



NUOVA AURELIA

NUOVA AURELIA

Nuova в переводе с итальянского означает «новый», и это слово всегда выражало стремление к инновациям, которое так важно для Nuova Simonelli.

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ:

- СЕТЕЙ
- ОБЖАРЩИКОВ
- РЕСТОРАНОВ
- ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ С БОЛЬШОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ

NUOVA AURELIA



ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ для ускорения рабочего процесса

Каждый этап процесса может быть автоматизирован и соответствовать одним и тем же стандартам, благодаря:

- Паровой кран E-steam с электронной кнопкой
- E-Milk технология (опция)
- Autorurge технология
- Touchscreen дисплей
- C-Automation технология (опция)
- Эргономика



E-STEAM

паровой кран

Nuova Aurelia представляет E-Steam паровой кран с электронной кнопкой, электронный контроль подачи пара.

Благодаря новой электронной кнопке, паровой кран E-Steam непрерывно подает необходимое количество пара.

NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.

ЭЛЕКТРОННАЯ КНОПКА.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

СО СТАНДАРТНЫМ ПАРОВЫМ
КРАНОМ



ВРАЩЕНИЕ КНОПКИ ДЛЯ ПРОЧИСТКИ
ПАРОВОГО КРАНА



НАЖАТИЕ КНОПКИ ДЛЯ
АКТИВАЦИИ/ДЕАКТИВАЦИИ ПАРА

NUOVA AURELIA



E-MILK ТЕХНОЛОГИЯ

Совершенно новая технология E-Milk позволяет **автоматически вспенивать молочные и напитки на растительном молоке** при правильной температуре и с правильной дозой пены.

Просто нажмите новую электронную кнопку, чтобы получить необходимое количество пены для капучино, флэтуайтов, латте и многих других напитков.

NUOVA AURELIA





Е-MILK технология

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

- **Улучшенная подвижность:** фронтальное перемещение для обеспечения максимальной эргономичности.
- Паровой кран с датчиками:
 - **Датчик молока** для автоматического включения вспенивания по предпочтительному рецепту;
 - **Датчик положения покоя** для автоматической продувки (когда кран находится в положении покоя и молока нет).
- Кран изготовлен из **нового полимерного материала** и остается **прохладным** во время использования, обеспечивая безопасность и комфорт бариста.
- Бариста может сохранить до **9 рецептов** непосредственно на сенсорном дисплее.

ЭЛЕКТРОННАЯ КНОПКА.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ



С E-Milk ПАРОВЫМ КРАНОМ



СОХРАНИТЕ РЕЦЕПТЫ НА ГЛАВНОМ ДИСПЛЕЕ

Вы можете сохранить до 9 рецептов.

Вы можете установить иконку для каждого рецепта.



ВРАЩАЙТЕ КНОПКУ ДЛЯ ВЫБОРА РЕЦЕПТА (на дисплее кнопки отобразится значок или название и значок вашего рецепта)

