



 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



Nuova Simonelli has been producing coffee machines since 1936.

A long story with deep roots with an emphasis towards client satisfaction and innovation: Factors that have greatly contributed to writing an important chapter in the world of espresso coffee. Today the brand **Nuova Simonelli** is synonymous with reliability, technology, research, style and customer satisfaction. Our Philosophy is to supply a superior product for the best baristas in the world and the success of our product at the world barista championship is testimony to our achievement.

When creating a machine we always address the professional operator. The barista is who uses the product everyday and the machine is the piece of equipment that is capable of "making or breaking" the coffee, it is therefore of the utmost importance that we create a machine that is comfortable to use and simple to operate. Behind the machines of **Nuova Simonelli** there is engineering, technical work, design, testing, research and much more. At Nuova Simonelli the creation of these superior machines is achieved thanks to their team made up of trained professionals all with a wide range of abilities, knowledge and talents and all united with the same goal of creating an excellent coffee machine for the barista.



 **nuova**
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

Nuova Simonelli produce macchine per caffè espresso dal 1936. Una lunga storia fatta di ricerca, attenzione verso il cliente e innovazione: fattori che hanno contribuito a scrivere un capitolo importante nel mondo del caffè espresso.

Il brand **Nuova Simonelli** è oggi sinonimo di affidabilità, tecnologia, ricerca, stile e cura del cliente.

La nostra filosofia progettuale è apprezzata dai migliori baristi al mondo, come testimoniano i successi al World Barista Championship, e da sempre si rivolge all'operatore professionale.

Per lui, che la usa tutti i giorni, la macchina da caffè è prima di tutto un'attrezzatura capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè, ma anche uno strumento in grado di farlo lavorare in modo "confortevole".

Bisogni a cui forniamo risposte concrete.

Dietro ad una macchina **Nuova Simonelli** c'è il lavoro di ingegneri, tecnici, designer, arredatori, collaudatori e ricercatori universitari.

Un team formato da professionisti esperti con competenze diverse e unito negli obiettivi: realizzare macchine per caffè espresso eccellenti per il barista.



Nuova Simonelli produit des machines à café espresso depuis 1936. Une longue histoire faite de recherche, d'attention vers le client et d'innovation: des facteurs qui ont contribué à écrire un chapitre important dans le monde du café espresso. La marque **Nuova Simonelli** est synonyme aujourd'hui de fiabilité, de technologie, de recherche, de style et d'attention envers le client.

Notre philosophie conceptuelle est appréciée par les meilleurs barmans du monde, comme le témoignent les succès obtenus au World Barista Championship, et elle s'adresse depuis toujours à l'opérateur professionnel. Pour ce dernier qui l'utilise tous les jours, la machine à café est avant tout un outil capable d'extraire tout le crémeux et tous les arômes du café, mais aussi un instrument en mesure de le faire travailler de façon "confortable". Des nécessités auxquelles nous donnons des réponses concrètes.

Derrière une machine **Nuova Simonelli** se cache le travail des ingénieurs, des techniciens, des designers, des décorateurs, des contrôleurs d'essai et des chercheurs universitaires.

Une équipe formée par des experts professionnels ayant des expériences différentes mais unis dans leurs objectifs: réaliser des machines à café espresso excellentes pour le barman qui les utilise.





Nuova Simonelli stellt seit 1936 Espressomaschinen her und besitzt daher langjährige Erfahrung, die sich auf Forschung, Aufmerksamkeit gegenüber dem Kunden und Innovation gründet: Faktoren, die dazu beigetragen haben, ein bedeutendes Kapitel in der Geschichte des Espressokaffees zu schreiben.

Die Marke **Nuova Simonelli** steht heute für Zuverlässigkeit, Technologie, Forschung, Stil und Pflege des Kunden. Unsere Entwicklungsphilosophie zielt von jeher auf Profis ab und wird von den besten Baristen der Welt hoch geschätzt, wie auch die Erfolge bei der World Barista Championship beweisen.

