



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP



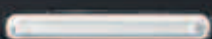
ESPRESSO



2 ESPRESSO



COFFEE



PRONTO**bar**

Machine Ready
Tuesday 11:36
SELECT DRINK

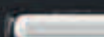
nuova
SIMONELLI



CAPPUCCINO



MACCHIATO



CAFFÈ





LA RISPOSTA GIUSTA

IT Siete baristi e state cercando una macchina *compatta, di alto livello professionale, facilissima da usare, tecnologicamente all'avanguardia, prodotta da un'azienda il cui nome è garanzia di qualità?* La risposta si chiama **Prontobar**.



THE RIGHT ANSWER

EN Are you a barista looking for a *compact, top-of-the-range professional machine that is easy to use, with leading-edge technology and made by a company whose name is a guarantee of quality?* The answer is **Prontobar**.

DIE RICHTIGE ANTWORT

DE Sind Sie ein Barista und suchen nach einer Maschine, die *kompakt und extrem professionell ist, leicht zu bedienen, auf dem neuesten Stand der Technik und die hergestellt wird von einer Firma deren Name ein Garant für Qualität ist?* Die Antwort heißt **Prontobar**.

LA REPONSE CORRECTE

FR Vous faites le barman et vous cherchez une machine *compacte, professionnelle et de haut niveau, facile à utiliser, à l'avant-garde du point de vue technologique, produite par une entreprise dont le nom est une garantie de qualité?* La réponse s'appelle **Prontobar**.

LA RESPUESTA JUSTA

ES ¿Sois baristas y estás buscando una máquina *compacta, de alto nivel profesional, facilísima de usar, tecnológicamente vanguardista, fabricada por una empresa cuyo nombre es garantía de calidad?* La respuesta se llama **Prontobar**.



EROGAZIONI PERFETTE

IT Mettetela alla prova: fate subito un caffè espresso. Colore, corposità, cremosità sono davvero al massimo grado, in perfetto equilibrio tra loro. Ora bevete il caffè, immedesimandovi nei vostri clienti, che sono molto esigenti. Caffè eccellente, vero? Questa bontà assoluta dipende innanzitutto dalla vostra miscela di caffè e dalle prestazioni ineguagliabili della Prontobar. Una superautomatica di nuova generazione, altamente professionale nonostante le sue dimensioni, come il gruppo erogazione in metallo e termocompensato, o come i macinini (1 o 2 a seconda della versione) dalle elevate prestazioni. Tutto in Prontobar è stato studiato per esaltare le qualità di ogni miscela.



PERFECT POURING

EN Try it out. Make an espresso. The colour, body and creaminess are really top notch, perfectly balanced with one another. Now drink the coffee; put yourselves in the shoes of your most demanding customers. It's an excellent espresso, isn't it? This total quality depends first and foremost on the coffee blend you use and on the peerless performance of the Prontobar, a next-generation super automatic machine that is highly professional in spite of its compact size. The metal delivery group is thermally compensated and the grinders (1 or 2 according to the version) offer excellent performance. Everything on the Prontobar has been designed to bring out the full quality of every blend.

