
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
Profondità / Depth (mm / inches)	497 / 19.56	497 / 19.56	497 / 19.56	210 / 8.26
<b>Peso / Weight</b>				
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
<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	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	•	•	•	
<b>Tensione / Voltage – Frequenza / Frequency</b>				
	230V (50Hz)	230V (50Hz)	230/380V (50Hz)	230V (50Hz)
	115V (60Hz)	115V (60Hz)	115V (60Hz)	115V (60Hz)
Certificazioni per 115V / 60 Hz CSA Certification per 115 V / 60 Hz CSA	•	•	•	•
<b>Potenza / Power</b>				
	230V / 800W	230V / 800W	230V / 830W	230V / 220W
	115V / 950W	115V / 950W	115V / 950W	
<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	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	•	•		
<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 / 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
<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	■ Grigio / Grey	
<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 (50Hz)	230/380V (50Hz)	230V (50Hz)	230V (50Hz)
	115V (60Hz)		115V (60Hz)	115V (60Hz)
Certificazioni per 115V / 60 Hz CSA Certification per 115 V / 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				
<b>N. dosi programmate / Number programmed doses</b>				
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)

memphiscom.it

cod. 29000249



**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)

