



**OBEL<sup>®</sup>**  
SINCE 1953

il macinacaffè  
the coffee grinder



**OBEL<sup>®</sup>**  
SINCE 1953

---

il macinacaffè  
the coffee grinder





## 70 anni di storia al servizio dei professionisti del caffè

Dal 1953, OBEL è sinonimo di eccellenza nella progettazione e produzione di macinacaffè professionali. La nostra passione per il caffè si riflette nei prodotti innovativi e di alta qualità che offriamo, semplificando il lavoro degli operatori nel campo della caffetteria. Fondata nel 1953, OBEL ha iniziato da subito la sua costante e attuale ricerca di qualità dei prodotti, attenzione al cliente e flessibilità produttiva. OBEL ha conquistato il mercato internazionale grazie a una solida rete di distributori. Un marchio italiano che è diventato un punto di riferimento nel mondo del caffè professionale.

## 70 years of history at the service of coffee professionals

Since 1953, Obel has been synonymous with excellence in the design and production of professional grinders. Our passion for coffee is reflected in the innovative and high quality products that we offer, simplifying the work of the operators in the field of the cafeteria. Founded in 1953, Obel immediately started his constant and current search for the quality of the products, attention to the customer and production flexibility. Obel has conquered the international market thanks to a solid network of distributors. An Italian brand that has become a point of reference in the world of professional coffee.



LINEA SPECIALTY  
SPECIALTY LINE



GENIO

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE



MITO UP M64  
Display



MITO UP TOUCH M64  
Performance



MITO UP TOUCH M75  
Performance



MITO  
ON DEMAND 64



MITO  
ON DEMAND 75



MITO  
COMPACT



MITO  
COMPACT DISPLAY



MITO 64  
DOSER



MITO 75  
DOSER



EB



JUNIOR



JUNIOR INOX

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE



LINEA SPECIALTY

SPECIALTY LINE



La freschezza nel tuo caffè inizia con la macinatura  
Freshness in your coffee starts with the grind

**OBEL**<sup>®</sup>  
SINCE 1953

# GENIO

dedicato al mondo del  
coffee specialty e speciality

dedicated to the world of  
coffee specialty and speciality

- Regolazione micrometrica digitale
- Precisione assoluta nella macinatura
- Macine RED SPEED di lunghissima durata
- Motore Brushless
- Macinatura silenziosa
  
- Digital micrometric adjustment
- Absolute precision in grinding
- Very long-lasting RED SPEED burrs
- Brushless motor
- Silent grinding



# GENIO



**Genio è il nuovo modello Obel dedicato al mondo del coffee specialty e speciality.** Le soluzioni tecniche adottate, consentono di avere un'esperienza d'uso versatile e altamente performante. Il motore brushless a magneti permanenti ad alta efficienza non trasferisce calore al macinato anche con un utilizzo intensivo garantendo anche ridotta necessità di manutenzione. Tramite touchscreen è possibile regolare la velocità di rotazione e grazie all'avanzato sistema di controllo della rotazione dell'albero motore si ottengono dosi sempre corrette e costanti nel tempo. **La regolazione micrometrica digitale della granulometria consente inoltre un settaggio preciso e veloce del punto di macinatura.** Le due modalità di funzionamento Barista e Lab permettono un uso flessibile del prodotto nei diversi scenari di utilizzo. Grazie alle sue **macine Ø 80 mm in acciaio con rivestimento Red Speed**, di lunghissima durata, Genio è lo strumento ideale per ogni tipo di estrazione desiderata. La camera di macinatura inclinata è studiata per ottimizzare l'afflusso dei chicchi di caffè e il deflusso del macinato in modo da garantire una granulometria costante, garantendo la caratteristica del **"Zero Retention"** fondamentale per la preparazione di bevande di alta qualità, appagando il palato dei consumatori più esigenti.

L'interfaccia utente è progettata in modo elegante e intuitivo, e consente a chiunque di utilizzare il macinacaffè Genio con facilità, anche a chi non ha esperienza nell'arte della macinatura del caffè. Permette di memorizzare 5 diverse dosi di macinato. La versatilità di Genio si evidenzia anche dalla facilità di rimozione della forcella portafiltro, consentendo così, un comodo utilizzo del bicchiere del macinato incluso in confezione.

**Genio is the new Obel model dedicated to the world of specialty and speciality coffee.** The technical solutions adopted allow for a versatile and highly performing user experience. The high efficiency permanent magnet brushless motor does not transfer heat to the ground coffee even with intensive use, also guaranteeing reduced need for maintenance. Using the touchscreen it is possible to adjust the rotation speed and thanks to the advanced motor shaft position control, doses are always correct and constant over time. **The digital micrometric adjustment of the grain size also allows precise and quick setting of the grinding point.** The two operating modes Barista and Lab allow flexible use of the product in different use scenarios. Thanks to its **Ø 80 mm steel burrs with Red Speed coating**, which are very long lasting, Genio is the ideal tool for any type of extraction desired. The inclined grinding chamber is designed to optimize the inflow of coffee beans and the outflow of the ground coffee in order to guarantee constant grain size, guaranteeing the **"Zero Retention"** characteristic which is essential for the preparation of high quality drinks, satisfying the palate of the most demanding consumers.

The user interface is elegantly and intuitively designed, allowing anyone to use the Genio coffee grinder with ease, even those who have no experience in the art of coffee grinding. And it allows you to store 5 different doses of ground coffee. The versatility of Genio is also highlighted by the ease of removal of the filter holder fork, thus allowing convenient use of the ground coffee glass included in the package.





