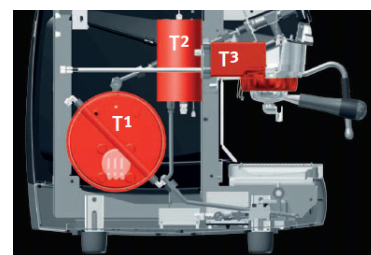


Nuova Simonelli Aurelia II T³

Die Aurelia II vermittelt auf den ersten Blick Kraft und Vielfalt. Ihre Kraft steht für innovative Technologie und die Vielfalt für höchsten Kaffeegenuss. Beides sticht hervor, sobald man Sie genauer betrachtet. Dominant ist das Glitzern des Stahls, der der Aurelia II in Verbindung mit Ihren dynamischen Formen einen beneidenswerten Appeal verleiht. Charakter, Solidität und Zuverlässigkeit. Das sind die Charakterzüge der Aurelia II: Ausgefeilte Technologie und unverwechselbares Design für Kaffeegenuss auf höchstem Niveau. **Ihre Innovative Multi Boiler Technologie garantiert gleichbleibende Qualität, Tasse für Tasse.**



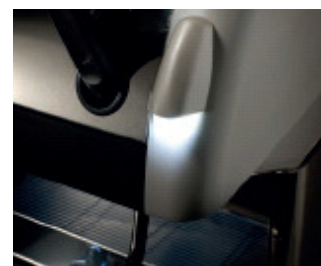
	Aurelia II T ³	
	Volumetrisch	
Technische Daten	2 Gruppen	3 Gruppen
Aufbau		
Maße Breite x Höhe x Tiefe	815 x 565 x 565 mm	1045 x 565 x 565 mm
Gewicht netto	74 kg	88 kg
Material Gehäuse	Edelstahl/ ABS	Edelstahl/ ABS
LED Profibleuchtung	•	•
Farbvarianten	schwarz / perlweiß / rot	
Elektrische Eigenschaften		
Netzspannung	380 V	380 V
Leistung bei maximaler Energie	7300 W	9100 W
Boiler		
Boilerkapazität	14 L	17 L
Sicherheitsventil	•	•
Rückschlagventil	•	•
Pressostat	Digital	Digital
Automatische Befüllung	•	•
Material	Kupfer	Kupfer
Hydraulik		
Volumetrische Pumpe	•	•
Externe Einstellung Pumpendruck	•	•
Volumetrische Dosierung	•	•
Manometer (Pumpe)	•	•
Manometer (Boiler)	Elektronisch	Elektronisch
Wasserstandanzeige	•	•
Brühgruppen		
Temperatureinstellung	Digital / Elektr.	Digital / Elektr.
Soft Infusion System SIS	•	•
Elektronische Brühkopfheizung	2	3
Kapazität Stabilisatorengruppe	1	1
Siebträger mit Teflon Beschichtung	•	•
Siebträger mit Ledergriff	optional	optional
Easy clean Ablauf	•	•
Dampf		
Elektronische Dampfzubereitung Easy Cream	optional	optional
Cool Touch Dampfzange	•	•
Aufsatz Turbo Steam	optional	optional
Anzahl Dampfrohre	2	2
Rostfreier Edelstahl	•	•
Ventil Dampfstop	•	•



Innovative Multi Boiler Technologie für optimale Temperaturstabilität durch Dreidimensionale Temperaturkontrolle an jeder Brühgruppe. T steht für Temperatur.
 T1= Dampf Boiler
 T2= Brühboiler
 T3= Group head



Beste Ergonomie zur einfachen Bedienung des Gerätes (erhöht die Produktivität)



LED Beleuchtung zur Kontrolle der Milchzubereitung und des Milchschaums



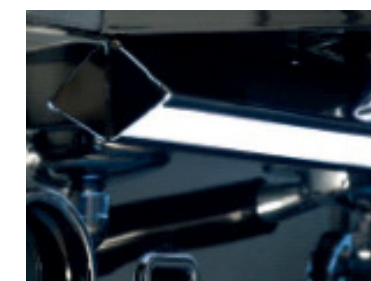
TFT Matrix Display zur kinderleichten Programmierung und Bedienung



Elektronische Milchzubereitung für kinderleichte Milchschaumproduktion

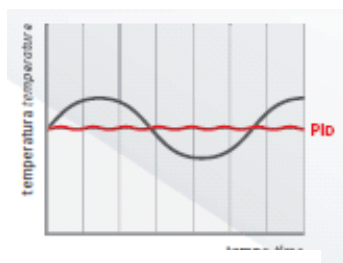
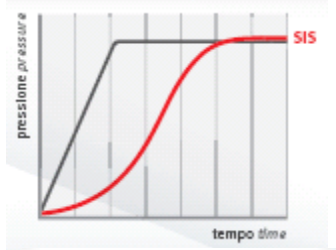


Unterschiedlich hohe Brühgruppen für alle Getränkearten bzw. Tassen / Gläser



LED Beleuchtung zur Kontrolle des Zubereitungsereiches

Technische Daten	2 Gruppen	3 Gruppen
Heißwasser		
Anzahl Wasserausgabe	1	1
Heißwasser Bypass	•	•
Heißwasserdosierung	•	•
Tassenwärmer		
Elektronisch	optional	optional
Einstellbare Temperatur	optional	optional
Elektronik		
Display TFT	•	•
Elektronik An/ Aus Funktion	•	•
Zähler	•	•
Selbsttest Funktion	•	•
Auto. Reinigungsprogramm	•	•
Anzeige Ausgabezeit	•	•
Temperatur/Druck Boiler	•	•
Temperatur Brühwasser	•	•
Temperatur Milch (Easy Cream)	optional	optional
Programm Kaffeetemperatur	•	•
Programm Brühgruppentemperatur	•	•
Programm Wasserenthärtung	•	•
Programm Wartung	•	•
Programm Boilerdruck	•	•
Anschlüsse		
Maximale Distanz zum Wasseranschluss	1000 mm	1000 mm
Anschluss Festwasser	3/8	3/8
Maximale Distanz zur Stromanschluss	1000 mm	1000



SIS
Soft Infusion System

Die sanftere Vorinfusion gewährleistet hohe Konsistenz des Produktes in der Tasse



PID
Proportional Integral Derivative

Gleichzeitige Überwachung der verschiedenen Sensoren gewährleistet Konsistenz unter beliebigen Betriebsbedingungen

provenero GmbH
Dornierstraße 6
D-78256 Steißlingen

Phone 07738 | 93843-0
Fax 07738 | 93843-29

eMail info@provenero.de
technik@provenero.de
Web www.provenero.de
www.nuova-simonelli.com

Geschäftsführer Thomas Wildöer
HRB-Nr. 707441 (Freiburg)