

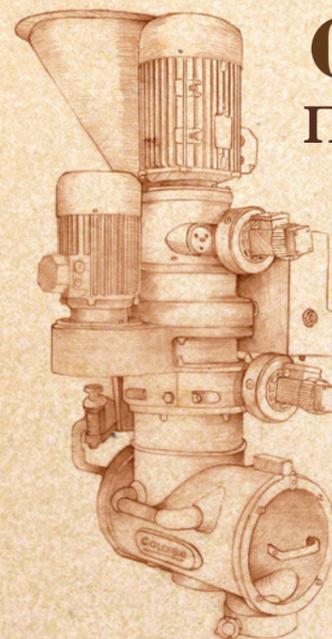


Компания, основанная Анжело Коломбини как механический цех для автомобильной отрасли, в 60-е годы инвестировала часть средств в разработку и реализацию новой системы измельчения кофе. С годами это дело приобрело настолько важное значение, что от автомобильной отрасли компания отказалась. В начале 70-х годов возникла марка Icoprefex, детище Итало Коломбини, которая в 90-е годы превратилась в бренд Colombini, символ преемственности поколений и синоним качества во всем мире. Сегодня Colombini разрабатывает кофемолки пригодные для любого производственного цикла, они сочетают в себе точность с максимальной простотой в использовании, резко сокращают затраты на содержание и потребление энергии, обеспечивают высокое качество помола, в том числе для турецкого кофе особенно с кардамоном. Качество, которое в значительной степени обязано режущим дискам, разрабатываемым и производимым исключительно самой компанией. Именно в них заключается секрет и сила всех машин Colombini: от линии Criomak для большого и среднего производства, до кофемолок, предназначенных для магазинов и кафе, таких как Angel - «Маленький итальянский гений». Единственный, кто заключил в своем настолько маленьком пространстве технологию и эффективность самых крупных систем помола кофе Colombini.

Founded by Angelo Colombini as a mechanical workshop specializing in the automobile sector, in the 60s the company invested parts of its resources in the engineering and production of a new coffee grinding system. As the years went by, the commitment to this project became such relevant that the automobile sector was completely left aside. In early 70s, Icoprefex brand was created by Italo Colombini and then followed by Colombini brand in early 90s: Symbol of generational continuity and synonymous with quality around the world. Today, Colombini designs grinders suitable for any production cycle, to combine precision with utmost user-friendliness, thus dramatically reducing running costs and energy consumption, guaranteeing top quality ground coffee, also for Turkish coffee, with cardamom in particular. Such quality mostly depends on the cutting discs designed and built in-house only. They are the secret and strength of all Colombini grinders: from those for big and medium outputs of Criomak line, right to those for coffee production factories and coffee shops, like Angel: the little Italian Genius. It is the only one that holds the technology and performance typical of Colombini big grinding systems in small space.

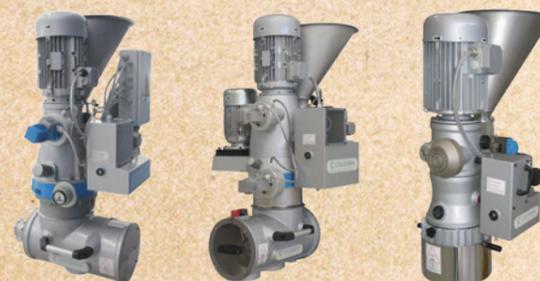
Grinding is a fine art.

Помол – тонкое искусство



Colombini видит в помоле кофе вид искусства, традицию, передаваемую от отца к сыну. Но сегодня традиция без инновации не может длиться долго. По этой причине Colombini построил свой успех на развитии новых идей. А значит неслучайно, что кофемолки Colombini - это разница между хорошим и превосходным кофе.

Colombini sees coffee grinding as a form of art, a tradition to be passed on from father to son. But any tradition, without innovation, can not last. For this reason Colombini has built its success developing new ideas. Day after day. It is not a coincidence that Colombini grinders are the difference between a good coffee or an excellent one.



COMPACT  
POWERFUL  
ITALIAN

Designed for small roasting facilities, labs, coffee shops, gourmet food stores, etc., Angel offers all the characteristics of industrial Colombini grinders in a compact unit. It has tungsten carbide grinding discs (Vickers 1300 hardness) that can produce over 70 tons without having to be replaced. Extreme precision, continuous micrometric setting, reliability and solidity. Angel can produce up to 90 kg/h of ground coffee, including in continuous cycle for small batches. A miracle? No, Colombini's Angel.

Разработанная для небольших кофейных фабрик, кафе, ресторанов, салонов гурме и т.д. кофемолка Angel имеет все характеристики промышленных машин Colombini в компактном корпусе. Размалывающие диски с карбидом вольфрама (твердость по Виккерсу 1300) могут обрабатывать более 70 тонн без необходимости их замены. Чрезвычайная точность, постоянное микрометрическое регулирование, надежность и прочность. Angel может производить до 90 кг/час молотого кофе в непрерывном цикле мелкими партиями.

angel  
by Colombini

GIANT INSIDE  
ГИГАНТ ВНУТРИ