Display Touch screen da 3,5"  
3.5" touch screen display



Regolazione elettronica  
della macinatura micrometrica  
Electronic regulation  
of micrometric grinding



Macine Ø80 mm  
rivestite Red speed  
Burrs Ø80 mm  
Red speed coated



Bicchiere macinato  
Ground glass



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

## Caratteristiche tecniche

Macine Ø80 mm rivestite Red speed  
di lunga durata (4000 Kg)

Motore 230V 50/60 Hz  
Max 600W ad alta efficienza

Velocità del motore regolabile  
600-1300 RPM

Controllo della rotazione dell'albero motore

Regolazione elettronica della  
macinatura micrometrica

2 modalità di funzionamento  
Barista e Lab

5 dosi programmabili, modalità  
macinatura continua

Ingombro 21x38x55h cm

Peso 12 kg

Attivazione macinatura One-hand

Forcella portafiltro con clip  
facilmente rimovibile

Bicchiere macinato incluso

Display Touchscreen da 3,5"

Capacità Tramoggia 500 g

Macinatura silenziosa

Colori: nero-bianco

## Su richiesta

Tramoggia 250 g - 1200 g - 1500 g

Colore/Colour:



## Features

Red speed coated Ø80 mm burrs  
long lasting (4000 kg)

Motor 230V 50/60 Hz  
Max 600W high efficiency

Adjustable motor speed  
600-1300RPM

Checking the rotation of the crankshaft

Electronic regulation of  
micrometric grinding

2 operating modes  
Barista and Lab

5 programmable doses, modes  
continuous grinding

Dimensions 21x38x55h cm

Weight 12 kg

One-hand grinding activation

Portafilter fork with clip  
easily removable

Ground glass included

3.5" touchscreen display

Hopper capacity 500 g

Silent grinding

Colors: black-white

## On request

Hopper 250 g - 1200 g - 1500 g

**OBEL**<sup>®</sup>  
SINCE 1953



il macinacaffè  
the coffee grinder

**I macinacaffè OBEL** sono progettati per offrire una macinatura precisa e costante dei chicchi di caffè requisito fondamentale per ottenere un espresso di alta qualità..

**Macinatura regolabile:** I macinacaffè offrono una vasta gamma di impostazioni di macinatura, consentendo agli operatori di scegliere la granulometria ideale per il tipo di caffè che stanno preparando.

**Dosaggio programmabile:** I modelli elettronici on demand consentono di programmare facilmente la quantità di caffè macinato, in modo che l'operatore possa ottenere una dose precisa e fresca.

**Silenziosità: La costruzione si avvale di componenti antivibranti che permettono di realizzare un apparecchio privo di vibrazioni e di conseguenza silenzioso.**

**Materiali di alta qualità: I macinacaffè OBEL sono costruiti con materiali robusti e di alta qualità per garantire durata nel tempo anche con un uso intensivo.**

**Sistema di raffreddamento:** i modelli performance sono dotati di un sistema di raffreddamento per evitare che il calore generato durante la macinatura alteri la qualità del caffè.

**Facilità di manutenzione:** Le caratteristiche costruttive consentono una facilità di pulizia e di manutenzione importante per garantire la longevità e la qualità della macinatura



**OBEL coffee grinders** are designed to offer a precise and consistent grind of coffee beans, which is essential for obtaining high quality espresso and other coffee drinks.

**Adjustable Grind:** These coffee grinders often offer a wide range of grind settings, allowing operators to choose the ideal grind size for the type of coffee they are brewing.

**Programmable dosage:** Many digital models allow you to program the amount of coffee to grind, so that the operator can obtain the desired amount without having to manually measure each time.

**Silence: The construction uses anti-vibration components which allow the creation of a vibration-free and consequently silent appliance.**

**High-quality materials: Being devices intended for intensive use, these coffee grinders are built with robust and high-quality materials to ensure durability.**

**Cooling system:** The professional coffee grinders are equipped with cooling systems to prevent the heat generated during grinding from affecting the quality of the coffee.

**Ease of maintenance:** Cleaning and maintenance are important to ensure the longevity and quality of the grind.



LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE



il macinacaffè  
the coffee grinder

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO UP

## M64 Display



**Molla Antistatica macinato**  
sostituibile dall'utente

Ground coffee spring  
user replaceable



**Motore elettrico silenzioso montato**  
su componenti antivibranti

Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



**Macine in acciaio da 64 mm**  
64 mm steel burrs



**Regolazione della macinatura**  
easy setting

Ground coffee Gear  
"easy setting"

Disponibile con display LCD grafico user friendly. Forcella portafiltro regolabile in altezza per regolare con precisione la caduta del caffè nel portafiltro. Clip fermaportafiltro regolabile che offre un'ampia compatibilità con i portafiltri presenti sul mercato. Regolazione della macinatura semplificata grazie al sistema easy setting: tacche univoche e progressive che consentono un settaggio preciso. La versione standard è raccomandata per un consumo medio.

Available with user friendly graphic LCD display. Height-adjustable portafilter fork to precisely regulate the flow of coffee into the portafilter. Adjustable filter holder clip that offers wide compatibility with filter holders on the market. Simplified grinding adjustment thanks to the easy setting system: unique and progressive notches that allow for precise setting. The standard version is recommended for medium consumption.

# MITO UP

## M64 Display



Clip fermaportafiltro  
Pulsante one hand di serie  
Portafilter clip  
One hand pushbutton



Pressino (optional)  
Tamper (optional)



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 64 mm

Motore 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani

Ingombro 21x37x59h cm

Peso 12 kg

Ampio display LCD - contatore dosi

Dosi di caffè singola e doppia regolabili  
indipendentemente

Macinatura continua

Macinatura silenziosa

Portafiltro hanfree

Colori: nero-grigio-rosso-bianco

### Su richiesta

Macine speciali

Pressino

Motore 110V 50/60Hz

Regolazione macinatura micrometrica

Tramoggia 250 g - Tramoggia 500 g

Colori: cromato - acciaio spazzolato  
argento metallizzato

Colore/Colour:



### Features

Steel grinding burrs Ø 64 mm

Motor 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Hopper 1,2 kg coffee beans

Size 37x21x59h cm

Weight 12 kg

Wide LCD display - doses counter

Independently adjustable single and  
double doses.

