

A black and white photograph of a woman with her eyes closed, smelling coffee grounds from a small cup. She is wearing a white t-shirt and a tassel earring. In the background, a coffee grinder is visible.

AROMA OF ITALY

COLLECTION

A close-up photograph of a coffee grinder's hopper filled with dark brown coffee grounds.

grinders



ESPRESSO COFFEE MACHINES
ITALIAN



IL SEGRETO PER UN GRANDE CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO THE SECRET FOR A GREAT ITALIAN ESPRESSO COFFEE

Per ottenere un perfetto caffè espresso all'italiana, con l'aroma ed il gusto che ogni barista desidera, non basta una miscela di caffè selezionati e tostata ad hoc, ci vuole anche una macinatura perfetta, eseguita e pressata a regola d'arte prima dell'erogazione.

Proprio quello che puoi fare con la gamma di macinacaffè professionali Elektra, disponibili sia nelle versioni **on-demand**, che con **dosatore**, con modalità di erogazione automatica o semiautomatica, per caffetterie e per la casa.

*To have a perfect Italian espresso coffee, with the aroma and taste that every barista wants, it is not enough a mix of selected and roasted coffee, it also required a perfect grinding, executed and pressed to perfection before dispensing. Just what you can do with the range of professional Elektra coffee grinders, available in both "on-demand" and with **dispenser** versions, with automatic or semi-automatic dispensing modes, for coffee shops and for home.*

GRINDERS

On-Demand



PERFETTA MACINATURA
"ON-DEMAND"
PERFECT "ON-DEMAND"
GRINDING



SCIVOLO EROGATORE
ISPEZIONABILE
INSPECTIONABLE
DISPENSING CHUTE



3 DIVERSE IMPOSTAZIONI
3 DIFFERENT SETTINGS

Dose singola o doppia
con erogazione manuale
o "on-demand"

*Single or double dose with
manual activation*

Dose singola o doppia con
erogazione programmabile
con micro interruttore

*Single or double dose
programmable by time with
micro switch activation*

Dose singola o doppia con
erogazione programmabile
con tasti

*Single or double dose
programmable by time with
push-button activation*

NINO, LO STATO DELL'ARTE DELLA MACINATURA "ON-DEMAND" NINO, THE STATE OF THE ART OF THE "ON-DEMAND" GRINDING

Il caffè per l'espresso deve sempre essere macinato all'istante perché solo in questo modo non perde il suo aroma e si evita il deterioramento del caffè a causa del contatto con l'aria. Infatti dopo circa 20 minuti dalla macinatura, il caffè perde circa il 60% dei suoi aromi naturali. La precisa dosatura elettronica del macinino istantaneo Elektra NINO, evita infine gli sprechi e assicura una qualità costante in tazza.

Espresso coffee should always be ground immediately to avoid losing its aroma and prevents coffee from deteriorating due to contact with the air. In fact, after just 20 minutes from grinding, the coffee loses about 60% of its natural aromas.

The precise electronic dosing of the Elektra NINO instant grinder avoids waste and ensures constant quality in the cup.



REGOLAZIONE MICROMETRICA
MICROMETRIC ADJUSTMENT

Regolazione micrometrica della granulometria con perfetto controllo della macinatura.

Micrometric adjustment of the granulometry with a perfect grinding control.

FINITURA TITANIO
TITANIUM FINISH



MACINE CONICHE
CONICAL MILLS

Macinatura istantanea tramite le esclusive macine coniche da Ø 68 mm, di 25mm di spessore. A richiesta, possiamo fornire le macine con uno speciale trattamento al titanio, per una più lunga durata.

"On-demand" grinding through the exclusive Ø 68 mm conical mills, 25 mm thick. On request, we can supply the millstones with a special titanium treatment, for a longer life.

GRIGLIA PER LA DISSIPAZIONE DEL CALORE
GRID FOR HEAT DISSIPATION



MOTORE RAFFREDDATO AD ARIA
AIR-COOLED ENGINE

Motore a basso regime di giri (500 rpm) dotato di ventola di raffreddamento per evitare il surriscaldamento delle macine.

Low speed motor (500 rpm) with cooling fan to prevent overheating of the mills.

PERFORMANCE AL TOP PER IL BARISTA PIÙ ESIGENTE
TOP PERFORMANCE FOR THE MOST DEMANDING BARISTA

La macinatura per caffè espresso richiede la frantumazione di un chicco in circa 3500 particelle. Le speciali macine coniche, di serie sul macinacaffè NINO, assicurano una fine macinatura lavorando a bassi giri (500 rpm), evitando così surriscaldamenti, che potrebbero alterare la qualità del caffè. Inoltre, grazie al sistema di regolazione micrometrico, il barista può decidere la granulometria più idonea in base anche all'umidità dell'aria presente nel locale.