DEBITS PARFAITS

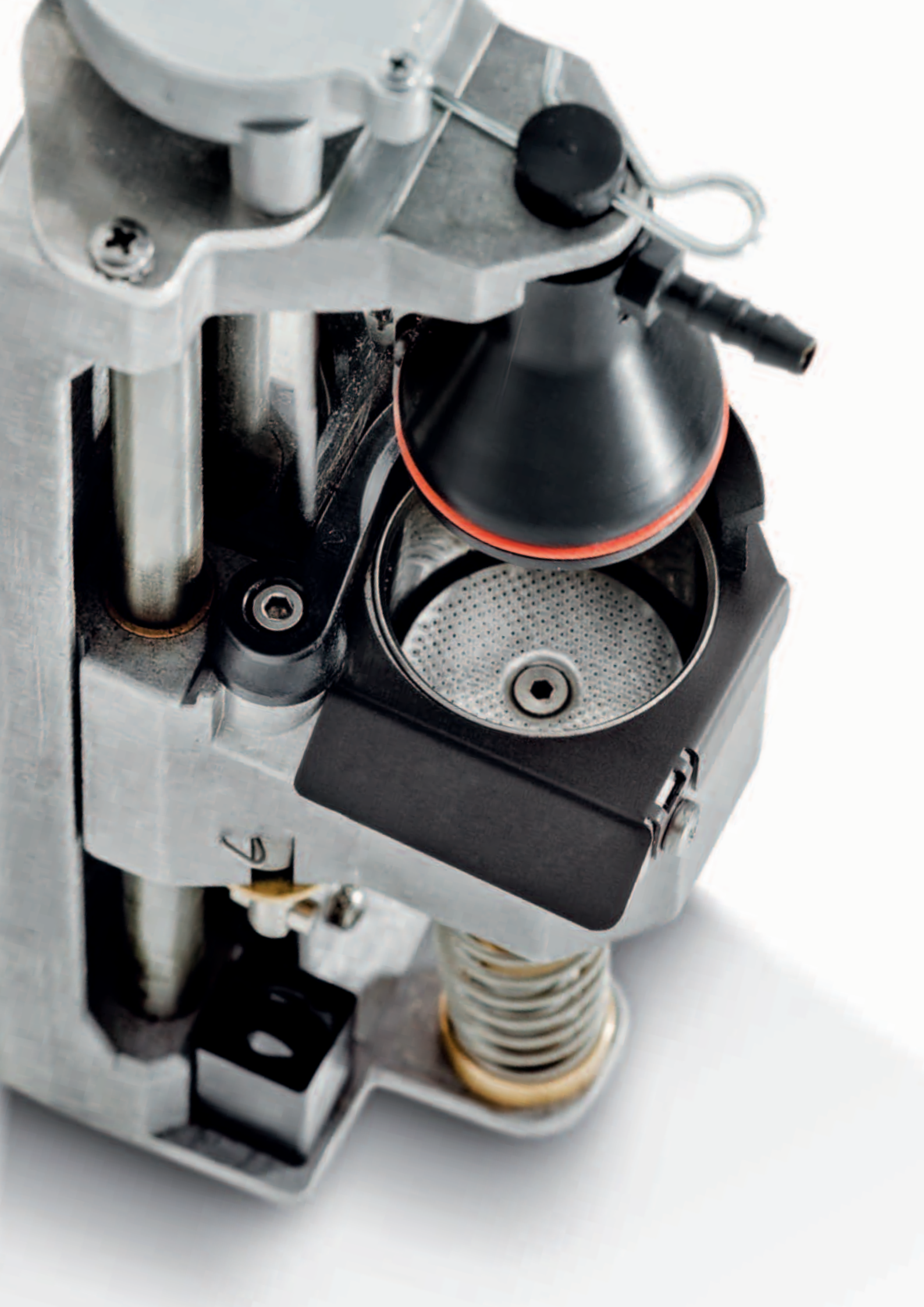
FR Essayez-la en faisant tout de suite un café espresso. La couleur, le corps et le crémeux sont vraiment au maximum de leur qualité et parfaitement équilibrés entre eux. Buvez à présent votre café en vous mettant à la place de vos clients qui sont très exigeants. Excellent café, n'est-ce pas? Cette bonté absolue dépend avant tout de votre mélange de café et des performances inimitables de la machine Prontobar. Une super-automatique de nouvelle génération, hautement professionnelle malgré ses dimensions, comme le groupe de distribution en métal et thermo-compensé ou comme les moulins à café (1 ou 2 selon la version) à hautes performances. Tout, sur la machine Prontobar, a été étudié pour exalter les qualités de chaque mélange de café.

PERFEKTE KAFFEEABGABE

DE Probieren Sie es aus: machen Sie sich gleich einen Espresso. Farbe, Konsistenz und cremiger Schaum sind wirklich von höchstem Niveau und perfekt ausgewogen. Trinken Sie nun Ihren Kaffee und versetzen Sie sich in Ihre Kunden, die sehr anspruchsvoll sind. Ein exzellenter Kaffee, nicht wahr? Diese hohe Qualität ist in erster Linie ein Verdienst Ihrer Kaffeemischung und der unvergleichlichen Leistungen von Prontobar. Eine superautomatische Maschine der neuen Generation, extrem professionell trotz geringer Abmessungen, mit einer Brühgruppe aus Metall mit Wärmeausgleich und Hochleistungsmühlen (1 oder 2, je nach Ausführung). Alles an Prontobar wurde optimiert, um die Qualität jeder Kaffeemischung zum Tragen zu bringen.

