

MYTHOS 2





MYTHOS 2. BEHIND A GREAT BARISTA, THERE IS ALWAYS A GREAT MYTHOS.

In just four years, Mythos One has conquered the best baristas around the world and has become the ideal companion of any professional espresso machine.

However, Nuova Simonelli would not be itself if it were satisfied with the achieved results: Mythos One experience gave birth to Mythos 2, the coffee grinder with Clima Pro 2.0 technology.

MYTHOS 2. DIETRO UN GRANDE BARISTA, C'È SEMPRE UN GRANDE MYTHOS.

IT In soli quattro anni, Mythos One ha conquistato i migliori baristi di tutto il mondo ed è diventato il compagno ideale di ogni macchina professionale per caffè espresso. Ma Nuova Simonelli non sarebbe Nuova Simonelli se si accontentasse dei risultati raggiunti: dall'esperienza di Mythos One è nato Mythos 2, il macinacaffè con la tecnologia Clima Pro 2.0.



MYTHOS 2. HINTER EINEM GROSSEN BARMANN STEHT IMMER EIN GROSSER MYTHOS.

DE In nur vier Jahren hat Mythos One weltweit die namhaftesten Barmänner erobert und wusste sich als idealer Gefährte einer jeden professionellen Espresso-Maschine zu erweisen. Doch die Nuova Simonelli wäre nicht die Nuova Simonelli, wenn sie sich mit den erzielten Ergebnissen zufrieden gegeben hätte: aus der Erfahrung von Mythos One entstand die Mythos 2, die Kaffeedosiermühle mit der Technologie Clima Pro 2.0.

MYTHOS 2. DERRIÈRE UN GRAND BARMAN, IL Y A TOUJOURS UN GRAND MYTHOS.

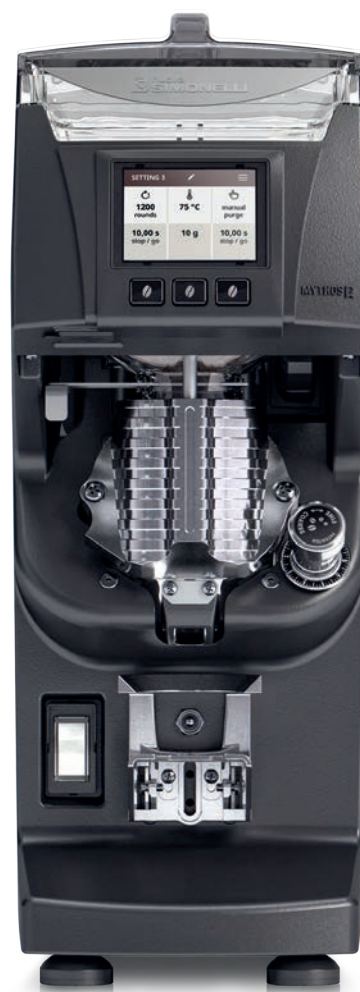
FR En seulement quatre ans, Mythos One a conquis les meilleurs barmans du monde entier et est devenu le compagnon idéal de toute machine à café espresso professionnelle.

Mais Nuova Simonelli ne serait pas Nuova Simonelli si elle se contentait des résultats acquis : de l'expérience du Mythos One est né Mythos 2, le moulin à café avec la technologie Clima Pro 2.0.

MYTHOS 2. DETRÁS DE UN GRAN BARMAN, SIEMPRE HAY UN GRAN MYTHOS.

ES En solo cuatro años, Mythos One ha conquistado a los mejores barmans de todo el mundo y se ha convertido en el compañero ideal de cualquier máquina profesional para café espresso.

Pero Nuova Simonelli no sería Nuova Simonelli si se contentara con los resultados alcanzados: desde la experiencia de Mythos One ha nacido Mythos 2, el molinillo de café con la tecnología Clima Pro 2.0.



1

CLIMA PRO 2.0.

THE PERFECT CLIMATE EXISTS.

When the grinding temperature is unstable, granulometry and doses become inconsistent. Nuova Simonelli had already developed the Clima Pro technology, which had pushed forward the limits of the grinders' operating temperatures on demand; now with Mythos 2 new Clima Pro 2.0 system, you will be able to operate at even lower temperatures, expanding your range of choices. In addition to keeping the temperature of the grinding chamber constant, Mythos 2 can also lower it, to make you work ever more efficiently.

MYTHOS 2

- Has a more advanced temperature control system for increased performance.
- Ensures greater temperature stability.
- Offers a wider spectrum of operating temperatures thanks to Clima Pro 2.0.

