

MDXS



 nuova
SIMONELLI
The coffee machines you can trust.

MDXS ON DEMAND.

THE SILENT GRINDER.



NOTICEABLE SILENCE.

EN MDXS on demand incorporates Silent technology, so far only successfully adopted in high-end grinding machines.

IL SILENZIO SI SENTE.

IT MDXS on demand ingloba la tecnologia Silent, fino ad ora adottata con successo solo nei macinacaffè di fascia alta.

DIE STILLE LÄSST SICH DEUTLICH VERNEHMEN.

DE MDXS on demand gliedert die Technologie Silent ein, die bisher ausschließlich in den Kaffeemühlen von höchstem Niveau eingesetzt wurde..

PRECISION GRINDING.

EN MDXS on demand provides high-quality grinding to medium-sized premises, thanks to the new aeration system of the top of the grinding chamber that ensures a constant temperature for the benefit of coffee fragrance.

MACINATURA DI PRECISIONE.

IT MDXS on demand assicura una macinatura di alta qualità ai locali di media produzione, grazie al nuovo sistema di aerazione della parte superiore della camera di macinatura che assicura una temperatura costante a vantaggio della fragranza del caffè.

PRÄZISIONS-MAHLUNG.

DE MDXS on demand gewährleistet den Lokalen mit durchschnittlicher Produktion eine hochwertige Mahlung, dank des neuen Lüftungssystems des oberen Teils der Mahlkammer, das eine konstante, den Kaffeeduft hervorhebende Temperatur versichert.

LE SILENCE S'ENTEND.

FR MDXS on demand incorpore la technologie Silent, jusqu' alors adoptée avec succès seulement dans les moulins à café haut de gamme.

EL SILENCIO SE OYE.

ES MDXS on demand engloba la tecnología Silent, hasta ahora adoptada correctamente solo en los molinillos de café de gama alta.

MOUTURE DE PRÉCISION.

FR MDXS on demand assure une mouture de haute qualité aux locaux de moyenne production, grâce au nouveau système d'aération de la partie supérieure de la chambre de mouture qui garantit une température constante profitant à la fragrance du café.

MOLIENDA DE PRECIÓN.

ES MDXS on demand asegura una molienda de alta calidad a los locales de media producción, gracias al nuevo sistema de ventilación de la parte superior de la cámara de molienda que asegura una temperatura constante a beneficio del aroma del café.

EN MDXS on demand pushes professional grinding to a new level. To all the technical features that contributed to the success of its predecessor, MDXS on demand now adds silence.

MDXS ON DEMAND. IL MACININO CHE NON SI FA SENTIRE.

IT MDXS on demand sposta più in alto la frontiera dei macinacaffè professionali. A tutte le caratteristiche tecniche che hanno denotato il successo del suo predecessore, MDXS on demand aggiunge la silenziosità.

MDXS ON DEMAND. DIE KAFFEEMÜHLE, DIE KEINEN LAUT VON SICH GIBT.

DE MDXS on demand hebt die technologische Grenze aller professionellen Kaffeemühlen an. Den technischen Eigenschaften, die den Erfolg ihrer Vorgängerin zeichneten, fügt MDXS on demand noch die Geräuschlosigkeit hinzu.

MDXS ON DEMAND. LE MOULIN QUI NE SE FAIT PAS ENTENDRE.

FR MDXS on demand repousse les limites des moulins à café professionnels. À toutes les caractéristiques techniques qui ont fait le succès de son prédécesseur, MDXS on demand ajoute le silence.

MDXS ON DEMAND. EL MOLINILLO QUE NO SE ESCUCHA.

ES MDXS on demand lleva más alto la frontera de los molinillos de café profesionales. A todas las características técnicas que han revelado el éxito de su predecesor, MDXS on demand añade el silencio.

INSTANT GRINDING TECHNOLOGY.

EN The MDXS funnel system has been designed and manufactured to make coffee powder easily flow out of the grinding chamber, reducing residues and ensuring consistent quality over time.

LA TECNOLOGIA DI MACINARE ALL'ISTANTE.

IT Il sistema imbuto di MDXS è stato progettato e realizzato per permettere alla polvere di caffè di uscire fluidamente dalla camera di macinatura, riducendo i residui e garantendo una qualità costante nel tempo.

DIE TECHNOLOGIE FÜR EINE PROMPTE MAHLUNG.

