



Macinacaffè
Coffeegrinders

 nuova
SIMONELLI

L'arte della macinatura

Premessa di un espresso perfetto



The arT of grIndIng
The basis of a perfect espresso

en *Without a good grind you do not get a good cup of coffee.* For this Nuova Simonelli has created a range of grinders that ensure a professional result that lives up to all expectations.



IT *Senza una buona macinatura non si ottiene un buon caffè.*

Per questo Nuova Simonelli ha creato una gamma di macinini professionali che garantiscono un risultato all'altezza di ogni aspettativa.

die KUnST deS MahLenS
Vorbedingung für einen perfekten espresso

de *Ohne richtiges Mahlen kann kein guter Kaffee erzielt werden.* Deshalb hat Nuova Simonelli eine Reihe professioneller Kaffeemühlen entwickelt, die ein Ergebnis gewährleisten, das alle Erwartungen erfüllt.

L'ar T de Mo Udre Le Caf É
Prémisse pour un espresso parfait

fr *Sans une bonne mouture, il est impossible d'obtenir un bon café.* C'est pour cette raison que Nuova Simonelli a créé une gamme de moulins à café professionnels qui garantissent un résultat à la hauteur de toute attente.

eL ar Te de La Mo Llend a
Preámbulo de un espresso perfecto

eS *Sin una buena molienda no se obtiene un buen café.* Por eso Nuova Simonelli ha creado una gama de molinillos profesionales que garantizan un resultado optimal para cualquier expectativa.

Macinadosatori
Grinder dosers



LA TRADIZIONE DELLA MACINATURA

Antica quanto il caffè

IT *“Solamente se il pannello di polvere di caffè nel filtro è perfetto sarà possibile ottenere un espresso eccellente,,*

Così riportano alcuni manuali per baristi che ricordano quanto sia cruciale la macinatura nella preparazione di un espresso. Spesso, molto più di quanto si immagini, alcuni errori in tazza non dipendono dalla macchina, né dal caffè quanto dalla macinatura.

THE ART OF GRINDING As old as coffee

en *“Only if the ground coffee in the filter is perfect, you can get an excellent espresso,,*
That is a barista manual quote and is a reminder of how important grinding is for the preparation of an espresso. Much more often than is thought, errors in the cup are not a result of the machine or the coffee, but of the grind.

LA TRADITION DE LA MOUTURE Ancienne comme le café

fr *“Seulement si le panneau de poudre de café dans le filtre est parfait, il sera possible d’obtenir un espresso excellent,,*
Voilà ce que reportent certains manuels pour barmans qui rappellent combien la mouture est importante pour la préparation d’un bon café espresso. Et souvent, bien au delà de ce qu’on imagine, certaines erreurs dans la tasse ne dépendent pas de la machine, ni du café mais de la mouture.

DIE TRADITION DES MAHLENS So alt wie der Kaffee selbst

de *“Nur wenn das Pulver im Sieb perfekt ist, kann ein exzellenter Espresso erzielt werden,,*
So lautet es in einigen Barista- handbüchern, die auf die wesentliche Bedeutung des Mahlvorgangs bei der Herstellung eines Espresso hinweisen. Eine nicht perfekte Tasse Espresso ist häufiger als man meinen könnte keine Frage der Maschine oder des Kaffees, sondern des Mahlvorgangs.

LA TRADICIÓN DE LA MOLIENDA Antigua cuanto el café

es *“Solamente si el panel de café molido en el filtro es perfecto será posible obtener un espresso excelente,,*
De esta manera se expresan algunos manuales para baristas que recuerdan cuánto es crucial la molienda en la preparación de un espresso. A menudo, mucho más de cuánto se imagina, algunos errores en la taza no dependen de la máquina, ni del café sino de la molienda.