The espresso coffee grinding requires the crushing of a coffee bean in about 3500 particles. The special conical mills, standard on the NINO coffee grinder, ensure a fine grinding by working at low rpm (500 rpm), thus avoiding overheating, which could alter the quality of the coffee. Moreover, thanks to the micrometric adjustment system, the barista can decide the most suitable granulometry based on the humidity of the air in the coffee shop as well.



BREVETTATO / PATENTED



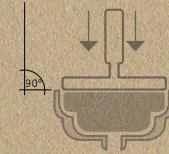
PRESSINO CAFFÈ BREVETTATO
PATENTED COFFEE TAMPER

Direttamente installato sul macinacaffè, consente una pressatura ottimale del caffè macinato perfettamente in piano. Installabile su entrambi i lati.

Embedded on the coffee grinder, it allows the best pressing of the grounded coffee, perfectly flat. Installable on both sides.



SUPPORTO PORTAFILTRO REGOLABILE
ADJUSTABLE PORTA-FILTER SUPPORT



UNA PERFETTA PRESSATURA PER UN PERFETTO RISULTATO IN TAZZA A PERFECT PRESSING FOR A PERFECT RESULT IN THE CUP

Una corretta pressatura è fondamentale per estrarre tutte le sostanze dalla polvere di caffè ed ottenere un espresso ricco e corposo. L'acqua infatti, tende a passare nel punto dove trova minore resistenza; se la polvere non sarà sufficientemente pressata, l'acqua "scaverà" un foro e l'infusione sarà parziale ed imperfetta. Se la pressatura non è piana, l'acqua si riverserà solo su un lato. Il pressa-caffè per il macinacaffè Nino (**Brevetto Elektra**), assicura sempre un'ottimale pressatura del macinato, perfettamente in piano.

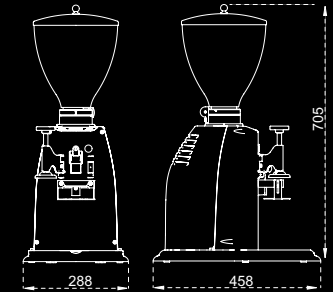
*A correct tamping is essential to extract all the substances from the coffee powder and obtain a rich and full-bodied espresso. In fact, water tends to pass in the point where it finds less resistance; if the powder is not sufficiently tamped, the water will "dig" a hole and the infusion will be partial and imperfect. If the tamping is not flat, the water will only flow on one side. The coffee tamper for the Nino coffee grinder (**Elektra patent**), always ensures the optimal tamping of the grinded coffee, perfectly leveled.*

GRINDERS On-Demand



NINO MK

Macinadosatore on-demand, Cromo
On-demand coffee grinder, Chrome



TECHNICAL DATA	NINO MK
WEIGHT (Kg-Lbs)	28 - 61
DIMENSIONS (cm-inches)	H 69 -27 / L 29-11 / P 45-18
CONICAL MILLS	Ø 68 mm - Thick 25 mm
MOTOR	500 rpm
HOPPER CAPACITY	1400 g
FREQUENCY	56/60 Hz
VOLTAGE	230 - 240 V
POWER	300 w
GRINDING APPROX TIME SETTING	Single dose 1,8/1,9 sec - double dose 3,6 sec

OLTRE 70 ANNI DI ESPERIENZA PER CREARE IL MACINACAFFÈ IDEALE OVER 70 YEARS OF EXPERIENCE FOR DESIGNING THE PERFECT GRINDER

Oltre settant'anni di ricerca e brevetti hanno consentito lo sviluppo di questo macinacaffè dal design inconfondibile e dalle performance difficilmente eguagliabili. Qualità della macinatura istantanea, controlli elettronici evoluti, affidabilità e robustezza. Il meglio della tecnologia Elektra per il barista professionista.

Over seventy years of research and patents have allowed the development of this coffee grinder with an unmistakable design and performances that are hard to match. Instant grinding quality, advanced electronic controls, reliability and robustness. The best of Elektra technology for the professional barista.

