



Macinadosatori

Coffee dosing grinders
Moulins-doseurs
Kaffeedosiermühlen
Molinillos-dosificadores
Molinhos-doseadores





Casadio. Gusto per la tecnologia, passione per la qualità.

ITA. Casadio, marchio storico delle attrezzature per bar da sempre considerato produttore di apparecchi affidabili e durevoli, mettendo a frutto tutta la propria esperienza nel settore, propone un'ampia scelta di macinadosatori professionali di elevata qualità sia in termini di prestazioni che di design.

ENG. Casadio. A taste for technology, a passion for quality. Casadio is a historical brand of equipment for bars and has always been considered a manufacturer of reliable and durable equipment. Putting to good use all its experience in the field, Casadio offers a wide choice of high quality professional coffee grinders-dosers, both in terms of performance and design.

FRA. Casadio. Du gout pour la technologie, de la passion pour la qualité.

Casadio, marque historique de l'équipement pour les bars qui a été toujours considérée comme fabricant d'équipement durable et fiable, en s'appuyant sur toute son expérience dans le domaine, offre un large choix de moulins-doseurs professionnelles de haute qualité tant en termes de performances et de design.

DEU. Casadio. Gefühl für Technik, Leidenschaft für Qualität. Die historische Marke für Kaffeebarausrüstungen, Casadio, die seit jeher als Hersteller von zuverlässigen und langlebigen Geräten bekannt ist, bietet dank ihrer großen Erfahrung im Sektor eine breitgefächerte Auswahl an professionellen Dosiermühlen mit hoher Leistung und exklusivem Design.

ESP. Casadio. Artístas de la tecnología, apasionados por la calidad. Casadio, marca histórica de los equipos para bares, desde siempre ha sido considerada productora de equipos confiable y durables. Sobre la base de toda su experiencia en el campo, Casadio ofrece una amplia gama de molinillos-dosificadores profesionales de alta calidad en términos de rendimiento y diseño.

PTG. Casadio. Artistas em tecnologia, apaixonados pela qualidade.

Casadio, marca histórica de equipamentos para bares,

sempre foi considerada fabricante de equipamentos confiável e duráveis.

Com base em toda a sua experiência no campo, Casadio oferece uma vasta escolha de moinhos doseadores profissionais de alta qualidade tanto em termos de desempenho e design.



GAMMA THEO

THEO 64

THEO 84

THEO CONICO



- Performance elevate
- Facile manutenzione
- Robusto e affidabile
- Design elegante

ITA

La gamma di macinadosatori tradizionali Theo è disponibile in due modelli automatici o temporizzati a macine piane del diametro di 64 o 84 millimetri e uno automatico a macine coniche del diametro di 68 millimetri. Tutti i modelli consentono una regolazione rapida e precisa della macinatura grazie alla vite micrometrica continua di cui sono equipaggiati. La carrozzeria in alluminio verniciato può avere finitura "acciaio" o "acciaio" e antracite così da rendere Theo adatto ai diversi ambienti.

- Excellent performance
- Easy maintenance
- Sturdy and reliable
- Elegant design

ENG

ENG The Theo range includes three models, two with flat 64 and 84 millimetre diameter grinding burrs (Theo 64 and Theo 84), and one with conical 68 millimetre diameter grinding burrs (Theo Conico). The flat grinding burr models are available in the automatic and timer versions, while the conical burr model comes only in the automatic version. All the models are equipped with micrometric adjustment of the grinding, using a worm screw system that allows endless grinding positions on a degree scale (from 0 to 35). In addition, this system means the operator can move the grinding burrs easily because the force is multiplied. The grinding adjustment handle is removable. Theo 64 has a single-colour body (nickel), while Theo 84 and Theo Conico display a bicolour body (nickel and black) embellished with the chromium-plated doser.