EROGACIONES PERFECTAS

ES Ponedla a la prueba: preparad enseguida un café exprés. Color, cuerpo, cremosidad serán de verdad al máximo grado, en perfecto equilibrio entre ellos. Ahora bebed el café, poneros en lugar de vuestros clientes, que son muy exigentes. Café excelente, ¿verdad? Esta bondad absoluta depende sobretodo de vuestra mezcla de café y de los rendimientos inigualables de la Prontobar. Una súper automática de nueva generación, altamente profesional a pesar de sus dimensiones, como la unidad de erogación en metal y termocompensado, o como los molinillos (1 o 2 según la versión) de elevados rendimientos. Todo en Prontobar ha sido estudiado para exaltar las cualidades de cada mezcla.



SEMPLICE E INTELLIGENTE

IT La semplicità è un requisito molto ricercato in una macchina superautomatica. La ragione? Tutti devono essere in grado di utilizzarla al meglio senza difficoltà. Quando pensate alla manutenzione, il più delle volte pensate che sia complessa e che occorra molto tempo. Invece, con Prontobar la manutenzione è un'operazione semplice e veloce. Da affrontare insomma con estrema disinvoltura. Merito di una progettazione intelligente. Per questo il gruppo erogatore è estraibile, le componenti tecniche e le caldaie sono immediatamente raggiungibili, la console delle elettrovalvole è concentrata in un sola zona. Per voi che usate ogni giorno una macchina per caffè professionale la semplicità è un punto di partenza, per noi è un punto d'arrivo.



SIMPLE AND INTELLIGENT

EN Simplicity is a much sought-after quality in a super automatic machine. The reason? Everyone needs to be able to use it to its full potential and without difficulty. When you think of maintenance, most of the time you are thinking that it is a complex process that takes a lot of time. Well, with the Prontobar, even the maintenance is quick and easy, and to be carried out with confidence. This is all due to the intelligent design. This is why the delivery group pulls out, the technical components and boilers are easy to reach and the solenoid valve console is in a single area. For those of you who use a professional coffee machine every day, simplicity is a starting point, while for us, it marks a finishing line.

FACILE À UTILISER ET INTELLIGENTE

FR La simplicité est une caractéristique très recherchée dans une machine super-automatique. Pourquoi? Parce que tout le monde doit pouvoir l'utiliser au mieux sans difficultés. Lorsque vous pensez à l'entretien, vous pensez en général qu'il est compliqué et qu'il requiert beaucoup de temps. Par contre, avec Prontobar, l'entretien est une opération simple et rapide. A savoir, une opération qui pourra être affrontée avec une extrême désinvolture. Et cela grâce à une conception intelligente qui a voulu le groupe de distribution amovible, les composantes techniques et les chaudières immédiatement accessibles, la console des électrovannes concentrée dans une zone unique. Pour vous qui utilisez tous les jours une machine à café professionnelle, la simplicité est un point de départ; pour nous, c'est un point d'arrivée.

EINFACH UND INTELLIGENT

DE Einfachheit ist ein äußerst gesuchtes Merkmal bei superautomatischen Maschinen. Der Grund dafür? Jedermann muss die Maschine ohne Schwierigkeiten bestmöglich benutzen können. Wenn Sie an die Wartung denken, finden Sie diese meist zu umständlich und langwierig. Bei Prontobar ist die Wartung dagegen ein einfacher und rascher Vorgang, dem man völlig sorglos begegnen kann – ein Verdienst des intelligenten Designs. Denn die Brühgruppe ist herausnehmbar, die technischen Bauteile und die Kessel sind leicht zu erreichen und die Magnetventile sind als Batterie in einem einzigen Bereich zusammengefasst. Für diejenigen, die wie Sie täglich eine professionelle Kaffeemaschine benutzen, ist die Einfachheit ein Ausgangspunkt, für uns ist sie ein Zielpunkt.

