

Aurelia®



 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

IT ANCHE VOI SIETE I CAMPIONI

Aurelia Competizione vi farà diventare dei veri campioni, come i più bravi baristi del mondo che la utilizzano nella sfida per diventare il World Barista Champion. Essere la macchina per caffè espresso più idonea in questa competizione significa che Aurelia è stata preferita per la sua tecnologia, la sua massima funzionalità e praticità, la sua performance. Queste "qualità" si ottengono unendo l'esperienza dei baristi che hanno collaborato al progetto, le competenze dell'Ufficio tecnico Nuova Simonelli, la ricerca scientifica affidata a varie università. **Aurelia Competizione** è facile da usare ed affidabile. Campione in tutto.

EN YOU TOO CAN BE CHAMPIONS

Aurelia Competizione will make you into real champions, like the world's best baristas, who use it in the challenge to become World Barista Champion, showing off the very best of their professional skills. The fact it was selected as the best choice of espresso machine for this competition means that Aurelia was preferred for its technology, maximum practicality and easy use and its sheer performance. These "qualities" are achieved by combining the experience of the baristas who collaborated on the project, the skills of the Technical Division at Nuova Simonelli, and the scientific research carried out especially by different universities. This is why, in an international competition but

above all, during a barista's daily work, **Aurelia Competizione** will always deliver perfect espressos and excellent cappuccinos. **Aurelia Competizione** is easy to use and simple to maintain. A champion all round.

FR VOUS AUSSI VOUS ETES DES CHAMPIONS

Aurelia Competizione vous fera devenir de vrais champions. Comme les meilleurs barmans du monde qui l'utilisent dans le défi pour devenir le World Barista Champion (WBC). Etre la machine à café la plus adéquate dans cette compétition signifie que Aurelia a été préférée pour sa technologie, sa fonctionnalité et sa commodité extrême, ainsi que pour ses performances. **Aurelia Competizione** est facile à utiliser et nécessite d'un entretien simple. Champion dans tous les domaines.

DE AUCH SIE SIND MEISTER

Die **Aurelia Competizione** wird aus Ihnen echte Meister machen. Genau wie die besten Barkeeper der Welt, die sie benutzen, um World Barista Champion zu werden. Dass sie als bestgeeignete Espresso-Kaffeemaschine für diesen Wettbewerb betrachtet wird, bedeutet dass die Aurelia wegen ihrer Technologie, ihrer extremen Zweckmäßigkeit, Ergonomie und ihrer Performance der Vorzug gegeben wurde. Die **Aurelia Competizione** ist leicht zu bedienen und einfach zu warten. Ein Meisterstück in jeder Hinsicht.

SP VOSOTROS TAMBIÉN SOIS LOS CAMPEONES

Aurelia Competizione os convertirà en verdaderos campeones. Como los mejores baristas del mundo que la utilizan en la competición del World Barista Champion. Ser la máquina para caffè espresso más adecuada para esta competición significa que Aurelia ha sido la preferida por su tecnología, su máxima funcionalidad y practicidad, su performance. **Aurelia Competizione** es fácil de usar y con un mantenimiento sencillo. Campeón en todo.

IT IL DESIGN CREATIVO

Aurelia Competizione è una macchina per caffè espresso professionale particolare anche nel design. Una linea di grande effetto visivo, in un mix di classico e di contemporaneo, con superfici in acciaio specchiante e materiali monocromi con

decorazioni. Particolare, e caratterizzante, lo stile *minimal-techno* della pulsantiera. Led a basso consumo energetico irradiano luce sul piano di lavoro per agevolare il lavoro del barista, creando un piacevole effetto scenico.

Aurelia Competizione Automatic



Aurelia® COMPETIZIONE



Aurelia Competizione Manual

EN CREATIVE DESIGN

Aurelia Competizione is a professional espresso machine that is also particular when it comes to design. A line with great visual impact, mixing classical and contemporary styling, with mirror-finish steel surfaces and monochrome surfaces with decorative features. Another specific characteristic feature is the minimal-techno style of the button pad. Low-consumption LEDs light up the work surface to make the barista's job easier as well as creating an eye-catching scenic effect.

FR LE DESIGN CREATIF

Aurelia Competizione est une machine à café expresso professionnelle particulière aussi dans son design. Une ligne à grand impact visuel grâce au mélange du style classique et moderne, avec des surfaces en acier brillant et des matériaux monochromes avec décors. Particulier et caractéristique, le style minimal-techno du clavier. Des diodes électroluminescentes à basse consommation éclairent le plan de travail pour faciliter les opérations du barman, créant un effet optique agréable.

