



SINCE 1947

PERFECT INSTANT GRINDING

SINGLE OR DOUBLE DOSES

PATENTED COFFEE TAMPER

GROUND COFFEE QUANTITY CONTROL

AN INTENSE AROMA WITH NO AFTERTASTE



NINO

ON-DEMAND ESPRESSO GRINDER



ITALIAN ESPRESSO
COFFEE MACHINES

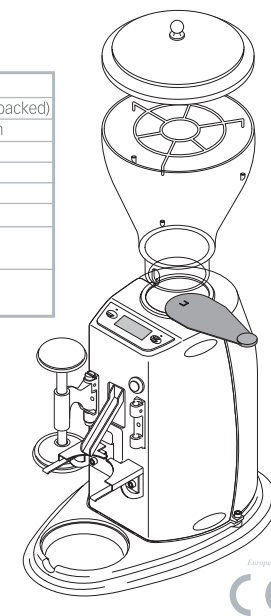
NINO

ON-DEMAND ESPRESSO GRINDER

NINO, our instant dosing grinder, is the result of six decades of innovative research and patents by Elektra, a leader in the manufacturing of superior quality espresso machines. This experience has enabled the company founder, Florindo Fregnan, to develop the NINO project which focuses on the attainment of excellence in instant grinding systems for espresso machines.

Il macinadosatore istantaneo NINO è frutto di sessant'anni di studi e brevetti innovativi di Elektra, azienda leader nella produzione di macchine per caffè espresso di qualità superiore. Un'esperienza che ha consentito al suo fondatore, Florindo Fregnan, di sviluppare il progetto NINO, finalizzato all'eccellenza della macinatura istantanea per espresso.

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



PERFECT INSTANT GRINDING / PERFETTA MACINATURA ISTANTANEA

Thanks to the large exclusive conical blades (68 mm in diameter and 25 mm thick), which guarantee high reliability and precision levels, coffee is ground to a precise and constant grain size. A low rpm motor (500 rpm), air-cooled by a large fan, prevents overheating of the blades and transfer of heat to the blade body.

Grazie alle esclusive grandi macine coniche diametro 68 mm, spessore 25 mm, di grande affidabilità e precisione, la granulometria che si ottiene è sempre precisa e costante. Il motore a basso regime di giri (500 r.p.m.) raffreddato ad aria, tramite ventilatore di grandi dimensioni, previene il surriscaldamento ed evita le trasmissioni di calore al corpo macine.

SINGLE OR DOUBLE DOSES/DOSE SINGOLA O DOPPIA

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.

GROUND COFFEE QUANTITY CONTROL CONTROLLO QUANTITÀ MACINATURA PRODOTTA

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.

PATENTED COFFEE TAMPER/PRESSA CAFFÈ BREVETTATO

A patented coffee tamper is installed on the dosing grinder to obtain optimised tamping of coffee grounds on a flat surface. To be positioned on both sides. Pressa caffè brevettato, applicato al macinadosatore, che consente l'ottimale pressatura del macinato in piano. Posizionabile in entrambi i lati.

AN INTENSE AROMA WITH NO AFTERTASTE AROMA DENSO SENZA RETROGUSTO

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.



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

ELEKTRA SRL - VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON (TV) - ITALY
TEL. +39 0422 490405 R.A. - FAX +39 0422 490620
INFO@ELEKTRASRL.COM - WWW.ELEKTRASRL.COM



" TO BEE CONTINUED..."

EDITION OCTOBER 2007 ELEKTRA ITALY / ART AND DEVELOPMENT DEPARTMENT A.D. HOLBEIN & PARTNERS / TV - PH. FESCI

Catalogue Code: 03519035