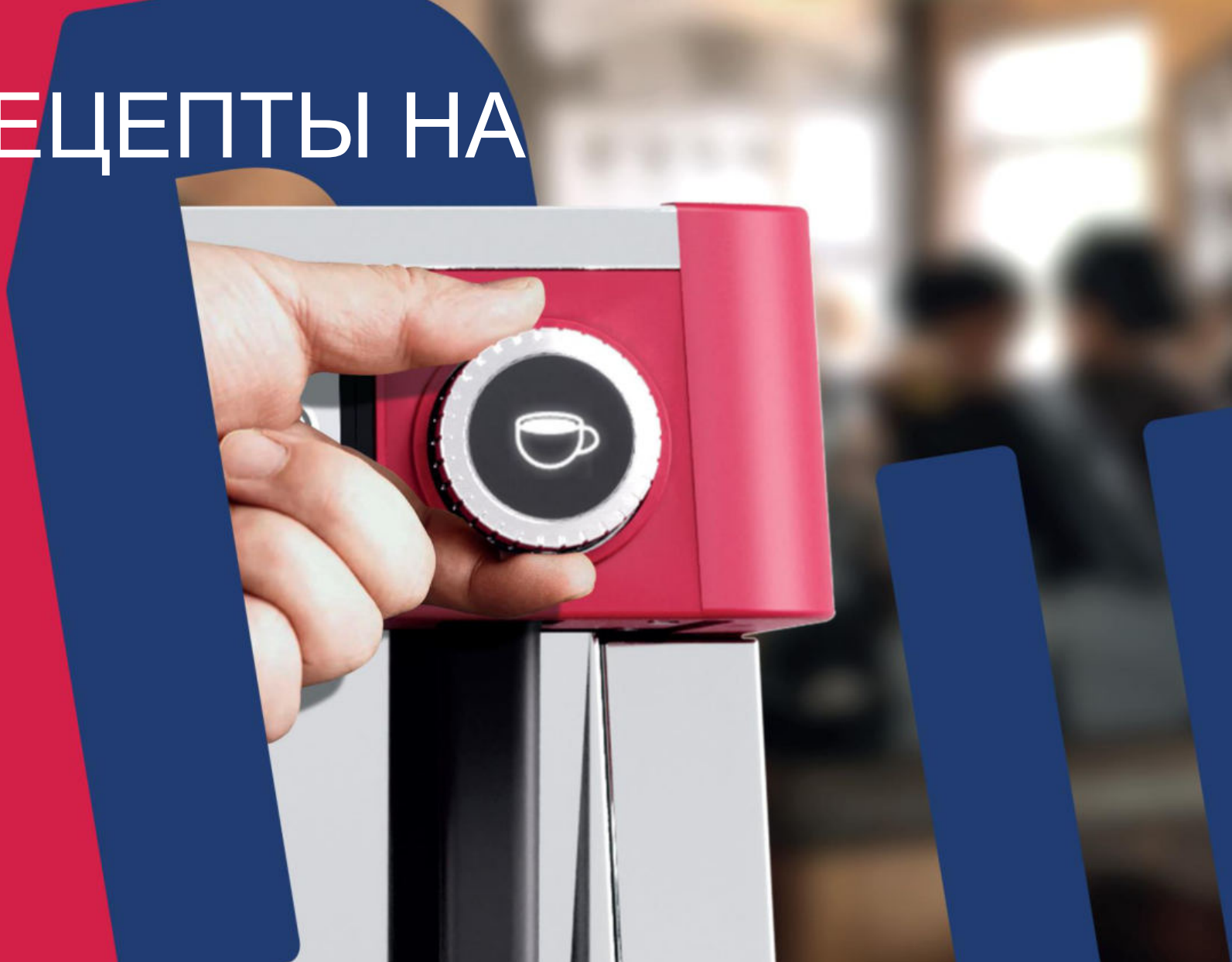


НАЖМИТЕ НА КНОПКУ ДЛЯ АКТИВАЦИИ ПАРОВОГО КРАНА E-Milk

ВЫБИРАЙТЕ РЕЦЕПТЫ НА КНОПКЕ.

Новая электронная ручка **заменяет** старую систему регулирования пара «push and pull», что делает ее использование проще и быстрее.

Она изготовлена **из алюминия** и спроектирована для максимальной эргономики. Бариста **может нажимать** кнопку, чтобы регулировать подачу пара.



NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.



TOUCH SCREEN ДИСПЛЕЙ

- 2,8" (MP, VOL XT and SEM XT версии).
- 9 рецептов на основе молока.
- 6 рецептов на основе кофе (MP, VOL XT and SEM XT версии).
- Программа энергосбережения (MP версия).
- Еженедельное программирование (MP, VOL XT and SEM XT версии).

AUTOPURGE

Необходимость каждый раз промывать холдер -замедляет работу, отнимает ценные секунды, когда вы могли бы заняться чем-то другим.

Технология Autopurge от Victoria Arduino помогает **ускорить рабочий процесс и экономит воду.**

Это позволяет бариста сосредоточиться на приготовлении напитка и своих гостях.

Доступна на: MP, VOL XT и SEM XT версиях.





Не обжигающий паровой кран Double Wall Steam Wand

Главное отличие от Cool Touch- техническая составляющая: двухстенная паровая трубка, которая состоит из дополнительного стального компонента.

Преимущество:

- Передача температуры не снижается
- Более простое ТО

Доступна на: MP (стандарт), VOL XT, VOL, SEM XT, SEM версиях.

NUOVA AURELIA

PULSEJET

Это технология **импульсной** подачи воды на кофейную таблетку, с тремя фазами:

Первая фаза - смачивание (насыщение).

Частая подача воды на низком давлении с большим потоком воды.

Вторая фаза - экстракция.

Стабильная обычная экстракция с небольшими импульсами.

Основная доля экстракции.

Третья фаза - пост-экстракция.

