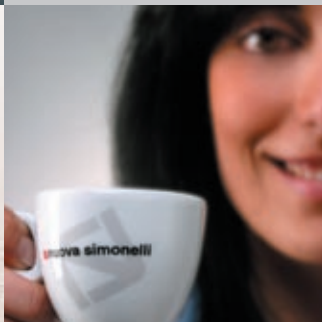


Appia[®]

nuova
SIMONELLI

COMPACT

 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



Nuova Simonelli has been producing espresso machines since 1936. After seventy years, the history of a company mingles with the people's ways of life. Think for example to both the espresso and the cappuccino, which nowadays are drunk everywhere in the world.

There is a history of coffee (among roasting, technical equipment and feeding) of which also the people of **Nuova Simonelli**, we have written a fundamental chapter. We do take part to it through our volumetric and super-automatic machines, due both to their technology and design.

The brand **Nuova Simonelli** is a synonym of reliability, innovation, modernity, research, style, assistance and customer care.

An espresso machine is first of all a professional equipment for the barman, able to brew all the

cream and the aromas of coffee. Eventually it becomes an element characterising the premises' fittings (either a bar, a restaurant or a pub) through the design, the colours and the materials.

Our philosophy as manufacturers is addressed to those using a coffee machine all day long. That's why any model by **Nuova Simonelli** is reliable, user friendly, multifunctional and ergonomic. The barman needs a coffee machine enabling him to work "comfortably"; it is a need, a requirement that we turn into reality.

Around a **Nuova Simonelli's** machine many technicians, engineers, designers, interior designers and also University researchers work. A team composed of professional people with different expertise, but that works extremely well together to reach the goals: realising first class espresso machines.



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

Nuova Simonelli produce macchine per caffè espresso dal 1936. Dopo settant'anni, la storia di una azienda si mescola con i modi di vivere delle persone. Pensiamo ad esempio all'espresso e al cappuccino, consumati ormai in ogni angolo del mondo.

C'è una storia del caffè (tra torrefazione, attrezzature tecniche e alimentazione) della quale anche noi della Nuova Simonelli abbiamo scritto un capitolo fondamentale. Vi partecipiamo con le nostre macchine volumetriche e superautomatiche, con la loro tecnologia e il loro design.

Il marchio **Nuova Simonelli** è sinonimo di affidabilità, innovazione, modernità, ricerca, stile, assistenza e servizio al cliente.

Una macchina per caffè espresso è prima di tutto una attrezzatura professionale per il barista, capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè;

poi diventa, con il design, i colori e i materiali, un elemento che caratterizza l'arredo di un locale (bar, ristorante, pub).

La nostra filosofia di costruttori è rivolta a chi una macchina per caffè la utilizza tutto il giorno. Ecco perché ogni modello **Nuova Simonelli** è affidabile, facile da usare, multifunzionale, pratico ed ergonomico. Il barista ha bisogno di una macchina per caffè capace di farlo lavorare in modo "confortevole"; è una esigenza, una richiesta che noi trasformiamo in realtà.

Attorno ad una macchina **Nuova Simonelli** lavorano tecnici, ingegneri, designer, arredatori, collaudatori e anche ricercatori universitari. Un team formato da professionisti con competenze diverse, ma affiatatissimo negli obiettivi: realizzare macchine per caffè espresso di prima categoria.

Aurelia® COMPETIZIONE



"L'une des choses captivantes du travail dans le secteur du café, c'est que vous n'avez jamais fini d'apprendre. Souvent, ce que l'on considérait comme un fait accompli perd sa crédibilité lorsqu'on l'observe sous une autre perspective. La machine à café Aurelia en est un exemple significatif. J'ai toujours cru qu'une bonne machine à café Espresso avait besoin de multi chaudère pour pouvoir distribuer des résultats consistants; lorsque Aurelia fut annoncée comme la machine officielle du WBC et que j'ai commencé à faire le dégustateur de café dans les compétitions du monde entier, j'ai vite compris que cela n'était pas le cas. Il est impressionnant de savoir combien Nuova Simonelli a acquis de stabilité en utilisant des solutions mécaniques plutôt que électroniques, avec le résultat d'une machine plus économique et durable".

