

SIMONELLI | GROUP





SIMONELLI | GROUP

 **nuova
SIMONELLI®**
espresso coffee machines

Victoria Arduino



ИСТОРИЯ

Компания Nuova Simonelli занимается производством профессиональных кофемашин с 1936 года. Экспорт в более, чем 120 стран мира. Опыт, технология, инновации, дизайн, широкая гамма продукции – это основные принципы Simonelli Group – компании, которая на протяжении всей своей истории выполняет миссию посла эспрессо в мире. Simonelli Group владеет двумя брендами - Nuova Simonelli и Victoria Arduino. Nuova Simonelli – бренд компании с 1936 и специализируется на производстве профессионального кофейного оборудования. Victoria Arduino – бренд, приобретенный в 2001, считающийся Роллс Ройсом в кофейном мире. Машины этого бренда настолько уникальны, что могут быть коллекционными экспонатами.

ИННОВАЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ

Технология T3

Кофемашины Aurelia II T3, Adonis T3, Black Eagle и Theresia изготовлены с использованием инновационной технологии T3. T3 – совместная разработка Nuova Simonelli с престижными университетами, основанная на опыте спонсорства Мирового Чемпионата Бариста и сотрудничестве с победителями WBC. Технология T3 обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему считывание и настройка температуры становятся более точными. Кофемашина мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любого блэнда. Система T3 позволяет настраивать температуру воды в паровом бойлере, в бойлерах кофейных групп и температуру самой группы. Все эти три параметра программируются независимо друг от друга, таким образом, бариста может использовать несколько блэндов.

Технология SIS (SOFT INFUSION SYSTEM)

Во всех традиционных кофемашинах используется уже годами испытанная Система Мягкого Заваривания (SIS), которая является синонимом идеальной экстракции эспрессо. Давление 9 Бар достигается постепенно, предотвращая разрушение структуры кофейной таблетки. Данная технология позволяет избежать основной ошибки начинающих бариста – неправильно спрессованный кофе.

Easy Cream и Autosteam

Взбивание молока для капучино требует от бариста выработки определенных навыков. Nuova Simonelli предлагает инновационную систему, решающую проблему стабильного качества и температуры молочной пены. Системы Easy Cream и Autosteam автоматически взбивают молоко и нагревают его до нужной температуры, а с помощью Easy Cream можно настраивать и структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста. Autosteam устанавливается на кофемашины Prontobar, Appia II Compact, Appia II 1 gr, Easy Cream – Talento, Aurelia II T3, Aurelia II Digit, Aurelia II, Adonis.

Дизайн и эргономика.

Кофемашины Nuova Simonelli созданы, чтобы служить вечно, а их внешний вид отвечает тенденциям передовых школ дизайна, а также соответствует признанным эстетическим канонам. Разработчики придерживаются классического стиля, который гармонично вписывается в различные интерьеры и удовлетворяет самые требовательные вкусы, присущие потребителям разных стран мира, куда Nuova Simonelli экспортирует свою продукцию.

Эргономичный дизайн кофемашин Nuova Simonelli и специальные технологии, такие как Cool Touch, которые позволяют избежать ожогов, обеспечивают безопасность работы бариста. Кофемашины удобны в использовании и просты в уходе. Именно Nuova Simonelli стала первой компанией, чья продукция получила сертификат Европейского Института Эргономики и Психологии. Все традиционные кофемашины оснащены следующими решениями, которые облегчают ежедневную работу бариста: рычаги подачи пара Push and Pull, удобные ручки портафилтра, широкий угол обзора, зеркальце обратного вида и т.д.



Эспрессо-машины / espresso coffee machines

www.nuovasimonelli.it

TALENTO

nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

НОВАЯ ВЕРСИЯ!
SPECIAL MIX



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- СЕТЕЙ ФАСТ ФУД И КОФЕЕН
- ЗАПРАВОЧНЫХ СТАНЦИЙ
- ГОСТИНИЦ
- СТАНЦИЙ SELF - SERVICE

Преимущества

• Бесшумная

Talento работает абсолютно бесшумно благодаря использованию высококлассных материалов и компонентов, точности проектирования и сборки.

• Надежная

Кофемашина Talento разрабатывалась для эффективной работы на долгие годы. Надежность машины гарантирована использованием только качественных деталей и передовых инженерных решений, таких как изолированность всех важнейших компонентов друг от друга, и систему теплосъема, которая предотвращает перегрев кофемашины, увеличивая срок ее службы эксплуатации и, следовательно, экономию на затратах.

