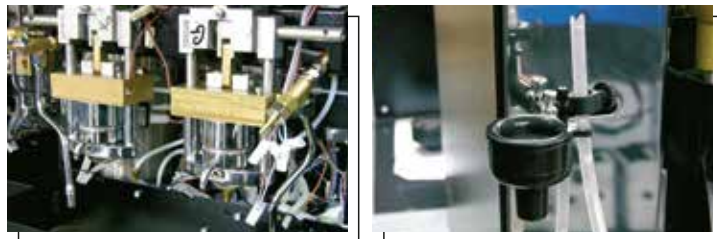


MINIMINI



CE

SPINEL

MACCHINE DA CAFFÉ ESPRESSO

ACCESSORI

Ringhiera per Tazze grazie alla quale sarà possibile disporre sulla macchina alcune tazzine da avere sempre a portata di mano (MINIMINI).

Cappuccinatore in sostituzione della lancia vapore, è l'ideale per chi vuole preparare un ottimo cappuccino in modo facile pur non essendo un esperto barman.

Pulicappuccinatore Facile sistema igienizzante per tenere pulito il cappuccinatore dopo l'uso.

Pannarello Si monta sulla lancia vapore per ottenere un ottimo cappuccino.

Dosatore Volumetrico Facile da programmare, permette di regolare e memorizzare la quantità di caffè desiderata che verrà erogata automaticamente in due diverse dosi: Caffè Lungo, Caffè Corto.

Conta Impulsi permette una immediata verifica del numero di caffè che la macchina ha erogato sino a quel momento, mediante un piccolo contatore analogico a 5 cifre.

Credit Coffee System permette un controllo delle battute presso il cliente ed il blocco della macchina al raggiungimento del numero di erogazioni preimpostate.

Kit Doppia Cialda permette l'utilizzo di cialde da 14 gr. per ottenere 2 caffè espresso.

Come tutto il gruppo infusione è interamente realizzato in ottone, in modo da mantenere una temperatura costante del caffè fino alla tazzina, si evita così la perdita di gradi e quindi della crema (MINIMINI - MINIMINI LUX).

Kit Allacciamento Rete Idrica permette di allacciare direttamente la macchina alla rete idrica.

ACCESSORIES

Cup Holder Thanks to this a few cups can be available at any time (MINIMINI).

Cappuccinatore (Milk Foamer) instead of steam arm, helps for those who want a perfect cappuccino, even if they are far away from being experienced barman.

Cappuccinatore-cleaner (Milk Foamer cleaner) Easy system to keep the Milk Foamer always clean after each usage.

Pannarello is a practical tool that will mount on the steam arm to get a perfect cappuccino.

Volumetric Flow-meter is easily programmed and it allows to automatically adjust the coffee quantity according to needs: large, short coffee and hot water.

Pulsecounter this device allows an immediate check on the number of espresso coffee the machine has brewed, using a small 5 digit analogic counter.

Credit Coffee System helps monitoring and controlling the amount of coffees that the machine brews: the machine stops working when the pre-set number of coffees supplied by the operator has been achieved.

Double Pod-Holder Kit can be applied in order to use 14 gr. coffee pods which make 2 espresso coffees.

Like the Coffee Infusion Group, this Kit is entirely made of plated brass, which keeps the coffee temperature constant right up to the cup. This prevents the loss of the coffee "crema" (MINIMINI - MINIMINI LUX).

Kit for Connection to Water Piping System can be applied in order to connect the machine directly to the water piping.

ACCESSOIRES

Support pour tasses à rebord Avec ça sera possible tenir plusieurs tasses sur la machine, que vous avez toujours à portée de main (MINIMINI).

Cappuccinatore Remplacement de la tige à vapeur, il est idéal pour ceux qui souhaitent préparer facilement le cappuccino, n'étant pas un barman expert.

Pulicappuccinatore Système pour le nettoyage facile et la désinfection du cappuccinatore après chaque utilisation.

Pannarello Monté sur la lance de la vapeur, pour obtenir un excellent cappuccino.

Volumétrique très facile à programmer, on permet d'ajuster et de stocker la quantité désirée de café qui sera versée automatiquement en deux doses différentes: café court, café long, eau chaude.

Compteur Cafés pour un contrôle immédiat du nombre de cafés que la machine a produit jusqu'à ce moment-là, à travers un petit compteur analogique à 5 chiffres.

Credit Coffee System permet le contrôle des cafés chez le client et le blocage de la machine atteint le nombre prédéfini de décaissements.