DE KREATIVES DESIGN

Die **Aurelia Competizione** ist eine professionelle Espressomaschine, bei der auch das Design etwas Besonderes ist. Die Linie ist eindrucksvoll und ist eine Mischung aus Klassisch und Zeitgenössisch, mit Oberflächen aus spiegelblankem Stahl und einfarbigen Materialien. Besonders charakteristisch ist der „Minimal-Techno-Stil“ der Tastatur. LEDs mit niedrigem Energieverbrauch beleuchten die Arbeitsfläche, um dem Barkeeper die Arbeit zu erleichtern, und bilden gleichzeitig einen gefälligen szenischen Effekt zu erzeugen.

SP EL DISEÑO CREATIVO

Aurelia Competizione es una máquina para caffè espresso profesional particular incluso en su diseño. Una línea de gran efecto visual, en una mezcla de clásico y de contemporáneo, con superficies en acero a espejo y materiales monocromos con decoraciones. Particular, y que caracteriza, el estilo minimal-techno del teclado. Led de bajo consumo energético irradian luz en el zona de trabajo para facilitar la faena del barista, creando un agradable efecto escénico.





IT LA RICERCA SCIENTIFICA

Aurelia Competizione è progettata secondo modelli matematici appositamente sviluppati per consentire di ottimizzare ogni sua prestazione. È stato possibile bilanciare in maniera ottimale ogni parte della macchina, garantendo la massima stabilità della temperatura in ogni fase operativa.

EN SCIENTIFIC RESEARCH

Aurelia Competizione has been engineered using mathematical models, developed specially to optimise performance at every level. Each part of the machine has been balanced for optimum results, guaranteeing maximum temperature stability during every stage of operation.

FR LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Aurelia Competizione est conçue selon des modèles mathématiques spécialement développés pour permettre d'optimiser chacune de ses performances. Il a été possible d'équilibrer de façon optimale chaque partie de la machine, en assurant une stabilité optimale de la température durant toutes les phases opérationnelles.



Aurelia® COMPETIZIONE



DE WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG

Die **Aurelia Competizione** wurde aufgrund eigens ausgearbeiteter mathematischer Modelle entwickelt, um die Optimierung jeder einzelnen Funktion zu ermöglichen. So konnte auf optimale Weise jedes Einzelteil der Maschine ausbalanciert werden, so dass maximale Konstanz der Temperatur in jeder Betriebsphase gewährleistet werden kann.

SP LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Aurelia Competizione está proyectada según modelos matemáticos desarrollados adrede para permitir optimizar cada una de sus prestaciones. Ha sido posible equilibrar de manera inmejorable cada parte de la máquina, garantizando la máxima estabilidad de la temperatura en cada fase operativa.

IT EFFICACE ED AMICA DELL'AMBIENTE

Aurelia Competizione è superiore anche nel risparmio energetico. L'acqua per le erogazioni viene riscaldata attraverso un sistema di co-generazione di energia, che, oltre al risparmio, permette di personalizzare in modo indipendente la temperatura dell'acqua e la pre-infusione su ogni gruppo.

EN EFFICIENT AND ECO-FRIENDLY

Aurelia Competizione also offers superior performance in terms of energy saving. The water for dispensing purposes is heated through a system of energy co-generation, which, as well as saving energy, makes it possible to customise the water temperature and pre-infusion of each group independently.