• Универсальная

С новой версией Talento Special Mix можно приготовить чашечку ароматного горячего шоколада и использовать порошковое молоко для молочных напитков. С Talento можно приготовить эспрессо, ристретто, капучино, латтэ, макиато, чай, фильтр – кофе и холодное молоко для молочных коктейлей (только версия SPECIAL), а благодаря двум кофемолкам возможно использовать разные кофейные блэнды для удовлетворения вкуса даже самого требовательного клиента. Высокая группа (19 см) позволяет использовать как высокие, так и низкие стаканы.

• Быстрая

Приготовить кофе с Talento очень легко – не требуется никакой специальной подготовки, дисплей кофемашины будет сам направлять оператора. Высокая производительность кофемолок и скорость движения позволяют готовить напитки в течение нескольких секунд. Также TALENTO «быстрая» и для техника: запрограммировать и добраться до любых ее внутренних компонентов не составит особого труда.

• Компактная

Обладая компактными размерами (ширина всего 40 см), TALENTO решает проблему многих заведений – ограниченное пространство.

Версии	PLUS / SPECIAL (версия с молочной помпой) / SPECIAL MIX ; 2 кофемолки
Цвета	 
Габариты (мм)	400 x 608 x 844
Диаметр жерновов (мм)	63,5
Вес нетто (кг)	65
Бойлеры (л)	паровой – 2,5 ; кофейный – 1,5
Напряжение (Вольт)	220 - 380
Мощность (Ватт)	5400 - 2600
Производительность/час	240 эспрессо/190 капучино
Производительность/день	до 450 чашек
ОПЦИИ	
Холодильник	
Модуль подогрева чашек	
Кран автоматического взбивания EASY CREAM	



Преимущества

• Компактная и эффективная

Благодаря своим компактным размерам (всего 33 см), Prontobar подойдет кафе и ресторанам, которые располагают ограниченным пространством для размещения кофемашины, но уделяют большое внимание качеству кофе. Бодрящий эспрессо или ароматный капучино? Нет ничего проще — Prontobar приготовит их в считанные секунды, а широкое меню напитков никого не оставит равнодушным. Эта кофемашина может готовить до 140 чашек эспрессо или 70 чашек капучино в час.

• Простота использования

Машина располагает 4-строчным графическим русскоязычным дисплеем и удобным меню, которое управляется джойстиком. Это позволяет оператору легко изменять необходимые параметры. Ежедневная промывка машины тоже очень проста и занимает не более 10 минут. Оператору всего лишь надо положить чистящее средство в группу и нажать на кнопку.

• Универсальная

Предварительное заваривание и температура термкомпенсационной группы могут программироваться. Prontobar доступна в двух версиях: с 1 и 2 кофемолками (вместимость контейнеров для зерен — 0,8 кг), может подключаться к водопроводу или быть заливной. Кофемашина располагает двумя кранами — для подачи горячей воды и подачи пара. Регулируемая высота группы (от 70 до 140 мм) позволяет использовать как высокие, так и низкие стаканы.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- СЕТЕЙ ФАСТ ФУД И КОФЕЕН
- ЗАПРАВОЧНЫХ СТАНЦИЙ
- ГОСТИНИЦ
- СТАНЦИЙ SELF – SERVICE
- ОФИСОВ

Версии	1 кофемолка заливная 1 кофемолка подключаемая 2 кофемолки заливная 2 кофемолки подключаемая
Цвета	 
Габариты (мм)	330 x 520 x 600
Диаметр жерновов (мм)	50
Вес нетто (кг)	33
Бойлеры (л)	паровой – 1,4 ; кофейный – 1,4
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	2000
Производительность/час	140 эспрессо/70 капучино
Производительность/день	до 200 чашек
ОПЦИИ	
Холодильник	
Модуль подогрева чашек	
Кран автоматического взбивания Autosteam	

MICROBAR II



**ОБНОВЛЕННАЯ
ВЕРСИЯ**



Новые технологии Microbar II

• Бесшумные жернова

Microbar II работает абсолютно бесшумно, благодаря использованию высококлассных материалов и компонентов, точности проектирования и сборки.

• Обновленная группа

Термокомпенсационная группа изготовлена из металла, тем самым делая ее надежной, а экстракцию напитков идеальной.

• Простота технического обслуживания

Microbar II – проста в обслуживании: до любого компонента легко добраться для проведения технического обслуживания.

• Компактная и стильная

Будучи очень компактной (всего 32 см), обладает всеми характеристиками и функциями, присущими профессиональным кофемашинам, а обновленный дизайн прекрасно впишется в любой интерьер.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- НЕБОЛЬШИХ КОФЕЕН
- ОФИСОВ
- ГОСТИНИЦ

Версии	1 кофемолка заливная 1 кофемолка подключаемая
Цвета	☐ ☒
Габариты (мм)	320 x 460 x 480
Диаметр жерновов (мм)	50
Вес нетто (кг)	33
Бойлеры (л)	паровой – 1,4 ; кофейный – 1,4
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	2000
Производительность/день	до 100 чашек
ОПЦИИ	
Холодильник	
Модуль подогрева чашек	

AURELIA II T3



Преимущества

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. Aurelia II T3 мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

• Подсветка рабочей поверхности и паровых кранов

Новая система освещения гарантирует равномерное распределение света по всей рабочей поверхности, а благодаря подсветке, установленной над паровым краном, бариста может проследить, как взбивается молоко для капучино.