Manual grinding

Silent grinding

Handfree portafilter clip

Colour: black-gray-red-white

### On request

Special burrs

Tamper

Motor 110V 50/60Hz

Continuous Micrometric Adjustment

Hopper 250 g - Hopper 500 g

Chromed - brushed steel  
metallic silver colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO UP

## TOUCH M64

### Performance



Touch screen



Molla Antistatica macinato  
sostituibile dall'utente  
Ground coffee spring  
user replaceable



Sistema di ventilazione forzata  
controllata da sonda di temperatura  
Forced air ventilation system  
controlled by temperature probe



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti  
Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 64 mm  
64 mm steel burrs



Regolazione della macinatura  
easy setting  
Ground coffee Gear  
easy setting

Disponibile nella versione Performance con macine diametro 64 "Alta produzione" e ventola raffreddamento. Forcella portafiltro regolabile in altezza per regolare con precisione la caduta del caffè che offre un'ampia compatibilità con i diversi portafiltri presenti sul mercato. Raccomandato per consumi medio alti. Display Full touch da 2,8" user friendly. Regolazione della macinatura semplificata grazie al sistema easy setting: Tacche univoche e progressive che consentono un settaggio preciso. Macinatura silenziosa e veloce.

Available in the Performance version with 64 diameter "High Production" grinders and cooling fan. Height-adjustable portafilter fork to precisely regulate the flow of the coffee which offers wide compatibility with the different filter holders on the market. Recommended for medium-high consumption. User friendly 2,8" touchscreen display. Simplified grinding adjustment thanks to the easy setting system: unique and progressive notches that allow precise setting. Silent and fast grinding.

# MITO UP

## TOUCH M64

### Performance



Clip fermaportafiltro  
Pulsante one hand di serie  
Portafilter clip  
One hand pushbutton™



Pressino (optional)  
Tamper (optional)



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

#### Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 64 mm  
alta produzione

Motore 230V -50/60Hz - 500W - 1400 rpm

Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani

Ingombro 21x33x59h cm

Peso 12 kg

Display touch 2,8"

Dosi di caffè singola e doppia regolabili  
indipendentemente - Macinatura continua

Portafiltro handfree

Macinatura silenziosa

Sistema di ventilazione forzata

Colori: grigio-nero-rosso-bianco

#### Su richiesta

Finitura acciaio

Corpo cromato

Pressino

Personalizzazione display

Macine speciali

Motore 110V 50/60Hz

**Regolazione micrometrica continua  
della macinatura**

Tramoggia 250 g - Tramoggia 500 g

Colori: argento metallizzato

Colore/Colour:



#### Versions

#### Features

Steel grinding burrs Ø 64 mm  
high production

Motor 230V -50/60Hz - 500W - 1400 rpm

Hopper 1,2 kg coffee beans

Size 21x33x59h cm

Weight 12 kg

Touchscreen Display 2,8"

Independently adjustable single and  
double doses - Manual grinding

Handfree portafilter

Silent grinding

Forced air ventilation

Colour: gray-black-red-white

#### On request

Brushed inox body

Chromed body

Tamper

Customized display

Special burrs

Motor 110V 50/60Hz

**Stepless micrometric grinding  
adjustment**

Hopper 250 g - Hopper 500 g

Metallic silver colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO UP

## TOUCH M75

### Performance



Touch screen



Molla Antistatica macinato  
sostituibile dall'utente  
Ground coffee spring  
user replaceable



Sistema di ventilazione forzata  
controllata da sonda di temperatura  
Forced air ventilation system  
controlled by temperature probe



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti  
Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 75 mm  
75 mm steel burrs



Regolazione della macinatura  
easy setting  
Ground coffee Gear  
easy setting

Disponibile nella versione Performance con macine diametro 75 "Alta produzione" e ventola raffreddamento. Forcella portafiltro regolabile in altezza per regolare con precisione la caduta del caffè che offre un'ampia compatibilità con i diversi portafiltri presenti sul mercato. Raccomandato per consumi alti. Display Full touch da 2,8" user friendly. Regolazione della macinatura semplificata grazie al sistema easy setting: Tacche univoche e progressive che consentono un settaggio preciso. Macinatura silenziosa e veloce.

Available in the Performance version with 75 diameter "High Production" grinders and cooling fan. Height-adjustable portafilter fork to precisely regulate the flow of the coffee which offers wide compatibility with the different filter holders on the market. Recommended for high consumption. User friendly 2.8" full touch display. Simplified grinding adjustment thanks to the easy setting system: unique and progressive notches that allow precise setting. Silent and fast grinding.

# MITO UP

## TOUCH M75

### Performance



Clip fermaportafiltro  
Pulsante one hand di serie  
Portafilter clip  
One hand pushbutton™



Pressino (optional)  
Tamper (optional)



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

#### Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 75 mm  
alta produzione

Motore 230V -50/60Hz - 500W - 1400 rpm

Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani

Ingombro 21x33x59h cm

Peso 12 kg

Display touch 2,8"

Dosi di caffè singola e doppia regolabili  
indipendentemente - Macinatura continua

Portafiltro handfree

Macinatura silenziosa

Sistema di ventilazione forzata

Colori: grigio-nero-rosso-bianco

#### Su richiesta

Finitura acciaio

Corpo cromato

Pressino

Personalizzazione display

Macine speciali

Motore 110V 50/60Hz

**Regolazione micrometrica continua  
della macinatura**

Tramoggia 250 g - Tramoggia 500 g

Colori: argento metallizzato

Colore/Colour:



#### Versions

#### Features

Steel grinding burrs Ø 75 mm  
high production

Motor 230V -50/60Hz - 500W - 1400 rpm

Hopper 1,2 kg coffee beans

Size 21x33x59h cm

Weight 12 kg

Touchscreen Display 2,8"

