



# Lux Plus

## macinacaffè



### Kaffeemühle LUX

Professionelle Kaffemühle mit Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Das Kegelmahlwerk aus Edelstahl garantiert dauerhafte und zuverlässige Leistung. Im Gegensatz zu Flachmahlwerken erhält man mit Kegelmahlwerken das Kaffeepulver in der richtigen Konsistenz. Der leistungsstarke Motor ist mit einem Untersetzungsgetriebe ausgestattet, das die Umdrehungen von 10200 auf 800 RPM reduziert. Eine niedrigere Drehzahl ist beim Mahlen deshalb sehr wichtig, weil so gesichert wird, dass der Kaffee keinen "verbrannten" Geschmack annimmt, um so stets die unveränderte Qualität und das ausgezeichnete Aroma des Kaffees zu erhalten.



### Macina caffè LUX

Macinacaffè professionale con carrozzeria in acciaio inox. Le macine sono di tipo conico, in acciaio temperato, in modo da garantire la durata e le prestazioni nel tempo. Le macine coniche permettono, a differenza di quelle piane, di ottenere una tipologia di macinato a giusta granulometria. Il potente motore è dotato di un sistema di riduzione che permette di portare il numero dei giri da 10.200 a 800 RPM.

Un numero di giri basso è molto importante, in fase di macinatura, in quanto permette di non surriscaldare il caffè e di non "bruciarlo". LUX è stato studiato per mantenere inalterata la qualità e l'aroma del caffè



### Koffiemolen LUX PLUS

Professionele koffiemolen met roestvrijstalen behuizing.

De maalementen zijn conisch, van getemperd staal, om de duurzaamheid en de goede prestaties van het apparaat te garanderen. Met de conische maalementen wordt gemalen koffie van de juiste korrelgrootte verkregen, hetgeen niet mogelijk is met de vlakke maalementen. De sterke motor is voorzien van een reductiesysteem waardoor het aantal toeren van 10.200 tot 800 r.p.m. teruggebracht kan worden. Een laag toerental is zeer belangrijk tijdens de maalfase omdat de koffie niet oververhit raakt en dus ook niet "verbrandt". LUX is speciaal ontwikkeld om de kwaliteit en het aroma van de koffie onveranderd te laten.



### Coffee mill LUX THE COFFEE AROMA

Professional coffee mill with stainless steel body. The grinders are conical, in hardened, tempered steel, to guarantee a long working life and excellent performance over time. Unlike flat grinders, the conical type allow coffee to be ground to exactly the right particle size. The powerful motor is equipped with a reduction system allowing the speed to be cut from 10,200 to 800 RPM. A low milling speed is very important since it ensures the coffee is not overheated, leading to a burnt flavour. The LUX is designed to



### Moulin à café LUX L'AROME DU CAFE

Moulin à café professionnel avec carrosserie en acier inoxydable. Les moulins sont de type conique, en acier trempé, de façon à garantir la durée de vie et les performances dans le temps. Les moulins coniques permettent, contrairement à ceux qui sont plats, d'obtenir un type de mouture à la juste granulométrie. Le puissant moteur est doté d'un système de réduction qui permet de porter le nombre des tours de 10 200 à 800 TPM.

Un faible nombre de tours est très important, en phase de mouture, étant donné que cela permet de ne pas surchauffer le café et de ne pas le "brûler". LUX a été étudié pour maintenir la qualité et l'arôme du café inaltérés.



### Molinillo de café LUX PLUS EL AROMA DEL CAFE

Molinillo de café profesional con carrocería en acero inoxidable.

Las muelas son de tipo cónico, en acero templado, para garantizar la duración y las prestaciones con el tiempo.

Las muelas cónicas permiten obtener, a diferencia de las planas, un tipo de molidura de correcta granulometría.

El potente motor está dotado de un sistema de reducción que permite llevar el número de revoluciones de 10.200 a 800 RPM. Un bajo número de revoluciones es muy importante, durante la molidura, puesto que permite no recalentar el café y no "quemarlo". LUX ha sido diseñado para mantener inalterada la calidad y el aroma del café.



# Lux Plus

## macinacaffè

**PROFESSIONAL**

**Powerful!  
150 W  
800 RPM**



Art. 0079750300

**CE** 230V 50Hz 150W  
120V 60Hz 150W

**Made in Italy**

Coffe container capacity	Fassungsvermögen des Kaffeebehälters	Capaciteit koffiereservoir	Capacité récipient café	Capacidad contenedor café	Capacità contenitore	250 g
Appliance body: Stainless steel	Gehäuse: Rostfreier Edelstahl	Ommanteling: Roestvrij Staal	Habillage: Acier Inox	Carrocer: Acero Inoxidable	Carrozzeria: Acciaio inox	•
Grinding switch	Schalter für Dauerlaufmahlung	Schakelaar voor continu malen	Interrupteur mouture continue	Interruptor moledura continua	Interruttore macinatura continua	•
Grinding push-botton	Drucktaste für Kaffeemahlung	Drukknop malen	Bouton mouture	Botón moledura	Pulsante macinatura	•
Stainless steel conical mills	Konische Mahlkegel aus rostfreiem Edelstahl	Ingebouwde koffiemolen van roestvrij staal	Meules coniques en acier inox	Muelas coniscas de acero inoxidable	Mole coniche in acciaio inox temprato	•
Dimensions (W/D/H)	Maße (L/B/H)	Afmetingen (B/D/H)	Dimensions (L/P/H)	Dimensiones (L/P/H)	Dimensioni(L/P/H)	9,5x18x30 cm
Weight	Gewicht	Gewicht	Poids	Peso	Peso	1,8 kg
Master carton	Umkarton	Vorpakking	Carton de colisage	Caja de Embalaje	Imballo multiplo	6 pcs. 14 kg



**NEMOX S.p.A.**  
Via G. Galilei, Traversa III, n.6  
I-25010 SAN ZENO NAVIGLIO (Brescia) Italy

Tel. +39 030 2160244 r.a. Fax +39 030 266497  
Http://www.nemox.com E-mail: info@nemox.com