Kit Pastille-Double donne la possibilité d'utiliser des pastilles de 14 grammes pour deux cafés. Il a été réalisé complètement en laiton et permet au café de garder la même température jusqu'au point de distribution, en évitant la perte de degrés et donc de la crème dans la tasse (MINIMINI - MINIMINI LUX).

Kit Branchement au Réseau Hydrique permet de raccorder directement la machine au réseau hydrique.

ZUBEHÖRE

Tassengestell Um einige Tassen auf der Maschine griffbereit zu halten (MINIMINI).

Cappuccinatore Ideal um einen ausgezeichneten Cappuccino zuzubereiten auch ohne ein Profi Barman zu sein. (an Stelle der Dampfdüse).

Cappuccinatoreiniger Einfaches Reinigungssystem um den Cappuccinatore nach Gebrauch zu reinigen.

Pannarello Ideal um einen ausgezeichneten Cappuccino zuzubereiten (Aufsatz für die Dampfdüse).

Tassenfüllmenge Einfach zu programmieren, erlaubt die gewünschte Füllmenge zu bestimmen. Zwei verschiedene Mengen: „Grosse Tasse“ - „Kleine Tasse“.

Impulszähler erlaubt eine direkte Kontrolle der bezogenen Kaffees durch eine fünfstellige Analoganzeige.

Credit Coffee System Erlaubt eine Kontrolle der bezogenen Kaffees beim Kunden mit integriertem Stoppsystem bei erreichter Ausgabe der vorprogrammierten Coffee-pods.

Kit Doppelportionen. Erlaubt den Gebrauch von 14gr. Coffee-Pods für 2 Kaffees.

Da die ganze Kaffeegruppe in Kupfer ist, um eine konstante Temperatur des Kaffees zu erhalten bishin in die Tasse, vermeidet man den Temperatursturz und somit den Verlust an Crema (MINIMINI - MINIMINI LUX).

Leitungsanschluss erlaubt die Maschine direkt an die Wasserleitung anzuschliessen.

mm1014

stampa: SPRINT

ph. B. De Fabrizio

studiodesalve.com



MADE IN ITALY

SPINEL

MACCHINE DA CAFFÉ ESPRESSO



MINIMINI

MINIMINILUX

Grandi numeri in poco spazio.
Macchina da caffè espresso a cialda dotata di due gruppi scambiatore caffè in ottone ad accensione indipendente, portacialda inferiore e superiore in ottone, caldaia da 1 litro in acciaio inox per la produzione e l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. Compatta, robusta ed affidabile, grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevetato ha eliminato del tutto i problemi dovuti al calcare nel gruppo infusione caffè senza ricorrere a filtri o additivi chimici nell'acqua. L'usura delle parti meccaniche è limitata dal posizionamento in alto dei levismi di chiusura della cialda. Gli optionals disponibili su richiesta: Gruppo da 14 grammi per cialda doppia, Kit Dosatore Volumetrico, Resistenza Scaldatazza, Cappuccinatore e Pulcappuccinatore, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Allaccio a Rete Idrica. Sulla MINIMINILUX la Ringhierina per le Tazze è di serie. La MINIMINILUX a 2 caffè non può essere convertita a 3 caffè, mentre la MINIMINILUX a 3 caffè può essere convertita a 2 caffè. È ideale per bar, pizzerie, ristoranti, mense e fastfood.

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous starting, upper and lower pod holder in brass, plus a fully inox 1 liter boiler for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts. Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner, Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping System. On MINIMINILUX the Cup Holder is included. MINIMINILUX 2 coffees, can not be converted to MINIMINILUX 3 coffees, while MINIMINILUX 3 coffees can be converted into MINIMINILUX 2 coffees. MINIMINILUX is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Grand nombre et petit espace.
Machine à café espresso à pastille monodoses avec deux groupes échangeur de chaleur café indépendants en laiton, support à dosette supérieure et inférieure en laiton, allumage indépendant et un troisième échangeur en laiton pour la vapeur. Compacte, solide et sûre, tous les problèmes causés par le calcaire dans le groupe infusion café sont complètement éliminés grâce au Système Hydraulique Autonettoyant Breveté, et ce évitant l'utilisation de filtres ou additifs chimiques dans l'eau. L'usure des parties mécaniques a été limitée grâce au positionnement des leviers de commande sur le groupe infusion café. Accessoires disponibles sur commande: Kit Pastille Double Volumétrique, Plateau Chauffe-Tasse, Cappuccinatore et Pulcappuccinatore, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Branchement au Réseau Hydrique. La MINIMINILUX 2 café ne peut pas être convertie à 3 café tandis que la MINIMINILUX 3 café peut être convertie à 2 café. Sur la MINIMINILUX le Support pour Tasses à Rebord est la norme. Idéale pour bars, pizzerias restaurants, cantines et fastfoods.