• Тефлоновые фильтры

Aurelia II T3 оснащена портафильтром с тефлоновым покрытием, благодаря чему он не только всегда чистый, но и сохраняет аромат кофе.

• Надежная и безопасная

С точки зрения эргономичности, в дополнение к функциям предыдущей версии Aurelia, первой кофемашины, получившей сертификат Европейского Института Эргономики и Психологии, (рычаги Push and Pull, удобные ручки портафильтра, широкий угол обзора), Aurelia II T3 представляет новые интересные решения: паровые краны Cool Touch, которые предотвращают ожоги и зеркальце обратного вида, позволяющее видеть экстракцию, не наклоняясь.

• Графический дисплей

Графический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и / или контролировать такие параметры как: время экстракции, температура экстракции, температура группы, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

• Клапан остановки пара

Обслуживание системы подачи пара без остановки работы машины является мечтой многих бариста и техников. С Aurelia II T3 это возможно. Каждый паровой кран оснащен клапаном, блокирующим подачу пара. Поэтому можно производить его обслуживание, не прекращая готовить напитки для посетителей.

• Настройка давления

В Aurelia II T3 очень легко настроить давление помпы самостоятельно без помощи специализированного техника.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- БАРИСТА, УЧАСТВУЮЩИХ В ЧЕМПИОНАТАХ
- ЗАВЕДЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЮЩИХ КОФЕ SPECIALTY



Версии	2 полуавтомат/автомат	3 полуавтомат/автомат
Цвета	  	
Габариты (мм)	815 x 565 x 565	1045 x 565 x 565
Вес нетто (кг)	78	92
Бойлеры (л)	паровой – 14; кофейный – 0,7	паровой – 17, кофейный – 0,7
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	7300 – 4500	9100 – 5200
ОПЦИИ		
Паровые краны Easy Cream	1 или 2	1 или 2
Высокие группы		
Cool touch nano tech		

AURELIA II



Преимущества

• Универсальная

Aurelia II производится в следующих версиях: 2, 3 или 4 группы, при этом все группы могут быть разной высоты, что позволяет использовать как высокие стаканы «кофе на вынос», так и классические чашки для эспрессо и капучино.

• Всегда идеальные экстракции

В Aurelia II используется уже годами испытанная Система Мягкого Заваривания (SIS), которая является синонимом идеальной экстракции эспрессо.

• Подсветка рабочей поверхности и паровых кранов

Новая система освещения гарантирует равномерное распределение света по всей рабочей поверхности, а благодаря подсветке, установленной над паровым краном, бариста может проследить, как взбивается молоко для капучино.

• Идеальный капучино

Паровой кран Easy Cream автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста.

Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру (Опция для версии: Автомат).

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- КОФЕЕН, КОТОРЫЕ УДЕЛЯЮТ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ КОФЕ
- ЗАВЕДЕНИЙ С БОЛЬШОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ

Версии	2 полуавтомат/автомат	3 полуавтомат/автомат	4 полуавтомат/автомат
Цвета		  	
Габариты (мм)	815 x 565 x 565	1045 x 565 x 565	1275 x 565 x 565
Вес нетто (кг)	78	92	106
Бойлеры (л)	14	17	22
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	4500 – 3000	5000 – 3600	5200
ОПЦИИ			
Паровые краны Easy Cream	1 или 2 DIGIT 1 Автомат	1 или 2 DIGIT 1 Автомат	1 или 2 DIGIT 1 Автомат
Высокие группы			
Паровые краны Cool Touch			

APPRIA II 2 – 3 группы



Преимущества

• Новый корпус

Appria II выпускается в обновленном корпусе, который привлекает внимание своей элегантностью. Полностью изменена фронтальная панель и боковые стенки, добавлено зеркальце обратного вида, что позволяет бариста не наклоняться, чтобы следить за экстракцией.

• Функциональная

Appria II обладает всеми функциями и характеристиками машины высшей категории: два паровых крана из нержавеющей стали, кран для горячей воды, высокие группы, а также Appria II оснащена Autosteam, рычагом Push&Pull.

• Высокое качество экстракции кофе

Система SIS гарантирует мягкое заваривание и ароматный эспрессо в каждой чашке.