CLIMA PRO 2.0.

IL CLIMA PERFETTO ESISTE.

IT Quando la temperatura di macinatura è instabile, la granulometria e le dosi diventano inconsistenti. Nuova Simonelli aveva già sviluppato la tecnologia Clima Pro, che aveva spostato la frontiera delle temperature di esercizio dei macinacaffè on demand; ora con il nuovo sistema Clima Pro 2.0 di Mythos 2 vi consentirà di operare con temperature ancora più basse, ampliando così il vostro range di scelta. Oltre a mantenere la temperatura della camera di macinatura costante, Mythos 2 riesce quindi anche ad abbassarla, per farvi lavorare con sempre maggiore efficienza.

MYTHOS 2

- Ha un sistema di controllo di temperatura più evoluto per essere più prestante.
- Garantisce una maggiore costanza della temperatura.
- Offre uno spettro più ampio di temperature di esercizio grazie al Clima Pro 2.0.

CLIMA PRO 2.0.

DAS PERFEKTE KLIMA EXISTIERT.

DE Bei instabiler Mahltemperatur zeigen sich Körnungsgröße und Dosen sehr gehaltlos. Nuova Simonelli hatte bereits die Technologie Clima Pro entwickelt, die die Grenze der Betriebstemperatur der Kaffeedosiermühlen on demand voransetzte. Mit dem neuen System Clima Pro 2.0 von Mythos 2 haben Sie die Möglichkeit, mit noch niedrigeren Temperaturen zu arbeiten, die Ihren Auswahlbereich auf bemerkenswerte Weise erweitern. Mythos 2 ist in der Lage, nicht nur eine konstante Temperatur der Mahlkammer aufrechtzuerhalten, sondern diese auch zu senken, um Ihnen eine noch effizientere Verrichtung Ihrer Tätigkeit zu gewährleisten.

MYTHOS 2

- Verfügt über ein fortschrittliches Temperaturkontrollsystem, um immer höheren Leistungen zu entsprechen.
- Gewährleistet eine höhere Temperaturkonstanz.
- Bietet ein breit gefächertes Spektrum an Betriebstemperaturen, dank des Clima Pro 2.0.

CLIMA PRO 2.0.

LE CLIMAT PARFAIT EXISTE.

FR Quand la température de la mouture est instable, la granulométrie et les doses deviennent irrégulières. Nuova Simonelli avait déjà développé la technologie Clima Pro, qui avait repoussé les frontières des températures d'exercices des moulins à café on demand; à présent le nouveau système Clima Pro 2.0 de Mythos 2 vous permettra d'opérer à des températures encore plus basses, élargissant ainsi votre gamme de choix. En plus de maintenir constante la température de la chambre de mouture, Mythos 2 réussit à l'abaisser, pour rendre votre travail toujours plus efficace.

MYTHOS 2

- Possède un système de contrôle de température plus évolué pour une meilleure efficacité.
- Garantit une grande constance de la température.
- Offre une gamme plus large de températures d'exercice grâce au clima pro 2.0.

CLIMA PRO 2.0.

EL CLIMA PERFECTO EXISTE.

ES Cuando la temperatura de molienda es inestable, la granulometría y las dosis se vuelven inconsistentes. Nuova Simonelli ya había desarrollado la tecnología Clima Pro, que había movido los márgenes de las temperaturas de funcionamiento de los molinillos de café on demand; ahora con el nuevo sistema Clima Pro 2.0 de Mythos 2 te permitirá operar con temperaturas todavía más bajas, ampliando así tu rango de elección. Además de mantener la temperatura de la cámara de molienda constante, Mythos 2 consigue también bajarla, para hacerte trabajar siempre con mayor eficiencia.

MYTHOS 2

- Tiene un sistema de control de la temperatura más evolucionado para ser más prolífico.
- Garantiza una mayor constancia de la temperatura.
- Ofrece un espectro más amplio de temperaturas de funcionamiento gracias al Clima Pro 2.0.

VARIABLE SPEED. 2

WE LIKE TO THROTTLE YOU UP.

Through simple and fast programming that can be modified from the touch screen, the variable speed motor (from 600 to 1,200 rpm) of Mythos 2 will always allow you to choose the setting that is most suitable to the coffee you choose. It may seem a small detail, but the speed variation allows you to change the texture of ground coffee with the optimal grinding conditions for each particular variety, strongly contributing to exalting its aroma. The patented system introduced in the new variable speed motor provides a triple benefit: it allows for a consistency of speed from the very beginning, ensures energy savings and lowers the grinding temperatures. In addition, to the most important benefit of all: the taste in your cup.