Grosse Zahlen in wenig Platz.
Kaffeemaschine für Coffee-Pods, Einzel- und Doppelportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung, unterer und oberer Coffee-Podhalter in Kupfer und ein 1 Liter Dampf- und Warmwasserkessel in INOX. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehör auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gr für Doppel-Pods, Kit programmierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Cappuccinatore, Cappuccinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Das Tassengestell ist serienmässig inbegriffen. Die MINIMINILUX mit 2 Kaffee kann NICHT in 3 Kaffee umgewandelt werden. Die MINIMINILUX 3 Kaffee dagegen KANN in 2 Kaffe umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und FastFood.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza assorbita	gruppo caffè 600W cad - gruppo vapore 800W - pieno carico 2000W
Alimentazione	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Controllo termico	termostato fisso a 104°
Capacità serbatoio	5,0 litri
Dimensioni	(LxPxH) mm 400x370x400
Peso	25 Kg
Funzioni	2 caffè, acqua calda e vapore 3 caffè, acqua calda e vapore (con gruppo da 14gr 700W e termostato fisso 107°)
Colori	nero con prospetto carter inox, acciaio inox
Quantità per pallet	12

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power absorption	coffee group 600W each - steam group 800W - total power 2000W
Voltage	230 V/50 Hz - 220 V/60 Hz
Temperature control	fixed thermostat at 104°
Water tank	5,0 litres
Dimensions	(WxDxH) mm 400x370x400
Weight	25 Kg
Versions	2 coffees - hot water - steam 3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°) - hot water - steam
Colours	black with stainless steel front finish, stainless steel
Quantity per pallet	12

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance nominale	groupe café 600W chacun - groupe vapeur 800W - puiss. max. 2000W
Tension nominale	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Contrôle température	thermostat 104°
Réservoir	5,0 litres
Dimensions	(LxPxH) mm 400x370x400
Poids	25 Kg
Fonctions	2 café - eau chaude - vapeur 3 café (avec le Kit Pastille Double 700W et le thermostat 107°) - eau chaude - vapeur
Couleurs	noir avec carter frontal inox, inox
Quantité par palette	12

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nennleistung	Kaffeegruppe je600W - Dampfgruppe 800W - Höchstwert 2000W
Spannung	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Hitzekontrolle	Thermostat 104°
Wassertank	5,0 Liter
Masse (BxTxH)	mm 400x370x400
Gewicht	25 Kg
Funktion	2 Kaffee, Warmwasser und Dampf 3 Kaffee, Warmwasser und Dampf (mit Kaffeegruppe für 14 Gr 700W und Thermostat 107°)
Farben	Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Menge pro Pallet	12

MINIMINI

Grandi numeri in poco spazio.
Macchina da caffè espresso a cialda dotata di due gruppi scambiatore caffè in ottone ad accensione indipendente, con un terzo scambiatore in ottone per la produzione e l'erogazione del vapore. Compatta, robusta ed affidabile, grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevetato ha eliminato del tutto i problemi dovuti al calcare nel gruppo infusione caffè senza ricorrere a filtri o additivi chimici nell'acqua. L'usura delle parti meccaniche è limitata dal posizionamento in alto dei levismi di chiusura della cialda. Gli optionals disponibili su richiesta: Gruppo da 14 grammi per cialda doppia, Kit Dosatore Volumetrico, Resistenza Scaldatazza, Ringhierina per Tazze, Cappuccinatore e Pulcappuccinatore, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Allaccio a Rete Idrica. La MINIMINI a 2 caffè non può essere convertita a 3 caffè, mentre la MINIMINI a 3 caffè può essere convertita a 2 caffè. È ideale per bar, pizzerie, ristoranti, mense e fastfood.

Big numbers in a little space.
Espresso coffee machine for single pods, provided with two heat-exchanger coffee groups in brass with autonomous starting, plus a third heat-exchanger in brass for the production and the distribution of steam. Compact, robust and reliable, thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from the coffee infusion group avoiding the employment of chemical filters and additives. The positioning of the control levers above the Coffee Infusion Group reduces to the minimum the wearing of mechanical parts. Accessories available upon request: Double Pod-Holder Kit, Volumetric Flowmeter, Cup Holder, Heated Cup Holder, Cappuccinatore (Milk Foamer) and Cappuccinatore Cleaner, Pannarello, Credit Coffee System, Kit For Connection To Water Piping System. MINIMINI 2 coffees, can not be converted to MINIMINI 3 coffees, while MINIMINI 3 coffees can be converted into MINIMINI 2 coffees. MINIMINI is suitable for bars, pizzerias, restaurants, canteens and fast foods.

