

MDH



 nuova
SIMONELLI
The coffee machines you can trust.

MDH.

SMALL OUTSIDE, BIG INSIDE.

EN A small grinder, but with a professional heart. This is the identity of MDH, the new compact coffee grinder by Nuova Simonelli. Thanks to its technical features, this machine is suitable both for professional use, for individual varieties or decaffeinated (up to 500 g/day), and for home or office use.

PICCOLO FUORI, GRANDE DENTRO.

IT Un macinino di piccola taglia, ma dal cuore professionale. È questa l'identità di MDH, il nuovo macinacaffè compatto che si presta sia a un uso professionale, per le singole origini o per il decaffeinato (fino a 500gr/giorno) sia a un uso domestico che da ufficio.

KLEIN ABER OHO.

DE Eine Maschine von geringen Abmessungen, doch mit einem professionellen Kern. Dies ist MDH, die neue kompakte Kaffeemühle von Nuova Simonelli, die sich durch ihre Eigenschaften sowohl für eine professionelle Verwendung einzelner oder koffeinfreier Sorten (bis zu 500 g/Tag) als auch für den Haus- oder Bürobedarf eignet.

PETIT À L'EXTÉRIEUR, GRAND À L'INTÉRIEUR.

FR Un moulin à café de petit format, mais au cœur professionnel. Voilà l'identité de MDH, le nouveau moulin à café compact de Nuova Simonelli qui du fait de ses caractéristiques se prête autant à un usage professionnel, pour les différentes variétés de café ou le décaféiné (jusqu'à 500 gr/jour), qu'à un usage à domicile ou au bureau.

PEQUEÑO POR FUERA, GRANDE POR DENTRO.

ES Un molinillo de pequeños tamaño, pero con un corazón profesional. Esta es la identidad de MDH, el nuevo molinillo de café compacto de Nuova Simonelli que por sus características vale tanto para un uso profesional, por los diferentes tipos de café o para el descafeinado (hasta 500 gr/día), como para un uso doméstico o de oficina.

SILENT TECHNOLOGY.

EN The Silent technology, which eliminates vibrations, is adopted for the first time also for semiprofessional grinders and combines the pleasure of a good espresso with the well-being of a silent environment.

TECNOLOGIA SILENT.

IT La tecnologia Silent, che elimina le vibrazioni, approda per la prima anche nei macinini semiprofessionali e unisce al piacere di un buon espresso, il benessere di un ambiente silenzioso.

TECNOLOGIE SILENT.

FR La technologie Silent, qui élimine les vibrations, fait son entrée dans le monde des moulins semi-professionnels et unit au plaisir d'un bon espresso le bien-être d'un environnement silencieux.

TECNOLOGIE SILENT.

DE Die Technologie Silent, die die Vibrationen beseitigt, wurde auch bei den ersten halbprofessionellen Kaffeemühlen angewendet und vereint den Genuss eines köstlichen Espressos mit einem wohlthuenden, geräuscharmen Ambiente.

TECNOLOGÍA SILENT.

ES La tecnología Silent, que elimina las vibraciones, aparece primero también en los molinillos semiprofesionales y combina el placer de un buen espresso, el bienestar de un ambiente silencioso.

MAXIMUM PRECISION.

EN MDH, like the finest professional New Simonelli grinders, features a micrometric grinding adjustment system that guarantees maximum flexibility and greater precision. The aluminum body, with a load bearing structure, is robust and reliable over time

MASSIMA PRECISIONE.

IT MDH, come i migliori macinini professionali Nuova Simonelli, ha il sistema di regolazione micrometrica della macinatura che garantisce massima flessibilità e maggiore precisione. Il corpo, in alluminio con struttura portante, è robusto e affidabile nel tempo.

PRÉCISION MAXIMALE.

FR MDH, tout comme les meilleurs moulins de Nuova Simonelli, possède un système de régulation micrométrique de la mouture qui garantit une flexibilité maximale et une précision majeure. Le corps, en aluminium avec structure portante, est robuste et durable.

HÖCHSTE PRÄZISION.

DE MDH verfügt, wie die besten professionellen Kaffeemühlen von Nuova Simonelli, über ein mikrometrisches System für die Einstellung des Mahlgrads, das maximale Flexibilität und höchste Präzision gewährleistet. Der Körper aus Aluminium mit Tragstruktur ist robust und zuverlässig in der Zeit.