MYTHOS 2

- Its variable speed motor modulates productivity as needed.
- Preserves the quality of coffee with service speed.
- Guarantees optimum grinding conditions of your coffee.

VELOCITÀ VARIABILE.

CI PIACE FARVI ANDARE SU DI GIRI.

IT Attraverso la programmazione semplice e veloce modificabile dal display touch, il motore a velocità variabile (da 600 a 1.200 giri) di Mythos 2 vi consentirà di decidere sempre l'impostazione più adatta al caffè che sceglierete. Sembra un dettaglio, ma la variazione dei giri permette di cambiare la struttura del macinato sulle condizioni ottimali di macinatura di ogni specifica varietà, contribuendo così a esaltare l'aroma in modo determinante. Il sistema brevettato introdotto nel nuovo motore a giri variabili produce un triplo vantaggio: consente di avere una consistenza di velocità sin dal primo istante, permette un risparmio energetico e abbassa i regimi di temperatura della macinatura. Oltre all'effetto più importante di tutti: quello che sentirete nella tazzina.

MYTHOS 2

- Il suo motore a velocità variabile modula la produttività in funzione delle esigenze.
- Preserva la qualità del caffè con la velocità del servizio.
- Garantisce la condizione ottimale di macinatura del vostro caffè.

VARIABLE GESCHWINDIGKEIT. WIR STEIGERN IHRE DREHZAH.

DE Durch die einfache und schnelle Programmierung, die über das Touch-Display abänderbar ist, ermöglicht Ihnen der Motor mit variabler Geschwindigkeit (von 600 bis 1 200 Umdrehungen) von Mythos 2, die für den gewünschten Kaffee geeignetste Einstellung zu wählen. Es scheint sich nur um ein Detail zu handeln, doch ermöglicht die Variation der Umdrehungen es, die Körnung der Mahlung auf den für jede spezifische Sorte geeigneten Mahlgrad umzustellen, um das Aroma noch deutlicher hervorzuheben. Das patentierte System, das in den neuen Motor mit variabler Drehzahl integriert wurde, weist einen dreifachen Vorteil auf: es ermöglicht von Anfang an eine konstante Geschwindigkeit, garantiert eine beachtliche Stromersparung und verringert die Temperatur der Mahlung. Und all dem kommt der bedeutendste Effekt hinzu: der, die Sie bei einer Tasse Espresso genießen.

MYTHOS 2

- Motor mit variabler Drehgeschwindigkeit moduliert die Produktivität je nach Bedarf.
- Bewahrt die Qualität des Kaffees auch bei schnellem Service.
- Garantiert optimale Bedingungen für die Mahlung Ihres Kaffees.

VITESSE VARIABLE. NOUS AIMONS VOUS EXCITER.

FR Grâce à la programmation simple et rapide modifiable par l'écran tactile, le moteur à vitesse variable (de 600 à 1 200 tours) de Mythos 2 vous permettra de toujours décider le réglage le plus adapté au café sélectionné. Cela peut sembler un détail, mais la variation des tours permet de modifier la structure de la mouture pour des conditions optimales adaptées à chaque variété, contribuant ainsi à en exalter l'arôme de manière déterminante. Le nouveau système breveté introduit dans le nouveau moteur à variation de régime apporte un triple avantage: il permet une vitesse constante dès le tout début, une économie d'énergie et il abaisse la température de la mouture. En plus de l'effet le plus important de tous: celui que vous sentirez dans la tasse.

MYTHOS 2

- Son moteur à régime variable module la productivité en fonction des exigences.
- Préserve la qualité du café tout en accélérant le service.
- Garantit l'état de mouture optimal de votre café.

VELOCIDAD VARIABLE. NOS GUSTA QUE DES MÁS VUELTAS.

ES A través de la programación sencilla y rápida modificable desde la pantalla táctil, el motor de velocidad variable (de 600 a 1.200 revoluciones) de Mythos 2 te permitirá decidir siempre la configuración más apta para el café que elijas. Parece un detalle, pero la variación de las revoluciones permite cambiar la estructura de la molienda sobre las condiciones óptimas de la molienda de cada variedad específica, contribuyendo de este modo a realzar el aroma de manera determinante. El sistema patentado introducido en el nuevo motor de revoluciones variables produce una triple ventaja: permite tener una consistencia de velocidad desde el primer momento, permite un ahorro energético y disminuye los regímenes de temperatura de la molienda. Además del efecto más importante de todos: el que sentirás en la taza.