• Универсальная

Высокие или низкие группы, чтобы удовлетворить любые запросы клиента. Appria II гарантирует высокую производительность и кофе высокого качества в каждой чашке. Возможно использование чалд - kid pods.



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- СЕТИ КОФЕЕН
- ЗАВЕДЕНИЙ С ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ

Версии	2 полуавтомат/автомат	3 полуавтомат/автомат
Стандартный цвет		
Специальные цвета		
Габариты (мм)	780 x 545 x 530	1010 x 545 x 530
Вес нетто (кг)	60	80
Бойлер (л)	11	15
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	3000	5000
ОПЦИИ		
Паровые краны Cool Touch		
Высокие группы		

APPRIA II COMPACT



Преимущества

• Обновленный дизайн

Appria II Compact выпускается в обновленном корпусе, который привлекает внимание своей элегантностью. Полностью изменена фронтальная панель и боковые стенки, добавлено зеркальце обратного вида, что позволяет бариста не наклоняться, чтобы следить за экстракцией.

• Компактная

Обладая компактными размерами (ширина всего 55 см), Appria II Compact гарантирует высокое качество экстракций и высокую производительность.

• Универсальная

Доступна в 2 вариантах: с низкими или высокими группами.

• Мощная

Несмотря на свои компактные размеры (всего 55 см) Appria II Compact обладает большим бойлером – 7,5 л.

• Высокое качество экстракции кофе

Система SIS гарантирует мягкое заваривание и ароматный эспрессо в каждой чашке.

• Вкусный капучино

Достаточно запрограммировать Appria II Compact и систему Autosteam, которая разогревает молоко и взбивает его в пену, и вкуснейший капучино готов. (Опция только в версии Автомат). Возможно использование чалд - kid pods.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ЗАВЕДЕНИЙ, РАСПОЛАГАЮЩИХ НЕБОЛЬШИМИ ПРОСТРАНСТВАМИ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ КОФЕМАШИНЫ
- КОФЕЕН
- НЕБОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ

Версии	2 полуавтомат/автомат
Стандартный цвет	
Специальные цвета	
Габариты (мм)	550 x 545 x 530
Вес нетто (кг)	60
Бойлер (л)	7,5
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	1500/2600
ОПЦИИ	
Паровые краны Autosteam	Для автоматической версии
Высокие группы	
Паровые краны Cool Touch	

APPIA II 1 ГРУППА



Преимущества

• Обновленный дизайн

Appia II 1 группа выпускается в обновленном корпусе, который привлекает внимание своей элегантностью. Полностью изменена фронтальная панель и боковые стенки, добавлено зеркальце обратного вида, что позволяет бариста не наклоняться, чтобы следить за экстракцией.

• Компактная

Несмотря на свою компактность – всего 40 см – Appia II 1 группа обладает инновационными системами, разработанными Nuova Simonelli.

• Эффективная

Система SIS гарантирует мягкое заваривание и ароматный эспрессо в каждой чашке.

• Профессиональная

С Appia II 1 группа возможно сочетать высокое качество с невысокой производительностью.

• Высокие группы

Такое расположение групп позволяет использовать как стаканы «кофе на вынос», так и классические чашки для эспрессо и капучино.

• Вкусный капучино

Достаточно запрограммировать Appia II и систему Autosteam, которая разогревает молоко и взбивает его в пену, и вкуснейший капучино готов. (Опция только для версии Автомат). Возможно использование чалд - kid pods.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- МЕСТ СО СРЕДНИМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ КОФЕ
- МАЛЕНЬКИХ КОФЕЕН
- МЕСТ С ОБШИРНЫМ МЕНЮ НАПИТКОВ НА БАЗЕ КОФЕ

Версии	1 полуавтомат/автомат
Стандартный цвет	
Специальные цвета	 
Габариты (мм)	400 x 545 x 530
Вес нетто (кг)	42
Бойлер (л)	5
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	1500/1800
ОПЦИИ	
Паровые краны Autosteam	Для автоматической версии
Паровые краны Cool Touch	

MUSICA

nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

Преимущества

• Компактная

Будучи очень компактной (всего 32 см) Musica гарантирует вкусный и ароматный кофе дома и в офисе.

• Профессиональная

С помощью Musica эспresso и капучино получают такими же вкусными, как и в баре. Гидравлическая система, термокомпенсационная группа и возможность подачи большого количества пара, используемые в Musica точно такие же, как и в профессиональных кофемашинах.

• Надежная

Профессиональный и эргономичный портафильтр для удобства приготовления кофе.

• Универсальная

Доступна в 2 вариантах – с прямым подключением к водопроводной сети, или же заливная, с резервуаром, рассчитанным на 3 л, что позволяет готовить вкусный кофе где угодно.