Stephen Morrissey
World Barista Champion 2008

"Una de las atractivas del trabajar en el campo del café, es que nunca acabas de aprender cosas nuevas. A menudo aquello a lo que estamos acostumbrados a considerar como una evidencia, pierde credibilidad una vez que lo observamos bajo otra perspectiva. La máquina Aurelia es un ejemplo perfecto. Siempre he creído que una buena máquina de café expreso necesitara de calentadores múltiples para poder dispensar resultados consistentes, cuando Aurelia fue anunciada como máquina oficial del WBC, y yo empecé a hacer el catador de café en las competiciones de todo el mundo, he probado que esto no era el caso. Es fascinante saber cómo la Nuova Simonelli haya adquirido estabilidad utilizando soluciones mecánicas en lugar de electrónicas, con el resultado de una máquina más económica y duradera".

Stephen Morrissey
World Barista Champion 2008



“Una delle cose attraenti del lavoro nel settore del caffè, è che non smetti mai di imparare. Spesso ciò che si è abituati a considerare come dato di fatto, perde di credibilità una volta che lo osservi sotto un'altra prospettiva. La macchina Aurelia ne è un esempio calzante. Ho sempre creduto che una buona macchina da espresso avesse bisogno di boiler multipli in modo da poter erogare risultati consistenti, quando l'Aurelia fu annunciata come macchina ufficiale del WBC, e io ho cominciato a fare l'assaggiatore di caffè nelle competizioni in tutto il mondo, ho capito che questo non era il caso. È affascinante venire a sapere come la Nuova Simonelli abbia acquisito stabilità utilizzando soluzioni meccaniche invece che elettroniche, con il risultato di una macchina più economica e duratura”.

Stephen Morrissey - World Barista Champion 2008

“One of the big appeals in working with coffee, is how you never stop learning. Often what you believe to be fact, can lose its credence once you look from a different perspective. Getting to know the Aurelia machine was one such example. I had always believed that a good espresso machine needed multiple boilers in order to deliver consistent results, however when the Aurelia was announced as the official WBC machine, and I started tasting coffee off it at competitions around the world, I realised this wasn't the case. It was fascinating to learn how Nuova Simonelli had achieved stability by utilizing mechanical techniques rather than electronic, resulting in a more durable and economic machine”.

Stephen Morrissey - World Barista Champion 2008

“Eine der attraktiven Seiten des Arbeitens in der Kaffeebranche ist, dass man nie auslernt. Oft verliert das, was man als Tatsache voraussetzt, an Wahrheitsgehalt, wenn man sich intensiv mit den Fakten befaßt. Die Maschine Aurelia ist dafür ein treffendes Beispiel. Ich hatte immer geglaubt, eine gute Espressomaschine braucht mehrere Boiler, um vernünftige Resultate zu erzielen. Als dann die Aurelia als offizielle Kaffeemaschine für die WBC angekündigt wurde und ich anfang, mich als Kaffee- Verkoster bei Wettbewerben in aller Welt zu betätigen, habe ich begriffen, dass dies nicht der Fall ist. Das faszinierende an der Nuova Simonelli Technologie ist, dass die Produktstabilität, ohne Zuhilfenahme von Elektronik, auf einer rein mechanischen (hydraulischen) Lösungen basiert. Das bedeutet ein höherer Ausfallsicherheit und damit eine höherer Wirtschaftlichkeit”.

Stephen Morrissey
World Barista Champion 2008



Appia Compact sa coniugare versatilità e tecnologia. La compatta di Nuova Simonelli consente infatti all'operatore di preparare caffè e cappuccini dalla qualità superlativa grazie a innovativi sistemi studiati per migliorare e rendere più piacevole il lavoro del barista. Nuovi sono il sistema idraulico, di infusione e di termocompensazione studiati per rendere Appia Compact una macchina affidabile e dalle elevate prestazioni.