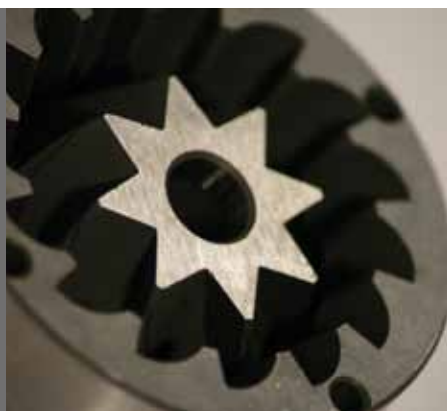
1



IT REGOLAZIONE MICROMETRICA DELLA MACINATURA

Questo sistema supera la tradizionale regolazione per “spazi intermedi” consentendo la possibilità di muoversi lungo tutta la linea di regolazione rendendo estremamente preciso il grado di macinatura desiderato.

2



IT MACINE CONICHE E PIANE

Macine in acciai speciali che durano nel tempo. Ideate e realizzate con tecnologie innovative che garantiscono una macinatura efficace e costante in ogni momento della giornata. Le macine Nuova Simonelli sono concepite per evitare il surriscaldamento del caffè preservandone i principi organolettici. **Coniche o piane** di diverse dimensioni per assecondare ogni bisogno produttivo.

3



IT FACILITÀ DI MANUTENZIONE E PULIZIA

I macinini Nuova Simonelli sono semplici nei settaggi, facili nella pulizia e veloci nella manutenzione. Ad ogni intervento essi mantengono la regolazione della macinatura permettendo un veloce ripristino delle funzioni senza spreco di caffè.

4



IT REGOLAZIONE ESTERNA DELLA DOSE

Nei macinadosatori Nuova Simonelli il sistema di regolazione della dose è esterno per permettere al barista di intervenire in ogni momento. Il contascatti laterale consente di verificare i caffè erogati.

5



IT NETTA RIDUZIONE DEI RESIDUI DI CAFFÈ SULLE MACINE

I macinini Nuova Simonelli sono progettati per espellere tutto il caffè dalla camera di macinatura senza residui. Questo garantisce caffè macinato sempre fresco, una qualità costante nel tempo ed assenza di surriscaldamento delle macine. La particolare inclinazione delle macine nel Mythos è stata ideata per garantire la completa fuoriuscita del caffè.

Features and benefits

Características et avantages

Merkmale und vorteile

Características y ventajas

en MICROMETRIC GRINDING ADJUSTMENT

This system goes beyond the traditional “intermediate settings” allowing extremely precise grind size.

fr RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

ce système dépasse le réglage traditionnel par “espaces intermédiaires” en offrant la possibilité de se déplacer tout au long de la ligne de réglage pour le degré de mouture désiré extrêmement précis.

de MIKROMETRISCHE EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT

Dieses System geht über die traditionelle Einstellung in “Zwischenschritten” hinaus, denn es gestattet ein stufenloses Verstellen im gesamten Regelbereich, so dass der gewünschte Feinheitsgrad äußerst exakt bestimmt werden kann.

es REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

Este sistema supera la tradicional regulación para “espacios intermedios” permitiendo la posibilidad de moverse a lo largo de toda la línea de regulación haciendo extremadamente preciso el grado de molienda obtenido.

en CONICAL AND FLAT GRINDERS

Special Stainless Steel Grinders that are long-lasting. Designed and built with innovative technologies that guarantee effective grinding and consistent grinding all through the day. Nuova Simonelli grinders are designed to avoid overheating the coffee, so preserving the organoleptic values. **Conical or flat**, of different sizes, to meet any production need.

fr MEULES CONIQUES ET PLATES

Meules spéciales en titane et en acier durables pendant le temps. Conçues et réalisées à travers des technologies nouvelles pour garantir une mouture efficace et constante à tout moment de la journée. Les meules Nuova Simonelli sont conçues pour éviter la surchauffe du café. **Coniques ou plates**, pour répondre à toutes les exigences de production.

de MAHLKÖRPER AUS SPEZIALSTAHL

Mahlkörper aus Titan und Spezialstahl mit sehr hoher Standzeit. Erdacht und mit innovativen Technologien realisiert, um in jedem Moment des Tages ein effizientes und gleichbleibendes Mahlen zu gewährleisten. Die Kaffeemühlen von Nuova Simonelli sind so konzipiert, dass das Erhitzen des Kaffees vermieden wird. **Kegelförmig oder flach** in unterschiedlichen Größen für jeden Produktionsbedarf.

