

Appia®



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 Expresso avait besoin de multi chaudière pour pouvoir distribuer des résultats constants; 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 exprés 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 anfing, 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 1 gruppo è una macchina compatta ed innovativa, che coniuga versatilità e tecnologia. Tante le innovazioni che fanno di Appia l'avanguardia tecnologica: dal nuovo sistema di infusione, al nuovo sistema idraulico, fino all'innovativo sistema di termocompensazione. Ideata per rispondere ad esigenze di spazio, Appia risulta ideale per chi non accetta compromessi e pretende una macchina affidabile e dalle elevate prestazioni.

Innovations built in the Appia unit make it state of the art: from the new infusion system, to the innovative hydraulics, till the advanced thermal compensation system.

Designed to respond to any counter space needs,

Appia is the perfect solution for the customer that does not accept compromises and looks for high performance in a compact reliable product.

Appia 1 groupe est une machine à café compacte et moderne qui conjugue éclectisme et technologie.

Les innovations qui rendent Appia l'avant-garde technologique sont nombreuses: du nouveau système d'infusion, au nouveau système hydraulique, jusqu'au système innovant de thermo-compensation.

Inventée pour répondre aux exigences de place, Appia est idéale pour celui qui n'accepte pas de compromis et qui exige une machine fiable et aux performances élevées.

Die eingruppige Appia ist eine innovative und kompakte Espressomaschine, welche dank Ihrer Technologie vielseitig einsetzbar ist. Diese Innovationen, wie die neue

Brühmethode, das neue hydraulische System und der Autosteam verwandeln die Appia in ein kompaktes technologisches hochentwickeltes High-End Produkt. Die eingruppige Appia ist die perfekte Maschine für Barista welchen trotz Platzmangel nicht auf eine zuverlässige Hochleistungsespressomaschine verzichten wollen.

Appia 1 grupo es una máquina compacta e innovadora, que une versatilidad y tecnología.

Muchas las innovaciones que hacen Appia la vanguardia tecnológica: desde el nuevo sistema de infusión, al nuevo sistema hidráulico, hasta el innovador sistema de termo-compensación. Ideada para contestar a exigencias de espacio,

Appia resulta ideal para los que no aceptan compromisos y pretenden una máquina confiable y con elevadas prestaciones.



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.

AUTOSTEAM

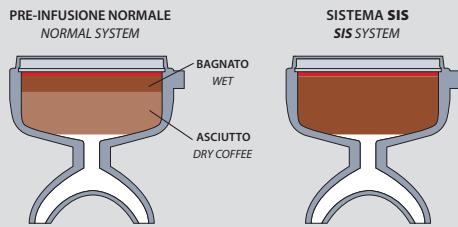
Con Appia 1 gruppo anche il meno esperto tra i baristi è in grado di preparare cappuccini dalla crema latte densa e vellutata. L'innovativo sistema Autosteam permette di montare e riscaldare il latte in modo semplice ed immediato. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata, in modo da preservare tutte le qualità organolettiche del latte. L'Autosteam è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



GRUPPI ALTI



Tradurre ogni richiesta in una bevanda ricca, cremosa e fumante? Con Appia è possibile grazie al gruppo con altezza maggiorata, che consente di erogare il caffè direttamente nei comodi bicchieri alti. Latte macchiato, mokaccino, frappuccino, big cappuccino ogni esigenza si trasforma in un semplice gesto.

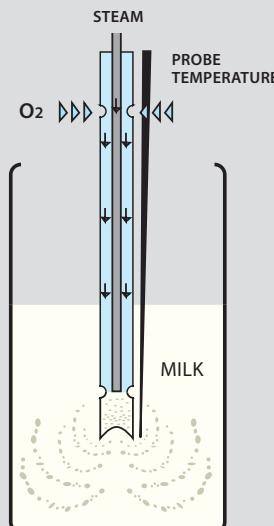


Being able to deliver into a cup all the cream present in coffee is a challenge that Appia has won thanks to the SIS system (Soft Infusion System), which guarantees a soft infusion able to make always perfect brews and to compensate possible mistakes in coffee tamping.

Réussir à porter dans la 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.

Eine perfekte Crema ist eine Herausforderung für jede Kaffeemaschine. Die Appia löst dieses Problem durch das SIS-System (Soft Infusion System) welches die gesamte Crema in die Tasse abgibt. SIS sorgt durch ihre weiche Brühung für eine perfekte Extraktionen und gleicht hierdurch auch eventuelle Fehler beim Pressen aus.

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 que permite realizar extracciones siempre perfectas y compensar eventuales errores de prensado del café.



With Appia even the less expert among the baristas is able to prepare cappuccinos with warm and thick milk froth. The innovative Autosteam system allows to froth and heat up milk in a simple and immediate way. Frothing stops automatically when the programmed temperature is reached so that it is possible to preserve all the organoleptic qualities of milk. Autosteam is also reliable, hygienic and safe, thanks to the wand's thermal insulating system.

Avec Appia 1 aussi le moins expert des barmans est capable à préparer un "cappuccino" avec une crème de lait dense et veloutée. Le moderne système Autosteam permet de monter et réchauffer le lait de manière simple et immédiate. 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'isolation thermique de la lance.

Mit der eingruppigen Appia kann auch der unerfahrenste Barista perfekten, samtigen Milchschaum zubereiten. Dank des innovativen Autosteam-Systems ist dies nun ohne Probleme möglich. Sobald die perfekte Temperatur erreicht ist, wird die Dampf- und Luftzufuhr automatisch gestoppt. Dabei bleiben aber alle organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten. Der Autosteam ist zuverlässig, hygienisch und dank der Wärmedämmung der Dampfduese auch sicher bei Berührungen.