SIMPLE Y INTELLIGENTE

ES La sencillez es un requisito muy solicitado en una máquina súper automática. ¿La razón? Todos tienen que ser capaces de utilizarla lo mejor posible sin dificultad. Cuando se piensa a la manutención, la mayoría de las veces se piensa que sea compleja y que necesite mucho tiempo. Sin embargo, con Prontobar el mantenimiento es una operación sencilla y rápida. Se realiza con la máxima desinvoltura. Mérito de un proyecto inteligente. Por ello la unidad erogadora es extraíble, a los componentes técnicos y a las calderas se accede inmediatamente, la consola de las electroválvulas está concentrada en una sola zona. Para vosotros que usáis cada día una máquina de café profesional la sencillez es un punto de partida, para nosotros es un punto de llegada.

AFFIDABILE NEL TEMPO

IT Una macchina per caffè viene definita affidabile quando alla fine della giornata, dopo 140 caffè o cappuccini, tutto ha funzionato perfettamente: la macchina non si è surriscaldata, il caffè non è venuto sovraestratto o sottoestratto, la crema del latte per il cappuccino è sempre stata densa e soffice. Con una macchina affidabile voi vi sentite tranquilli perché sapete già che i vostri clienti gusteranno dei buonissimi caffè. Tutti buoni, dal primo all'ultimo.



LONG LASTING RELIABILITY

EN A coffee machine is reliable when, at the end of the day, after 140 espressos or cappuccinos, it still works perfectly: the machine has not overheated, the coffee has not been over or under-extracted, and the milk foam for the cappuccino has always been thick and creamy. With a reliable machine, you can relax because you already know your customers will be savouring excellent cups of coffee. All of the same high standard, from the first to the last.

FIABILITÉ QUI DURE LONGTEMPS

FR Une machine à café professionnelle est définie fiable quand, à la fin de la journée de travail, après avoir distribué 140 cafés ou cappuccinos, tout a fonctionné à la perfection: la machine ne s'est pas surchauffée, les doses de café extraites n'ont pas été excessives ou insuffisantes, la crème du lait pour le cappuccino a toujours été dense et moelleuse. Avec une machine fiable, vous êtes plus tranquilles car vous savez déjà que vos clients savoureront d'excellents cafés. Tous bons, du premier au dernier.

DAUERNDE ZUVERLÄSSIGKEIT

DE Eine Kaffeemaschine wird als zuverlässig bezeichnet, wenn nach 140 Tassen Espresso oder Cappuccino am Ende eines Arbeitstages alles einwandfrei funktioniert hat: die Maschine ist nicht heiß gelaufen, der Kaffee wurde nicht zu stark und nicht zu schwach gebrüht, der Milchschaum für den Cappuccino war immer dick und duftig. Mit einer zuverlässigen Maschine arbeiten Sie beruhigt, denn Sie wissen, dass Ihre Kunden jederzeit einen ausgezeichneten Kaffee genießen – von der ersten bis zur letzten Tasse.

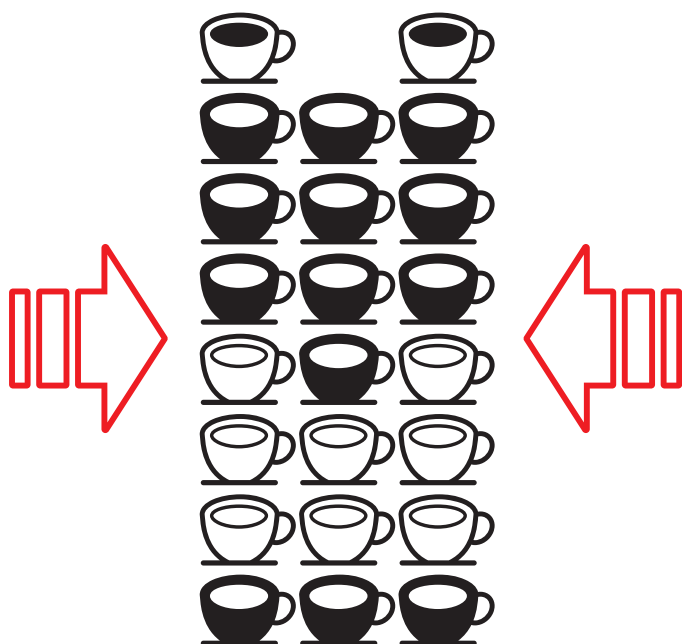
FIABLE EN EL TIEMPO

ES Una máquina para café se define fiable cuando al final del día, después de 140 cafés o capuchinos, todo ha funcionado perfectamente: la máquina no se ha sobrecalentado, el café no ha salido súper extraído o subextraído, la crema de la leche para el capuchino siempre ha sido densa e suave. Con una máquina fiable vosotros estáis tranquilos porque sabéis que vuestros clientes degustarán unos buenísimos cafés. Todos buenos, desde el primero al último.