Nuova Simonelli's Appia Compact combines versatility and unique technology. This makes for a superior level of coffee extraction and a robust frothing for cappuccinos.

The moment the barista engages this machine he automatically senses the level of performance which invariably enhances his production. The improved hydraulic system, developed from our continuing research, will ultimately affect the thermal stability of the group head to achieve the highest level of consistency cup after cup. This, coupled with softer infusion pattern, makes the Appia Compact a very reliable machine while still achieving the optimal level of performance.

Appia Compact conjugue éclectisme et technologie. En effet, la compacte de Nuova Simonelli permet au barman de préparer des cafés et des « cappuccino » d'une qualité superlativa grâce à des systèmes innovants étudiés pour améliorer et rendre le travail du barman plus agréable. Le système hydraulique, d'infusion et de thermo-compensation sont des innovations étudiées pour faire d'Appia Compact une machine fiable et aux performances élevées.

Die Appia Compact verbindet Vielseitigkeit mit Technologie. Mit dieser kompakten Espressomaschine aus dem Hause Nuova Simonelli ist es möglich, Cafés und Cappuccinos von außerordentlicher Qualität durch innovative Systeme zuzubereiten. Ein neues hydraulisches System, eine neue Brühmethode sowie eine neue Temperaturkompensation tragen zur Zuverlässigkeit und Leistungsstärke der Appia Compact bei. All dies macht die Arbeit des Barista wesentlich einfacher und angenehmer.

Appia Compact sabe conjugar versatilidad y tecnología. La compacta de Nuova Simonelli permite en efecto de preparar cafés y capuchinos de calidad superlativa gracias a innovadores sistemas estudiados para mejorar y hacer más agradable el trabajo del barman. Nuevos son el sistema hidráulico, de infusión y termo-compensación estudiados para hacer Appia Compact una máquina digna de confianza y de elevadas prestaciones.



SIS[®]

Appia Compact vince la sfida della crema 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. Il sistema SIS, progettato da Nuova Simonelli, assicura un risultato in tazza davvero eccellente.

AUTOSTEAM

Appia Compact rende più facile anche la preparazione del cappuccino. Il sistema Autosteam facilita l'operazione della montatura del latte e anche il meno esperto tra i baristi è in grado di preparare cappuccini dalla crema latte densa e vellutata. Il procedimento è semplice e immediato. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata, in modo da preservare tutte le qualità organolettiche del latte. L'Autosteam è affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.

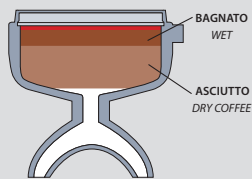


GRUPPI ALTI o BASSI

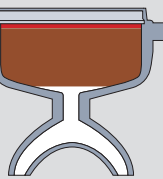
Tazza bassa, bicchiere alto? Tutte le misure sono giuste con Appia Compact per erogare cremosi e fragranti caffè e cappuccini direttamente nei comodi bicchieri alti. Espresso, latte macchiato, mokaccino, frappuccino, big cappuccino ogni esigenza si trasforma in un semplice gesto.



PRE-INFUSIONE NORMALE
NORMAL SYSTEM



SISTEMA SIS
SIS SYSTEM

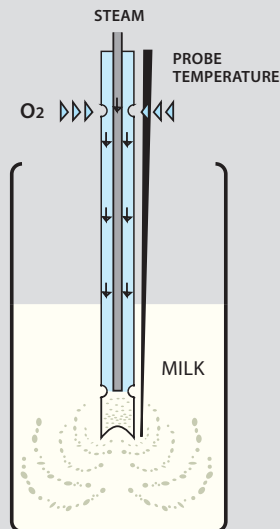


Appia Compact gagne le défi de la crème grâce au système SIS (Soft Infusion System) qui garantit une infusion douce qui permet de réaliser toujours des extractions parfaites et de compenser les éventuelles fautes de pressage du café. Le système SIS, projeté par Nuova Simonelli, assure un résultat en tasse vraiment excellent.