THEO 64



- Prestations élevées
- Maintenance facile
- Robuste et fiable
- Design élégant

FRA

La gamme Theo se décline en trois modèles : deux à meules plates de diamètre 64 et 84 millimètres (Theo 64 et Theo 84) et un à meules coniques de diamètre 68 millimètres (Theo Conico). Les modèles à meules plates sont disponibles dans la version automatique et la version avec temporisateur alors que celui à meules coniques n'est disponible que dans la version automatique. Ils sont tous dotés d'un dispositif de réglage micrométrique de la mouture grâce à un système à vis sans fin, qui permet d'obtenir différentes positions des meules, indiquées par une échelle graduée (de 0 à 35). De plus, le système permet à l'utilisateur de déplacer facilement les meules, car il offre l'avantage de multiplier la force. La poignée du dispositif de réglage de la mouture est amovible. Le moulin doseur à café Théo 64 est unicolore (nickel) alors que les modèles Theo 84 et Theo Conico sont bicolores (nickel et noir) avec le doseur chromé.

- Hohe Leistung
- Einfache Wartung
- Robust und zuverlässig
- Elegantes Design

DEU

Die Produktreihe Theo besteht aus drei Modellen, zwei mit flachen Mahlscheiben mit Durchmesser 64 und 84 Millimeter (Theo 64 und Theo 84) und eine mit konischen Mahlscheiben mit Durchmesser 68 Millimeter (Theo Conico). Die Modelle mit flachen Mahlscheiben sind in der automatischen und in der zeitgesteuerten Versionen lieferbar, das mit konischen Mahlscheiben hingegen nur in der automatischen Version. Alle Modelle verfügen über eine stufenlose Feineinstellung der Mahlen durch ein System mit Endlos-schrauben, das unzählige Positionen der Mahlscheiben zulässt, die



THEO 84

auf einer Gradskala angezeigt werden (von 0 bis 35). Außerdem gestattet das System dem Benutzer eine einfache Bewegung der Dosiermühle, da der Kraftaufwand vervielfacht wird. Der Griff der Mahlscheiben-Einstellung ist abnehmbar. Theo 64 hat ein einfarbiges Gehäuse (Nickel), Theo 84 und Theo Conico hingegen haben zweifarbige Gehäuse (Nickel und Schwarz) mit eleganten Verchromungen der Dosiervorrichtung.

- Prestaciones elevadas
- Fácil mantenimiento
- Robusto y fiable
- Diseño elegante

ESP

La gama Theo se declina en tres modelos, dos de muelas planas de 64 y 84 milímetros de diámetro (Theo 64 y Theo 84) y uno de muelas cónicas de 68 milímetros de diámetro (Theo Conico). Los modelos de muelas planas están disponibles en las versiones automática y temporizada, mientras que el de muelas cónicas solo en la versión automática. Todos los modelos están dotados de regulación micrométrica de la molienda a través de un sistema con tornillo sinfín, que permite infinitas posiciones de las muelas indicadas por una escala en grados (de 0 a 35).

Además, el sistema permite que el operador mueva las muelas ágilmente porque ofrece la ventaja de multiplicar la fuerza. La empuñadura de la regulación molienda es amovible. Theo 64 tiene una carrocería monocolor (níquel), mientras que Theo 84 y Theo Conico tienen una carrocería bicolor (níquel y negro) embellecida por el cromado del dosificador.



THEO CONICO

- Rendimentos elevados
- Manutenção fácil
- Robusto e confiável
- Design elegante

PTG

A gama Theo é composta por três modelos: dois são equipados com mós planos com um diâmetro de 64 e 84 milímetros (Theo 64 e Theo 84) e o outro modelo possui mós cónicos com um diâmetro de 68 milímetros (Theo Conico).

Os modelos com mós planos estão disponíveis tanto na versão automática como na temporizada, enquanto os mós cónicos estão presentes apenas na versão automática. Todos os modelos são dotados de regulação micrométrica da moagem através de um sistema com parafuso sem fim, que consente infinitas posições dos mós indicadas por uma escala em graus (de 0 a 35).