Independently adjustable single and  
double doses - Manual grinding

Handfree portafilter

Silent grinding

Forced air ventilation

Colour: gray-black-red-white

#### On request

Brushed inox body

Chromed body

Tamper

Customized display

Special burrs

Motor 110V 50/60Hz

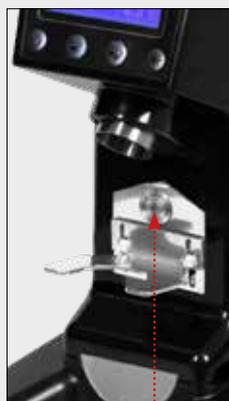
**Stepless micrometric grinding  
adjustment**

Hopper 250 g - Hopper 500 g

Metallic silver colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO ON DEMAND 64



Versione "Puls"  
"Puls" version



Sistema di ventilazione forzata  
controllata da sonda di temperatura  
Forced air ventilation system  
controlled by temperature probe



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti  
Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 64 mm  
64 mm steel burrs



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Pressino (optional)  
Tamper (optional)

Disponibile nelle versioni: **STANDARD**: con display lcd, **PERFORMANCE**: con display LCD, ventola di raffreddamento e macine performanti. Entrambe anche nella versione **"PULS"** con azionamento tramite portafiltro. La precisione della dose erogata e la sua semplicità ne fanno il modello adatto a locali di consumo medio. Il portafiltro regolabile in altezza permette una grande precisione della caduta del caffè. Consigliato per quelle caffetterie che hanno un consumo medio e richiedono quindi maggior velocità. Una ventola di raffreddamento evita che l'apparecchio si surriscaldi durante il lavoro. E presente la segnalazione riguardante la necessità di sostituire le macine. **AFFIDABILE E DI FACILE UTILIZZO. SILENZIOSO**

Available in the versions: **STANDARD**: with LCD display, **PERFORMANCE**: with LCD display with cooling fan and high-performance grinders. Both also in the **"PULS"** version operated via portafilter. The precision of the dispensed dose and its simplicity make it the model suitable for medium consumption premises. The height-adjustable filter holder allows for great precision in the pouring of the coffee. Recommended for those cafeterias that have an average consumption and therefore require greater speed. A cooling fan prevents the device from overheating during work. There is an alarm concerning the need to replace the burrs. **RELIABLE AND EASY TO USE. SILENT**

# MITO

## ON DEMAND 64



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Versioni

- Standard
- Standard Puls
- Performance
- Performance Puls

### Caratteristiche tecniche

- Macine in acciaio Ø 64 mm
- Motore 230V - 50/60Hz - 400W - 1400 rpm
- Tramoggia da 1,5 kg di caffè in grani
- Ingombro 21x37x55h cm
- Peso 13 kg
- Ampio display LCD - contatore dosi
- Dosi di caffè singola e doppia regolabili indipendentemente
- Macinatura silenziosa
- Colori: nero-grigio-rosso-bianco

### Su richiesta

- Macine speciali
- Pressino
- Clip portafiltro
- Motore 110V 50/60Hz
- Regolazione macinatura micrometrica
- Colori: cromato e acciaio spazzolato

### Colore/Colour:



### Versions

- Standars
- Standards Puls
- Performance
- Performance Puls

### Features

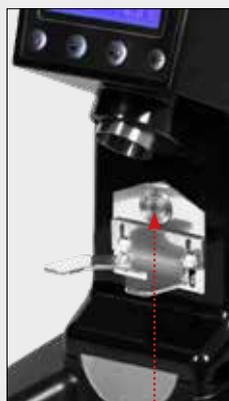
- Steel grinding burrs Ø 64 mm
- Motor 230V - 50/60Hz - 400W - 1400 rpm
- Hopper 1,5 kg coffee beans
- Size 37x21x55h cm
- Weight 13 kg
- Wide LCD display - doses counter
- Independently adjustable single and double doses.
- Silent grinding
- Colour: black-gray-red-white

### On request

- Special burrs
- Tamper
- Handfree portafilter
- Motor 110V 50/60Hz
- Continuous Micrometric Adjustment
- Chromed, and brushed steel colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO ON DEMAND 75



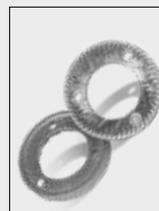
Versione "Puls"  
"Puls" version



Sistema di ventilazione forzata  
controllata da sonda di temperatura  
Forced air ventilation system  
controlled by temperature probe



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti  
Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 75 mm  
75 mm steel burrs



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Pressino (optional)  
Tamper (optional)

Disponibile nelle versioni: **STANDARD:** con display LCD, **PERFORMANCE:** con display LCD, ventola di raffreddamento e macine performanti. Entrambe anche nella versione **"PULS"** con azionamento tramite portafiltro. La precisione della dose erogata e la sua semplicità ne fanno il modello adatto a locali di consumo medio-alto. Il portafiltro regolabile in altezza permette una grande precisione della caduta del caffè. Consigliato per quelle caffetterie che hanno un consumo medio e richiedono quindi maggior velocità. Una ventola di raffreddamento evita che l'apparecchio si surriscaldi durante il lavoro. E presente la segnalazione riguardante la necessità di sostituire le macine. **AFFIDABILE E DI FACILE UTILIZZO. SILENZIOSO.**

Available in the versions: **STANDARD:** with LCD display, **PERFORMANCE:** with LCD display with cooling fan and high-performance grinders. Both also in the **"PULS"** version with operation via filter holder. The precision of the dispensed dose and its simplicity make it the model suitable for medium-high consumption premises. The height-adjustable filter holder allows for great precision in the pouring of the coffee. Recommended for those cafeterias that have an average consumption and therefore require greater speed. A cooling fan prevents the device from overheating during work. There is an alarm concerning the need to replace the burrs. **RELIABLE AND EASY TO USE. SILENT**