Für sie ist die Espressomaschine, die sie täglich benutzen, in erster Linie ein Gerät, das in der Lage sein muss, aus dem Kaffee seinen ganzen cremigen Geschmack und alle Aromen heraus zu holen, muss sie aber auch in die Lage versetzen, "bequem" zu arbeiten. Und auf diese Erfordernisse bieten wir konkrete Antworten. Hinter jeder Maschine von **Nuova Simonelli** steht die Arbeit von Ingenieuren, Fachtechnikern, Designern, Einrichtungsfachleuten, Prüfern und Forschungspersonal der Universitäten. Ein Team von erfahrenen Professionisten mit unterschiedlichen Fachgebieten und einem gemeinsamen Ziel: die Herstellung hervorragender Espressomaschinen für Baristen.

Nuova Simonelli produce máquinas para café exprés desde el 1936. Una larga historia de investigación, atención hacia el cliente e innovación: factores que han contribuido a escribir un capítulo importante en el mundo del café exprés.

La marca **Nuova Simonelli** hoy es sinónimo de fiabilidad, tecnología, investigación, estilo y cuidado del cliente. Nuestra filosofía de proyecto es apreciada por los mejores baristas del mundo, como testimonian los éxitos en el World Barista Championship, y desde siempre se dirige al operador profesional.

Para él, que la usa todos los días, la máquina de café es antes que nada un equipo capaz de extraer toda la cremosidad y los aromas del café, pero también un instrumento capaz de hacerlo trabajar de manera "cómoda". Necesidades a las cuales damos respuestas concretas. Detrás de una máquina

Nuova Simonelli está el trabajo de ingenieros, técnicos, diseñadores, decoradores, técnicos para test e investigadores universitarios.

Un equipo formado por profesionales expertos con competencias diferentes y unido en los objetivos: realizar máquinas para café exprés excelentes para el barista.

Appia

Appia è una macchina innovativa ed essenziale, che coniuga tecnologia e funzionalità. Creata per soddisfare i più esigenti, Appia risulta ideale per chi pretende dalla macchina da caffè affidabilità, alta produttività ed elevate prestazioni. Lo stile moderno, la purezza del design e la lucentezza dell'acciaio rendono Appia una macchina adatta ad ambienti moderni, ed affollati.

Appia is an innovating and essential machine joining together technology and functionality. It has been created to satisfy the more demanding customers. Appia is ideal for those who want reliability, high productivity and performances from a coffee machine. Its modern style, the purity of its design and the shininess of steel make Appia a machine suitable for modern and crowded places.

Appia est une machine à café innovatrice et essentielle, qui conjugue technologie et fonctionnalité. Créée pour satisfaire les clients les plus exigeants, Appia est idéale pour celui qui exige fiabilité, haute productivité et performances élevées. Le style moderne, la pureté du design et la luminosité de l'acier rendent Appia une machine apte aux milieux modernes et bondés.



Die Appia ist eine innovative Espressomaschine, welche Technologie und Funktionalität vereint. Sie ist geschaffen um höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Die Appia ist ideal für diejenigen welche von einer Espressomaschine Zuverlässigkeit, höchste Produktivität und Leistungsfähigkeit verlangen. Mit ihrem modernen Stil, der Klarheit ihres Designs und ihrem chromglänzenden Stahl passt die Appia perfekt in modernen Objekten zum Einsatz zu kommen.

Appia es una máquina innovadora y esencial, que conjuga tecnología y funcionalidad. Creada para satisfacer los más exigentes, Appia resulta ideal para los que pretenden de la máquina de café fiabilidad, alta productividad y elevadas prestaciones. El estilo moderno, la pureza del diseño y el brillo del acero hacen Appia una máquina apta a entornos modernos, y abarrotados.



essenziale, innovativa, prestazionale

essential, innovative, performing



Appia[®]

SIS[®]

Riuscire a portare in tazza tutta la crema contenuta nel caffè è una sfida vinta da Appia grazie al sistema SIS (Soft infusion System) che garantisce un'infusione morbida tale da realizzare estrazioni sempre perfette e compensare eventuali errori di pressatura del caffè.



CONFORTEVOLE

Operare per esprimere il proprio talento e godersi il sorriso del cliente soddisfatto è ciò che trasforma il lavoro in un piacere. Appia offre ancora di più perché è stata progettata per rendere agevole ogni operazione e il lavoro meno faticoso. Tanti gli accorgimenti che la rendono confortevole, dal sistema di aggancio soft del portafiltro, alle leve Push&Pull, dalle lance inox snodabili con ampio raggio di movimento all'ampio piano di lavoro dove la tazzina è sempre in vista. Lavorare con Appia significa erogare tanti caffè e cappuccini e volerne fare tanti altri ancora.