Além disso, o sistema permite ao operador mover os mós com facilidade, pois oferece a vantagem de multiplicar a força. O punho para a regulação da moagem é removível. A carroceria da máquina Theo 64 é de uma cor (níquel), enquanto Theo 84 e Theo Conico têm uma carroceria de duas cores (níquel e preto), exaltada pelas cromagens do dosador.



GAMMA ENEA

ENEA

ENEA ON DEMAND

- Facile manutenzione
- Robusto e affidabile
- Design elegante

ITA

Il macinadosatore automatico Enea a macine piane del diametro di 64 millimetri è dotato di regolazione micrometrica della macinatura attraverso un sistema con vite senza fine con impugnatura amovibile, che permette all'operatore di muovere le macine agevolmente perché offre il vantaggio di moltiplicare la forza.

Enea è equipaggiato con un micro di sicurezza sgancio tramoggia e con un pressino fisso che può avere un diametro di 53 o 56 mm a scelta.

- Easy maintenance
- Sturdy and reliable
- Elegant design

ENG

The automatic grinder-doser Enea features flat, 64 mm diameters' grinding burrs and the micrometric adjustment of the grinding by a worm screw system, with removable handle, which allows the operator to move the grinding burrs easily because the force is multiplied. Enea is equipped with a safety micro-switch to protect baristas when the hopper is released and a tamper which can be chosen in a 53 mm or 56 mm diameter.

- Maintenance facile
- Robuste et fiable
- Design élégant

FRA

Le moulin-doseur automatique « Enea » est équipé de meules plates de diamètre 64 millimètres et d'un dispositif de réglage micrométrique de la mouture, avec poignée amovible, grâce à un système à vis sans fin, qui permet à l'utilisateur de déplacer facilement les meules, car il offre l'avantage de multiplier la force. Enea est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité « trémie décrochée » et d'un tasseur qui peut avoir un diamètre de 53 mm ou 56 mm à choix.

- Einfache Wartung
- Robust und zuverlässig
- Elegantes Design

DEU

Enea automatische Die automatische Dosiermühle Enea mit flachem Mahlwerk mit einem Durchmesser von 64 Millimetern verfügt über eine mikrometrische Mahlgradeinstellung durch ein System mit Endlosschraube mit abnehmbarem Griff. Diese gestattet es dem Bediener, das Mahlwerk einfach zu bewegen, da der Kraftaufwand vervielfacht wird. Enea ist mit einem Mikrosicherheitsschalter zum Abtrennen des Trichters und einem fixen Tamper ausgestattet, der nach Wahl einen Durchmesser von 53 oder 56 mm haben kann.



ENEA

- Fácil mantenimiento
- Robusto y fiable
- Diseño elegante

ESP

Enea El molinillo doseador Enea está equipado con muelas planas de 64 milímetros de diámetro y está dotado de regulación micrométrica de la molienda a través de un sistema con tornillo sinfín, con impuñadura amovible, que permite que el operador mueva las muelas ágilmente porque ofrece la ventaja de multiplicar la fuerza. Enea está equipado con un micro-interruptor de seguridad "tolva removida" y con un prensador que puede ser elegido con un diámetro de 53 mm o 56 mm.

- Manutenção fácil
- Robusto e confiável
- Design elegante

PTG

O moihno dosificador Enea é equipado com mós planos com um diâmetro de 64 milímetros e é dotado de regulação micrométrica da moagem através de um sistema com parafuso sem fim, com punho removível, que permite ao operador mover os mós com facilidade, pois oferece a vantagem de multiplicar a força. Enea está equipado com um microinterruptor de segurança "tremonha removida" e um prensador que pode ser escolhido com um diâmetro de 53 mm ou 56 mm.