TANTA PROFESSIONALITÀ IN POCO SPAZIO

IT Con Prontobar non direte mai "È una macchina ideale, però dove metterla, non c'è lo spazio sufficiente." A prima vista si vede subito che è poco ingombrante. Poiché lo spazio non è un'opinione, ecco le sue dimensioni: 33 x 52 x 60 cm. Le componenti che fanno di Prontobar una superautomatica professionale ci sono tutte; sistemate con estrema razionalità, siamo riusciti a contenere tanta tecnologia in uno spazio davvero minimo. E in un bar, in un locale, questa caratteristica diventa quel qualcosa di diverso dalle altre macchine che fa la differenza, e che vi permette di lavorare meglio.



COMPACT YET TOTALLY PROFESSIONAL

EN With Prontobar you'll never say "This is the ideal machine, but we don't have enough room for it." Its small size is obvious at first glance. Since space *is not an opinion*, however, these are its vital statistics: 33 x 52 x 60 cm. The parts that make Prontobar a professional super automatic machine have all been fitted with extreme care; we have succeeded in incorporating a good deal of technology in a minimum amount of space. In a bar or other premises, this is what makes it stand out from the rest; it's what makes the difference to improving your job.

PROFESSIONNALITE EXTREME DANS UN ESPACE REDUIT

FR Avec Prontobar, vous ne direz jamais "C'est une machine idéale, mais où la mettre, l'espace disponible ne suffit pas." A première vue, on remarque immédiatement qu'elle est peu encombrante. Etant donné que l'espace *n'est pas une opinion*, voici ses dimensions: 33 x 52 x 60 cm. Les composants qui font de Prontobar une super-automatique professionnelle sont au complet; installés avec une extrême rationalité, nous avons réussi à contenir toute cette technologie dans un espace vraiment minime. Et dans un bar, dans un local, cette caractéristique devient le détail qui fait la différence par rapport aux autres machines et qui vous permet de mieux travailler.

VIEL PROFESSIONALITÄT AUF WENIG RAUM

DE Bei Prontobar werden Sie nie sagen müssen: "Diese Maschine ist zwar ideal, aber ich weiß nicht, wohin damit, weil wir nicht genügend Platz haben." Denn man sieht schon auf den ersten Blick, dass die Maschine nur wenig Raum einnimmt. Platz ist nämlich *keine Meinung*. Hier die Abmessungen: 33 x 52 x 60 cm. Alle Bauteile, welche Prontobar zu einer superautomatischen Profi-Maschine machen, sind natürlich vorhanden, jedoch extrem rational verbaut. Es ist uns gelungen, viel Technologie auf wirklich kleinstem Raum unterzubringen. In einem Café oder einem Lokal wird aus diesem Merkmal jenes gewisse Etwas, welches die Maschine von anderen unterscheidet und Ihnen ein besseres Arbeiten ermöglicht.

TANTA PROFESIONALIDAD EN POCO ESPACIO

ES Con Prontobar no diréis nunca "Es una máquina ideal, pero dónde hay que ponerla, no hay espacio suficiente." A primera vista enseguida se ve que es poco voluminosa. Ya que el espacio *no es una opinión*, sus dimensiones son: 33 x 52 x 60 cm. Tiene todos los componentes que hacen que Prontobar sea una súper automática profesional; colocados con extremada racionalidad, hemos conseguido contener tanta tecnología en un espacio verdaderamente mínimo. Y en un bar, en un local, esta característica es aquello diferente de las otras máquinas que hace la diferencia y que os permite trabajar mejor.