Appia Compact wins the cream challenge thanks to the SIS system (Soft Infusion System) which guarantees a soft infusion allowing the barista to always make perfect shot. It actually compensates for any possible mistakes made in the tamping of the coffee powder in the portafilter. The SIS system conceived by Nuova Simonelli, guarantees a really excellent and consistent result in the cup.

Die Appia Compact hat durch das SIS-System (Soft Infusion System) die Herausforderung einer perfekten Crema erfolgreich gemeistert. SIS sorgt für eine weiche Brühung, so dass man immer perfekte Extraktionen erzielen kann und eventuelle Fehler bei der Pressung ausgleicht. Das von Nuova Simonelli entwickelte SIS-System sichert ein wirklich exzellentes Ergebnis in der Tasse.

Appia Compact vence el desafío de la crema gracias al sistema SIS (Soft Infusion System) que garantiza una infusión blanda para realizar extracciones siempre perfectas y compensar posibles errores de prensado del café. El sistema SIS, proyectado por Nuova Simonelli, asegura un resultado en taza verdaderamente excelente.



Appia Compact makes the preparation of a cappuccino easier. The "smart wand" system makes milk frothing easier and even the most novice of baristas is able to prepare a cappuccino that has a thick and velvety cream. The procedure is easy and instantaneous. The frothing stops automatically when the programmed temperature is reached so that milk achieves the finest texture and temperature. The "smart wand" is reliable, hygienic and safe thanks to its thermal insulation.

Appia Compact rend plus facile même la préparation du « cappuccino ». Le système Autosteam permet de monter le lait plus facilement et même le barman le moins expert est en mesure de préparer des « cappuccino » dont la crème est dense et veloutée. Le procédé est simple et immédiat. La distribution s'arrête automatiquement quand la température programmée est atteinte de façon à préserver toutes les qualités organoleptiques du lait. L'Autosteam est fiable, hygiénique et sûr grâce au système d'isolement thermique de sa lance.

Die Appia Compact erleichtert auch die Zubereitung von Cappuccinos. Mit dem Autosteam ist es „kinderleicht“ Milchschaum zu erzeugen und sogar der unerfahrenste Barista kann Cappuccinos mit dickflüssigem und samtigem Milchschaum zubereiten. Das Verfahren ist einfach und schnell. Sobald die eingestellte perfekte Temperatur erreicht ist, stoppt der Autosteam automatisch ab. Dabei bleiben alle organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten. Der Autosteam ist zuverlässig, hygienisch und dank der Wärmedämmung sehr sicher in der Bedienung.

Appia Compact hace más fácil también la preparación del capuchino. El sistema Autosteam facilita la operación de batir la leche y también el barman menos experto puede preparar unos capuchinos con crema de leche densa y cremosa. El procedimiento es fácil e inmediato. La erogación se para automáticamente al llegar a la temperatura programada, para preservar todas las calidades organolépticas de la leche. El Autosteam es confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico del grifo.

RAISED or LOW GROUPS

Low cup, tall glass? Any measure is right with Appia Compact: its groups are raised to increase the clearance distance between the portafilter and cup. Appia Compact makes producing espressos, lattes, cappuccinos, and mochaccinos a breeze requiring less steps in order to achieve an excellent product.

Tasse basse, verre haut? Toutes les dimensions sont justes avec Appia Compact qui permet de distribuer de crémeux cafés et « cappuccino » à l'arôme délicieux directement dans des verres hauts et confortables. Espresso, café au lait, « mokaccino, frappuccino, big cappuccino ... » chaque exigence se transforme en simple geste.