MÁXIMA PRECISIÓN.

ES MDH, como los mejores molinillos profesionales Nuova Simonelli, tiene el sistema de regulación micrométrico de la molienda que garantiza máxima flexibilidad y mayor precisión. El cuerpo, de aluminio con estructura portante, es robusto y fiable con el tiempo.

POWER AND PERFORMANCE.

EN MDH is equipped with a 900 W motor that guarantees a powerful and uniform grinding. Its flat 50 mm steel alloy grinders provide high performance, constant over time.

POTENZA E PERFORMANCE.

EN MDH è equipaggiato di un motore da 900W che garantisce una macinatura potente ed uniforme. Le macine piane in lega di acciaio da 50mm permettono elevate performance, costanti nel corso del tempo.

PUISSANCE ET PERFORMANCE.

FR MDH est équipé d'un moteur de 900 W qui garantit un travail puissant et uniforme. Les meules planes en alliage d'acier de 50 mm fournissent des performances élevées, constantes dans le temps.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT.

EN MDH on demand allows precise grind adjustment.

REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA.

IT Con MDH si può regolare con la massima precisione la granulometria del caffè.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE.

FR MDH on demand il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT.

DE Dank MDH on demand und ihrem System lässt sich jede gewünschte Kornungsgröße erzielen.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA.

ES Con MDH on demand es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.

LEISTUNG UND PERFORMANCE.

DE MDH ist mit einem Motor von 900 W ausgestattet, der ein leistungsstarkes und gleichmäßiges Mahlen garantiert. Die Mahlwerke aus Stahllegierung von 50 mm ermöglichen hohe und in der Zeit konstante Leistungen.

POTENCIA Y RENDIMIENTO.

ES MDH está equipado con un motor de 900 W que garantiza una molienda potente y uniforme. Las muelas planas de aleación de acero de 50 mm permiten un alto rendimiento, constante con el paso del tiempo.



Campana trasparente da 0,5 kg
Transparent bean hopper (0,5 kg)

Macine in acciaio
Stainless steel burrs (flat 50 mm)

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding regulation

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

Forchetta portafiltro inox
Inox filter holder fork

On/Off
On/Off

Carrozzeria / Body

Materiale / Material

Alluminio / Aluminium

Colori / Colors

■ Nero / Black

□ Bianco / White

■ Rosso / Red

Dimensioni / Dimensions

Larghezza (mm) / Width (inches)

Altezza (mm) / Height (inches)

Profondità (mm) / Depth (inches)

Peso / Weight

Netto (kg) / Net (lb)

Lordo (kg) / Gross (lb)

Tramoggia / Bean hopper

Materiale / Material

Kostill per alimenti / Kostill for food

Capacità / Capacity

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

Meccanico / Mechanical

Sensore presenza caffè / dispenser sensor

Settore riduzione capacità campana / space reducer

Cassetto raccogli fondi estraibile / Extractable coffee grounds tray

Tensione / Voltage – Frequenza / Frequency

Tensione / Voltage – Frequenza / Frequency

110-220 V

Certificazioni / Certifications

Potenza / Power

Potenza / Power

260 W

Pressino / Tamper

Pressino dinamometrico incorporato (0 –24 Kg) /
Adjustable dynamometric tamper (0 –24 Kg)

Pressino fisso / Fixed tamper

Macinatura / Grinding

Regolazione micrometrica macinatura / Grinding regulation

•

Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)

Velocità macinatura (sec/dose) / Speed grinding (sec/dose)

1g/s

Diametro macine (mm) / Burrs (mm)

50

Trattamento long life / Long life treatment

Elettronica / Electronic

Sistema salvamotore / Engine protection system

•

Display touch

Display grafico / Graphic display

Dosatura / Dosing

Elettronica / Electronic

N. scenario pre-impostato / Pre-set modes

1

N. dosi programmate / N. programmed doses

1

Velocità motore per scenario / Engine speed per mode

Temperatura testata regolabile / Engine temperature regulation

Sistema ventilazione con ventole / Ventilation system with fans

Stop&Go / Stop & Go

•

Funzione Barista / Barista Function

Funzione aggiunta dose / Dose addition function

Sistema illuminazione led / Led lighting system

Lingue / Languages

Conteggio totale / Total counter

Conteggio parziale / Partial counter



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliapacific.com

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg. A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr

www.nuovasimonelli.it