# MITO

## ON DEMAND 75



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Versioni

- Standard
- Standard Puls
- Performance
- Performance Puls

### Caratteristiche tecniche

- Macine in acciaio Ø 75 mm
- Motore 230V - 50/60Hz - 570W - 1400 rpm
- Tramoggia da 1,5 kg di caffè in grani
- Ingombro 21x37x55h cm
- Peso 13 kg
- Ampio display LCD
- Dosi di caffè singola e doppia regolabili indipendentemente - contatore dosi
- Macinatura silenziosa
- Colori: nero-grigio-rosso-bianco

### Su richiesta

- Macine speciali TIN
- Pressino
- Clip portafiltro

### Regolazione micrometrica continua della macinatura

- Motore 110V 50/60Hz
- Colori: cromato e acciaio spazzolato

Colore/Colour:



### Versions

- Standars
- Standards Puls
- Performance
- Performance Puls

### Features

- Steel grinding burrs Ø 75 mm
- Motor 230V - 50/60Hz - 570W - 1400 rpm
- Hopper 1,5 kg coffee beans
- Size 37x21x55h cm
- Weight 13 kg
- Wide LCD display
- Independently adjustable single and double doses - doses counter
- Silent grinding
- Colour: black-gray-red-white

### On request

- TIN special burrs
- Tamper
- Handfree portafilter

### Stepless micrometrical grinding adjustment

- Motor 110V 50/60Hz
- Chromed, and brushed steel colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO COMPACT



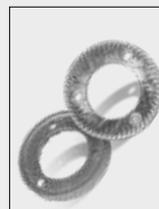
Molla Antistatica macinato  
sostituibile dall'utente

Ground coffee spring  
user replaceable



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti

Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 60 mm

60 mm steel burrs



Regolazione della macinatura  
easy setting

Ground coffee Gear  
easy setting

Forcella portafiltra regolabile in altezza per regolare con precisione la caduta del caffè. Clip fermaportafiltra regolabile che offre un'ampia compatibilità con i diversi portafiltri presenti sul mercato. Tecnologia professionale in dimensioni contenute con interfacce d'uso semplice da usare. Regolazione della macinatura semplificata grazie al sistema easy setting: Tacche univoche e progressive che consentono un settaggio preciso. Macinatura silenziosa. Ideale per bassi consumi.

Height-adjustable portafilter fork to precisely adjust the coffee drop. Adjustable portafilter clip offering wide compatibility with different portafilters on the market. Professional technology in small size with easy-to-use user interfaces. Simplified grind adjustment thanks to the easy setting system: Unique and progressive notches that cosent a precise setting. Quiet grinding. Ideal for low consumption.

# MITO COMPACT



Clip fermaportafiltro  
Pulsante one hand di serie  
Portafilter clip  
One hand pushbutton™



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Pressino (optional)  
Tamper (optional)



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

Colore/Colour:



## Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 60 mm

Motore 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Tramoggia da 250 g di caffè in grani

Ingombro 21x33x42h cm

Peso 8 kg

Dosi di caffè singola e doppia regolabili  
indipendentemente

Macinatura silenziosa

Portafiltro handfree

Colori: nero-grigio-rosso-bianco

## Su richiesta

Macine speciali

Pressino

Motore 110V 50/60Hz

Regolazione macinatura micrometrica

Tramoggia da 500 g

Colori: cromato e acciaio spazzolato

## Features

Steel grinding burrs Ø 60 mm

Motor 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Hopper 250 g coffee beans

Size 21x33x42h cm

Weight 8 kg

Independently adjustable single and  
double doses.

Silent grinding

Handfree portafilter clip

Colour: black-gray-red-white

## On request

Special burrs

Tamper

Motor 110V 50/60Hz

Continuous Micrometric Adjustment

Hopper 500 g

Chromed, and brushed steel colour

LINEA ON DEMAND  
ON DEMAND LINE

# MITO

## COMPACT DISPLAY



Molla Antistatica macinato  
sostituibile dall'utente

Ground coffee spring  
user replaceable



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti

Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio da 60 mm

60 mm steel burrs



Regolazione della macinatura  
easy setting

Ground coffee Gear  
easy setting

Forcella portafiltra regolabile in altezza per regolare con precisione la caduta del caffè. Clip fermaportafiltra regolabile che offre un'ampia compatibilità con i diversi portafiltri presenti sul mercato. Componentistica della linea professionale in dimensioni contenute. Display lcd grafico di uso immediato. Regolazione della macinatura semplificata grazie al sistema easy setting: Tacche univoche e progressive che consentono un settaggio preciso. Macinatura silenziosa. Ideale per bassi consumi.

Height-adjustable portafilter fork to precisely adjust the coffee drop. Adjustable filter holder clip offering wide compatibility with different filter holders on the market. Professional line components in small dimensions. Instant-use graphic lcd display. Simplified grind adjustment thanks to the easy setting system: unique and progressive notches that allow for precise setting. Silent grind. Ideal for low consumption.

# MITO

## COMPACT DISPLAY



Clip fermaportafiltro  
Pulsante one hand di serie  
Portafilter clip  
One hand pushbutton™



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)



Pressino (optional)  
Tamper (optional)



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 60 mm

Motore 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Tramoggia da 250 g di caffè in grani

Ingombro 21x33x42h cm

Peso 8 kg

Una dose programmabile  
Macinatura continua

Ampio display LCD - contatore dosi

Macinatura silenziosa

Portafiltro handfree

Colori: nero-grigio-rosso-bianco

### Su richiesta

Macine speciali

Pressino

Motore 110V 50/60Hz

Regolazione macinatura micrometrica

Tramoggia da 500 g

Colori: cromato e acciaio spazzolato

Colore/Colour:



### Features

Steel grinding burrs Ø 60 mm

Motor 230V - 50/60Hz - 310W - 1400 rpm

Hopper 250 g coffee beans

Size 21x33x42h cm

Weight 8 kg

Independently adjustable single and  
double doses.