DE Das Trichtersystem von MDXS wurde entwickelt und realisiert, um es dem Kaffeepulver zu ermöglichen, flüssig aus der Mahlkammer zu fließen, die Rückstände zu verringern und eine in der Zeit konstante Qualität zu gewährleisten.

LA TECHNOLOGIE DE MOUTURE INSTANTANÉE.

FR Le système à entonnoir de MDXS a été conçu et réalisé pour permettre à la poudre de café de sortir de façon fluide de la chambre de mouture, réduisant ainsi les résidus et garantissant une qualité constante.

LA TECNOLOGÍA DE MOLIENDA AL INSTANTE.

ES El sistema de embudo de MDXS ha sido diseñado y realizado para permitir al polvo de café salir fluidamente desde la cámara de molienda, reduciendo los residuos y garantizando una calidad constante en el tiempo.

NEW FILTER HOLDER ATTACHMENT.

EN Designed with an aluminum body and with particular attention to ergonomics, MDXS on demand has a new filter holder attachment that provides secure and stable clamping.

NUOVO GANCIO PORTAFILTRO.

IT Progettato con un corpo in alluminio e con una particolare attenzione all'ergonomia, MDXS on demand ha un nuovo gancio portafiltro che offre un serraggio sicuro e stabile.

NEUER SIEBTRÄGER-HAKEN.

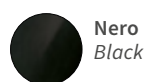
DE Die mit einem Aluminiumkörper und einem besonderen ergonomischen Design entwickelte MDXS on demand verfügt über einen neuen Haken, der einen sicheren und stabilen Verschluss bietet.

NOUVEAU CROCHET PORTE-FILTRE.

FR Conçu avec un corps en aluminium et une attention particulière à l'ergonomie, MDXS on demand possède un nouveau crochet porte-filtre qui offre un serrage sûr et stable.

NUEVO GANCHO PORTAFILTRO.

ES Diseñado con un cuerpo de aluminio y con una especial atención a la ergonomía, MDXS on demand tiene un nuevo gancho portafiltro que ofrece un apriete seguro y estable.



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White

MDXS.

INNOVATION WITHOUT NOISE.



SILENT.

EN MDXS incorporates Silent technology, an anti-vibration system that isolates the motor reducing acoustic emissions during grinding.

SILENZIOSO.

IT MDXS incorpora la tecnologia Silent, un sistema di antivibrazione che permette di isolare il motore e quindi abbattere le emissioni acustiche in fase di macinatura.

SILENCIEUX.

FR MDXS incorpore la technologie Silent, un système anti-vibration qui permet d'isoler le moteur et ainsi de réduire les émissions acoustiques en phase de mouture.

GERÄUSCHARM.

DE MDXS verfügt über die Technologie Silent, ein Antivibrationssystem, das die Isolierung des Motors ermöglicht und die Geräuschemissionen während der Mahlphase reduziert.

SILENCIOSO.

ES MDXS incorpora la tecnología Silent, un sistema antivibraciones que permite aislar el motor y, por lo tanto, reducir las emisiones acústicas en la fase de molienda.

GRINDING QUALITY.

EN MDXS provides high-quality grinding, thanks to the new aeration system of the top of the grinding chamber that ensures a constant temperature for the benefit of coffee fragrance.

QUALITÀ DELLA MACINATURA.

IT MDXS assicura una macinatura di alta qualità, grazie al nuovo sistema di aerazione della parte superiore della camera di macinatura che assicura una temperatura costante a vantaggio della fragranza del caffè.

QUALITÉ DE LA MOUTURE.

FR MDXS assure une mouture de haute qualité, grâce au nouveau système d'aération de la partie supérieure de la chambre de mouture qui garantit une température constante profitant à la fragrance du café.

QUALITÄT DER MAHLUNG.

DE MDXS gewährleistet eine hochwertige Mahlung, dank des neuen Lüftungssystems des oberen Teils der Mahlkammer, das eine konstante den Kaffeeduft hervorhebende Temperatur versichert.

CALIDAD DE LA MOLIENDA.

ES MDXS asegura una molienda de alta calidad, gracias al nuevo sistema de ventilación de la parte superior de la cámara de molienda que asegura una temperatura constante a beneficio del aroma del café.

EN MDXS is the grinder for medium-selling premises that incorporates the latest technology in terms of silent operation.