FR EFFICACE ET AMIE DE LA NATURE

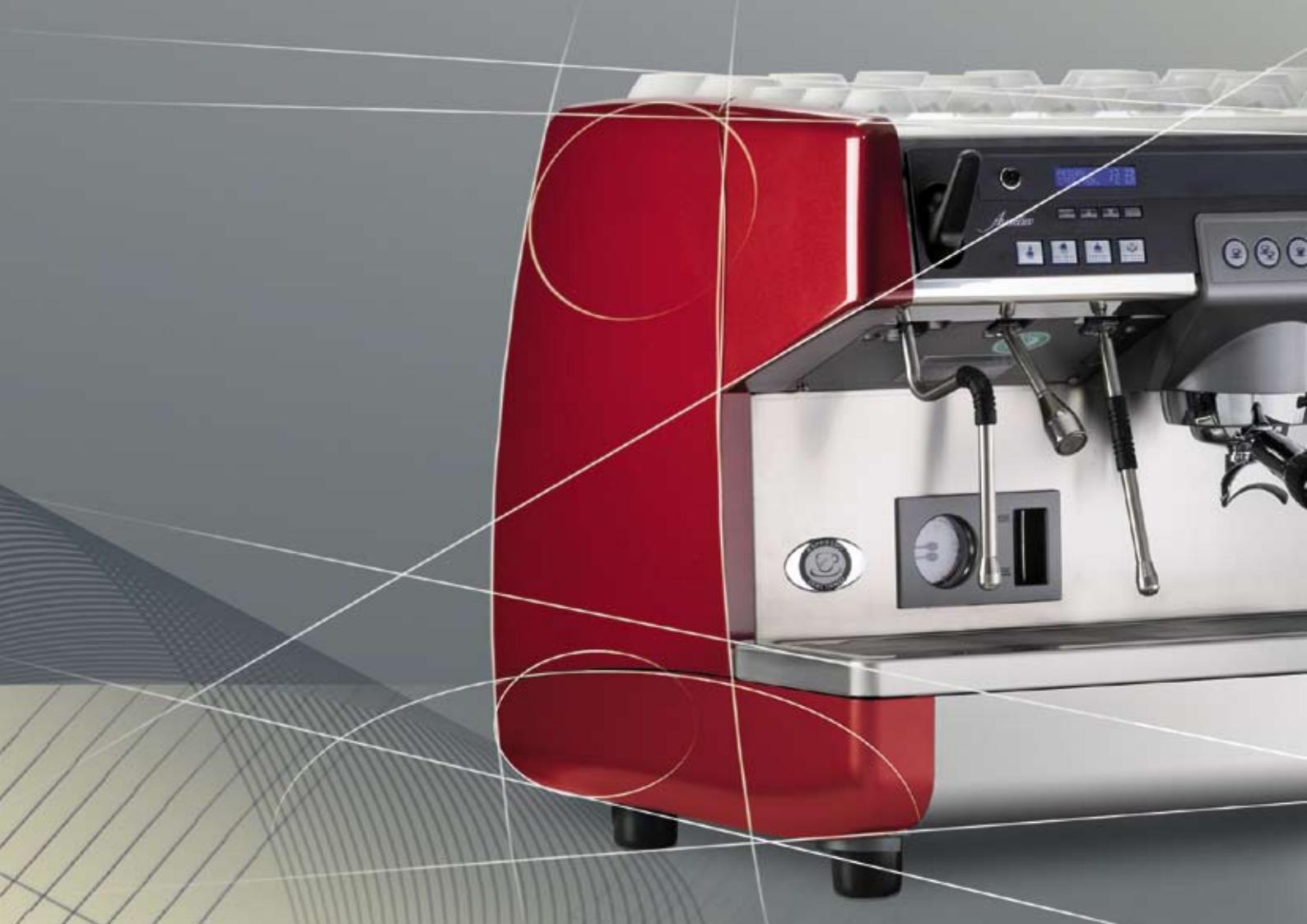
Aurelia Competizione est supérieure même dans le domaine de l'économie d'énergie. L'eau pour les distributions est réchauffée à travers un dispositif de cogénération d'énergie qui, outre l'économie, permet de personnaliser de façon indépendante la température de l'eau et la pré-infusion sur chaque groupe.

DE ZWECKMÄSSIG UND UMWELTFREUNDLICH

Aurelia Competizione steht auch im Hinblick auf die Energieeinsparung an der Spitze. Das Brühwasser wird über ein kombiniertes Energie-Erzeugungssystems erhitzt, das nicht nur eine Einsparung ermöglicht, sondern auch die individuelle und unabhängige Einstellung der Wassertemperatur und der Vor-Infusion an jeder einzelnen Brühgruppe ermöglicht.

SP EFICAZ Y AMIGA DEL AMBIENTE

Aurelia Competizione es superior también en el ahorro energético. El agua para las dispensaciones se calienta a través de un sistema de co-generación de energía, que, además de ahorrar, permite personalizar de manera independiente la temperatura del agua y la pre-infusión en cada grupo.



piace subito e sempre

IT La macchina da caffè è sempre in primo piano e concorre a definire lo stile del locale. La bellezza di **Aurelia** è composta dai suoi tanti particolari, che non invecchiano con il tempo e non stancano il nostro gusto estetico. **Aurelia** ha un design che calibra bene modernità e raffinatezza. Ecco perché la scelgono i migliori bar.

EN You will like it at the first glance and forever

One of the most important element in a café is the espresso coffee machine: it contributes to set the style of the place. The beauty of Aurelia is also made of its various details. And these are the ones that in the time being will not get older and will always satisfy our aesthetic taste. Aurelia has a design that well tailors modernity and refinement. That's why it is chosen in the best bars.

FR Aurélia plaît toujours et tout de suite

La machine à café est toujours au premier plan et concourt à définir le style des lieux. La beauté de l'Aurélia se compose par ses nombreux détails qui ne vieillissent pas avec du temps et ils ne fatiguent pas notre goût esthétique. Aurélia a une conception qui calibre la modernité avec l'élégance. Voilà pourquoi les meilleurs bars choisissent Aurélia.

DE Sofort und immer beliebt

Die Espressomaschine ist immer in Vordergrund und ist ein Teil der Einrichtung des Lokals. Die Schönheit Aurelias besteht auch in ihren vielfältigen Details, die unseren ästhetischen Sinn keineswegs ermüden oder die Formen veralten. Aurelia hat ein Design, das Modernität mit Feinheit außerordentlich gut vereinigt. Aus diesem Grund wird sie von den besten Bars ausgewählt.