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ В ОФИСЕ
- МАЛЕНЬКИХ КОФЕЕН

Версии	1 автомат	
Стандартный цвет	 	
Специальные цвета	Белая подсветка	
Габариты (мм)	320 x 430 x 400	
Вес нетто (кг)	20	
Бойлер (л)	2	
Съемный резервуар (заливная версия) (л)	3	
Напряжение (Вольт)	220	
Мощность (Ватт)	1200	

OSCAR II

nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

НОВИНКА

ВОЗМОЖНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ЧАЛД - KID PODS



Преимущества

• Компактная

Будучи очень компактной (всего 30 см) Oscar гарантирует вкусный и ароматный кофе дома и в офисе.

• Новые материалы и дизайн

Обновленный дизайн Oscar II никого не оставит равнодушным: четкие линии, детали из нержавеющей стали прекрасно впишутся в любой интерьер.

• Надежная

Профессиональный и эргономичный портафильтр для удобства приготовления кофе.

• Универсальная

Доступна в 2 вариантах – с прямым подключением к водопроводной сети, или же заливная, с резервуаром, рассчитанным на 3 л., что позволяет готовить вкусный кофе где угодно. Блок заваривания с температурной компенсацией дарит постоянную и качественную экстракцию кофе

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ В ОФИСЕ
- МАЛЕНЬКИХ КОФЕЕН

Версии	1 полуавтомат
Стандартный цвет	  
Габариты (мм)	300 x 400 x 408
Вес нетто (кг)	13
Бойлер (л)	2
Съемный резервуар (заливная версия)	3
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	1200



MYTHOS BASIC



MYTHOS 1



MYTHOS PLUS

Преимущества

• Точный, быстрый и надежный

Микрометрическая регулировка помола идеальна для тех, кто хочет приготовить для своих клиентов наилучший эспрессо.

• Прекрасный аромат

Благодаря функции мгновенного помола весь аромат, заключенный в кофейных зернах, попадает в чашку.

• Динамометрический пресс

С помощью регулируемого динамометрического пресса дозировки кофе всегда точные (Версия Plus).

• Охлаждение жерновов

Уникальная система предотвращает перегревание жерновов (Версия MYTHOS 1).

• Система CLUMB CRUSHER

Благодаря этой системе помол получается равномерный, без слипшихся частиц кофе (Версия MYTHOS 1).

• Уникальный

Позволяет программировать до трех доз кофе одновременно.

• Умный

Электронные функции, такие как: два счетчика доз (порционный и общий), меню на английском и итальянском языках, возможность программирования до 3 доз, возможность увеличения дозировки без повторного программирования.

• Высокая производительность

Mythos может молоть до 18 кг кофе в час.

• Легок в использовании

С Mythos любой может приготовить отличный эспрессо. Mythos 1 -Clima Pro - инновационная технология термостабильности, которая обеспечивает максимальную однородность каждой порции; Mythos Plus оснащен термометром - регулируемым динамометрическим прессом

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- МЕСТ С ВЫСОКИМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ КОФЕ
- КОФЕЕН
- РЕСТОРАНОВ

Версии	MYTHOS 1	MYTHOS PLUS	MYTHOS BASIC
Цвета	● ○	● ● ● нерж.сталь	● ●
Габариты	188 x 400 x 510	188 x 497 x 595	188 x 497 x 595
Вес нетто	22,5	20	20
Бункер для кофе (кг)	1,3	3,2	3,2
Диаметр жерновов (мм)	75	75	75
Скорость помола (7гр.)	2,7 "	1,2 – 2,5"	1,2 – 2,5"
Напряжение (Вольт)	220	220	220
Мощность (Ватт)	800	800	800

Преимущества

• Точность помола

Микрометрическая регулировка кофемолки (в моделях MDX ON DEMAND, MDX, MCF). Встроенный счетчик – MDX ON DEMAND, MDJ ON DEMAND

• Плоские и конические жернова

Доступны с плоскими или коническими жерновами, с регулировкой помола.

• Профессиональные

Micrometric Grinding Adjustment гарантирует максимальную точность дозировки помола

• Технологичные

Надежные, безопасные – кофемолки Nuova Simonelli гарантируют безупречный помол кофе.

• Высокая производительность

От 5 до 12 кг/час.



MDX ON DEMAND



MDX



GRINTA



MDJ ON DEMAND

НОВИНКА!