COMFORTABLE

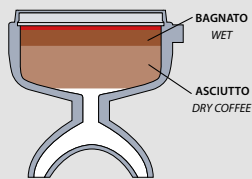
Working to express one's talent and enjoying the smile of a satisfied customer is what turns a job into a pleasure. Appia offers even more as it has been conceived to make every operation easier and work less stressful. Many are the details that make it comfortable, from the soft engaging system of the filter holder to the Push&Pull levers, from the adjustable inox wands allowing a wide range of movement to the wide work tray where the cup is always visible.

TURBOCREAM

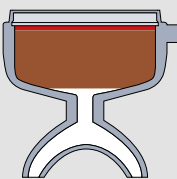
Trasformare il latte in una panna densa e vellutata è un'arte che contraddistingue il bravo barista. Oggi con Appia è facile ottenerla grazie al "turbo-cream"; un innovativo sistema che eroga contemporaneamente aria e vapore secco così da permettere di montare e riscaldare il latte in modo assolutamente semplice ed immediato. Il Turbo Cream è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



PRE-INFUSIONE NORMALE
NORMAL SYSTEM



SISTEMA SIS
SIS SYSTEM



Being able to bring into a cup all the cream present in coffee is a challenge that Appia has won thanks to the SIS system (Soft infusion System) which guarantees a soft infusion such to make always perfect brewing and compensating possible mistakes in coffee tamping.

Réussir à porter dans une tasse toute la crème contenue dans le café est un défi déjà gagné par Appia grâce au système SIS, Soft Infusion System, qui assure une infusion douce qui permet de réaliser toujours des extractions parfaites et de compenser les éventuelles fautes de pressage du café.

Die gesamte Crema welche im Kaffee enthalten ist in die Tasse zu bringen ist eine Herausforderung für jede Espressomaschine. Dies garantiert die Appia durch ihr SIS System (Soft Infusion System). Dieses System garantiert eine weiche Brühung und realisiert somit einen immer perfekten Brühdruck welcher durch eventuell falsches Pressen des Kaffee's im Siebträger zustande gekommen ist.

Lograr llevar en taza toda la crema contenida en el café es un desafío vencido por Appia gracias al sistema SIS (Soft infusion System) que garantiza una infusión blanda apta para realizar extracciones siempre perfectas y compensar eventuales errores de prensado del café.



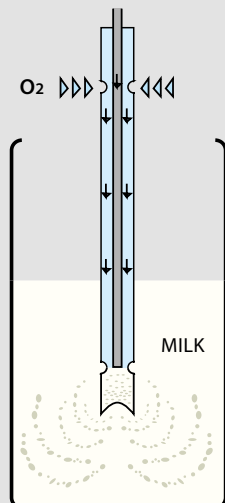
Opérer pour exprimer son propre talent et jouir du sourire du client satisfait représente ce qui transforme le travail en plaisir. Appia offre encore quelque chose en plus car a été projetée pour rendre plus simple toute opération et moins fatigant le travail. Nombreux les détails qui la rendent confortable, du système d'accrochage doux du porte-philtre, aux leviers Push&Pull, des lances inox articulées avec une ample possibilité de mouvement au vaste plan de travail où la tasse est toujours en vue. Travailler avec Appia signifie distribuer beaucoup de cafés et «cappuccino» et vouloir en faire d'autres encore.

Wenn einem das Arbeiten erleichtert wird so wird diese Arbeit zur Freude. Man kann sein Talent zeigen und den Kunden ein Lächeln entzaubern. Die Appia macht Ihnen jeden einzelnen Arbeitsgang zu Freude.

Das Filterhaltersystem Soft, die Push&Pull Schalter, das bewegliche Inoxrohr und der grosse Arbeitsbereich auf welcher die Tasse immer sichtbar bleibt erleichtern Ihnen das Arbeiten enorm.