L'INNOVAZIONE CHE NON FA RUMORE.

IT MDXS è il macinino per i locali medio vendenti che incorpora le ultime tecnologie in termini di silenziosità operativa.

L'INNOVATION QUI NE FAIT PAS DE BRUIT.

FR MDXS est le moulin à café pour les commerces de taille moyenne qui incorpore les dernières technologies en termes de silence opérationnel.

DIE GERÄUSCHLOSE INNOVATION.

DE MDXS ist die ideale Kaffeemühle für Lokale von durchschnittlichem Absatz, die die innovativsten Technologien in Bezug auf die Betriebsgeräuschlosigkeit eingegliedert.

LA INNOVACIÓN QUE NO HACE RUIDO.

ES MDXS es el molinillo para locales con ventas medias que incorpora las últimas tecnologías en cuanto a silencio operativo.

MICROMETRIC GRINDING ADJUSTMENT.

EN MDX has a micrometric grinding adjustment at continuous intervals that makes the degree of grinding extremely precise.

REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA.

IT MDXS ha la regolazione micrometrica della macinatura ad intervalli continui che rende estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

RÉGULATION MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE.

FR MDXS possède une régulation micrométrique de la mouture à intervalles continus permettant une précision extrême du degré de mouture désiré.

MIKROMETRISCHE EINSTELLUNG DES MAHLGRADS.

DE MDXS verfügt über eine mikrometrische Einstellung des Mahlgrads mit durchlaufenden Intervallen, die den Mahlgrad je nach Wunsch bestimmt.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA.

ES MDXS tiene la regulación micrométrica de la molienda a intervalos continuos que hace extremadamente preciso el grado de molienda deseado.

EXTERNAL VOLUMETRIC DOSE ADJUSTMENT.

EN The volumetric dose adjustment system is on the outside to facilitate the adjustment phase.

REGOLAZIONE VOLUMETRICA ESTERNA DELLA DOSE.

IT Il sistema di registrazione volumetrica della dose è esterno per facilitare la fase di regolazione.

RÉGULATION VOLUMÉTRIQUE EXTÉRIEURE DE LA DOSE.

FR Le système d'enregistrement volumétrique de la dose est à l'extérieur afin de faciliter la phase de régulation.

VOLUMENEINSTELLUNG DER DOSIS AN DER AUSSENSEITE.

DE Das System zur Volumeneinstellung der Dosis ist an der Außenseite angebracht, um die Einstellungsphase zu erleichtern.

REGULACIÓN VOLUMÉTRICA EXTERNA DE LA DOSIS.

ES El sistema de registro volumétrico de la dosis es externo para facilitar la fase de regulación.



Versione nero
Black version



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White



MDXS
ON DEMAND



MDXS

MODELLO / MODEL	MDXS DOSER	MDXS ON DEMAND
Carrozzeria / Body		
Materiale / Material		
	Alluminio / Aluminium	Alluminio / Aluminium
Colori / Colors		
	■ Nero / Black	■ Nero / Black
	□ Bianco / White	□ Bianco / White
	■ Rosso / Red	■ Rosso / Red
Dimensioni / Dimensions		
Largezza (mm) / Width (inches)	212—8 6/16"	212—8 6/16"
Altezza (mm) / Height (inches)	585—23 1/16"	585—23 1/16"
Profondità (mm) / Depth (inches)	290—11 7/16"	290—11 7/16"
Peso / Weight		
Netto (kg) / Net (lb)		
Lordo (kg) / Gross (lb)		
Tramoggia / Bean hopper		
Materiale / Material	Kostill per alimenti / Kostill for food	Kostill per alimenti / Kostill for food
Capacità / Capacity		
Sistema sicurezza estrazione campana / Bean hopper's extraction safety system	Meccanico / Mechanical	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	110-220 V
Certificazioni / Certifications		
Potenza / Power		
Potenza / Power	500-400 W	500-750 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)		2g/s
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	65	65
Tattamento long life / Long life treatment		
Elettronica / Electronic		
Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•
Display / Display		Grafico / Graphic
Dosatura / Dosing	Manuale / Manual	Elettronica / Electronic - Manuale / Manual
N. scenario pre-impostato / Pre-set modes		1
N. dosi programmate / N. programmed doses		2
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		•

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.nuovasimonelliapiacif.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