Wide LCD display - doses counter

Silent grinding

Handfree portafilter clip

Colour: black-gray-red-white

### On request

Special burrs

Tamper

Motor 110V 50/60Hz

Continuous Micrometric Adjustment

Hopper 500 g

Chromed, and brushed steel colour





**OBEL**<sup>®</sup>  
SINCE 1953

## LA MACINATURA DEL CAFFÈ

La macinatura del caffè è un processo cruciale nella preparazione di una tazza di caffè di alta qualità e consiste nella riduzione dei chicchi di caffè tostati in particelle di dimensioni specifiche. La dimensione delle particelle influenzerà il sapore e la preparazione finale della bevanda. Importanza della Macinatura: La macinatura corretta migliora l'estrazione dell'aroma, dell'olio e del sapore dai chicchi di caffè durante il processo di preparazione e contribuisce ad ottenere il gusto migliore del caffè

## THE GRINDING OF THE COFFEE

Coffee grinding is a crucial process in making a high quality cup of coffee. Grinding involves reducing roasted coffee beans into specific size particles. The particle size will affect the flavor and final preparation of the drink. Importance of Grinding: Grinding affects the extraction of aroma, oil and flavor from coffee beans during the brewing process. A proper grind can help extract the best possible flavor from your coffee.



**OBEL**  
SINCE 1953

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE



il macinacaffè  
the coffee grinder

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE

# MITO

## 64 DOSER



Pressino telescopico  
Telescopic tamper



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti  
Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio Ø 64 mm  
64 mm steel burrs



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)  
Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)

Disponibile in versione **BASE** con interruttore, **TIMER** con interruttore a tempo, **AUTOMATICO** con partenza e arresto automatici, **AUTOMATICO ELETTRONICO** con partenza e arresto automatici comandati da una scheda elettronica che controlla anche il riscaldamento azionando una ventola di raffreddamento. Il Mito doser Elettronico è un macinino sicuro che garantisce una ulteriore sicurezza con uno spegnimento automatico dopo 5 minuti di lavoro a vuoto. Il macinadosatore con macine da **64 mm** è consigliato per consumi medi. **AFFIDABILE, ROBUSTO e SILENZIOSO**

Available in the **BASIC** version with switch, **TIMER** with time switch, **AUTOMATIC** with automatic start and stop, **AUTOMATIC ELECTRONIC** with automatic start and stop controlled by an electronic board which also controls the heating by activating a cooling fan. The Mito electronic doser is a safe grinder that guarantees further safety with an automatic shut-off after 5 minutes of empty work. The grinder doser with **64 mm** burrs is recommended for medium consumption. **RELIABLE, ROBUST and QUIET**

# MITO

## 64 DOSER



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Versioni

- Base ON OFF
- Timer
- Automatico
- Automatico elettronico

### Caratteristiche tecniche

- Macine in acciaio Ø 64 mm
- Motore 230V - 50/60Hz - 400W - 1400 rpm
- Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani
- Dosatura regolabile
- Conta battute dosatore
- Ingombro 37x21x55h cm
- Peso kg 13
- Macinatura silenziosa
- Colori: grigio argento-nero-rosso-bianco

### Su richiesta

- Dosatore sinistro
- Pressino fisso

### Regolazione micrometrica continua della macinatura

- Motore 110V 50/60Hz
- Motore 400V trifase (solo Base, Timer e Automatico)
- Colori: cromato - finitura acciaio

### Colore/Colour:



### Versions

- Basic ON OFF
- Timer
- Automatic
- Automatic electronic

### Features

- Steel grinding burrs Ø 64 mm
- Motor 230V - 50/60Hz - 400W - 1400 rpm
- Hopper 1,5 kg coffee beans
- Adjustable dosing
- Stroke-counter
- Size 37x21x55h cm
- Weight 13 Kg
- Silent grinding
- Colour: silver gray-black-red-white

### On request

- Left dispenser
- Fixed tamper

### Stepless micrometric grinding adjustment

- Motor 110V 50/60Hz
- Motor 400V three phase (only Basic, Timer and Automatic)
- Colour: chrome - steel finish

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE

# MITO 75 DOSER



Sistema di ventilazione forzata  
controllata da sonda di temperatura

Forced air ventilation system  
controlled by temperature probe



Pressino telescopico  
Telescopic tamper



Motore elettrico silenzioso montato  
su componenti antivibranti

Silent electric motor fitted  
on anti-vibration components



Macine in acciaio Ø 75 mm  
75 mm steel burrs



Regolazione Micrometrica  
continua (optional)

Continuous Micrometric  
Adjustment (optional)

Disponibile nelle versioni **TIMER** con interruttore a tempo e **AUTOMATICO ELETTRONICO** con partenza e arresto comandati da una scheda elettronica che ne controlla anche il riscaldamento e tramite una ventola di raffreddamento abbassa la temperatura nella camera di macinatura e arresta la macinatura dopo 5 minuti di lavoro continuo. Il macinadosatore con macine da 75 mm è consigliato per soddisfare consumi medio alti. Un'accurata costruzione con una velocità del motore 900 rpm garantendo prestazioni in grado di esaltare le caratteristiche e l'aroma del caffè assicurando un'estrazione perfetta con un risultato in tazza impareggiabile. **ALTE PRESTAZIONI. SILENZIOSO**

Available in the **TIMER** with time switch and **AUTOMATIC ELECTRONIC** versions with start and stop controlled by an electronic board which also controls its heating via a cooling fan. The Mito 75 electronic doser is a safe grinder that guarantees further safety with an automatic shut-off after 5 minutes of empty work. The grinder-doser with **75 mm** grinders is recommended to satisfy medium-high consumption. An accurate construction with a motor speed of 900 rpm guaranteeing performance capable of enhancing the characteristics and aroma of the coffee ensuring perfect extraction with an incomparable result in the cup. **HIGH PERFORMANCE. SILENT**