SP Gusta pronto y siempre

La maquina para café esta siempre en primer lugar y concurre a definir el estilo de un local. La belleza de Aurelia esta compuesta también por sus muchos particulares. Son estos que, en el tiempo, no cansan nuestro gusto estético o envejecen las formas. Aurelia tiene un diseño industrial que calibra bien modernidad y refinado. Eso es por que es elegida en los mejores bares.



Aurelia
MADE IN ITALY



versatile e funzionale

IT Tazza bassa, bicchiere alto? Tutte le misure sono giuste con Aurelia: i gruppi del piano di lavoro possono essere da 90 mm e da 135 mm.

EN Versatile and functional

Low cup, tall glass? Any measure is right with Aurelia: the units of the work surface are 90 mm and 135 mm.

FR Versatile et fonctionnelle

Tasse basse, verre haut? Toutes les dimensions sont justes avec Aurélia: les groupes du plan de travail peuvent être de 90 mm et de 135 mm.

DE Flexibel und praktisch

Kleine Tasse oder großen Becher? Alle Größen sind geeignet mit Aurelia: Die Gruppen für die Arbeitsplatte sind 90 mm oder 135 mm.

SP Funciones electricas

Taza baja, vaso alto? Todos los tamaños son apropiados con Aurelia: las unidades de la superficie de trabajo son de 90 mm y de 135 mm.

 **nuova
SIMONELLI®**
espresso coffee machines



Tazza bassa Low cup



Bicchiere alto Tall glass



IT Ergonomicità: per lavorare in tutta sicurezza e comfort

Aurelia è una macchina ineguagliabile in molti suoi dettagli tecnici ed estetici. Ogni sua parte è stata progettata in riferimento al lavoro del barista, per salvaguardare la sua incolumità fisica e garantirgli il massimo comfort.

Non stupisce quindi che Aurelia abbia ottenuto dall'Istituto Europeo di Psicologia ed Ergonomia, la certificazione di ergonomicità.

EN **Ergonomic shape: to work in complete wellness**

Aurelia is a machine with no equal for many of its esthetical and technical details. This means that every part of the machine was planned with reference to the work and natural movements of the barista, to grant him the maximum comfort during his work. It is no wonder that the Aurelia is the first machine in the world that has been awarded, by the European Institute of Ergonomics and Psychology, the certification for being ergonomic.

FR **Ergonomie: pour travailler en totale sécurité**

Aurélia est une machine sans pareil par beaucoup de ses détails techniques et esthétiques. Chaque partie de cette machine a été étudiée en se référant au travail du barman, pour assurer sa sécurité en lui garantissant le meilleur confort.

C'est justement pour cette raison que l'Aurélia a obtenu la certification d'ergonomie de la part de l'Institut Européen de Psychologie et Ergonomie.

DE **Ergonomisch mit vollen Komfort zu arbeiten.**

Aurelia ist wegen ihrer technischen und ästhetischen Merkmale eine einzigartige Maschine ohne Gleichen. Kein Wunder also, dass Aurelia als erste in der Welt das Ergonomie-Zertifikat erhalten hat.

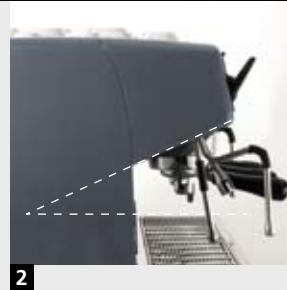
SP **Ergonomía: para trabajar en el bienestar total**

Aurelia es una máquina sin iguales en muchos de sus detalles técnicos y estéticos. Cada su parte ha sido proyectada en referencia al trabajo del barman para asegurar su seguridad garantizandole el mejor confort. No sorprende por eso que Aurelia haya obtenido, primera máquina en el mundo, la certificación por su ergonomía por el Istituto Europeo de Psicología y Ergonomía.

ergonomicità



IT Il portafiltro è inclinato di 10°, per rendere più naturale la posizione della mano durante l'impugnatura. La sua forma conica, con materiale antiscivolo, consente una presa confortevole e sicura anche con mani bagnate. L'innovativo sistema di **"Aggancio Soft"** facilita l'innesto e preserva l'avambraccio dell'operatore da strappi e sollecitazioni. La pulsantiera ha i tasti retroilluminati e si può scegliere tra diverse intensità di luce. Il materiale antiscivolo garantisce una gradevole sensazione tattile. Il piano di lavoro è interamente in acciaio inox, con griglia "a filo" per non sporcare la base delle tazzine. La vaschetta diamantata facilita lo scarico dell'acqua depositata. Il **sistema** per erogare vapore **push-pull** è il più affidabile e pratico. Le lance **inox snodabili a 360°** consentono di utilizzare bricchi di varia misura e sono equipaggiate di una gomma protettiva antiustione.