es MUELAS CONICAS Y PLANAS

Muelas en titanio y aceros especiales de gran durabilidad. Ideadas y realizadas con tecnología innovadora para garantizar una molienda eficaz y constante en cada momento del día. Las muelas Nuova Simonelli están creadas para evitar el sobrecalentamiento del café. **Conicas o planas** para satisfacer todas las necesidades de producción.

en EASY MAINTENANCE AND CLEANING

Nuova Simonelli grinders are simple to set up, easy to clean and quick to maintain. At each service a record is kept of the grinder's settings so it can be quickly restarted, with no waste of coffee.

fr FACILITÉ D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Les moulins à café Nuova Simonelli sont simples à régler, faciles à nettoyer et ils requièrent un entretien rapide. A chaque intervention, ils maintiennent le réglage de la mouture, en permettant le rétablissement rapide des fonctions sans gaspillage de café.

de EINFACHE INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind einfach einzustellen, leicht zu reinigen und rasch instandzuhalten. Bei jedem Eingriff behalten sie die eingestellte Mahlfeinheit bei und gestatten somit eine rasche Wiederherstellung der Funktion ohne Vergeudung von Kaffee.

es FACILIDAD DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los molinillos Nuova Simonelli tienen un sistema de configuración sencillo, se limpian de manera fácil y tienen un mantenimiento rápido. En cada intervención mantienen la regulación de la molienda permitiendo un restablecimiento rápido de las funciones sin residuos de café.

en EXTERNAL DOSE ADJUSTMENT

Nuova Simonelli grinders have an external system to regulate doses so the barista can change these at any time. The counter on the side means the number of coffees served can be easily checked.

fr RÉGLAGE EXTERNE DE LA DOSE

Sur les mouleurs-doseurs de Nuova Simonelli, le système de réglage de la dose est externe afin de permettre au barman d'intervenir à tout moment. Le compteur latéral permet de vérifier le nombre de cafés distribués.

de EXTERNE EINSTELLUNG DER DOSIS

Bei den Dosiermühlen von Nuova Simonelli befindet sich das System zur Einstellung der Dosis außen, so dass sie für den Barista jederzeit zugänglich ist. Der seitlich angebrachte Zähler gestattet die Kontrolle der ausgegebenen Tassen Kaffee.

es REGULACIÓN EXTERNA DE LA DOSIS

En los molinillos dosificadores Nuova Simonelli el sistema de regulación de la dosis es externo para permitir al barman la intervención en cualquier momento. El contador lateral permite comprobar los cafés que se han dispensado.

en RESIDUE FREE GRINDING

Nuova Simonelli grinders are designed to expel all the coffee from the grinding chamber so there is no residue. This guarantees ground coffee that is always fresh, long lasting consistent quality and also prevents the burrs from overheating.

fr MOUTURE SANS RESIDUS

Les moulins à café Nuova Simonelli sont conçus pour expulser tout le café de la chambre de mouture sans aucun résidu. Cela garantit un café moulu toujours frais, une qualité constante dans le temps et l'absence de surchauffe des meules.

de MAHLEN OHNE RÜCKSTÄNDE

Die Kaffeemühlen Nuova Simonelli sind so ausgelegt, dass der gesamte Kaffee ohne Rückstände aus der Mahlkammer ausgestoßen wird. Dadurch wird gewährleistet, dass der Kaffee immer frisch gemahlen ist, dass die Qualität über der Zeit konstant bleibt und dass die Mahlkörper nicht heiß laufen.

es MOLIENDA SIN RESIDUOS

Los molinillos Nuova Simonelli están diseñados para expulsar todo el café de la cámara de molienda sin residuos. Esto garantiza un café molido siempre fresco, una calidad constante, duradera y sin que las muelas se sobrecalienten.

MDJA

MDJ, il macinadosatore silenzioso, robusto e preciso



IT ha una meccanica che lo rende flessibile, silenzioso, robusto e preciso. Il macinadosatore MDJ è in grado di rispondere alle esigenze dei professionisti del caffè.

MDJ, THE SILENT SOLID AND PRECISE GRINDER-DOSER

en The machine design yields a product that is flexible, silent, solid and precise. The MDJ grinder-doser is capable of meeting the expectations of coffee professionals.