Kleine Tassen oder großen Becher? Alle Größe sind geeignet mit Appia Compact: es ist möglich cremige Café's und schaumige Cappuccino's oder Latte Macchiato's direkt in hohe Gläser zu geben. Espresso, latte Macchiato, Mokaccino, Frappuccino, Big Cappuccino jeden Wunsch ist in einem einzigen Arbeitsschritt möglich.

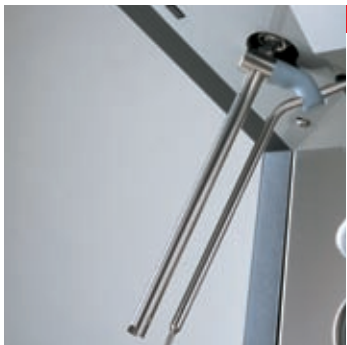
Taza baja, vaso alto? Todos los tamaños son apropiados con Appia Compact para permitir erogar cremosos y fragantes cafés en los cómodos vasos altos. Espresso, leche manchada, mokaccino, frappuccino, capuchino grande.... cada exigencia se transforma en un gesto sencillo.



comandi push & pull
push & pull levers



caldaia da 7,5lt 3000W
7,5lt boiler 3000W



sistema Autosteam
Autosteam system



piano inox
stainless steel work tray





E



gruppo alto
raised group

F



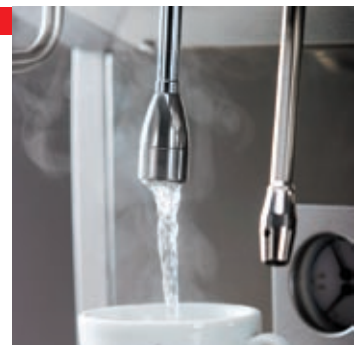
gruppo basso
low group

G



lance inox
stainless steel wands

H



Acqua calda con economizzatore
Hot water dispenser with economizer

VERSIONI / VERSIONS

Appia Compact è disponibile nelle versioni *Semiautomatica* e *Volumetrica* e in due varianti colori *Standard*, *Colour* e *Lux*.

Appia Compact is available in the *Semiautomatic* and *Volumetric* versions and in two range of colours *Standard*, *Colour* and *Lux*.

Appia Compact est disponible dans les modèles *Semiautomatique* et *Volumétrique* et en deux variantes de couleur *Standard*, *Colour* et *Lux*.

Appia Compact ist in den Versionen *halbautomatisch* und *volumetrisch* in zwei Farbvarianten *Standard*, *Colour* und *Lux* erhältlich.

Appia Compact es disponible en las versiones *Semiautomáticas* y *Volumétrica* y en dos variantes colores *Estándar*, *Colour* y *Lux*.