Версии	MDX ON DEMAND/ MDX	MDJ ON DEMAND/MDJ	MCF	GRINTA
Цвета	  	  	 	  
Габариты	190 x 290 x 590	215 x 290 x 605	150 x 205 x 325	140 x 210 x 420
Вес нетто	10,5	15	5	4,2
Бункер для кофе (кг)	1	1	0,5	0,5
Диаметр жерновов (мм)	65	75	50	50
Напряжение (Вольт)	220	220	220	220
Мощность (Ватт)	290	575	230	230

Victoria Arduino



VA 388 BLACK EAGLE T3

Victoria Arduino



**WORLD
BARISTA
CHAMPIONSHIP
2015 - 2017**

Официальная машина



Преимущества

• Уникальность

Высокая производительность, разнообразие функций и оригинальный дизайн делают эту машину поистине уникальной для кофейни, использующей кофе specialty.

• Гравиметрическая технология (Версия Gravitech)

Позволяет контролировать процесс экстракции с максимальной точностью. Бариста может запрограммировать вес молотого кофе и количество напитка в чашке для каждого блэнда.

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. Black Eagle мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

• Ориентирована на общение бариста и клиента

Бариста без труда может общаться с клиентами, благодаря невысокому корпусу машины.

• Простота использования

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры как: вес, время экстракции, температура экстракции, температуру каждой группы отдельно, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Cool Touch предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, так как молоко не прикипает.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- БАРИСТА, УЧАСТВУЮЩИХ В ЧЕМПИОНАТАХ
- ЗАВЕДЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЮЩИХ КОФЕ SPECIALTY

Версии	2 автомат T3/ 2 автомат T3 GRAVITECH	3 автомат T3/ 3 автомат T3 GRAVITECH
Цвета	   Нерж. сталь	   Нерж. сталь
Габариты (мм)	825 x 695 x 490	1075 x 695 x 490
Вес нетто (кг)	90	110
Бойлер (л)	паровой – 11,4, кофейный – 0,7	паровой – 17,3, кофейный – 0,7
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	7600	9500
ОПЦИИ		

Автоматический паровой Easy Cream

Паровые краны Nano Cool Touch

Подогрев чашек

Цвет по запросу

Низкие ножки – высота 435 мм

VA 358 WHITE EAGLE T3

Victoria Arduino



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- КОФЕЕН, КОТОРЫЕ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЮТ КОФЕ
- ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ С БОЛЬШОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ

Преимущества

Новая кофемашина для сегмента кофе specialty. Новая модель Victoria Arduino VA358 White Eagle T3 удивит самых искушенных бариста своим современным, строгим дизайном и инновационными функциями.

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. VA358 White Eagle T3 мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

Ориентирована на общение бариста и клиента.

Бариста без труда может общаться с клиентами, благодаря невысокому корпусу машины

• Паровой кран Easy Cream

Автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста.

Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру (Опция)

• Простота использования

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры: время экстракции, температура экстракции, температура группы, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Nano Cool Touch (Опция) предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

Версии	2 автомат		3 автомат	
Цвета	Нерж. сталь   			
Специальные цвета				
Габариты (мм)	825x660x510		1055x660x510	
Вес нетто (кг)	71	74	91	95
Бойлер (л)	паровой -11,4,	паровой -11,4 кофейный -0,7	паровой -17,3,	паровой -17,3 кофейный – 0,7
Напряжение (Вольт)	220 – 380			
Мощность (Ватт)	7600		9500	
ОПЦИИ				
Автоматический паровой Easy Cream				
Паровые краны Nano Cool Touch				
Подогрев чашек				
Цвет по запросу клиента				
Высокие группы				

VA 358 WHITE EAGLE

Victoria Arduino

Преимущества

Новая кофемашина для сегмента Specialty Coffee. Новая модель Victoria Arduino VA358 White Eagle удивит самых искушенных бариста своим современным, строгим дизайном и инновационными функциями.

• Система PID.

Цифровой прессостат – это очень точное устройство определения температуры воды в бойлере. Бариста может контролировать и программировать температуру воды непосредственно с дисплея.

Ориентирована на общение бариста и клиента.

Бариста без труда может общаться с клиентами, благодаря невысокому корпусу машины.

• Паровой кран Easy Cream

Автоматически взбивает молоко и нагревает его до нужной температуры, с Easy Cream можно настроить структуру молочной пены. Уникальная запатентованная форма отверстий на форсунке, система смешивания воздуха и пара позволяют воспроизвести работу профессионального бариста. Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру (Опция).

• Простота использования

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры: время экстракции, температура экстракции, температура группы, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Nano Cool Touch (Опция) предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- КОФЕЕН, КОТОРЫЕ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЮТ КОФЕ ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ
- ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ С БОЛЬШОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ



Версии	2 автомат	3 автомат
Цвета	 Нерж. сталь	 
Специальные цвета		
Габариты (мм)	825x660x510	1055x660x510
Вес нетто (кг)	71	91
Бойлер (л)	паровой -11,4	паровой -17,3
Напряжение (Вольт)	220 – 380	
Мощность (Ватт)	4500	5200
ОПЦИИ		
Автоматический паровой Easy Cream		
Паровые краны Nano Cool Touch		
Подогрев чашек		
Цвет по запросу клиента		

VA 358 WHITE
EAGLE LEVA

Victoria Arduino

НОВИНКА!