EN The handle of the filter holder is inclined by 10° resulting in a more comfortable and natural hand position. Its conic shape grant a perfect grip also with wet hands. The innovative soft coupling system allows to the operator to engage or remove the filter holder from the supply unit effortlessly. The distance between group heads is 23 centimetres, providing more working space. The touch pad has backlit buttons (the symbols are easier to see) and it is possible to choose between various levels of light intensity. The buttons are made of silicon rubber for a pleasant touch sensation. Clean and Hygenic - the work tray is entirely in stainless steel, with a wire grid: the cups are never dirty. The diamond reservoir makes it easy to drain the waste water. The push and pull system to supply steam is more reliable and functional. The inox steam wands rotate 360° enabling the use of various size pitchers. The wands have a protective rubber guard to prevent burning.



1. Comandi push & pull Push & pull buttons
2. Ampio campo visivo Wide visual field
3. Innesto soft Soft coupling
4. Luminosità variabile Variable light intensity



3



4

DE Der Siebträger ist 10° geneigt, um die bestmögliche ergonomische Handposition beim Griff zu erreichen. Ihre konische Form mit rutschfreiem Material ermöglicht auch mit nassen Händen einen bequemen und sicheren Griff. Der Siebträger wird ganz leicht befestigt. Dies bedeutet, dass beim Ein- und Herausziehen des Siebträgers von der Brühgruppe keine Bemühung erfordert wird. Der Abstand zwischen den Brühgruppen ist 23 cm, d.h. mehr Raum, um besser und viel zu arbeiten. Das Bedientastenfeld weist rückbeleuchtete Tasten (Symbole besser sichtbar) mit zwei Lichtstärken auf. Die Tasten aus Silicongummi bieten ein angenehmes Tastgefühl. Reinigung und Hygiene - Die Abstellfläche besteht aus Inox Stahl, mit speziellem Gitter, um die Tassen rein zu halten. Der spezieller Abflussbehälter erleichtert den Wasserabfluss. Das Push-pull System ist praktischer und sicherer. Die 360° schwenkbare Inox-Düsen ermöglichen Kannen verschiedener Größe zu verwenden. Die Düsen sind mit einer Gummimembran als Schutz gegen Verbrennung verkleidet.

FR Le porte-filtre est incliné de 10° pour rendre plus naturel la position de la main pendant la poigne. Sa forme conique, par le matériel anti-glissement, permet une poigne sûre même avec les mains humides. Le porte-filtre est à serrage soft qui facilite l'opérateur pour travailler intensément sans trop se fatiguer. La distance entre un groupe distributeur et l'autre est 23 cm: un espace utile pour travailler mieux et plus. Le tableau de commande présente des touches retro-éclairées et on peut choisir entre deux intensités de lumière. Les touches sont en gomme siliconique pour assurer une agréable sensation tactile. Nettoyage et hygiène - Le plan de travail est complètement en acier inox, avec particulière grille «à fil» pour ne pas salir la base des tasses. Le bac diamanté facilite le décharge de l'eau déposé. Le système d'érogation push-pull c'est le plus fiable et pratique. Les lances inox articulables à 360° permettent d'utiliser des pots de différente grandeur et sont protégées par une gomme anti-brûlure.

SP El porta filtro está inclinado de 10°, porqué así es más natural la posición de la mano durante el agarre. Su forma conica, gracias al material antideslizamiento, permite un agarre seguro aún con las manos mojadas. El porta filtro es con ajuste suave que facilita el agarre del operator que podra trabajar intensamente sin cansarse. La distancia entre una unidad de erogación y la otra es de 23 centímetros, un espacio útil para trabajar mejor y más. El panel de mandos tiene las teclas retroiluminados y se puede elegir entre dos intensidades de luz. La goma de silicon asegura una agradable sensación táctil. Limpieza e higiene - El plano de trabajo es completamente en acero inoxidable, con particular rejilla "a hilo" para no ensuciar la base de las tazas. La piletita diamantada facilita la descarga del agua depositada. El sistema de erogacion push-pull (empuja /tira) es el más seguro y pratico. Las lanzas vapor inox articulables a 360° permiten de usar jarras de diferentes tamaños. Los tubos vapor tienen una goma protectora antiquemaduras.

I'innovazione che va oltre

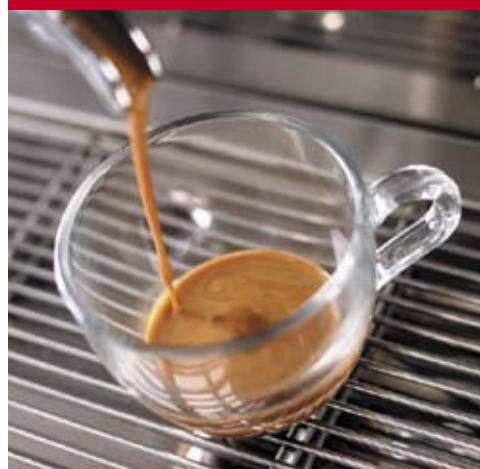
ground-breaking innovation

une innovation extreme

innovation, die weiter reicht

la innovación que va más allá

sistema SIS® con doppia infusione



IT Una innovativa soluzione tecnica introdotta con l'Aurelia garantisce un'infusione morbida tale da realizzare estrazioni sempre perfette nell'arco di tutta la giornata lavorativa, con fondi sempre asciutti.