GRINDERS On-Demand

ON-DEMAND MAXI



Sistema di regolazione continua
Stepless adjustment system



Tre dosi programmabili
Three doses programmable



MXDO

On-demand, Ottone
On-demand, Brass



MXDM

On-demand, Nero opaco
On-demand, Black Matt



MXDC

On-demand, Cromato
On-demand, Chrome



MSDO

On-demand, Ottone
On-demand, Brass



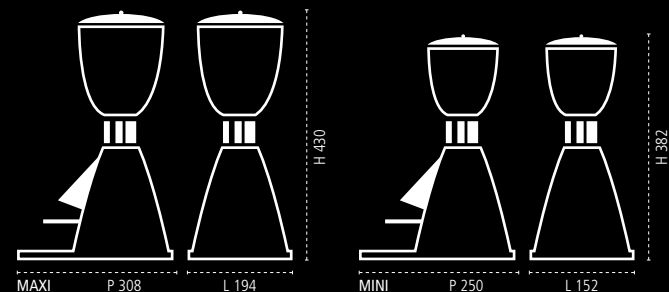
MSDM

On-demand, Nero opaco
On-demand, Black Matt



MSDC

On-demand, Cromato
On-demand, Chrome



TECHNICAL DATA	MAXI	MINI
WEIGHT (Kg - Lbs)	28 Kg net / 35 Kg packaged	28 Kg net / 35 Kg packaged
DIMENSIONS (cm - in)	H 43 - 17 / L 19,4 - 8 / P 30,8 - 12	H 38,2 - 15 / L 15,2 - 6 / P 25 - 10
FLAT GRINDING BLADES	∅ 58 mm	∅ 50 mm
MOTOR	1400 rpm	1400 rpm
HOPPER CAPACITY	1000 g	250 g
FREQUENCY	60/50 Hz	60/50 Hz
VOLTAGE	110 - 230 V	110 - 230 V
POWER	250 W	150 W
GRINDING APPROX TIME SETTING	3 doses programmable/manual - 2/g sec	1 doses programmable/manual - 1/g sec

UNA GAMMA DI MACINACAFFÈ ISTANTANEI PER TUTTE LE ESIGENZE A RANGE OF "ON-DEMAND" GRINDERS FOR ALL NEEDS OF THE MARKET

Oltre al macinacaffè ad altissime prestazioni NINO, Elektra propone i macinini istantanei professionali della linea MAXI e MINI per soddisfare ogni esigenza di spazio, stile e consumo anche per gli amanti del caffè espresso a casa nei modelli MINI.

In addition to the high performance coffee grinder NINO, Elektra offers the "on-demand" professional grinders of the MAXI and MINI line to meet every need of space, style and consumption and also for lovers of home-made espresso coffee on the MINI models.

GRINDERS with Doser



MXC

Semiautomatico, Cromo
Semi-automatic, Chrome



MXAC

Automatico, Cromo
Automatic, Chrome



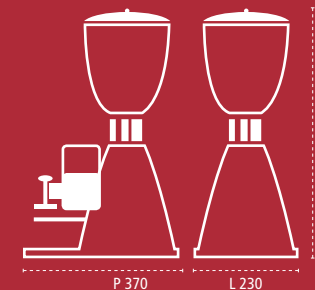
MXP

Automatico, Rame & Ottone
Automatic, Copper & Brass



MXPC

Automatico, Cromo
Automatic, Chrome



GRINDER Accessories



MPD

Pressino Dinamometrico
Dynamometric Tamper



BF

Cassetto "battifondi"
per macinadosatore,
acciaio inox

Knock-out box & base
for espresso grinder,
stainless steel



02881015

Pressino caffè doppio,
alluminio

Double coffee tamper,
aluminium



SB

Base in legno per M. Casa
Wood base for M. Casa



SBN

Base in legno nero per M. Casa
Black wood base for M. Casa

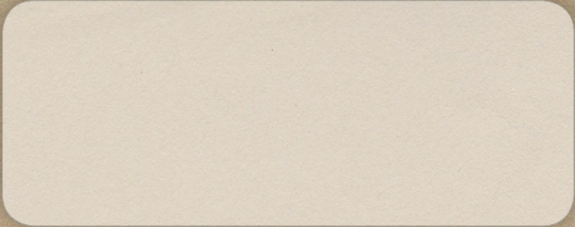
I MACINACAFFÈ PROFESSIONALI DI ELEKTRA CON DOSATORE ELEKTRA PROFESSIONAL GRINDERS WITH DOSER

Elektra propone anche una gamma di macinacaffè professionali con dosatore e conta dosi, pressino telescopico, coperchio e corpo dosatore in metallo completi di accessori specifici per ottenere sempre la macinatura ideale per un espresso all'italiana di qualità.

Elektra also offers a range of professional coffee grinders with doser and doses counter, telescopic tamper, metal doser lid complete with specific accessories for getting the ideal grinding for a quality Italian espresso at any time.



Catalogue code: 05450035 - Edition OCTOBER 2018 - Elektra Italy / Art and development department / A.D. Hubain & Partners TV - Ph. Mauro Fregnan - F. Cognigni/Arca/Jan1918



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

Elektra srl - Via A. Volta, 18
31030 Dosson di Casier (Treviso) Italy
Tel. +39.0422.490405 r.a. - Fax +39.0422.490620
www.elektrasrl.com - info@elektrasrl.com