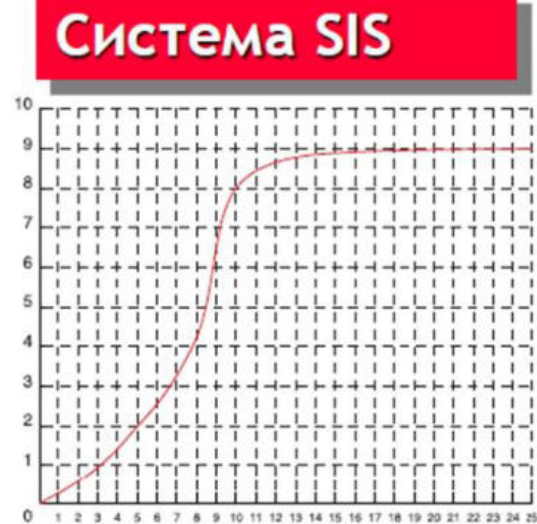
Учащенные паузы между импульсами, чтобы не допустить переэкстракции мелких частиц.

Эта технология позволяет выварить максимально цветочные и сочные чашки, благодаря очень равномерному процессу.



Доступна: МР версия.

Качество Кофе - Система SIS

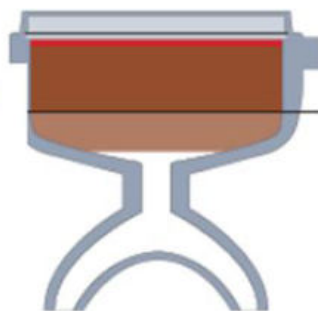


Смоченный кофе

Сухой кофе



Смоченный кофе



=

Лучшие
крема

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Nuova Aurelia была разработана для снижения потери энергии и выбросов углекислого газа, благодаря инновационным технологиям и внимательной оценке производственного процесса.

ИЗОЛИРОВАННЫЕ БОЙЛЕРА во всем модельном ряду. Они изготовлены из специального изоляционного материала, чтобы минимизировать потерю тепла и тем самым сэкономить энергию.

ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ. Ежедневная настройка включения/выключения для снижения потребления (MP, VOL XT and SEM XT версии).

Опция **ОТКЛЮЧЕНИЕ ГРУППЫ** при низкой нагрузке (MP версия).

NUOVA AURELIA



C- AUTOMATION (опция)



C-Automation включает в себя систему **распознавания холдера** через WI-FI и алгоритм ПО, который анализирует каждый пролив.

Это взаимосвязь между кофемашиной, **кофемолкой GXW85** и холдером.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Стабильный результат в каждой чашке
- Ускорение рабочего процесса
- Минимизация ошибок бариста

Nuova Aurelia VOL XT + GXW

Nuova Aurelia MP +GXW

(Только по согласованию с Италией крупных сетевых проектов от 20-40 комплектов)

NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.

NOVA



НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ, ДИЗАЙН

Вся машина усовершенствована для обеспечения беспрецедентной долговечности.

Материалы ABS пластик+ нержавеющая сталь.

Высота кофемашины 515 мм (ниже на 22 мм по сравнению с Aurelia Wave)

Доступные цвета для заказа:
металлический серый, белый, черный и красный цвета.

NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.

NUOVA AURELIA MP

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ: сети, обжарщики, рестораны specialty сегмент

ОСНОВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО: **Максимальный контроль** температуры и термостабильность, **бойлеры изолированы** и покрыты инновационным материалом, который предотвращает потери тепла и повышает энергоэффективность.

Возможность варить разные сорта кофе на разных температурах одновременно.

ТЕХНОЛОГИИ:

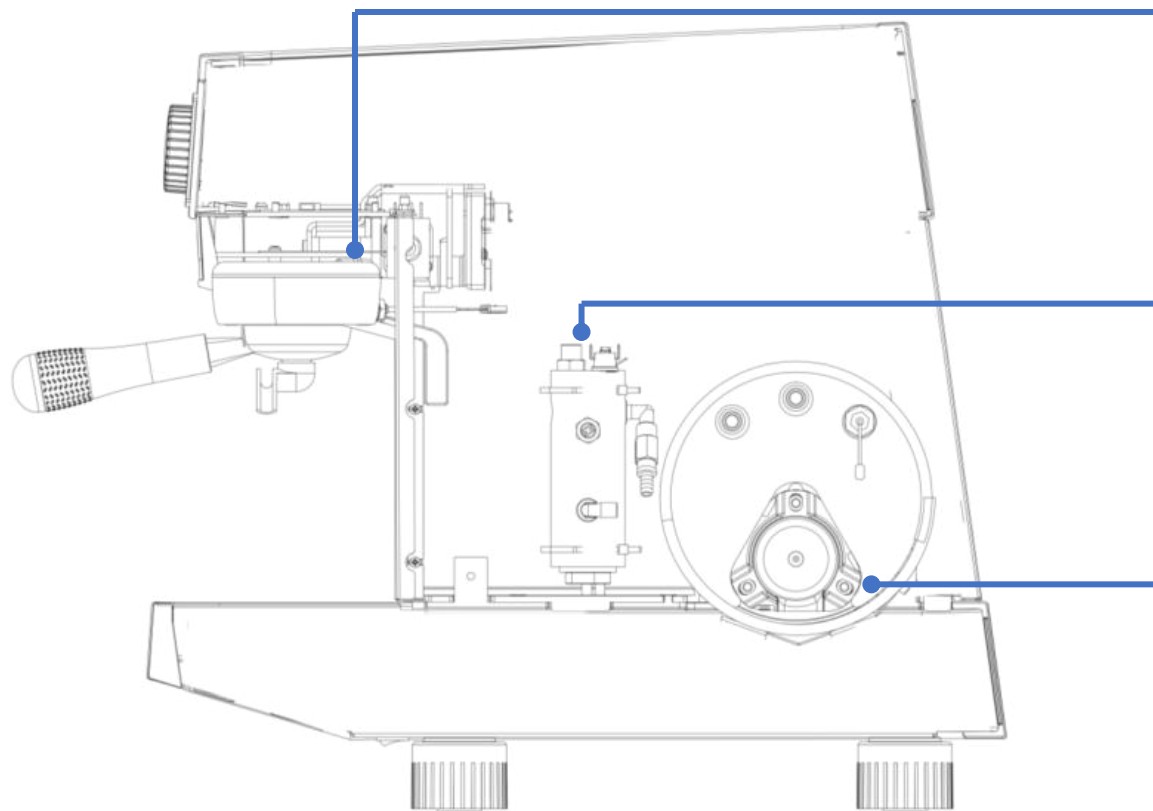
- MP технология
- E-Steam
- Autopurge технология
- Дисплей на группе
- Электронная кнопка
- Экономайзер
- PulseJet технология
- Не обжигающий паровой кран
- PID контроль
- Touchscreen дисплей
- Система охлаждения мотора

ОПЦИИ:

- E-MILK
- C-Automation
- Контроль температуры воды из крана для горячей воды
- Подогреватель чашек
- Телеметрия



MP - MAXIMUM PRECISION МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЧНОСТЬ



ГРУППА

Вес: 3.5 кг

Мощность: 300 Вт

Диапазон: 80-105°C

Материал: латунь

Регулирование: датчик температуры

КОФЕЙНЫЙ БОЙЛЕР

Объем: 0,14 л

Power: 600 Вт

Диапазон: 80-105°C

Материал: нержавеющая сталь

Регулирование: датчик температуры

ПАРОВОЙ БОЙЛЕР

Объем: 8 л

Мощность: 4000 Вт (2 группы) – 4500 Вт (3 группы)

Диапазон: 0.8-2.5 бар
(оптимальное 2.1 бар)

Материал: нержавеющая сталь

NUOVA AURELIA MP VS AURELIA WAVE T3



Nuova Aurelia MP (коды 275855, 255590, 257597, 257596)



Aurelia Wave T3 (код 142022,169768)

БОЙЛЕР	Версия Паровой бойлер Кофейный бойлер
ТЕХНОЛОГИИ	Мультибойлер SIS технология Pulse Jet технология
ГРУППА	Высота групп Подсветка Autopurge
ПАР	E-Steam с электронной кнопкой Double wall steam wand E-Milk
ГОРЯЧАЯ ВОДА	Экономайзер Настройка 3-х дозировок на кран горячей воды Контроль температуры на кране горячей воды
ПОДОГРЕВ ЧАШЕК	On/off электрический
ЭЛЕКТРОНИКА	TOUCHSCREEN 2,8" Дисплей на электронной кнопке парового крана Дисплей на группе C-Automation PID контроль Телеметрия Система охлаждения двигателя