Iancia COOL TOUCH



IT Le lance vapore hanno un sistema brevettato **cool touch**, che, oltre a garantire maggiore sicurezza contro le scottature, assicura una facile pulizia: finalmente niente più incrostazioni del latte.

EN Iancia COOL TOUCH

The steam wands have a patented **cool touch** system that, as well as guaranteeing greater safety against scalds and burns also makes them easy to clean, meaning milk build up is finally a thing of the past.

controllo PID



IT **Aurelia** è innovativa in molte sue parti. Un **pressostato digitale di ultima generazione** garantisce massima precisione nel controllo della temperatura in caldaia e consente al barista di verificarla (a scelta fra "bar", "gradi C°" o "gradi F°") dal display e di settarla direttamente dalla pulsantiera.

EN controllo PID

Aurelia has many innovative features. A **next-generation digital pressure switch** guarantees the utmost precision when it comes to controlling the temperature in the boiler tank and it allows the barista to check this temperature (choosing from "bar", "degrees C°" or "degrees F°") on the display as well as to set it from the keypad.

EN **SIS® with double infusion system**
Aurelia introduces an innovative Soft Infusion System that grant a perfect extraction during all the day and dry coffee grounds after every operation.

FR **SIS® sistema avec double infusion**
Une innovatrice solution technique introduite par l'Aurelia garantie une infusion douce telle qui réalise des extractions de plus en plus parfaites pendant toute la journée de travail, avec fonds toujours secs.

DE **SIS® System mit Doppelbrühung**
Eine weitere technische Innovation der Aurelia ist die langsame und "weiche" Vorbrühung. Diese garantiert einen immerwährenden perfekten Espresso verbunden mit einem trockenen Kaffeesatz im Siebträger.

SP **sistema SIS® con doble infusion**
Una solucion tecnica innovativa introducida por la Aurelia garantiza una infusión tan suave que permite estracciones siempre perfectas durante todo el día de trabajo, con fondos siempre secos.



FR **Iancia COOL TOUCH**
Les lances vapeur présentent un système breveté cool touch qui, outre à garantir une majeure sécurité contre les brûlures, assure un nettoyage simplifié: finalement éliminées les incrustations de lait.

DE **Iancia COOL TOUCH**
Die Dampfrohre besitzen ein patentiertes, als cool touch bezeichnetes System, dass nicht nur höheren Schutz vor Verbrühungen gewährleistet, sondern auch eine einfache Reinigung: endlich kleine Milchablagerungen mehr.

SP **Iancia COOL TOUCH**
Las salidas de vapor tienen un sistema patentado cool touch, que, además de garantizar una mayor seguridad contra las quemaduras, asegura una limpieza fácil: por fin se acabaron las incrustaciones de la leche.

FR **controllo PID**
Aurelia est novatrice dans chacun de ses composants. Un pressostat digital de toute dernière génération garantit une précision extrême du contrôle de la température dans la chaudière et permet au barman de la contrôler (au choix entre "bars", "degrés C°" ou "degrés F°") sur l'afficheur et de la régler directement à partir du clavier.

DE **controllo PID**
Die Aurelia ist in vielen ihrer Bauteile innovativ. Ein Digitaldruckschalter neuester Generation gewährleistet höchste Präzision bei der Kontrolle der Temperatur im Kessel und ermöglicht dem Barkeeper die Überwachung anhand des Displays (nach Wahl in "bar", "Grad C°" oder "Grad F°") sowie die Einstellung direkt über die Tastatur.

SP **controllo PID**
Aurelia es innovadora en muchas de sus partes. Un presostato digital de última generación garantiza la máxima precisión en el control de la temperatura en la caldera y permite al barista comprobarla (a elegir entre "bar", "grados C°" o "grados F°") desde la pantalla electrónica y de ajustarla directamente desde el teclado.



un mezzo per comunicare

the power of dream

connecting people

we work you taste

IT Una frase luminosa, scelta da voi, scorre sul grande display dell'Aurelia nel momento in cui volete e informa sul menù del giorno, sulle promozioni della settimana, invita a consumare o più semplicemente augura una piacevole giornata. I vostri clienti, incuriositi, non potranno fare a meno di leggere e di apprezzare il messaggio.

funzioni elettroniche

IT On/Off - Controllo elettronico
macinatura - Doppio Conteggio -
Pre-set - Manutenzione - Autodiagnosi
- Programmaz. Temperatura latte
(Lancia Autosteam) - Connessione PC.



lancia Autosteam

IT Montare una crema latte densa e vellutata con temperatura costante ora è facile grazie al sistema Autosteam Simonelli.