ENEA ON DEMAND

- Display grafico per la visualizzazione della dose selezionata, della granulometria e della necessità di effettuare la manutenzione
- Dose singola e doppia programmabili elettronicamente e indipendentemente
- Regolazione macinatura micrometrica continua con visualizzazione valore a display
- Micro di sicurezza sgancio tramoggia
- Disponibile con o senza pressino
- Facile manutenzione
- Robusto e affidabile
- Design elegante

ITA

Il macinadosatore automatico Enea on demand consente di macinare il caffè in grani direttamente nel porta-filtro prima dell'estrazione dell'espresso. Facile e preciso, garantisce un miglior aroma in tazza.

- Display to visualize the selected dose, the granulometry and the need for maintenance.
- Double and single dose set electronically and independently
- Micrometric screw adjustment of grind setting: the value directly visible on display
- Micro-switch to protect baristas when the hopper is released
- Available with or without coffee tamper.
- Easy maintenance
- Sturdy and reliable
- Elegant design

ENG

With the automatic grinder-doser Enea on demand, the whole coffee beans are ground directly in the filter holder before the espresso is extracted. Easy to use and precise it grants a better in-the-cup aroma.

- Ecran pour visualiser la dose choisie, la granulométrie et le besoin d'entretien.
- Réglage électronique de la dose et réglage de la dose double indépendant de celui de la dose simple
- Réglage de la mouture avec vis micrométrique: la valeur est directement visible sur l'écran
- Micro-interrupteur de sécurité « trémie décrochée »
- Disponible avec ou sans pressoir
- Maintenance facile
- Robuste et fiable
- Design élégant

FRA

Avec le moulin-doseur automatique «Enea on demand», le café en grains est moulu directement dans le porte-filtre avant l'extraction de l'espresso. Simple à utiliser et précis, il permet d'obtenir un meilleur arôme dans la tasse.

- Grafikdisplay für die Anzeige der ausgewählten Portion, des Mahlgrads und der Notwendigkeit eines Wartungseingriffs
- Einzelportion und Doppelportion elektronisch und unabhängig programmierbar
- Stufenlose mikrometrische Mahlgradeinstellung mit Anzeige des Werts auf dem Display
- Mit oder ohne Andrücker verfügbar
- Sicherheitsmikroschalter für die Abtrennung des Trichters
- Einfache Wartung
- Robust und zuverlässig
- Elegantes Design

DEU

Mit der automatischen Dosiermühle Enea on demand können die Kaffeebohnen vor der Extraktion des Espresso direkt im Filterhalter gemahlen werden. Einfach und präzise, gewährleistet ein besseres Aroma in der Tasse.

- Display para visualizar la dosis seleccionada, la granulometría y la necesidad de mantenimiento
- Regulación electrónica de la dosis y ajuste de la dosis doble independiente de lo de la individual
- Tornillo micrométrico para regular las muellas con valor directamente visualizado en el display
- Disponible con o sin prensa café
- Micro-interruptor de seguridad "tolva removida"
- Fácil mantenimiento
- Robusto y fiable
- Diseño elegante

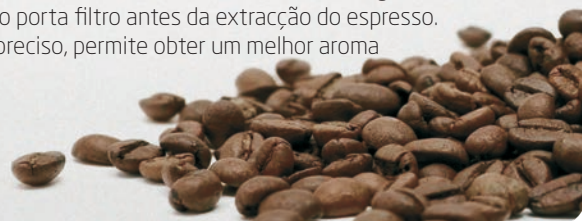
ESP

El molinillo doseador Enea on demand muele el café en grano directamente en el portafiltro justo antes de preparar el espresso. Fácil de usar y preciso, permite obtener un espresso con un aroma excepcional.

- Display para ver a dose selecionada, a granulometria e a necessidade de manutenção
- Regulação electrónica da dose e calibragem da dose dupla independente do da dose simples
- Regulação das mós com parafuso micrométrico com valor visível diretamente no display
- Disponível com ou sem pisa-café
- Microinterruptor de segurança "tremonha removida"
- Manutenção fácil
- Robusto e confiável
- Design elegante

PTG

Com o moihno dosificador Enea on demand o café em grão é moído directamente no porta filtro antes da extracção do espresso. Fácil de usar e preciso, permite obter um melhor aroma na chávena.