MYTHOS 2

- Su motor de velocidad variable modula la productividad en función de las exigencias.
- Preserva la calidad del café con la velocidad del servicio.
- Garantiza la condición óptima de la molienda de tu café.

3

GREATER PRODUCTIVITY.

HOUR AFTER HOUR, YOU WILL LOVE US MORE AND MORE.

Thanks to the experience of Mythos One, for Mythos 2 we have been able to develop a grinding chamber with titanium grinders as wide as 85 mm, for increased service speed and therefore a higher hourly production. The special helix located upstream the grinders ensures constant coffee pressure inside the grinding chamber, providing the optimal texture. A faster service, which does not compromise the quality of coffee.

MYTHOS 2

- Increases service speed.
- Is the ideal grinder for high-selling premises.
- Grinds a dose in less than 2 seconds.

MAGGIORE PRODUTTIVITÀ. ORA DOPO ORA, CI AMERETE SEMPRE DI PIÙ.

IT Grazie all'esperienza di Mythos One, per Mythos 2 abbiamo potuto sviluppare una camera di macinatura con macine in titanio da ben 85 mm, per consentirvi una maggiore velocità di servizio, il che significa una più elevata produzione oraria. La particolare elica posizionata a monte delle macine assicura la pressione del caffè sempre costante all'interno della camera di macinatura, in modo da garantire la massima consistenza. Un servizio più veloce, che non compromette minimamente la bontà del caffè.

MYTHOS 2

- Aumenta la velocità del servizio.
- È il macinino ideale per locali alto vendenti.
- Macina una dose in meno di 2 secondi.

HÖHERE PRODUKTIVITÄT. STUNDE UM STUNDE WERDEN SIE UNS MEHR UND MEHR SCHÄTZEN.

DE Dank der Erfahrung von Mythos One konnten wir für Mythos 2 eine Mahlkammer mit Mahlwerken aus Titan von gut 85 mm entwickeln, um Ihnen einen schnellen Service und demnach eine höhere Stundenproduktion zu ermöglichen. Die besondere Welle, die vor den Mahlwerken angeordnet ist, gewährleistet ein immer konstant gepresstes Kaffeepulver im Innern der Mahlkammer für eine maximale Konsistenz. Ein schnellerer Service, der die Köstlichkeit des Kaffees nicht beeinträchtigt.

MYTHOS 2

- Steigert die Schnelligkeit des Service.
- Ist die ideale Kaffeemühle für Lokale mit hohem Absatz.
- Mahlt eine Dosis in weniger als 2 Sekunden.

UNE PRODUCTIVITÉ MAJEURE. HEURE APRÈS HEURE, VOUS NOUS AIMEREZ TOUJOURS PLUS.

FR Grâce à l'expérience de Mythos One, pour Mythos 2 nous avons pu développer une chambre de mouture avec des meules en titane de 85 mm, pour vous permettre une grande rapidité de service, avec donc une meilleure productivité horaire. L'hélice particulière positionnée en amont des meules assure une pression constante du café à l'intérieur de la chambre de mouture, afin de garantir une régularité maximale. Un service plus rapide, qui ne compromet en rien la qualité du café.

MYTHOS 2

- Améliore la rapidité du service.
- Est le moulin à café idéal pour les locaux haut de gamme.
- Moud une dose en moins de 2 secondes.

MAYOR PRODUCTIVIDAD. CADA HORA QUE PASA, LO AMARÁS CADA VEZ MÁS.

ES Gracias a la experiencia de Mythos One, para Mythos 2 hemos podido desarrollar una cámara de molienda con muelas de titanio de 85 mm, para permitirte una mayor velocidad de servicio, lo que significa una mayor producción por hora. La hélice especial colocada aguas arriba de las muelas asegura la presión del café siempre constante dentro de la cámara de molienda, para garantizar la máxima consistencia. Un servicio más rápido, que no compromete mínimamente la bondad del café.

MYTHOS 2

- Aumenta la velocidad del servicio.
- Es el molinillo ideal para locales con alto nivel de ventas.
- Muele una dosis en menos de 2 segundos.

LOW NOISE. | 4

TECHNOLOGY DOES NOT NEED TO MAKE NOISE TO BE NOTICED.

Mythos II is also capable of working without disturbing: no annoying and continuous noise during coffee grinding, for a more relaxing and livable environment for you and your customers.

Because the only thing we want people to notice about your work is the quality of your coffee.

MYTHOS 2

- Is the quietest dosing grinder of the range.
- Makes your bar more relaxing and livable for you.
- Enhances acoustic comfort to give customers a more enjoyable and engaging experience.