Obrar para expresar el propio talento y gozarse la sonrisa del cliente satisfecho es lo que transforma el trabajo en un placer. Appia ofrece aún más porque ha sido planeada para hacer fácil cada operación y el trabajo pesado. Muchos las tretas que la hacen confortable, del sistema de enganche blando del portafiltro, a las palancas Push&Pull, de los tubos o grifos inoxidables articulables con amplio rayo de movimiento al amplio plan de trabajo donde la taza siempre queda visible. Trabajar con Appia significa erogar muchos cafés y capuchinos y querer todavía hacer otros muchos.

TURBOCREAM



Turning milk into a thick soft cream is an art that characterises the good barista. Nowadays with Appia it is easy to obtain it, thanks to the "turbo-cream"; an innovative system letting out simultaneously both air and dry steam, so that it is possible to froth and heat-up milk in an absolutely simple and immediate way. The Turbo Cream is also reliable, hygienic and safe thanks to the wand's thermal insulating system.

Transformer le lait dans une crème dense et veloutée est un art qui caractérise le bon barman. Aujourd'hui avec Appia il est facile de l'obtenir grâce au «turbo-cream»: un système innovateur qui distribue en même temps air et vapeur sèche de sorte à permettre de monter et réchauffer le lait d'une façon absolument simple et immédiate. Le Turbo Cream est fiable, hygiénique et sûr grâce aussi bien au système d'isolement thermique de la lance.

Mich in einen dicken und samtweichen Milchschaum umzuwandeln ist eine Kunst die einen guten Barista auszeichnet. Dank der Appia und ihrem Turbo cream System, welches gleichzeitig Luft und Dampf erzeugt, ist das Aufschäumen und Erhitzen der Milch ein Leichtes. Der Turbocream ist zuverlässig, hygienisch und dank des thermischen Isoliersystems des Stahlrohres auch sicher bei einer eventuelles Berührung oder der Reinigung.

Transformar la leche en una nata densa y rica es un arte que caracteriza al buen barman. Hoy con Appia es fácil conseguirla gracias al "turbo-cream"; un innovador sistema que eroga al mismo tiempo aire y vapor seco tal de permitir de montar y calentar la leche de modo absolutamente simple e inmediato. El Turbo Cream es también confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico de la lanza.



A

tasti programmazione semiautomatica
programmable on/off controls semiautomatic

Appia



B

scaldatazze elettrico
electric cup warmer



C

lance inox
stainless wands



D



piano inox
stainless steel work tray





I

tasti programmazione volumetrica
programmable on/off controls volumetric



H



comandi push & pull
push & pull levers

G



gruppo alto
raised group

E



turbocream
turbocream

F



gruppo basso
low group

VOLUMETRICA / VOLUMETRIC

La versione Volumetrica presenta una pulsantiera rinnovata con comandi touch control. Nuove ed utili funzioni sono state aggiunte, come il pratico sistema di "lavaggio automatico".

The Volumetric version has an upgraded switchboard with touch control commands. Some new and useful functions have been added like the practical "automatic washing" system.

Le modèle Volumétrique présente un plan des commandes renouvelé avec des touches touch control. Des fonctions nouvelles et utiles ont été ajoutées, comme le système pratique de «lavage automatique».

Die volumetrische Version besitzt neue Schaltknöpfe mit "Touch control" Neue Funktionen wie die automatische Gruppenreinigung sind nun ebenfalls in der Grundausstattung enthalten.

La versión Volumetrica presenta un panel de mandos renovado con mandos touch control. Nuevas y útiles funciones han sido añadidas, como el práctico sistema de "lavado automático."



2GR

SEMIAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC

Appia è disponibile sia nella versione "Semiautomatica" ed "Automatica" a 2 e 3 gruppi.

Appia is available both in the "Semiautomatic" and "Automatic" versions with 2 and 3 groups.

Appia est disponible soit dans le modèle «Semiautomatique» soit «Automatique» à 2 et 3 groupes.

Neben der Version "Standard" mit schwarzen Seitenteilen ist die Appia auch in der Version "LUX" in schwarz oder silver mit verchromten Seitenteilen lieferbar. So macht die Appia in jedem Falle eine gute Figur.

Appia está disponible sea en la versión "Semiautomática" y "Automática" a 2 y 3 grupos.