THEO 64

Macine piane
 Flat grinding
 Meules plates
 Flache Mahlscheiben
 Muelas planas
 Mos planas



THEO 84

Macine piane
 Flat grinding
 Meules plates
 Flache Mahlscheiben
 Muelas planas
 Mos planas



THEO CONICO

Macine coniche
 Conic grinding
 Meules coniques
 Konische Mahlscheiben
 Muelas cónicas
 Mos cónicas



ENEA

Macine piane
 Flat grinding
 Meules plates
 Flache Mahlscheiben
 Muelas planas
 Mos planas



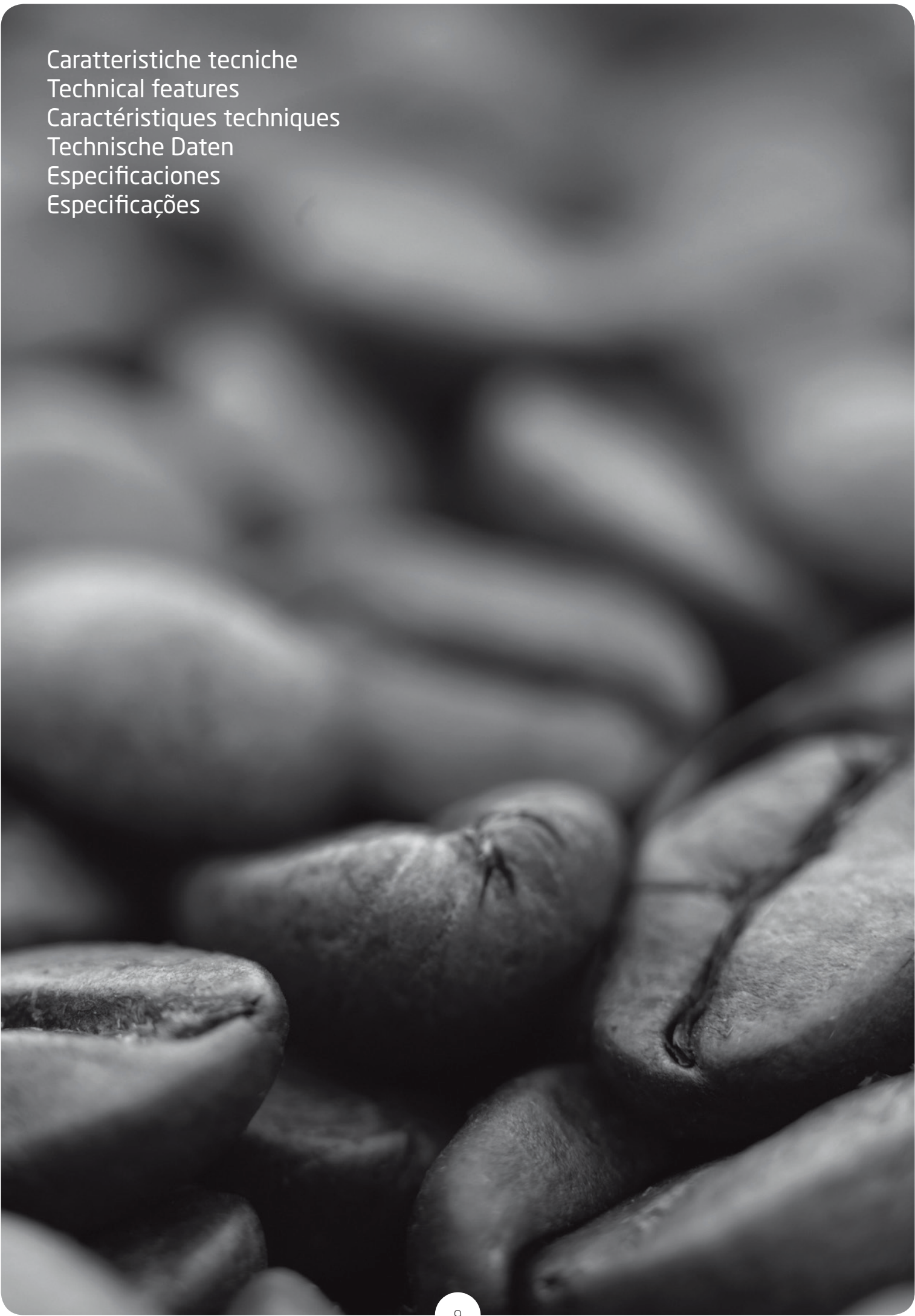
ENEA ON DEMAND

Macine piane
 Flat grinding
 Meules plates
 Flache Mahlscheiben
 Muelas planas
 Mos planas





Caratteristiche tecniche
Technical features
Caractéristiques techniques
Technische Daten
Especificaciones
Especificações





ENEA ON DEMAND

Con o senza pressino
with or without coffee tamper
avec ou sans pressoir
Mit oder ohne Andrücker verfügbar
con o sin prensa café
com ou sem pisa-café



	THEO 64	THEO 84	THEO CONICO	ENEA	ENEA ON DEMAND Con o senza pressino with or without coffee tamper avec ou sans presseoir Mit oder ohne Andrücker verfügbar con o sin prensa café com ou sem pisa-café
Macinadosatore Coffee dosing grinders Moulin-doseurs Kaffeedosiermühlen Molinillos-dosificadores Molinhos-doseadores	Automatico/temporizzato Automatic/timed Automatique/temporisé Automatische/getaktet Automático/temporizado Automático/temporizado	Automatico/temporizzato Automatic/timed Automatique/temporisé Automatische/getaktet Automático/temporizado Automático/temporizado	Automatico Automatic Automatique Automatische Automático	Automatico Automatic Automatique Automatische Automático	On demand
Carrozzeria Body Carrosserie Karosserie Carrocería Carroçaria	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado aluminio pintado	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado aluminio pintado	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado aluminio pintado	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado aluminio pintado	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado aluminio pintado