SILENZIOSITÀ.

LA TECNOLOGIA NON HA BISOGNO DI FARE RUMORE PER FARSÌ NOTARE.

IT Mythos 2 è anche capace di lavorare senza disturbare: niente rumori molesti e continui durante la macinatura del caffè, il che significa un ambiente più rilassante e vivibile, per voi e per i vostri clienti. Perché l'unica cosa che vogliamo si faccia notare del vostro lavoro, è la qualità del vostro caffè.

MYTHOS 2

- È il macinadosatore più silenzioso della gamma.
- Fa del vostro bar un ambiente più rilassante e vivibile per voi.
- Migliora il comfort acustico per far vivere ai clienti un'esperienza più piacevole e coinvolgente.

GERÄUSCHLOSIGKEIT.

TECHNOLOGIE MUSS NICHT GERÄUSCHVOLL SEIN, UM BEMERKT ZU WERDEN.

DE Mythos 2 arbeitet, ohne zu stören: keine unangenehmen und andauernden Geräusche während der Kaffeemahlung, was sich in ein entspannenderes und lebenswerteres Ambiente für Sie und Ihre Gäste umsetzt. Denn das, was wir bei Ihrer Arbeit hervorheben möchten, ist die Qualität Ihres Kaffees.

MYTHOS 2

- Ist die leiseste Kaffeedosiermühle des Sortiments.
- Verwandelt Ihr Café in ein entspannendes und lebenswertes Ambiente.
- Verbessert den akustischen Komfort, um Ihren Gästen eine angenehme und faszinierende Erfahrung zu bieten.

SILENCE.

LA TECNOLOGIE N'A PAS BESOIN DE FAIRE DU BRUIT POUR ÊTRE REMARQUÉE.

FR Mythos 2 est également capable de travailler sans déranger: plus de bruits lancinants et continus pendant la mouture du café, pour un environnement plus relaxant, pour vous et vos clients. Parce que la seule chose que nous voulons que l'on remarque dans votre travail, c'est la qualité de votre café.

MYTHOS 2

- Est le doseur de mouture le plus silencieux de la gamme.
- Rend votre bar plus relaxant et plus vivable pour vous.
- Améliore le confort acoustique pour faire vivre aux clients une expérience plus agréable et conviviale.

SILENCIOSO.

LA TECNOLOGÍA NO NECESITA HACER RUIDO PARA HACERSE NOTAR.

ES Mythos 2 también es capaz de trabajar sin molestar: sin ruidos molestos y continuos durante la molienda del café, lo que significa un ambiente más relajante y tolerable, para ti y para tus clientes. Porque lo único que queremos que se haga notar en tu trabajo, es la calidad de tu café.

MYTHOS 2

- Es el molinillo más silencioso de la gama.
- Hace de tu bar un ambiente más relajante y tolerable para ti.
- Mejora el bienestar acústico para hacer vivir a los clientes una experiencia más agradable y atractiva.

5

ENERGY SAVING.

WE WORK HARD FOR YOUR BAR.

The new Mythos 2 inverter equipped motor offers a remarkable energy savings, an important milestone for Nuova Simonelli, but also for those who, like you, have to manage a business and bear all its expenses.

MYTHOS 2

- Introduces the new grinding theorem: providing more productivity with lower consumption costs.
- Lowers electrical consumption.



RISPARMIO ENERGETICO. PER IL VOSTRO BAR NON CI RISPARMIAMO MAI.

IT Il nuovo motore con inverter di Mythos 2 offre un notevole risparmio energetico, un traguardo importante per Nuova Simonelli, ma anche per chi come voi deve gestire un esercizio dovendone sostenere tutte le spese.

MYTHOS 2

- Introduce il nuovo teorema della macinatura: garantire più produttività con minori costi di consumo.
- Abbatte i consumi elettrici.

STROMEINSPARUNG. FÜR IHR CAFÉ WERDEN WIR AN NICHTS EINSPAREN.

DE Der neue Motor bietet eine wichtige Stromeinsparung, ein für Nuova Simonelli bedeutendes Ziel, doch auch für jemanden wie Sie, der ein Lokal führt und dabei auf alle Ausgaben achten muss.

MYTHOS 2

- Ein neuer Lehrsatz für die Mahlung: mehr Produktivität bei geringeren Kosten.
- Verringert den Stromverbrauch.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE. POUR VOTRE BAR NOUS N'ÉPARGNONS RIEN.