EN **Autosteam System** Produce a foamy and velvety milk: now it's easy thanks to the Nuova Simonelli's.

lavaggio Automatico



EN A display that catch the attention

A luminous message can be programmed to run, at a selected time, on the scrolling marquee. Use it to merchandise your menu, to communicate events happening in your café or simply to greeting a good day. Your customer's curiosity will attract them to the display and they can not but read.

FR Un moyen pour communiquer

Une phrase lumineuse, choisie par vous, coule dans le grand display de Aurélia quand vous voulez en informant à propos du menu du jour, sur les promotions de la semaine, en invitant à consommer, ou plus simplement vous souhaitez une bonne journée. Vos clients curieux ne pourront que lire et apprécier ce message.

DE Ein Mittel zu kommunizieren

Ein grosses Display ist individuell programmierbar und informiert Ihre Kunden über die neuesten Angebote und wünscht diesen einfach nur einen schönen Tag. Das Display macht neugierig und bringt daher die Nachricht optimal an Ihren Kunden weiter.

SP Un medio para comunicar

Una frase luminosa, escrita por vosotros, pasa sobre la grande pantalla de la Aurelia y les informa sobre el menu del día, sobre las promociones de la semana, invitando a consumir o más simplemente le desea buen día. Vuestros clientes, curiosos, no podrán evitar de leer e apreciar el mensaje.



EN Electronic Features: Programmable On/Off controls (Plus) - Electronic control to monitor grind profile (Plus) - Beverage counter (Plus) - Pre Set Maintenance - Self diagnosis system with historical fault data (Plus) - Programmable milk temperature (Autosteam system) USB connector for computer interface (Plus).

FR Fonctions électroniques: On/Off - Contrôle de la mouture - Double comptage - Pre-set manutention - Auto-diagnostic - Programmation température lait (Lance Autosteam) - Connection au PC.

DE Elektronische Funktionen: Ein/Aus - Kontrolle des Mahlgrades - Zweifaches Zählwerk - Wartungsanzeige - Selbst Diagnose System - Milchtemperatur Einstellung (Autosteam System) - Pc Anschluss.

SP Versátil y funcional: On/Off - Control de la molienda - Doble cuenta - Pre-set manutención - Auto-diagnóstico Programación de la temperatura de la leche (Lanza Autosteam) - Conexión al PC.

FR Lance Autosteam Réaliser une crème-lait dense et veloutée avec température constante maintenant c'est facile grâce au système Autosteam Simonelli.

DE Jetzt dank Simonelli Autosteam System ist es einfach, eine dicke Milchschaum zur richtigen Temperatur zu erzeugen.

SP Lanza Autosteam Realizar una crema-leche densa y velutada con temperatura constante ahora es fácil gracias al sistema Autosteam Simonelli.



IT Aurelia effettua automaticamente cicli di lavaggio seguendo un processo pre-impostato attivabile dalla pulsantiera.

EN Autosteam system

Automatic Washing cycle Just push the bottom from the touch pad and Aurelia will carry out, automatically, a pre-selected automatic washing cycle.

FR Lavage automatique

Aurélia effectue automatiquement des cycles de lavage en suivant un procès pré-réglé activable du panneau de commandes.

DE Aurelia hat ein automatisches Selbstreinigungsprogramm der Gruppen welche im Menu einstellbar ist.

SP Lavado automático

Aurelia efectúa automáticamente unos ciclos de lavado siguiendo un proceso preimpostado activable desde el panel de mandos.

Aurelia



A

Scaldatzze programmabile
Programmable cup warmer



B

Lancia vapore inox
Stainless steel steam wand



C

Lancia cool touch (optional)
Cool touch steam wand (optional)