MDJ, LE MOULIN DOSEUR SILENCIEUX, ROBUSTE ET PRÉCIS

fr Sa mécanique le rend flexible, silencieux, robuste et précis. Le moulin doseur MDJ est en mesure de répondre aux exigences des professionnels du café.

MDJ, DIE LEISE, ROBUSTE UND PRÄZISE DOSIERMÜHLE

de Die Mechanik sorgt für einen flexiblen, leisen, robusten und präzisen Betrieb. Die Dosiermühle MDJ erfüllt die Anforderungen der Profis der Kaffeebranche.

MDJ, LO MOLINILLO-DOSIFICADOR SILENCIOSO, ROBUSTO Y PRECISO

es Tiene una mecánica que la hace flexible, silenciosa, robusta y precisa. El molinillo-dosificador MDJ responde a las necesidades de los profesionales del café.

Silenzioso

IT MDJ ha un nuovo sistema di collocazione della parte meccanica all'interno della carrozzeria, basato sull'utilizzo di particolari "ammortizzatori", in grado di isolare il motore, con conseguente abbattimento delle emissioni acustiche.

SILENT

en MDJA features a new system for arranging the mechanical part inside the bodywork, based on the use of special 'shock-absorbers' that isolate the motor, resulting in lower noise emissions.

SILENCIEUX

fr Le MDJ possède un nouveau système de positionnement de la partie mécanique à l'intérieur de la carrosserie, basé sur l'utilisation d'« amortisseurs » spéciaux en mesure d'isoler le moteur, avec pour conséquence une réduction des émissions sonores.

LEISER BETRIEB

de MDJ besitzt ein neues System für die Positionierung der Mechanik im Gehäuse, das auf der Verwendung spezieller „Dämpfer“ zur Isolierung des Motors beruht, wodurch die Geräuschemissionen reduziert werden.

SILENCIOSO

es MDJ tiene un nuevo sistema de colocación de la parte mecánica dentro de la carrocería, basado en el uso de elementos "amortiguadores" que aíslan el motor, con la consiguiente reducción de las emisiones acústicas.

Solido e preciso

IT Con una carrozzeria interamente in acciaio inox, MDJ risulta un macinino molto robusto e durevole nel tempo.

SOLID AND PRECISE

en MDJ has a bodywork made entirely of stainless steel, making the machine sturdy and durable.

SOLIDE ET PRÉCIS

fr Avec sa carrosserie entièrement en acier inox, le MDJ s'avère être un moulin très robuste et durable dans le temps.

SOLIDE UND PRÄZISE

de Mit einem vollständig aus Edelstahl gefertigten Gehäuse ist MDJ eine äußerst robuste und langlebige Kaffeemühle.

SÓLIDO Y PRECISO

es Con una carrocería totalmente de acero inoxidable, MDJ resulta un molinillo muy robusto y duradero.

Regolazione micrometrica della macinatura

IT Con MDJ si può regolare con la massima precisione la granulometria del caffè.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT

en MDJA allows precise grind adjustment.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

fr Avec MDJ il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

de Dank MDJ und ihrem System lässt sich jede gewünschte Kornungsgröße erzielen.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

es Con MDJ es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.

Regolazione volumetrica esterna della dose

IT Il sistema di registrazione volumetrica della dose è esterno per facilitare la fase di regolazione.

VOLUMETRIC DOSE ADJUSTMENT

en External and volumetric calibration system to simplify adjustments.

RÉGLAGE VOLUMÉTRIQUE DE LA DOSE

fr Système de réglage externe et volumétrique pour faciliter la phase de réglage.

VOLUMETRISCH DOSIERUNG EINSTELLUNG

de Externes Volumetrisch Dosierung Einstellung, die erleichtert die Anpassung Phase.

REGULACIÓN DE LA DOSIS

es Sistema de registro externo para facilitar la fase de regulación.