Volumetrica / Volumetric



Semiautomatica / Semiautomatic



COLORI / COLOURS

Nero / Black



STANDARD



COLOUR



LUX



APPIA

Carrozzeria/Body

Caldaia/Boiler

Idraulica/Hydraulics

Gruppo/Group

Vapore/Steam

Acqua Calda/Hot Water

Elettronica/Electronic

Dimensioni/Dimension

Peso/Weight

Suggerimenti Installazione

Piano Macch./Counter Top Dimension

Ingresso Acqua/Water Inflow

Scarico/Water Discharge

Impianto Elettrico/Wiring

● = standard

○ = optional

Appia
COMPACT



N. Gruppi	N. Groups	2 / 220V		2 / 110V	
		S	V	S	V
Versione	Version				
Materiale	Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
Colori	Colours	● ●	● ●	● ●	● ●
Versione Inox	Stainless Steel Version	○	○	○	○
Capacità (lt. - gall)	Capacity (lt. - gall)	7,5 (2,0)	7,5 (2,0)	7,5 (2,0)	7,5 (2,0)
Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)
Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●	●	●
Valvola Antirisucchio liquidi	Anti-Vacuum Valve	●	●	●	●
Pressostato	Pressostat	●	●	●	●
Autolivello Elettronico	Electronic Water Level	●	●	●	●
Pompa Volumetrica	Volumetric Pump built-in	●	●	●	●
Dosatura Volumetrica	Volumetric Dosage		●		●
Manometro Bar Caldaia	Pressure Gauge Boiler	●	●	●	●
Manometro Bar Pompa	Pressure Gauge Pump	●	●	●	●
Termocompensato	Thermocompensated	●	●	●	●
Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●	●	●
Altezza Maggiorata	Raised Group	○	○	○	○
Doppia Lancia	Double stainless steel Swivel wand	●	●	●	●
Vapore Inox					
Cappuccinatore	Cappuccinatore	○	○	○	○
Turbocream	Turbocream	○	○	○	○
Autosteam	Autosteam		○		○
Economizzatore	Built-in economiser	○	○	○	○
Dosatura Elettronica	Electronic dosage		●		●
			●		●
Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	550 (21 4/16")	550 (21 4/16")	550 (21 4/16")	550 (21 4/16")
Altezza "H" (mm - inch)	Hight "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)	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")
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)	45 (99 lb)	45 (99 lb)	45 (99 lb)	45 (99 lb)
Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	54 (119 lb)	54 (119 lb)	54 (119 lb)	54 (119 lb)
Voltaggio	Voltage (Volt)	230 V	230 V	115 V	115 V
Potenza (W)	Power (W)	2600	2600	1500/1200	1500/1200
Hint Installation					
Largh. Min.	Minimum Width	860 (33 5/16")	860 (33 5/16")	860 (33 5/16")	860 (33 5/16")
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)	Hight (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")
Amper Macch.	Ampere	14	14	20/14	20/14

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 Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual.

Appia
COMPACT

Compatta ed efficiente

Dalla ricerca Nuova Simonelli nasce Appia Compact, una macchina tradizionale pensata per quei locali che vogliono offrire ai propri clienti eccellenti caffè e cappuccini, ma che dispongono di spazio operativo ridotto. In soli 55 centimetri di larghezza Appia Compact consente di lavorare in totale sicurezza, è semplice da usare e garantisce una qualità in tazza superiore.



55 cm

Compact and efficient

Inspired by the need to develop a machine that could offer features and benefits of a full size system but being able at the same time to fit in smaller spaces, the engineering team at Nuova Simonelli created the Appia Compact. It measures only 21-1/4 inches (55 cm) in width, but it is able to function in total safety while guaranteeing superior quality and performance.

Compacte et fonctionnelle

De la recherche Nuova Simonelli naît Appia Compact, une machine traditionnelle pensée pour ces établissements qui veulent offrir à ses clients d'excellents cafés et « cappuccino », mais qui disposent d'un espace opérationnel limité. En seulement 55 centimètres de largeur, Appia Compact permet de travailler en totale sécurité, elle est facile à utiliser et elle garantit une qualité en tasse supérieure.

Kompakt und effizient

Aus der Forschung von Nuova Simonelli stammt die Appia Compact, eine traditionelle Maschine, welche für Lokale konzipiert wurde, welche ihren Kunden köstliche Cafés und Cappuccinos anbieten wollen, aber nur einen kleinen Arbeitsraum zur Verfügung haben. Mit nur 55 cm Breite bietet die Appia Compact trotz ihrer Kompaktheit die Sicherheit auch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

Compacta y eficiente

Desde la innovación de Nuova Simonelli nace Appia Compact, una máquina tradicional pensada para esos bares que quieren ofrecer a sus clientes unos óptimos cafés y capuchinos, que tienen también un reducido espacio operativo. En solamente 55 centímetros de ancho Appia Compact permite de trabajar en total seguridad, es sencilla de usar y garantiza una calidad en taza superior.

 **nuova SIMONELLI**
espresso coffee machines

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.nuovasilmonelli.it
n.simonelli@nuovasilmonelli.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.nuovasilmonelli.com
info@nuovadistribution.com