Grand nombre et petit espace.
Machine à café espresso à pastille monodoses avec deux groupes échangeur de chaleur café indépendants en laiton, allumage indépendant et un troisième échangeur en laiton pour la vapeur. Compacte, solide et sûre, tous les problèmes causés par le calcaire dans le groupe infusion café sont complètement éliminés grâce au Système Hydraulique Autonettoyant Breveté, et ce évitant l'utilisation de filtres ou additifs chimiques dans l'eau. L'usure des parties mécaniques a été limitée grâce au positionnement des leviers de commande sur le groupe infusion café. Accessoires disponibles sur commande: Kit Pastille Double Volumétrique, Plateau Chauffe-Tasse, Support pour Tasses à Rebord, Cappuccinatore et Pulcappuccinatore, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Branchement au Réseau Hydrique. La MINIMINI 2 café ne peut pas être convertie à 3 café tandis que la MINIMINI 3 café peut être convertie à 2 café. Idéale pour bars, pizzerias restaurants, cantines et fastfoods.

Grosse Zahlen in wenig Platz.
Kaffeemaschine für Coffee-Pods, Einzel- und Doppelportionen, mit zwei Kaffeewechselgruppen in Kupfer mit separater Einsschaltung und einer dritten Wechselgruppe in Kupfer für die Dampfausgabe. Kompakt, robust und zuverlässig, dank dem patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem haben sie die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt ohne Filter oder chemischen Zusatzstoffen. Zubehör auf Anfrage: Kaffeegruppe 14 Gr für Doppel-Pods, Kit programmierbare Tassenfüllmenge, Tassenwärmer, Tassengestell, Cappuccinatore, Cappuccinatorereiniger, Pannarello, Credit Coffee System, Kit Leitungsanschluss. Die MINIMINI mit 2 Kaffee kann NICHT in 3 Kaffee umgewandelt werden. Die MINIMINI 3 Kaffee dagegen KANN in 2 Kaffe umgewandelt werden. Ideal für Bars, Pizzeria, Restaurant, Mensa und FastFood.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza assorbita	gruppo caffè 600W cad - gruppo vapore 800W - pieno carico 2000W
Alimentazione	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Controllo termico	termostato fisso a 98°
Capacità serbatoio	5,0 litri
Dimensioni	(LxPxH) mm 400x370x400
Peso	22 Kg
Funzioni	2 caffè - acqua calda - vapore 3 caffè (con gruppo da 14gr 700W e termostato fisso a 107°) - acqua calda - vapore
Colori	nero con prospetto carter inox, acciaio inox
Quantità per pallet	12

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power absorption	coffee group 600W each - steam group 800W - total power 2000W
Voltage	230 V/50 Hz - 220 V/60 Hz
Temperature control	fixed thermostat at 98°
Water tank	5,0 litres
Dimensions	(WxDxH) mm 400x370x400
Weight	22 Kg
Versions	2 coffee - hot water - steam 3 coffees (whit Double Pod-Holder Kit and fixed thermostat at 107°) - hot water - steam
Colours	black with stainless steel front finish, stainless steel
Quantity per pallet	12

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance nominale	groupe café 600W chacun - groupe vapeur 800W - puiss. max. 2000W
Tension nominale	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Contrôle température	thermostat 98°
Réservoir	5,0 litres
Dimensions	(LxPxH) mm 400x370x400
Poids	22 Kg
Fonctions	2 café - eau chaude - vapeur 3 café (avec le Kit Pastille Double 700W et le thermostat 107°) - eau chaude - vapeur
Couleurs	noir avec carter frontal inox, inox
Quantité par palette	12

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nennleistung	Kaffeegruppe je600W - Dampfgruppe 800W - Höchstwert 2000W
Spannung	230V/50Hz - 220V/60 Hz
Hitzekontrolle	Thermostat 98°
Wassertank	5,0 Liter
Masse (BxTxH)	mm 400x370x400
Gewicht	22 Kg
Funktion	2 Kaffee - Warmwasser - Dampf 3 Kaffee (mit Kaffeegruppe für 14 Gr 700W und Thermostat 107°) - Warmwasser - Dampf
Farben	Schwarz mit Frontteil in Inox, Inox
Menge pro Pallet	12