TECNOLOGIA ECO ENERGY

IT Prontobar si sceglie anche al primo sguardo? Indubbiamente sì, perché si percepisce subito che sarà la macchina giusta nel vostro locale per il suo design, le funzioni indicate sulla pulsantiera e per le sue caratteristiche tecniche. Presto scoprirete quanto questa macchina sia completa, versatile, flessibile, facile da usare e tecnologicamente moderna. Prontobar vi sorprenderà anche per la sua alta efficienza energetica, che con la funzione *stand-by* vi permetterà di mantenere bassi i consumi di energia elettrica e di contribuire al rispetto ambientale.
Con Prontobar scegliete intelligentemente e professionalmente.



ECO ENERGY TECHNOLOGY

EN Is Prontobar the sort of machine you choose at first glance? Of course it is, because you can immediately see that it is the perfect machine for your bar or restaurant from its design, button pad functions and its technical features. You will soon find that this machine is an all-round versatile, flexible, easy-to-use, and technologically modern appliance. Prontobar will surprise you for its energy efficiency as well. The *stand by* function will allow you to keep the energy consumption low, thus contributing to the environmental health.
Prontobar, the intelligent, professional choice.

TECNOLOGIE ECO ENERGY

FR D'autre part, on choisit sans aucun doute Prontobar au premier regard car on perçoit immédiatement que cette machine sera idéale pour notre local grâce à au design de ses lignes, aux fonctions indiquées sur le clavier à poussoirs et grâce à ses caractéristiques techniques. Vous découvrirez vite à quel point cette machine est complète, facile à utiliser et technologiquement moderne. Prontobar vous étonnera aussi pour sa haute efficacité énergétique, laquelle vous permettra, avec la fonction *stand-by*, de maintenir basses les consommations d'électricité et de contribuer à la santé environnementale.
Choisissez avec intelligence et professionnalité grâce à Prontobar.

ECO ENERGY TECHNOLOGIE

DE Ist Prontobar die Art Kaffeemaschine, für die man sich auch schon auf den ersten Blick entscheiden würde? Zweifellos, denn man spürt sofort, dass es die richtige Maschine für Ihr Lokal ist, dank des Designs, der auf den Tasten sichtbaren Funktionen und der technischen Merkmale. Sie werden sehr schnell bemerken, wie komplett, vielseitig, flexibel, bedienungsfreundlich und fortschrittlich diese Maschine ist. Prontobar wird Sie auch durch ihren energiesparenden Betrieb überraschen: Dank der *Stand-by* Funktion halten Sie den Stromverbrauch niedrig und tragen damit Ihren Teil zum Umweltschutz bei.
Mit Prontobar treffen Sie eine intelligente und professionelle Entscheidung.

TECNOLOGÍA ECO ENERGY

ES ¿Prontobar se elige a primera vista? Sin duda sí, porque se percibe enseguida que será la máquina adecuada en vuestro local por su diseño, las funciones indicadas en el teclado y por sus características técnicas. Pronto descubriréis qué completa es esta máquina, versátil, flexible, fácil de usar y tecnológicamente moderna. Prontobar os sorprendera también por su alta eficiencia energética, la cual, con la función *stand-by*, os permitirá de mantener bajos los consumos de energía y de contribuir al respecto ambiental.
Con Prontobar elegís de manera inteligente y profesional.



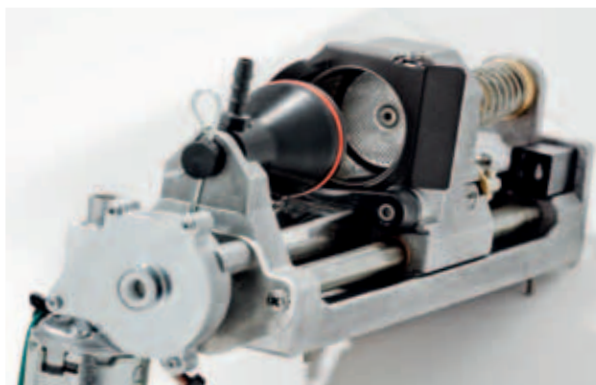
1 Display LCD grafico
Graphic LCD display