# MITO

## 75 DOSER



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

### Versioni

- Timer
- Automatico Elettronico

### Caratteristiche tecniche

- Macine in acciaio Ø 75 mm
- Motore 230V - 50/60Hz - 570W - 900 rpm
- Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani
- Dosatura regolabile
- Conta battute dosatore
- Ingombro 37x21x55h cm
- Peso kg 13
- Macinatura silenziosa
- Sistema di ventilazione forzata (automatic version)
- Colori: argento-nero-rosso-bianco

### Su richiesta

- Dosatore sinistro
- Pressino fisso
- Macine speciali TIN

### Regolazione micrometrica continua della macinatura

- Motore 110V 50/60Hz
- Colori: cromato - finitura acciaio

### Colore/Colour:



### Versions

- Timer
- Automatic electronic

### Features

- Steel grinding burrs Ø 75 mm
- Motor 230V - 50/60Hz - 570W - 900 rpm
- Hopper 1,5 kg coffee beans
- Adjustable dosing
- Stroke-counter
- Size 37x21x55h cm
- Weight 13 Kg
- Silent grinding
- Forced air ventilation (automatic version)
- Colour: silver-black-red-white

### On request

- Left dispenser
- Fixed tamper
- TIN special burrs

### Stepless micrometric grinding adjustment

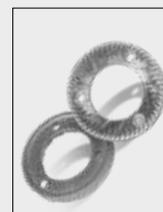
- Motor 110V 50/60Hz
- Colour: chrome - steel finish

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE

# EB



Pressino telescopico  
Telescopic tamper



Macine in acciaio Ø 64 mm  
64 mm steel burrs

**Modello storico della nostra produzione.** Si distingue per: qualità della macinatura, meccanica di provata affidabilità, corpo completamente in metallo dalla linea piacevole e originale, pressino telescopico di serie, contabattute dosatore e piattino raccogli caffè estraibile.

**One of our historical models.** It is famed for its: quality grinding, proven mechanical reliability, all metal body with a pleasing, original design, telescopic tamper fitted as standard, dosage counter, sliding tray for coffee grounds.

# EB



Piattino raccogli caffè  
Coffee collection saucer

## Versioni

- Base
- Automatico
- Timer

## Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio piano Ø 64 mm  
Motore 230V - 50/60Hz - 350W - 1400 rpm  
Tramoggia da 1,2 kg di caffè in grani  
Dosatura regolabile  
Pressacaffè telescopico  
Conta battute dosatore  
Ingombro 18x34x55h cm  
Peso kg 13  
Macinatura silenziosa  
Colori: grigio argento-nero-rosso-bianco

## Su richiesta

Motore 110V 60Hz / 400V 50Hz  
Macine speciali

Colore/Colour:



## Versions

- Basic
- Automatic
- Timer

## Features

Steel grinding burrs Ø 64 mm  
Motor 230V - 50/60Hz - 350W - 1400 rpm  
Hopper 1,5 kg coffee beans  
Adjustable dosing  
Telescopic tamper  
Stroke-counter  
Ingombro 18x34x55h cm  
Weight 13 Kg  
Silent grinding  
Colour: silver-black-red-white

## On request

Motor 110V 60Hz / 400V 50Hz  
Special burrs

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE

# JUNIOR



Macine in acciaio Ø 50 mm  
50 mm steel burrs

Il macinacaffè **JUNIOR** nasce allo scopo di soddisfare le esigenze di chi desidera una qualità professionale con a disposizione uno spazio limitato. Le dimensioni contenute lo rendono perfetto anche come secondo macinino, per il decaffeinato o come scorta.

**JUNIOR** coffee grinder meets the needs of those who want a professional quality even within a limited working space or require a limited, fine production. Also, its compact size makes it perfect for those who need second grinder, e.g. for decaffeinated coffee, or as spare mill.

# JUNIOR



## Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 50 mm

Motore 230V - 50/60Hz - 190W - 1400 rpm

Tramoggia da 250 gr di caffè in grani

Ingombro 15x26x48h cm

Peso kg 6,5

Colori: nero (carrozzeria in ABS)

## Su richiesta

Motore 110V - 50/60Hz

Tramoggia da 1 kg

## Features

Steel grinding burrs Ø 50 mm

Motor 230V - 50/60Hz - 190W - 1400 rpm

Hopper 250 gr coffee beans

Size 15x26x48h cm

Weight 6,5 Kg

Colour: black (ABS body)

## On request

Motor 110V - 50/60Hz

Hopper: 1 kg

LINEA TRADITIONAL  
TRADITIONAL LINE

# JUNIOR INOX



Macine in acciaio Ø 50 mm  
50 mm steel burrs

Il macinacaffè **JUNIOR** nasce allo scopo di soddisfare le esigenze di chi desidera una qualità professionale con a disposizione uno spazio limitato. Le dimensioni contenute lo rendono perfetto anche come secondo macinino, per il decaffeinato o come scorta.

**JUNIOR** coffee grinder meets the needs of those who want a professional quality even within a limited working space or require a limited, fine production. Also, its compact size makes it perfect for those who need second grinder, e.g. for decaffeinated coffee, or as spare mill.