FR Le nouveau moteur à inverseur de Mythos 2 offre une grande économie d'énergie, un objectif important pour Nuova Simonelli, mais aussi pour ceux qui comme vous doivent gérer un établissement en contenant toutes les dépenses.

MYTHOS 2

- Introduit le nouveau théorème de la mouture : garantir plus de productivité avec moins de coûts de consommation.
- Diminue la consommation électrique.

AHORRO ENERGÉTICO.

PARA TU BAR NO NOS AHORRAMOS NADA.

ES El nuevo motor con inversor de Mythos 2 ofrece un considerable ahorro energético, un objetivo importante para Nuova Simonelli, pero también para quien como tu debe gestionar un tienda teniendo que mantener todos los gastos.

MYTHOS 2

- Introduce el nuevo teorema de la molienda: garantizar más productividad con menores costes de consumo.
- Reduce los consumos eléctricos.

COMPACT AND ERGONOMIC.

6

THE MOST IMPORTANT MEASURE IS THAT OF YOUR SATISFACTION.

The compact form of Mythos 2, just 20 cm, allows you to put more than one grinder in a series to create a coffee grinding unit. Its 2 kg bell is ergonomic and generous and the 2.8" touch screen with pre-set electronic functions speeds up and simplifies its use. Moreover, to make your work even simpler, we have simplified access to assistance, for faster and cheaper interventions. The aluminum fork provides a secure attachment of the filter holder; the new Clump crusher system is more efficient and can be easily removed to facilitate cleaning operations. We also added a USB port for uploading and downloading software and settings.

MYTHOS 2

- It's super easy to use.
- Has a compact shape and simplified accessibility for maintenance.
- Features a Micrometric Adjustment System, simple, precise and immediate.

COMPATTO ED ERGONOMICO.

LA MISURA PIÙ IMPORTANTE È QUELLA DELLA VOSTRA SODDISFAZIONE.

IT La forma compatta di Mythos 2, di soli 20 cm, consente di mettere in serie più macinini per creare una batteria di macinacaffè. La sua campana di 2 kg è ergonomica e capiente e il display touch da 2,8" con funzioni elettroniche pre-impostate velocizza e semplifica il suo utilizzo. E per rendere il vostro lavoro ancora più semplice abbiamo semplificato anche l'accessibilità per l'assistenza, in modo da potervi garantire interventi più veloci e più economici. La forcilla in alluminio permette un aggancio sicuro del portafiltro; il nuovo sistema Clump crusher risulta più performante e facilmente removibile per agevolare le operazioni di pulizia. Abbiamo aggiunto anche una porta USB utile per l'upload di software e settaggi e il loro download.

MYTHOS 2

- È semplicissimo da usare.
- Ha una forma compatta e un'accessibilità semplificata per la manutenzione.
- Ha un sistema di regolazione Micrometrico, semplice, preciso e immediato.

KOMPAKT UND ERGONOMISCH.

DAS BEDEUTENDSTE MASS IST DAS IHRER ZUFRIEDENHEIT.

DE Die kompakte Form von Mythos 2 von nur 20 cm ermöglicht es, mehrere Mahlwerke aneinander zu reihen, um eine Serie von Kaffeedosiermühlen zu erschaffen. Ihre Glocke von 2 kg ist ergonomisch und weist sich durch ihr Fassungsvermögen aus, das 2,8"-Touch-Display mit seinen elektronischen, voreingestellten Funktionen beschleunigt und vereinfacht ihre Verwendung. Um Ihre Tätigkeit noch einfacher zu gestalten, haben wir auch den Kundendienst angepasst, um Ihnen prompte und preisgünstigere Eingriffe zu gewährleisten. Der Haken aus Aluminium ermöglicht ein sicheres Einhängen des Siebträgers; das neue System Clump crusher erweist sich als leistungsstark und leicht ausbaubar, was die Reinigungsvorgänge bedeutend leichter macht. Zudem haben wir einen USB-Port hinzugefügt, der für das Uploaden von Softwares und Einstellungen sowie für deren Download nützlich ist.

MYTHOS 2

- Ist einfach in ihrer Verwendung.
- Weist eine kompakte Form und einen vereinfachten Zugriff für Wartungseingriffe auf.
- Verfügt über ein einfaches, präzises und promptes mikrometrisches Einstellungssystem.

COMPACT ET ERGONOMIQUE.

LA MESURE LA PLUS IMPORTANTE EST CELLE DE VOTRE SATISFACTION.