3GR



Oltre alla versione "standard" con fiancate nere, per i più esigenti Appia è anche disponibile nella versione alluminio.

In addition to the "standard" version with black sides panels, for the more demanding customers Appia is also available in the version aluminium.

Au-delà du modèle «standard» avec des côtés noirs, Appia est disponible pour les clients les plus exigeants aussi dans le modèle alu.

Außer der Version "Standard" mit schwarzen Seitenteilen besteht die Version Aluminium.

Además de la versión "estándar" con costados negros, por los más exigentes Appia también está disponible en la versión aluminio.

COLORI / COLOURS



APPIA

Carrozzeria/Body

Caldaia/Boiler

Idraulica/Hydraulics

Gruppo/Group

Vapore/Steam

Acqua Calda/Hot Water

Scaldatasse/Cup Warmer

Elettronica/Electronic

Dimensioni/Dimension

Peso/Weight

Suggerimenti Installazione
 Piano Macch./Top Dimension

Ingresso Acqua/Water Inflow

Scarico/Water Discharge

Impianto Elettrico/Wiring

● = standard
 ○ = optional

Appia®



N. Gruppi	N. Groups	2		3	
Versione	Version	S	V	S	V
Materiale	Material	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>
Colori	Colours	● ●	● ●	● ●	● ●
Capacità (lt. - gall)	Capacity (lt. - gall)	11 (2,9)	11 (2,9)	15 (4,0)	15 (4,0)
Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)
Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●	●	●
Valvola Antirisucchio liquidi	No-Vacuum Valve	●	●	●	●
Pressostato	Pressostat	●	●	●	●
Autolivello Elettronico	Electronic Water Level	●	●	●	●
Pompa Volumetrica	Volumetric Pump built-in	●	●	●	●
Dosatura Volumetrica	Volumetric Dosage	●	●	●	●
Manometro Bar Caldaia	Gauge bar Boiler	●	●	●	●
Manometro Bar Pompa	Gauge bar Pump	●	●	●	●
Indicatore Livello Acqua	Water Level Indicator	●	●	●	●
Termocompensato	Thermocompensated	●	●	●	●
Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●	●	●
Altezza Maggiorata	Raised Group	○	○	○	○
Doppia Lancia Vapore Inox	Double stainless steel Switable wand	●	●	●	●
Turbocream	Turbocream	○	○	○	○
Economizzatore	Built-in economiser	○	○	○	○
Dosatura Elettronica	Electronic dosage	○	●	○	●
Scaldatazze Elettrico Programmabile	Programmable electric cup warmer	○	○	○	○
Lavag. Autom.	Automatic Washing program	○	●	○	●
Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	780 (30 11/16")	780 (30 11/16")	1010 (39 3/4")	1010 (39 3/4")
Altezza "H" (mm - inch)	Height "H" (mm - inch)	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
Profondità "C" (mm - inch)	Deep "C" (mm - inch)	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
Larghezza "B" (mm - inch)	Width "B" (mm - inch)	680 (26 3/4")	680 (26 3/4")	920 (36 1/4")	920 (36 1/4")
Profondità "E" (mm - inch)	Deep "E" (mm - inch)	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")
Netto (Kg - Lb)	Net (Kg - Lb)	60 (133 lb)	60 (133 lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)
Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	65 (143 lb)	65 (143 lb)	85 (187 lb)	85 (187 lb)
Voltaggio	Voltage (Volt)	220-380V	220-380V	220-380V	220-380V
Potenza (W)	Power (W)	3000	3000	5200	5200
Hint Installation					
Largh. Min.	Minimum Width	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")	1300 (51 1/8")	1300 (51 1/8")
Profond. Sugg (mm - inch)	Deep (mm - inch)	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
Altezza Sugg. (mm - inch)	Height (mm - inch)	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
Diam. Foro (mm - inch)	Hole Diameter	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")
Dist. Max Rubin. (mm - inch)	Max Dist. from Water Tap (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Attacco	Pipe Connection	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Dist.Max Scar. (mm - inch)	Max Dist. Discharge Conn.(mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Dist.Max Prese (mm - inch)	Max Dist. (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Se 380V	if 380 V	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
Amper Macch.	Ampere	14	14	23	23

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