# JUNIOR INOX



## Caratteristiche tecniche

Macine in acciaio Ø 50 mm

Motore 230V - 50/60Hz - 190W - 1400 rpm

Tramoggia da 250 gr di caffè in grani

Ingombro 15x26x48h cm

Peso kg 6,5

Colori: inox

## Su richiesta

Motore 110V 50/60Hz

Tramoggia da 750 g - 1kg

## Features

Steel grinding burrs Ø 50 mm

Motor 230V - 50/60Hz - 190W - 1400 rpm

Hopper 250 gr coffee beans

Size 15x26x48h cm

Weight 6,5 Kg

Colors: inox

## On request

Motor 110V 50/60Hz

Hopper: 750 g - 1kg

**OBEL**<sup>®</sup>  
SINCE 1953

Tramoggia caffè in grani  
Coffè bean hopper



250g



500g



1200g



# ACCESSORI

---

## ACCESSORIES



PULISCI PORTAFILTRO  
PORTAFILTER CLEANER



## PULISCI PORTAFILTRO - PORTAFILTER CLEANER

I portafiltro automatici Clean sono l'accessorio per il barista del futuro. Garantiscono una pulizia immediata del filtro ed efficace del filtro, senza ricorrere alla battuta con il braccio, evitando il rumore, l'eventuale sforzo fisico e soprattutto senza danneggiare o compromettere la tenuta del portafiltro che è uno strumento fondamentale per il barista di caffè espresso. La linea Clean offre tre tipologie di modelli per soddisfare le diverse esigenze di ogni barista.

Clean is the automatic portafilter cleaner for the barista of the future. It ensures the filter is cleaned immediately and effectively, without needing to bang it with one's arm, thus avoiding noise, any physical effort and above all without damaging or undermining the seal of the portafilter, which is an essential tool for the espresso barista. The clean line offers three types of models to meet the diverse needs of every barista.



### CLEAN-1

Installazione senza foro del bancone e tubo raccolta caffè  
Installation without counter hole and coffee collection tube

#### Caratteristiche tecniche

Kit spazzole incluse per portafiltri di Ø 58 mm (Ø 53 mm su richiesta)

Tensione, potenza motore  
220-240V - 50/60Hz, 36W

Giri spazzola 200/minuto

**Funzionamento** attivazione automatica della spazzola tramite il lettore ottico

Materiale spazzola gomma alimentare

Materiale corpo in acciaio inox

Capacità tubo raccogli fondi (clean 1 e 2) circa 3 kg di fondi di caffè

**Peso netto**  
4 kg (clean 1 e clean 2)  
3 kg (clean 3)

**Dimensioni**  
151x 420x690h mm (clean 1 e clean 2)  
187 x187 x 234h mm (clean 3)

**Optional**  
spazzola per portafiltri Ø speciali

#### Features

Brush kit included for filter holders of Ø 58 mm (on request Ø 53 mm)

Voltage, motor power  
220-240V - 50/60Hz, 36W

Brush revolutions 200/minute

**Operation** automatic activation of the brush via the optical reader

Brush material food grade rubber

Body material stainless steel

Capacity of the collection tube (clean 1 and 2) about 3 kg of coffee grounds

**Net weight**  
4 kg (clean 1 and clean 2)  
3 kg (clean 3)

**Dimensions**  
151x 420x690h mm (clean 1 and clean 2)  
187 x187 x 234h mm (clean 3)

**Optional**  
brush for filter holders Ø special



### CLEAN-2

Con tubo raccolta caffè  
With coffee collection tube



### CLEAN-3

Con pratico reggi sacchetto, ridotto ingombro in altezza  
With practical bag holder, reduced height



# ACCESSORI

---

## ACCESSORIES

### PRESSINI

---

#### COFFEE TAMPERS



## LA PRESSATURA PERFETTA - THE PERFECT TAMPING

La pressatura del caffè è fondamentale per determinare, in fase di preparazione, la corretta resistenza al passaggio dell'acqua per l'ottenimento di un espresso aromatico e cremoso. I nostri pressini sono gli strumenti adatti a compiere questa azione, il piano d'appoggio convesso, infatti, garantisce una pressatura uniforme della polvere di caffè nel filtro. Le dimensioni del diametro sono due: 58 e 53 mm, adeguate a quelle dei filtri standard. Il Tamper regolabile assicura maggiore uniformità di pressatura, allo stesso tempo consente di livellare il caffè nel portafiltro minimizzando la comparsa di canalizzazioni durante l'estrazione dell'espresso.

Tamping the coffee grounds prior to making your coffee is essential to achieve the correct resistance to the passage of water. This ensures the espresso obtained is aromatic and creamy. Our tampers are the perfect tools for the job as the convex tamping surface guarantees the coffee grounds are pressed down evenly into the filter. The adjustable tamper enables a more uniform tamping, at the same time levels the ground coffee inside the portafilter in order to minimize the formation of channel during the extraction.



**PRESSINO manuale**  
manual TAMPER

### Caratteristiche tecniche

Tamper standard: 58 mm  
(53 mm su richiesta)

Materiale alluminio anodizzato

Forma convessa della base d'appoggio

Peso netto 268 g

Altezza 85 mm

### Features

Standard tamper: 58 mm  
(on request 53 mm)

Material anodized aluminum

Convex shape of the support base

Net weight 268 g

Height 85 mm



**PRESSINO regolabile**  
TAMPER adjustable

### Caratteristiche tecniche

Diametro standard: 58 mm  
(53 mm su richiesta)

Materiale: Impugnatura Alluminio Anodizzato; Tamper Acciaio inox 304

Base di appoggio convessa

Peso netto 498 g

Altezza: Min 40 mm- max 46

### Features

Standard diameter: 58 mm  
(on request 53 mm)

Material: Anodized Aluminum Handle; 304 Stainless Steel Tamper

Convex support base

Net weight 498 g

Height: Min 40 mm- max 46





L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche, gli articoli ed il design senza preavviso.  
Le immagini dei prodotti sono indicative a solo scopo illustrativo.

The company reserves the right to modify the technical specifications, items and design without notice.  
The images of the products are indicative for illustrative purposes only.



Via Zibido 3 - 20058 Zibido S. Giacomo (MI)  
tel. +39 02 474231 - obel@obelsrl.it - www.obel.it