Преимущества

Новая кофемашина для сегмента Specialty Coffee. Эта современная кофемашина с системой рычагов предлагает бариста возможность использовать передовые технологии, не отказываясь от перспективы проявить все свои навыки и знания в искусстве приготовления эспрессо. Имя новой модели Victoria Arduino - VA 358 White Eagle Leva.

• Система рычагов

Ручной механизм подачи кофе обеспечивает безупречное качество напитка, но в то же самое время требует высокого уровня компетентности со стороны бариста. Система рычагов этой профессиональной кофемашины позволяет бариста модулировать предварительное экстрагирование вручную для каждой порции. При опускании рычага горячая вода из бойлера попадает в группу, смачивая кофе. Чем дольше бариста опускает рычаг, тем дольше фаза предварительной инфузии. Настоящий профессионал дожидается, пока появятся первые капли кофе прежде, чем поднять рычаг; это значит, что вода пропитает весь кофе. Для эффективной пред-инфузии давление воды в момент, когда она попадает в группу, не должно превышать 2 бара.

Благодаря использованию кранов подачи пара Push&Pull готовить капучино просто, а запатентованная система Nano Cool Touch (Опция) предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- КОФЕЕН, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩИХСЯ НА SPECIALTY COFFEE
- СЕТЕВЫХ SPECIALTY КОФЕЕН

Группы/версии	2 полуавтомат	3 полуавтомат
Цвета	Нерж. сталь   	
Габариты (мм)	825x660x820	1055x660x820
Вес нетто (кг)	75	92
Бойлер (л)	паровой -14	паровой -17
Напряжение (Вольт)	220 – 380	
Опции		
Паровые краны Nano Cool Touch		
Подогрев чашек		
Цвет по запросу клиента		

THERESIA

Victoria Arduino

Преимущества

• Дизайн

Theresia – не просто кофемашина, а произведение искусства, которое украсит любой изысканный интерьер. Дизайн разработали известные итальянские архитекторы Массимилиано Фуксас и Дориана Фуксас, спроектировавших такие объекты, как выставочный центр в Милане, аэропорт г. Шеньженья (Китай), бутик Армани в Нью-Йорке и т.д.

• Технология T3

Обеспечивает трехмерный температурный контроль, благодаря чему, считывание и настройка температуры становятся более точными. Theresia мгновенно реагирует на изменение настроек в режиме реального времени и великолепно адаптируется к характеристикам любой кофейной смеси.

• Идеальный эспрессо

Благодаря инновационной системе экстракции (High Extraction Efficiency System) весь аромат, заключенный в кофейных зернах, попадает в чашку эспрессо. Кофемашина имеет резервуар для воды и подключается к водопроводу.

• Графический дисплей

Позволяет запрограммировать такие функции, как: время экстракции, температура экстракции, температура группы и т.д.

• Простота использования

В комплекте с кофемашиной прилагаются порт-фильтр с тефлоновым покрытием, благодаря чему он не только всегда чистый, но и сохраняет аромат кофе, а запатентованная система Cool Touch, установленная на паровом кране, предотвращает ожоги и облегчает процесс очистки, т.к. молоко не прикипает.



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- НЕБОЛЬШИХ КОФЕЕН И РЕСТОРАНОВ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЮ ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ
- ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДОМА ИЛИ В ОФИСЕ

Группы/версии	1 автомат
Габариты (мм)	430 x 460 x 585
Вес нетто (кг)	32
Бойлер (л)	паровой – 0,7, кофейный – 0,1
Напряжение (Вольт)	220
Мощность (Ватт)	3000

ADONIS

Victoria Arduino

Преимущества

• Неповторимый дизайн

Adonis, как и другие машины Victoria Arduino, – это неповторимое сочетание дизайна и изысканности, которое привлечет внимание даже самого взыскательного клиента. Эта кофемашина, являясь настоящим произведением искусства, благодаря мягким и завораживающим очертаниям, игре цвета и неповторимому удобству пользования, подчеркнет эксклюзивность любого заведения. Современный дизайн с оттенком ретро в сочетании с высокой производительностью и элементами инновационных технологий делают творение Victoria Arduino поистине уникальным.

• Система PID для версии Style

Цифровой прессостат – это очень точное устройство определения температуры воды в бойлере. Бариста может контролировать и программировать температуру воды непосредственно с дисплея.

• Идеальный эспрессо

Благодаря инновационной системе экстракции (High Extraction Efficiency System) весь аромат, заключенный в кофейных зернах, попадает в чашку эспрессо.