FR La forme compacte de Mythos 2, de seulement 20 cm, permet de mettre en série plusieurs moulins afin de créer une batterie de moulins à café. Son embouchure de 2 kg est ergonomique et large, l'écran tactile 2,8" aux fonctions pré-réglées accélère et simplifie son utilisation. Et pour simplifier encore davantage votre travail, nous avons facilité l'accès pour l'assistance, de façon à vous garantir des interventions plus rapides et économiques. La fourchette en aluminium permet une accroche sûre du porte-filtre; le nouveau système Clump crusher devient ainsi plus performant et facilement retirable pour des opérations de nettoyage plus aisées. Nous avons également ajouté un port USB qui sert au chargement et au déchargement du micro-logiciel et des réglages.

MYTHOS 2

- Est extrêmement simple à utiliser.
- Possède une forme compacte et une accessibilité simplifiée pour la maintenance.
- Possède un système de régulation micrométrique, simple, précis et immédiat.

COMPACTO Y ERGONÓMICO.

LA MEDIDA MÁS IMPORTANTE ES LA DE TU SATISFACCIÓN.

ES La forma compacta de Mythos 2, de solo 20 cm, permite poner en serie varios molinillos para crear una batería de molinillos de café. Su campana de 2 kg es ergonómica y amplia y la pantalla táctil de 2,8" con funciones electrónicas preconfiguradas agiliza y simplifica su uso. Y para que tu trabajo sea todavía más sencillo hemos simplificado también la accesibilidad a la asistencia, para poder garantizar intervenciones más rápidas y más económicas. La horquilla de aluminio permite un enganche seguro del portafiltro; el nuevo sistema Clump crusher es más eficiente y fácilmente extraíble para agilizar las operaciones de limpieza. Hemos añadido también un puerto USB útil para la carga de software y la configuración y su descarga.

MYTHOS 2

- Es muy fácil de usar.
- Tiene una forma compacta y una accesibilidad simplificada para el mantenimiento.
- Tiene un sistema de ajuste Micrométrico, sencillo, preciso e inmediato.

7

LARGER AND CUSTOMIZABLE.

MYTHOS 2: ALL OUR TECHNOLOGY BEHIND, YOU IN FRONT.

Mythos 2 is more performing, with a fully aluminum body and a dual fan on the back that can provide a faster cooling of the motor.

The design is characterized by its curved lines combined with square volumes and, as in the previous model; the bell is part of the body but creates a form that is noticeable at first sight. The coffee dispensing area is still the most aggressive part, with very technical details. The control unit (touch screen with three dispensing buttons) is perfectly integrated into the design and is particularly functional.

But Mythos 2 is also your chalkboard, the choice that shows who you are: you can draw on it and write the name of the coffee you are serving, or personalize it with the name of your shop or your chain, because the technology behind is important, but what really makes the difference is you.

PIÙ GRANDE E PERSONALIZZABILE. DIETRO C'È TUTTA LA NOSTRA TECNOLOGIA, MA DAVANTI CI SIETE VOI.

IT Mythos 2 è più prestante, con un corpo interamente in alluminio e una doppia ventola nella parte posteriore in grado di assicurare un più rapido raffreddamento del motore. Il design si caratterizza per le sue linee curve abbinata a volumi squadrati e, come nel precedente modello, la campana fa parte del corpo ma s'inserisce in una forma che si nota a prima vista. La zona di erogazione del caffè rimane sempre la parte più aggressiva, con dettagli molto tecnici. La parte comandi (display touch con tre tasti di erogazione) s'integra perfettamente nella sua linea ed è particolarmente funzionale. Ma Mythos 2 è anche la vostra lavagna, la scelta che racconta chi siete: potete disegnarci e scriverci il nome del caffè che state servendo, o personalizzarlo con il nome del vostro locale o della vostra catena, perché la tecnologia che c'è dietro è importante, ma quello che fa davvero la differenza siete voi.

GRÖßER UND KUNDENSPEZIFISCH GESTALTBAR. HINTER IHR STEHT UNSERE TECHNOLOGIE, DOCH VOR IHR STEHEN SIE.

DE Mythos 2 ist robuster mit ihrem vollständig aus Aluminium realisierten Körper und einem doppelten Gebläse an der Rückseite, das in der Lage ist, eine schnellere Kühlung des Motors zu gewährleisten. Das Design zeichnet sich durch die geschwungenen Linien aus, die sich mit quadratischen Volumen vereinen und, wie schon bei dem vorherigen Modell, ist die Glocke zwar in den Körper eingegliedert, doch zeigt sie sich in einer Form, die unverzüglich ins Auge fällt.

