

Grinta

Caffè macinato all'istante in piccoli volumi

INSTANT GROUND COFFEE FOR SMALL VOLUMES

EN Grinta is the semi-professional on-demand grinder with automatic doser. Coffee is ground in the right quantity only when is needed, preserving the aroma of fresh coffee. This feature makes the Grinta ideal for locations with particular needs, as a second coffee grinder for low usage, as well as for all semi-professional needs at home and in the office.

CAFÉ MOULU À L'INSTANT EN PETITES QUANTITÉS

FR Grinta est le moulin à café à la demande semi-professionnel avec dosage temporisé; le café est moulu dans la juste quantité seulement au moment où on veut préparer un café, en préservant ainsi la fragrance du café frais à peine moulu. De par cette caractéristique, Grinta résulte idéal pour les établissements qui ont des exigences particulières, pour des deuxième mélanges de café, pour des volumes de vente réduits et pour tous les 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.

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.

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 nella versione manuale e nella versione con dosatura temporizzata.

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.

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.

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.

LEICHT UND PROFESSIONELL

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

FÁCIL Y PROFESIONAL

ES Su diseño original y los colores hacen que se combine fácilmente con máquinas para café expreso profesionales y/o semi-profesionales.

Campana trasparente da 0,52Kg
Transparent bean hopper (0,52Kg)

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 raccogli caffè estraibile
Extractable coffee ground tray



Nero
Black



Rosso
Red



Grigio
Grey



Cromo
Chrome

Macinadosatori
Grinder 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 barmans 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.

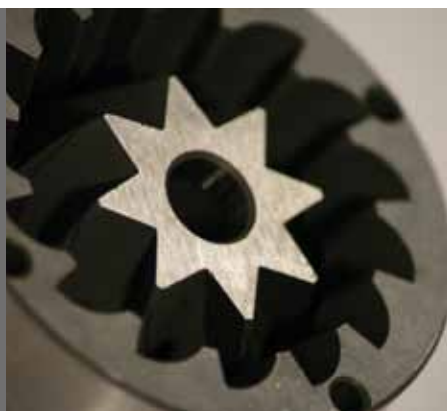
1



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.

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.

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 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.

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.

Features and benefits

Características et avantages

Merkmale und vorteile

Características y ventajas

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 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 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. **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. **Kegelförmig oder flach** in unterschiedlichen Größen für jeden Produktionsbedarf.

ES MUELAS CONICAS Y PLANAS

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. **Cónicas o planas** para satisfacer todas las necesidades de producción.

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 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.

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 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.

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.