Campana trasparente da 1,6 kg
Transparent bean hopper (1,6 kg)

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding regulation

Contatore dosi
Doses counter

Dosatore in metallo
Metal doser

Regolazione esterna della dose
External dosage regulator

Forchetta portafiltro inox
Inox filter holder fork

Sistema sicurezza estrazione campana
Bean hopper's extraction safety system

Macine piane 75 mm
Flat burrs 75 mm

Corpo in alluminio pressofuso con verniciatura epossidica
Body in die-cast aluminum with epoxy paint

Leva dosatore in metallo
Metal doser lever

Interuttore azionamento
Operating switch

Versione rosso
Red version



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White

MDX

La scelta professionale per una produzione media



IT Con la regolazione della macinatura e della quantità del caffè, MDX è il macinino dedicato ai locali medio vendenti con una produzione giornaliera fino a 1,5 kg di caffè.

THE PROFESSIONAL CHOICE FOR STANDARD PRODUCTION

en With the ability to adjust the grind and the quantity of the coffee, the MDX grinder is designed for locations with standard volumes, with a daily production up to 1,5 kgs of coffee.

LE CHOIX PROFESSIONNEL POUR UNE PRODUCTION MOYENNE

fr Avec le réglage de la mouture et de la quantité du café, MDX est le moulin à café destiné aux établissements à volumes moyens de vente avec une production quotidienne jusqu'à 1,5 kg de café.

DIE PROFESSIONELLE WAHL FÜR MITTLERE PRODUKTIONSLEISTUNGEN

de Dank Regelung der Mahlfeinheit und der Kaffee-Menge ist MDX mit einer Stundenleistung bis 1,5 kg Kaffee eine Kaffeemühle, die speziell für Lokale mit mittleren Verkaufszahlen geeignet ist.

LA ELECCIÓN PROFESIONAL PARA UNA PRODUCCIÓN MEDIA

eS Con la regulación de la molienda y del gramaje del café, MDX es el molinillo dedicado a los locales de ventas medias con una productividad diaria hasta 1,5 kg de café.

Regolazione micrometrica della macinatura

IT Con MDX si può regolare con la massima precisione la granulometria del caffè.

MICROMETRIC GRIND ADJUSTMENT

en MDX allows precise grind adjustment.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

fr Avec MDX il est possible régler avec le maximum de précision la granulométrie du café.

MIKROMETRISCHE REGELUNG DER MAHLFEINHEIT

de Mit MDX kann jede gewünschte Körnungsgröße erzielt werden.

REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA

eS Con MDX es posible regular con máxima precisión la granulometría del café.

Regolazione della dose

IT Sistema di registrazione esterno per facilitare la fase di regolazione.

DOSE ADJUSTMENT

en External calibration system to simplify adjustments.

RÉGLAGE DE LA DOSE

fr Système de réglage externe pour faciliter la phase de réglage.

REGELUNG DER DOSIS

de Externes Einstellsystem zur Erleichterung der Regelphase.

REGULACIÓN DE LA DOSIS

eS Sistema de registro externo para facilitar la fase de regulación.

Manuale o automatico

IT Disponibile sia nella versione ad azionamento manuale sia quella ad azionamento automatico.

MANUAL OR AUTOMATIC

en Available as both manually and automatically operated.

MANUEL OU AUTOMATIQUE

fr Disponible dans la version à actionnement manuel et dans la version automatique.

HAND- ODER AUTOMATIKBETRIEB

de Steht sowohl in Ausführung mit hand- als auch in Ausführung mit automatischer Betätigung zur Verfügung.

MANUAL O AUTOMÁTICO

eS Disponible ya sea en la versión por accionamiento manual que por accionamiento automático.

Manutenzione semplificata

IT MDX è stato progettato per rendere agevole e veloce l'intervento tecnico. Tutto ciò si traduce in massima affidabilità e bassi costi di manutenzione.

SIMPLIFIED MAINTENANCE

en MDX is designed for easier and faster technical assistance. This means maximum reliability and low maintenance costs.

ENTRETIEN SIMPLIFIÉ

fr MDX a été conçu pour rendre l'intervention du technicien simple et rapide. Tout cela se traduit en une fiabilité maximale et dans des coûts d'entretien réduits.

VEREINFACHTE INSTANDHALTUNG

de MDX wurde so entwickelt, dass sich technische Eingriffe bequem und rasch ausführen lassen. All dies sichert maximale Zuverlässigkeit und niedrige Instandhaltungskosten.