2 Modulo scald tazze elettrico
Electric cupwarmer module



3 Ampio cassetto fondi
Large coffee ground container



4 Manutenzione semplice
Easy maintenance



5 Lancia acqua calda
Hot Water wand



10 Doppio macinino + decaffeinato
Double grinder and Decaf chute



9 Etichette personalizzabili
Customizable product labels



8 Porta USB
USB connection



6 Lancia Autosteam con sonda di temperatura
Autosteam wand with temperature probe



7 Becco erogatore regolabile
Height-adjustable spout

VERSIONI / VERSIONS

Colori / Colours



A Nero/Black



B Champagne/Champagne

Macinini / Grinders



C 1 macinino/1 grinder

D 2 macinini/2 grinders

Acqua / Water



E Serbatoio acqua/Water tank

F Connessione idrica/Water connection

Latte / Milk



G 1 step/1 step

H 2 step/2 steps

PRONTObar

La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione

Nuova Simonelli reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

nuova SIMONELLI®



		PRONTOBAR		
		1 GRINDER	2 GRINDERS	
Carrozzeria Body	Materiale / Material	Acciaio Inox + ABS Stainless Steel ABS	Acciaio Inox + ABS Stainless Steel ABS	
	Colori / Colours	■ Nero / Black ■ Champagne / Champagne	■ Nero / Black ■ Champagne / Champagne	
Dimensioni Dimensions	L (mm) / L (inches)	330 / 12 7/8	330 / 12 7/8	
	P (mm) / P (inches)	520 / 20 7/16	520 / 20 7/16	
	H (mm) / H (inches)	600 / 23 9/16	600 / 23 9/16	
	LA (mm) / LA (inches)	385 / 15 1/8	385 / 15 1/8	
	PA (mm) / PA (inches)	280 / 11	280 / 11	
	Peso (Kg) / Weight (lb)	33 / 73	35 / 77	
	Peso Lordo (Kg) / Gross Weight (lb)	35 / 77	37 / 82	
Voltaggio / Voltage		208–240 V (50/60 Hz)	208–240 V (50/60 Hz)	
Potenza / Power		2000 W	2000 W	
Produzione oraria Hourly production	N. caffè espresso / N. espressos	(fino a) 140 / (up to) 140	(fino a) 140 / (up to) 140	
	N. cappuccini / N. cappuccinos	(fino a) 70 / (up to) 70	(fino a) 70 / (up to) 70	
	Acqua calda (lt) / Hot water (gall)	10 / 3,2	10 / 3,2	
Gruppo Group	Materiale / Material	alluminio + acciaio inox diecast aluminium + stainl. steel	alluminio + acciaio inox diecast aluminium + stainl. steel	
	Termoriscaldato programmabile Thermally compensated programmable	●	●	
	Pre-infusione / Pre-infusion	programmabile / programmable	programmabile / programmable	
	Estraibile / Extractable	●	●	
	Capacità camera / Chamber capacity	18 gr	18 gr	
	Motore basso voltaggio Low voltage motor	●	●	
	Macinini Grinders	Numero macinini / Number	1	2
	Tempo macinatura dose Time grinding dose	5–8"	5–8"	
	Capacità sylos (Kg) / Bean hopper capacity (lb)	0,8 / 2	0,8 / 2	
Chiusura chiave / Key	○	○		
Regolazione macinatura / Grinding control	micrometrica / micrometric	micrometrica / micrometric		
Opzione decaffeinato / Decaffeinated option	●	●		
Dosatura erogazione Coffee dosing system	Volumetrica Volumetric	●	●	
Pompa / Pump	Hi-performance / Hi-performance	●	●	
Autolivello / Filling		●	●	
Fondi Coffee grounds	Sistema fondi asciutti Dry coffee ground systems	●	●	
	Capacità fondi Grounds capacity	N. 30–40	N. 30–40	
	Scarico diretto / Direct discharge	○	○	