Der Bereich der Kaffeeausgabe ist und bleibt durch seine zahlreichen technischen Details der aggressivste Teil. Die Schaltfläche (Touch-Display mit drei Ausgabetasten) fügt sich auf harmonische Weise in die Linien ein und ist ausgesprochen funktional.

Doch Mythos 2 ist auch Ihre Tafel, die Wahl, die über Sie erzählt: Sie können sie bemalen, den Namen des Kaffees darauf schreiben, den sie servieren, oder sie mit dem Namen Ihres Lokals oder Ihrer Kette beschriften: die Technologie, die hinter ihr steht, ist wichtig, doch das, was wirklich den Unterschied macht, sind Sie.

PLUS GRAND ET PERSONNALISABLE. DERRIÈRE IL YA TOUTE NOTRE TECHNOLOGIE, MAIS DEVANT C'EST VOUS LES MAÎTRES.

FR Mythos 2 est plus efficace, avec un corps intégralement en aluminium et une double vanne dans la partie postérieure afin d'assurer un refroidissement plus rapide du moteur. Son design se caractérise par ses lignes courbes combinées à des volumes carrés et, comme dans le modèle précédent, l'embouchure fait partie du corps mais s'insère d'une manière que l'on remarque au premier regard. La zone de versement du café reste toujours la partie la plus affirmée, avec des détails très techniques. La partie des commandes (écran tactile avec trois touches de versement) s'intègre parfaitement dans la ligne générale et elle est particulièrement fonctionnelle.

Mais Mythos 2 est aussi votre tableau, le choix qui raconte qui vous êtes: vous pouvez y dessiner et écrire le nom de votre café, ou le personnaliser avec le nom de votre local ou chaîne, parce que certes la technologie derrière est importante, mais ce qui fait vraiment la différence, c'est vous.

MÁS GRANDE Y PERSONALIZABLE. DETRÁS ESTÁ TODA NUESTRA TECNOLOGÍA, PERO DELANTE ESTÁS TÚ.

ES Mythos 2 es más prolífico, con un cuerpo totalmente de aluminio y un doble ventilador en la parte trasera capaz de asegurar un enfriamiento del motor más rápido. El diseño se caracteriza por sus líneas curvas combinadas con volúmenes cuadrados y, como en el anterior modelo, la campana forma parte del cuerpo pero se introduce de una manera que se nota a primera vista. La zona de suministro del café sigue siendo siempre la parte más agresiva, con detalles muy técnicos. La parte de los mandos (pantalla táctil con tres teclas de suministro) se integra perfectamente en su línea y es especialmente funcional.

Pero Mythos 2 también es tu pizarra, la elección que cuenta quién eres: puedes dibujar y escribir el nombre del café que estás sirviendo, o personalizarlo con el nombre de tu local o de tu cadena, porque la tecnología que hay detrás es importante, pero lo que realmente marca la diferencia eres tú.

MODELLO / MODEL	MYTHOS 2	MYTHOS 2
Versione / Version	Temporizzato / Temporized	Temporizzato / Temporized
Carrozzeria / Body		
Materiale / Material		
	Alluminio / Aluminium	Alluminio / Aluminium
Colori / Colors		
	■ Nero / Black	■ Nero / Black
	□ Bianco / White	□ Bianco / White
Dimensioni / Dimensions		
Largezza (mm) / Width (inches)	202—7 5/16"	202—7 5/16"
Altezza (mm) / Height (inches)	518—20 6/16"	518—20 6/16"
Profondità (mm) / Depth (inches)	416—16 6/16"	416—16 6/16"
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	2Kg / 4,4lb	2Kg / 4,4lb
Sistema sicurezza estrazione campana / Bean hopper's extraction safety system	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
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	300	550
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)	4g/s	2-4g/s
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	85	85
Trattamento long life / Long life treatment	•	•
Elettronica / Electronic		
Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•
Display / Display	Touch	Touch
Dosatura / Dosing	Temporizzata / Temporized Manuale / Manual	Temporizzata / Temporized Manuale / Manual
N. scenario pre-impostato / Pre-set modes	3	3
N. dosi programmate / N. programmed doses	3 per ogni scenario / 3 for each pre-set	3 per ogni scenario / 3 for each pre-set
Velocità motore per scenario / Engine speed per mode		•
Temperatura testata regolabile / Engine temperature regulation	•	•
Clima Pro / Clima Pro	•	•
Stop & Go / Stop & Go		
Funzione Barista / Barista Function	•	•
Funzione aggiunta dose / Dose addition function	•	•
Sistema illuminazione led / Led lighting system	◦	◦
Lingue / Languages	5	5
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.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