Produttività Output Productivité Stundenleistung Producción Produção	(kg/h - lb/h) 9 19.8	12 26.5	15 33.1	7 15.4	6,5 14.3
RPM	1350	1350	450	1350	1350
Macine Grinding disks Meules Mahlscheiben Muelas Mós	(Ømm/in) 64 2.5	84 3.3	68 2.7	64 2.5	64 2.5
Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité de la trémie Kapazität des Kaffeebohnenbehälters Capacidad tolva café en granos Capacidade tremonha café em grão	(kg/lb) 2 4.4	2 4.4	2 4.4	1,2 2.6	1,2 2.6
MDimensioni: L x P x H) Dimensions: W x D x H Dimensions: W x P x H Abmessungen: B x T x H Dimensiones: L x P x A Dimensões: L x P x A	(mm/in) 260 x 470 x 640 10.2 x 18.5 x 25.2	260 x 470 x 640 10.2 x 18.5 x 25.2	260 x 470 x 640 10.2 x 18.5 x 25.2	194x428x510 7.6 x 16.9 x 20.1	194x368x510 7.6 x 14.5 x 20.1
Peso Weight Poids Gewicht Peso Peso	(kg/lb) 15 33.1	15,9 35.1	16,3 35.9	9,5 20.9	10,2 22.5
Potenza installata a Max.power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	400V3~(W) -	400	400	-	-
Potenza installata a Max.power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	230V~(W) 300	400	400	460	460
OPTIONAL					Pressino Coffee tamper Pressoir Andrücker prensa café pisa-café



Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione. • The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. • Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. • Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern. • El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual. • O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as máquinas tratadas neste manual.



 **CASADIO**

Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(Milano) Italy
T +39 02900481