Con Appia 1 el menos experto entre los bármans también es capaz de preparar capuchinos con crema leche densa y pastosa. El innovador sistema Autosteam permite de montar y calentar la leche de modo simple e inmediato. La erogación se interrumpe automáticamente al lograr la temperatura programada, para preservar todas las calidades organolépticas de la leche. El Autosteam es también confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico del chorro.

RAISED GROUP

Transform every request in a rich creamy drink! With Appia it is possible thanks to the group with increased height that allows to brew coffee directly in high cups, lattes, mochas, large cappuccinos.... every need turns into a simple gesture.

Transformer chaque demande en une boisson riche, crémeuse et fumante. Avec Appia tout cela est possible grâce au groupe à hauteur augmentée, qui permet de distribuer le café directement dans des verres hauts et confortables. Lait au café, "mokaccino, frappuccino, big cappuccino".... chaque exigence se transforme dans un simple geste.



Die eingruppige Appia lässt keine Wünsche offen. Ob Cappuccino, Latte Macchiato, Mokaccino, Frappuccino.... dank ihrer hohen Gruppe können alle Getränke, auch in grossen oder hohen Gefäßen in einem einzigen Arbeitsschritt erledigt werden.

Traducir cada pedido en una bebida rica, cremosa y humeante. Con Appia es posible gracias al grupo con altura aumentada, que permite erogar directamente el café en los cómodos vasos altos. Leche manchada, mokaccino, frappuccino, big capuchino.... cada exigencia se transforma en un simple gesto.

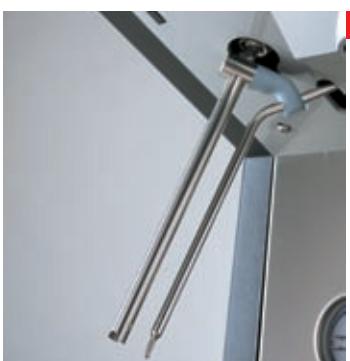
Appia®



vano poggiatazze
cup-tray



pompa volumetrica e caldaia da 5 lt
volumetric pump and 5lt boiler



sistema Autosteam
Autosteam system



dimensioni compatte
compact dimensions

A

B

C

D





E



comandi push & pull
push & pull levers

F



tasti programmazione
programmable on/off controls

G



gruppo alto
raised group

H



piano inox
stainless steel work tray

VERSIONI / VERSIONS

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

Appia is available in *Semiautomatic* and *Volumetric* versions and in two range of Finishes *Standard* and *Lux*.

Appia est disponible dans les modèles *Semi-automatique* et *Volumétrique* et en deux variantes de couleur *Standard* et *Lux*.

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

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

COLORI / COLOURS

Nero / Black



STANDARD



COLOUR



LUX

VOLUMETRICA / VOLUMETRIC



SEMAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC





APPIA	N. Gruppi	N. Groups	1	
	Versione	Version	S	V
Carrozzeria/Body	Materiale	Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
	Colori	Colours	● ●	● ●
	Versione Inox	Stainless Steel Version	○ ○	○ ○
Caldaia/Boiler	Capacità (lt.- gall)	Capacity (lt.- gall)	5 (1,32)	5 (1,32)
	Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)
	Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●
	Valvola Antirisucchio liquidi	No-Vacuum Valve	●	●
	Pressostato	Pressostat	●	●
	Autolivello Elettronico	Electronic Water Level	●	●
Idraulica/Hydraulics	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	●	●
Gruppo/Group	Termocompensato	Thermocompensated	●	●
	Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●
	Altezza Maggiorata	Raised Group	●	●
Vapore/Steam	Autosteam	Autosteam		○
	Cappuccinatore	Cappuccinatore	○	○
	Turbocream	Turbocream	○	○
Acqua Calda/Hot Water	Economizzatore	Built-in economiser	○	○
	Dosatura Elettronica	Electronic dosage		●
Dimensioni/Dimension	Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	400 (15 11/16")	400 (15 11/16")
	Altezza "H" (mm - inch)	Height "H" (mm - inch)	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
	Profondità "C" (mm - inch)	Deep "C" (mm - inch)	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
	Larghezza "B" (mm - inch)	Width "B" (mm - inch)	300 (11 13/16")	300 (11 13/16")
	Profondità "E" (mm - inch)	Deep "E" (mm - inch)	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")
Peso/Weight	Netto (Kg - Lb)	Net (Kg - Lb)	42 (92,6 lb)	42 (92,6 lb)
	Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	48 (106 lb)	48 (106 lb)
	Voltaggio	Voltage (Volt)	115-230V	115-230V
	Potenza (W)	Power (W)	1500-1800	1500-1800
Suggerimenti Installazione				
Piano Macch./Top Dimension	Largh. Min.	Minimum Width	720 (28 5/16")	720 (28 5/16")
	Profond. Sugg (mm - inch)	Deep (mm - inch)	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
	Altezza Sugg. (mm - inch)	Height (mm - inch)	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
	Diam. Foro (mm - inch)	Hole Diameter	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")
Ingresso Acqua/Water Inflow	Dist. Max Rubin. (mm-inch)	Max Dist. from Water Tap (mm-inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Scarico/Water Discharge	Attacco	Pipe Connection	3/8"	3/8"
	Dist.Max Scar. (mm - inch)	Max Dist. Discharge Conn.(mm-inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Impianto Elettrico/Wiring	Dist.Max Prese (mm - inch)	Max Dist. (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
	Se 380V	if 380 V	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
	Ampere Macch.	Ampere	13(115V) - 8(220V)	13(115V) - 8(220V)

● = standard
○ = optional

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