• Жидкокристаллический дисплей

Жидкокристаллический дисплей новой кофемашины позволяет бариста устанавливать и/или контролировать такие параметры как: время экстракции, температура экстракции, давление в бойлере, дополнительное предварительное смачивание, энергосбережение.

• Идеальный капучино

С Adonis даже начинающий бариста сможет взбить молоко для вкусного капучино с бархатистой пенкой. Благодаря паровому крану Easy Cream каждая чашка капучино будет иметь неповторимый аромат и одну и ту же температуру (опция).



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ЗАВЕДЕНИЙ С ВЫСОКОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЮ ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ
- КОФЕЙНИ SPECIALTY COFFEE

Версии	2 автомат		2 автомат Core / Style	3 автомат
Цвета	 Нерж. сталь с подсветкой	 Нерж. сталь без подсветки	 Нерж. сталь с подсветкой	
Габариты (мм)	860x570x630			1090 x 570 x 630
Вес нетто (кг)	83			103
Бойлер (л)	паровой -11,4			паровой -17,3
Напряжение (Вольт)	220 – 380			
Мощность (Ватт)	4500 – 3000			5200 – 3600
ОПЦИИ				
Автоматический паровой Easy Cream				
Паровые краны Cool Touch				
Подогрев чашек	Встроен	Опция		Встроен
Цвет по запросу клиента				
Специальные цвета	  			  

ATHENA LEVA

Victoria Arduino



Преимущества

• Уникальный дизайн

Дизайн основывается на текстуре, полученной в результате ударов молотка (вручную), что создает легкий эффект перламутра.

• Традиционное приготовление кофе

Механизм ручной подачи имитирует способ приготовления кофе в 40-е годы. Это больше похоже на церемонию, по сравнению с приготовлением кофе в современных традиционных кофемашинах, и имеет неоспоримое очарование. Вы ощутите, как легко приготовить на ней великолепный эспрессо и кремовый капучино. Athena Leva проста в обслуживании и не требует особого ухода.

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ЗАВЕДЕНИЙ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЮ ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ
- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАРИСТА

Версии	2 полуавтомат	3 полуавтомат
Цвета	 Латунь  Медь	
Специальные цвета	 Хром	
Габариты (мм)	640 x 550 x 710	840 x 550 x 710
Вес нетто (кг)	60	75
Бойлер (л)	15,2	22,8
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	3000	5000

VENUS BAR

Victoria Arduino

Преимущества

• Дизайн, не теряющий свою актуальность

Venus Bar – классическая модель кофемашины, прославившая компанию Victoria Arduino еще в начале 20-х годов прошлого столетия. К ее созданию приложили руку лучшие итальянские дизайнеры того времени, благодаря чему она даже в наши дни является предметом подлинного восхищения профессионалов кофейной отрасли. Названная в честь римской богини любви – Венеры, эта кофемашина является воплощением искренней любви к своему делу разработчиков компании Victoria Arduino. Дизайн основывается на текстуре, полученной в результате ударов молотка (вручную), что создает легкий эффект перламутра. Стильный старинный дизайн подойдет к современному или классическому интерьеру.

• Функциональная

Вертикальный бойлер дает более сухой и горячий пар, что гарантирует превосходную пенку для капучино, а просчитанная с максимальной точностью гидравлическая схема кофемашины обеспечивает ее температурную стабильность.



ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:

- ЗАВЕДЕНИЙ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЮ ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ

Версии	2 полуавтомат/автомат	3 полуавтомат/автомат
Цвета	Латунь Медь	
Специальные цвета	Хром	
Габариты (мм)	420 x 420 x 920	490 x 490 x 1070
Вес нетто (кг)	77	85
Бойлер (л)	15,2	22,8
Напряжение (Вольт)	220 – 380	220 – 380
Мощность (Ватт)	2000	2600

Аксессуары



Темпер для кофе, стальной, 58 мм, красная ручка, имеет возможность регулировки длины по руке, с помощью добавления дополнительных колец, которые поставляются в комплекте.



Насос-помпа для подключения кофемашины от бутилированной воды. Данный насос поддерживает стабильное рабочее давление на вводе в кофемашину.



Диффузоры с тефлоновым покрытием
Портафильтры с тефлоновым покрытием и ручками из натуральной кожи .



Открытый портафильтр предназначен для получения более мягкого вкуса эспрессо; большее количество экстрагированных крема.



Кноск-бокс подставка под кофемолку с 1 ящиком, изготовленная из нержавеющей стали.

SIMONELLI | GROUP

 nuova
SIMONELLI

Victoria Arduino

Via Madonna D'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501

nuovasimonelli.it new.nsimonelli.ru victoriaarduino.com