8
0,14л
MP
Стандарт
Стандарт
Высокая
Стандарт
Стандарт
Стандарт
Стандарт
Стандарт
Опция
Стандарт
Стандарт
Опция
Опция
Стандарт
нет
Стандарт
Опция
Стандарт
Опция
Стандарт

14
0,8л
T3
Стандарт
Стандарт
Высокая
Стандарт
Стандарт
нет
Стандарт (Cool Touch)
нет (только опция Easy Cream)
Стандарт
Стандарт
Опция
Опция
Стандарт
нет
Стандарт
нет
Стандарт
Опция
нет

NUOVA AURELIA

NUOVA AURELIA VOLUMETRIC

ОСНОВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО: Гарантируют стабильный результат, контроль объема проливаемой воды с помощью расходомера.

- Volumetric XT
- Volumetric

ТЕХНОЛОГИИ:

- Volumetric контроль
- Изоляция бойлера
- SIS
- E-Steam с электронной кнопкой
- Программа автоматической очистки
- Экономайзер
- Touchscreen display (только XT)
- PID (только XT)

ОПЦИИ:

Система охлаждения двигателя

Возможность телеметрии

E-milk технология

Не обжигающий паровой кран

Групповой дисплей

Подсветка

Подогреватель чашек

Только для ВЕРСИИ XT:

Autopurge

Контроль температуры горячей воды

C-Automation



НЕДОСТУПНО:

- Pulse Jet

NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.

NUOVA AURELIA VOL
vs
NUOVA AURELIA VOL XT
vs
AURELIA WAVE VOL



Версия		АВТОМАТ (под заказ)	АВТОМАТ ХТ (коды 282496, 282498, 282497, 282495)	VOL (коды 206163, 212012)
	Цвет	Черный, красный, белый, металлический серый	Черный, красный, белый, металлический серый	Черный, красный, белый
КОРПУС	Выдвижной поддон для капель	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация	нет
	Паровой бойлер	13	13	14
	Кофейный бойлер	нет	нет	нет
БОЙЛЕР	Паровой бойлер	13	13	14
	Кофейный бойлер	нет	нет	нет
ТЕХНОЛОГИИ	Прессостат	Механический	Цифровой	Механический
	MP технология	нет	нет	нет
	SIS технология	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация
	Pulse Jet технология	нет	нет	нет
ГРУППА	Система охлаждения мотора	Опция	Опция	нет
	Подсветка	Опция	опция	
	Autopurge	нет	опция	
	Холдер из нержавеющей стали	нет	нет	
ПАР	E-Steam with Electronic knob	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация	нет (только опция Easy Cream)
	Double wall steam wand	опция	Стандартная комплектация	опция (Cool Touch)
	E-Milk (возможно установить только на правой стороне кофемашины)	опция	опция	опция
ГОРЯЧАЯ ВОДА	Экономайзер	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация
	Настройка 3-х дозировок на кран горячей воды	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация	Стандартная комплектация
	Контроль температуры на кране горячей воды	нет	Опция	нет
ПОДОГРЕВ ЧАШЕК ЭЛЕКТРОНИКА	On/off электрический	Опция	Опция	Опция
	TOUCHSCREEN 2,8"	нет	стандарт	TFT дисплей
	Дисплей на группе	опция	опция	нет
	C-Automation	нет	Опция	нет

NUOVA AURELIA

ГАБАРИТЫ Длина x Глубина x Высота, мм

820x562x515 мм

820x562x515 мм

802x605x537



NUOVA AURELIA ПОЛУАВТОМАТ

ОСНОВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО: ручное управление подачи воды

ДВЕ РАЗНЫЕ ВЕРСИИ:

Полуавтомат ХТ – с дополнительными опциями

Полуавтомат

ТЕХНОЛОГИИ:

- Ручной контроль подачи воды
- Изоляция бойлера
- SIS
- E-Steam с электронной кнопкой
- Автоматическая очистка
- Экономайзер
- Touchscreen дисплей (только ХТ)
- PID электронный контроль (только ХТ)

ОПЦИИ:

- Охлаждение мотора
- Подсветка
- Не обжигающий паровой кран
- Дисплей на группе
- Подогреватель чашек
- E-Milk
- Телеметрия
- Только в ХТ версии:
 - Autopurge
 - Контроль температуры горячей воды



НЕДОСТУПНО:

- C-Automation
- Pulse Jet

NUOVA AURELIA SEM VS NUOVA AURELIA SEM XT VS AURELIA WAVE S

Версия

Цвет

Выдвижной поддон для капель

Паровой бойлер

Кофейный бойлер

Изоляция

Прессостат

MP технология

SIS технология

Pulse Jet технология

Система охлаждения мотора

Подсветка

Autopurge

E-Steam with Electronic knob

Double wall steam wand

E-Milk (возможно установить только на правой стороне кофемашины)

Экономайзер

Настройка 3-х дозировок на кран горячей воды

Контроль температуры на кране горячей воды

On/off электрический

TOUCHSCREEN 2,8"

Дисплей на электронной кнопке парового крана

Дисплей на группе

C-Automation

Телеметрия

Длина x Глубина x Высота, мм

БОЙЛЕР

ТЕХНОЛОГИИ

ПАР

ГОРЯЧАЯ ВОДА

ПОДОГРЕВ ЧАШЕК

ЭЛЕКТРОНИКА

ГАБАРИТЫ



ПОЛУАВТОМАТ (код 281661,281660)

Черный, красный, белый, **металлический серый**

Стандартная комплектация

13

нет

Стандартная комплектация

Механический

нет

Стандартная комплектация

нет

опция

Стандартная комплектация

нет

Стандартная комплектация

опция

Опция

Стандартная комплектация

Стандартная комплектация

нет

опция

нет

только на E-milk паровом кране

Стандартная комплектация

нет

опция

820x562x515 мм



ПОЛУАВТОМАТ XT (под заказ)

Черный, красный, белый, **металлический серый**

Стандартная комплектация

13

нет

Стандартная комплектация

Цифровой

нет

Стандартная комплектация

нет

опция

опция

опция

Стандартная комплектация

опция

Опция

Стандартная комплектация

Стандартная комплектация

опция

опция

стандарт

только на E-milk паровом кране

опция

нет

опция

820x562x515 мм



Aurelia Wave S (код 167971,167972)

Черный, красный, белый

нет

14

нет

Стандартная комплектация

Механический

нет

Стандартная комплектация

нет

нет

Стандартная комплектация

нет

нет

опция **(Cool Touch)**

нет (только **опция Easy Cream**)

Стандартная комплектация

Стандартная комплектация

нет

опция

нет

нет

нет

нет

нет

802x605x537

NUOVA AURELIA

SIMONELLI®

 The coffee machines you can trust.

Идеальный комплект с Nuova Aurelia SEM, SEM XT

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

MDXS on demand TOUCHSCREEN

(коды 238523,238522,255593,246191)

- **Вкус:** наличие **скармливателя** (не происходит двойного намалывания и перегрева зерна);
- **Ресурс жерновов** (800 кг), **наличие;**
- Наличие **разбивателя комочков;**
- Более удобный **разбор кофемолки;**
- Регулировка помола **удобнее и точнее**



- Микрометрическая регулировка помола;
- **TOUCHSCREEN** дисплей
Новые функции: stop&go, barista, непрерывный помол, счетчики;
- Скорость помола 2-2,5 г/с;
- Жернова 65 мм;
- Технология Clump Crusher;
- Рекомендованная производительность 4 кг/день;
- Объем бункера 1,6 кг

NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.

Идеальный комплект с Nuova Aurelia VOL, VOL XT

MDJ on DEMAND with TOUCHSCREEN

(коды 238838, 255602, 255603)

- Микрометрическая регулировка помола;
- TOUCHSCREEN дисплей;
- Скорость помола 2,5-3 г/с;
- Жернова 75 мм;
- Технология Clump Crusher;
- Рекомендованная производительность 5 кг/день;
- Объем бункера 1,6 кг



NUOVA AURELIA

 **nuova
SIMONELLI®**
The coffee machines you can trust.

Идеальный комплект кофемолки MYTHOS с Nuova Aurelia MP



КОНКРЕТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА MYTHOS

- **Вкус:** наличие **скармливателя**, жернова с напылением, **оборотов двигателя (900)**, что положительно влияет на вкус: чашки более вкусные, сочные, **повторяемые**;
- **Ресурс жерновов** (2000/2500 кг) ;
- Технология взвешивания: Митос каждый раз **оттаривает холдер с нуля**;
- Митос пишет сколько вышло **по факту** (версия с весами);
- Митос чистится **быстрее**;
- **Возможность домола** в прямом эфире;
- У Митос **2 вентилятора**, что позволяет охлаждать и двигатель и камеру смалывания;
- Регулировка помола **очень точная и плавная**



СПАСИБО!