



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

PERFECT INSTANT GRINDING

SINGLE OR DOUBLE DOSES

MICROMETRIC ADJUSTMENT

GROUND COFFEE QUANTITY CONTROL

PATENTED COFFEE TAMPER

AN INTENSE AROMA WITH NO AFTERTASTE

# NINO

## ON-DEMAND ESPRESSO GRINDER



# NINO ON-DEMAND ESPRESSO GRINDER

*Sixty years of Elektra research and patents lie behind the instant grinder-doser NINO for best grinding of coffee to make an Espresso.*

*Il Macinadosatore istantaneo NINO, frutto di sessant'anni di studi e brevetti di Elektra, consente di ottenere un'eccellente macinatura per Espresso.*

*Die Dosiermühle für die frische Mahlung NINO erlaubt als Ergebnis von sechzig Jahren der Forschung und Patentierung durch Elektra den Erhalt einer ausgezeichneten Mahlung für espressokaffee.*

*Le Moulin-doseur instantané NINO, fruit de soixante ans d'études et brevets d'Elektra, permet d'obtenir une excellente mouture pour Café Expresso.*

*El Molinillo dosificador instantáneo NINO, es fruto de sesenta años de estudios y patentes de Elektra, y permite obtener un excelente molido para café Express.*

## PERFECT INSTANT GRINDING

Perfect instant grinding with the exclusive conical mills Ø 68 mm, thickness 25 mm. Precise and constant particle size. Air-cooled low rev motor (500 rpm). It prevents overheating and does not transmit heat to the grinder body.

Perfetta macinatura istantanea grazie ad esclusive macine coniche Ø 68 mm, spessore 25 mm. Granulometria precisa e costante. Motore a basso regime di giri (500 r.p.m.) raffreddato ad aria. Evita il surriscaldamento e non trasmette calore al corpo macine.

Perfekte frische Mahlung dank exklusiver konischer Mahlwerke Ø 68 mm, Stärke 25 mm. Präzise und konstante Korngröße. Luftgekühlter Motor mit niedriger Drehzahl (500 r.p.m.). Vermeidet eine Überhitzung und überträgt keine Hitze auf den Mahlwerkkörper.

## SINGLE OR DOUBLE DOSES

Single or double doses are dispensed automatically by pressing the two selection buttons. Both the type of dose and grinding time are programmable.

Erogazione automatica della dose singola o doppia, mediante due pulsanti specifici. La dose ed il tempo di macinatura sono programmabili.

Automatische Abgabe der einzelnen oder doppelten Menge über zwei spezifische Tasten. Die Menge und die Mahlzeit können programmiert werden.

Débit automatique de la dose individuelle ou double, au moyen de deux touches spécifiques. La dose et le temps de mouture sont programmables.

Erogación automática de una o dos dosis, mediante dos botones específicos. La dosis y el tiempo de molido son programables.

## GROUND COFFEE QUANTITY CONTROL

An electronic display shows the number of single or double doses ground by the machine.

Il display elettronico consente di visualizzare il numero di dosi singole e doppie macinate.

Das elektronische Display erlaubt die Anzeige der Anzahl an gemahlten einzelnen und doppelten Mengen.

L'afficheur électronique permet de visualiser le nombre de doses individuelles et doubles moulées.

El display electrónico permite ver la cantidad de dosis sencillas y dobles molidas.

## AN INTENSE AROMA WITH NO AFTERTASTE

Coffee in the cup has a more intense aroma, an inimitable taste, free from any burnt coffee aftertaste, thus enhancing the quality of the coffee itself.

La tazzina di caffè si presenta con un aroma più denso, un gusto inimitabile, senza retrogusto di bruciato, esaltando la qualità del caffè utilizzato.

Die Tasse Kaffee besitzt ein volleres Aroma sowie einen unnachahmlichen Geschmack ohne verbrannten Nachgeschmack und hebt die Qualität des verwendeten Kaffees hervor.

La tasse de café acquiert un arôme plus intense, un goût inimitable, sans arrière-goût de brûlé, en exaltant la qualité du café utilisé.

La taza de café tiene un aroma más denso, un gusto inimitable, sin regusto a quemado, exaltando la calidad del café utilizado.



Type	NINO MK
Weight	26 Kg Net weight (30 Kg packed)
Dimensions	H 690 - L 290 - P 450 mm
Grinding conical blades	Ø 68 mm - Thick 25 mm
Motor	RPM 500 min
Frequency	56/60 Hz
Voltage	230 - 240 V
Grinding duration	single dose 1,8/1,9 sec double dose 3,6 sec
Electronics with direct current	5 Volt - 10 milliampere



Parfaite mouture instantanée grâce aux exclusives meules coniques Ø 68 mm, épaisseur 25 mm. Granulométrie précise et constante. Moteur à bas régime de tours (500 tr/min) refroidi à air. Il évite la surchauffe et ne transmet pas de chaleur au corps meules.

Molido instantáneo perfecto gracias a sus exclusivas muelas cónicas Ø 68 mm, espesor 25 mm. Granulometria precisa y constante.

Motor de bajo régimen de revoluciones (500 r.p.m.), refrigerado por aire. Evita el recalentamiento y no transmite calor al cuerpo del molinillo.

## PATENTED COFFEE TAMPER

A patented coffee tamper is installed on the dosing grinder that provides a flat surface to obtain best tamping of the ground coffee. Can be positioned on either side.

Pressa caffè brevettato, applicato al macinadosatore, che consente l'ottimale pressatura del macinato in piano. Posizionabile in entrambi i lati.

Patentierter Kaffeeopresser, angebracht an der Dosiermühle, der eine optimale senkrechte Pressung des Kaffeemehls erlaubt. Auf beiden Seiten positionierbar.

Presse-café breveté, appliqué au moulin-doseur, qui fournit une surface plate pour obtenir le pressage optimal du café moulu. Positionnable des deux côtés.

Un compactador de café patentado, aplicado al molinillo dosificador, procura una superficie horizontal para obtener una excelente compactación del café molido. Puede montarse en ambos lados.

## MICROMETRIC ADJUSTMENT

Precise micrometric adjustment of the grain size and perfect grinding control.

Precisa regolazione micrometrica della granulometria e perfetto controllo della macinatura.

Präzise mikrometrische Einstellung der Korngröße und perfekte Kontrolle der Mahlung.

Réglage micrométrique précis de la granulométrie et contrôle parfait de la mouture.

Regulación micrométrica precisa de la granulometría y control perfecto del molido.



ITALIAN ESPRESSO  
COFFEE MACHINES