● standard ○ optional

VERSIONE / VERSIONS		1 GRINDER		2 GRINDERS		
Lance servizi <i>Services wands</i>	Lancia vapore <i>Stainless steel steam wand</i>	•		•		
	Lancia snodata 360° / <i>Swivel</i>	•		•		
	Autosteam / <i>Autosteam</i>	○		○		
	Produzione continua vapore <i>Hi-power steam</i>	•		•		
	Lancia acqua calda / <i>Hot Water wand</i>	•		•		
	Dosatura acqua / <i>Water dosage</i>	•		•		
Becco erogatore <i>Nozzle</i>	Altezza minima (mm) / <i>Minimum high (inches)</i>	70 / 2 3/4		70 / 2 3/4		
	Altezza massima (mm) / <i>Maximum high (inches)</i>	140 / 5 1/2		140 / 5 1/2		
	Cappuccinatore / <i>Milk foamer</i>	estraibile / <i>extractable</i>		estraibile / <i>extractable</i>		
	Regolazione crema latte <i>Program milk foam density</i>	•		•		
	Regolazione temp. latte <i>Program milk temp.</i>	•		•		
	Caldaie <i>Boiler</i>	Numero caldaie / <i>Number boilers</i>	2		2	
Materiale / <i>Material</i>		acciaio inox / <i>stainless steel</i>		acciaio inox / <i>stainless steel</i>		
Capacità / <i>Capacity</i>		1,4lt		1,4lt		
Valvola sicurezza / <i>Security valve</i>		•		•		
Antirisucchio elettronico <i>Electronic anti-vacum system</i>		•		•		
Termoisolate / <i>Thermally isolated</i>		•		•		
Elettronica <i>Electronic</i>	LCD display / <i>LCD display</i>	•		•		
	N. lingue / <i>N. languages</i>	5		5		
	Password / <i>Password</i>	•		•		
	Funzione stand-by / <i>Stand-by function</i>	•		•		
	Programm. on/off / <i>Program. on-off switch</i>	•		•		
	Slot USB / <i>USB</i>	•		•		
	Menù bevande caffè / <i>Coffee based drink menù</i>	10		10		
	Menù bevande latte / <i>Milk based drink menù</i>	5		5		
	Programmazione / Programming					
	• quantità caffè / <i>coffee ground dose</i>	•		•		
	• temperatura acqua / <i>brewing temp.</i>	•		•		
	• temperatura vapore / <i>steam temp.</i>	•		•		
	• temperatura gruppo / <i>group temp.</i>	•		•		
	• pressatura / <i>tamping force</i>	•		•		
	• dose acqua / <i>milk dose</i>	•		•		
	• pre-infusione / <i>pre-infusion</i>	•		•		
	• funzione allungo / <i>additional water</i>	○		○		
	• quantità latte / <i>milk ground dose</i>	•		•		
	• latte senza schiuma / <i>no foam milk</i>	•		•		
	• lavaggi / <i>Washing</i>	•		•		
	Contatore / Counter					
• bevande / <i>total drink</i>	•		•			
• cicli / <i>total cycles</i>	•		•			
• litri acqua / <i>Water (lt)</i>	•		•			
• lavaggi / <i>Washing cycles</i>	•		•			
Acqua / Water		TANK	AD	TANK	AD	
	Capacità serbatoio / <i>Water tank capacity</i>	5 lt	–	5 lt	–	
	Serbatoio estraibile / <i>Extractable water tank</i>	•	–	•	–	
	Attacco diretto rete idrica <i>Direct water connection</i>	–	•	–	•	
	Aquastop / <i>Waterstop</i>	–	•	–	•	
	Sezione tubo / <i>Water tubing section</i>	–	3/8	–	3/8	
	Lunghezza tubo dotazione (mt) <i>Water supply hose (inches)</i>	–	2 78 11/16	–	2 78 11/16	
	Scarico acqua / <i>Water discharge</i>	○	○	○	○	
	Modulo scald tazze <i>Cup warmer module</i>	Materiale / <i>Material</i>	Acciaio Inox / <i>Stainless steel</i>		Acciaio Inox / <i>Stainless steel</i>	
Potenza / <i>Power</i>		200W		200W		
Voltaggio		230V		230V		
Dim (L x H x P) mm / <i>Dim (W x H x D) inches</i>		250 x 295 x 480		10 5/8 x 27 3/16 x 16 15/16		
Peso (Kg) / <i>Weight (lb)</i>		7 / 15,44		7 / 15,44		

Massima produzione giornaliera suggerita: 140 tazzine. *Maximum daily production up to 140 cups.*

• standard ○ optional

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

cod. 29000245



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