MANTENIMIENTO SIMPLIFICADO

eS MDX ha sido proyectado para facilitar y agilizar la intervención técnica. Todo esto se traduce en máxima fiabilidad y bajos costes de mantenimiento.

Campana in polycarbonato (1 kg)
Policarbonated bean hopper (1 kg)

Regolazione Micrometrica macinatura
Micrometric grinding adjustment

Corpo dosatore in alluminio cromato
Chrome dispenser body

Regolazione esterna della dose
External dosage regulator

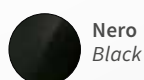
Versione nero
Black version

Macine in acciaio speciale (piane 65 mm)
Special stainless steel burrs (flat 65 mm)

Corpo in alluminio pressofuso con verniciatura epossidica
Body in die-cast aluminum with epoxy paint

Leva dosatore rivestita in gomma antiscivolo
Ergonomic dispenser lever with rubber coating

Interuttore azionamento
Operating switch



Nero
Black



Rosso
Red



Bianco
White

MACINADOSATORI / GRINDER DOSERS

Mode LLo / MODEL	MdJA	MdX
Carrozzeria / Body		
Materiale / Material		
Acciaio Verniciato / Painted steel	•	•
Colori / Colours		
	<input checked="" type="checkbox"/> Nero opaco / Matt black <input type="checkbox"/> Bianco / White <input checked="" type="checkbox"/> Rosso / Red	<input checked="" type="checkbox"/> Nero opaco / Matt black <input type="checkbox"/> Bianco / White <input checked="" type="checkbox"/> Rosso / Red <input type="checkbox"/> Cromo / Chrome
Dimensioni / Dimensions		
Largezza / Width (mm / inches)	215 (8 7/16")	190 (7 8/16")
Altezza / Height (mm / inches)	605 (23 13/16")	590 (23 4/16")
Profondità / Depth (mm / inches)	350 (13 12/16")	360 (14 3/16")
Peso / Weight		
Netto (kg) / Net (lb)	16/35.4	10,5/23.15
Lordo (kg) / Gross (lb)	18/39.1	12/26.46
Tramoggia / Bean hopper		
Materiale / Material	Kostill per alimenti Kostill for food	Kostill per alimenti Kostill for food
Capacità / Capacity	1,6 kg	1,2 kg
Sistema sicurezza estrazione campana Bean hopper's extraction safety system	•	•
Cassetto raccogli fondi estraibile Extractable coffee grounds tray		
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency		
	230/380V (50/60 hz) 115V (60 hz)	230V (50/60 hz) 115V (60 hz)
Certificazioni per 115V/60 hz CSA Certification per 115V/60 Hz CSA	•	•
Potenza / Power		
	230V / 575W 115V / 750W	230V / 500W 115V / 400W
Pressino / Tamper		
Pressino dinamometrico incorporato (0-24 Kg) Adjustable dynamometric tamper (0-24 Kg)		
Pressino fisso / Fixed tamper	•	•
Macinatura / Grinding		
Regolazione macinatura / Grinding regulation	Micrometrica Micrometric	Micrometrica Micrometric
Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	10	9
Velocità macinatura (sec/dose) Speed grinding (sec/dose)	2,4	2,7
Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	75	65
Trattamento long life / Long life treatment		
Elettronica / Electronic		
Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•
Display a due righe / Two lines display		
Dosatura elettronica / Electronic dosing		
N. dosi programmate Number programmed doses		
Stop&Go / Stop&Go		
Funzione Barista / Barista Function		
Funzione aggiunta dose / Dose addition function		
Riempimento Automatico Dosatore Automatic filling doser	•	versione automatica automatic version
Lingue / Languages		
Conteggio totale / Total counter	•	•
Conteggio parziale / Partial counter	•	•



www.nuovasimonelli.it



Nuova Simonelli S.p.A.

Via M. D'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
tel. +39.0733.9501
fax +39.0733.950242
videoconf. +39.0733.950201

www.nuovasimonelli.it
n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Distribution USA

6940 Salashan PKWY BLDG A
Ferndale, WA 98248
tel. +1.360.3662226
fax +1.360.3664015
videoconf. +1.360.3188595

www.nuovadistribution.com
info@nuovadistribution.com