N

D

L

F



D

Acqua calda con economizzatore
Hot water dispenser with economiser



Piano inox
Stainless steel work tray



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

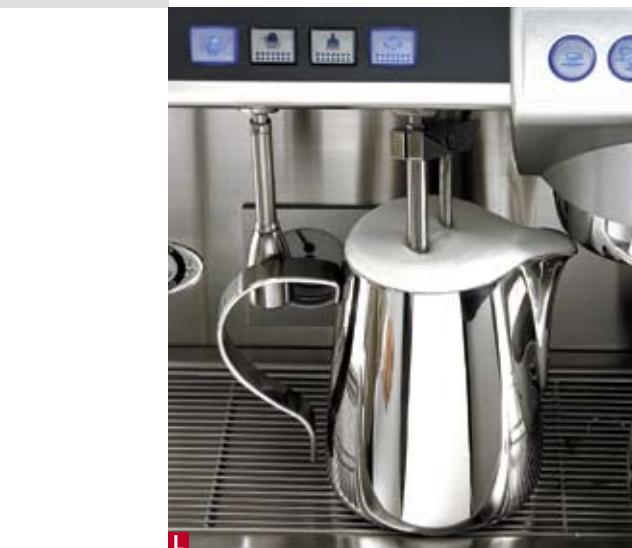


Alzata scaldatazze
Cup warmer protection



Tasti programmazione
Programmable on/off controls

Controllo PID
PID control



Lancia autosteam
Smart wand T



Giornale luminoso
Scrolling electronic marquee



Portafiltro pelle + teflon
Leather handle - teflon coated filter holder



Anello gruppo separabile
Insertable group ring

2 GR

DIGIT



VOLUMETRIC



SEMIAUTOMATIC



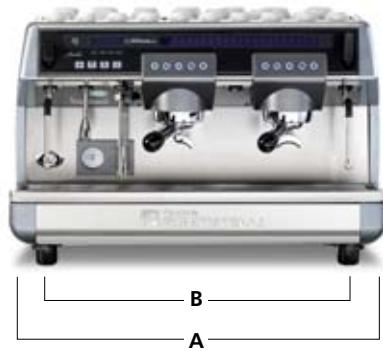
3 GR



4 GR



Aurelia



| AURELIA | N. Gruppi | N. Groups | 2 | | | |
|------------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | S | V | DIGIT | COMP M COMP A |
| | Versone | Version | Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS |
| Carrozzeria/Body | Materiale | Material | ● | ● | ● | ● |
| | Colori Standard | Standard Colours | ● | ● | ● | ● |
| Caldaia/Boiler | Capacità | Capacity | 14 | 14 | 14 | 14 |
| | Materiale | Material | Rame (Copper) | Rame (Copper) | Rame (Copper) | Rame (Copper) |
| | Valvola Sicurezza | Security Valve | ● | ● | ● | ● |
| | Valvola Antirisucchio liquidi | No-Vacuum Valve | ● | ● | double | ● |
| | Pressostato | Pressostat | ● | ● | ● | ● |
| | Pressostato Digitale | Digital Pressostat | | | ● | ● |
| | Sonda Elettronica Temperat. | Electronic Probe temp | | | ● | ● |
| | Autolivello Elettronico | Automatic water flow | ● | ● | ● | ● |
| Idraulica/Hydraulics | Pompa Volumetrica | Volumetric Poump bult-in | ● | ● | ● | ● |
| | Dosatura Volumetrica | Volumetric Dosage | | ● | ● | — |
| | Manometro Bar Caldaia | Gauge bar Boiler | ● | ● | ● | ● |
| | Manometro Bar Pompa | Gauge bar Poump | ● | ● | ● | ● |
| | Indicatore Livello Acqua | Water Level Indicator | ● | ● | ● | ● |
| Gruppo/Group | Termocompensato | Thermocompensated | ● | ● | ● | ● |
| | Infusione SIS® | Soft Infusion System (SIS®) | ● | ● | ● | ● |
| | Portafiltro Teflonato | Teflon Filter Holder | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Portafiltro pelle + teflon | Leather handle-teflon coated filter holder | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Altezza Maggiore | Raised Group | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Vapore/Steam | Doppia Lancia Vapore Inox | Double stainless steel Switable wand | ● | ● | ● | ● |
| | Terza Lancia Vapore | Third Steam Wand | ○ | ○ | ● | ● |
| | Lancia Cool Touch | Cool Touch Wand | ○ | ○ | ○ | ● |
| | Cappuccinatore | Cappuccinatore | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Cappuccino System | Manual Smart Wand | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Autosteam | Autosteam | | ○ | ○ | ○ |
| Acqua Calda/Hot Water | Economizzatore | Built-in economiser | ● | ● | ● | ● |
| | Dosatura Elettronica temporiz. | Electronic dosage | | ● | ● | ● |
| Scaldatazze/Cup Warmer | Scaldatazze Elettrico | Electric cupwarmer | ● | ● | ● | ● |
| | Programmabile 2 temperat. | Programmable 2 temperat. | | | ● | ● |
| Elettronica/Electronic | Display LCD Multifunzione | Multifunction LCD Display | | ● | ● | ● |
| | On/Off | On/Off | | | ● | ● |
| | Conteggio Parziale | Partial Counter | | | ● | ● |
| | Conteggio Totale | Total Counter | | | ● | ● |
| | Contr. Macinat | Electronic grinding control | | | ● | ● |
| | Check Control | Check Control | | | ● | ● |
| | Lavag. Autom. | Automatic Washing program | | ● | ● | ● |
| | Progr. Addolc | Water softner program | | | ● | ● |
| | Progr. Manut | Maintenance program | | | ● | ● |
| | Progr. Temperatura | Temperature program | | | ● | ● |
| | Temp. Latte (Smart Wand) | Milk Temp. (Smart Wand T) | | | ● | ● |
| | PC Interface | PC Interface | | | ○ | ○ |
| | Giornale Luminoso | Scrolling Electronic Marquee | | | ○ | ○ |
| | Tempo Erogazione | Shot Time | ○ | ○ | | ● |
| Dimensioni/Dimension | Larghezza "A" (mm - inch) | Width "A" (mm - inch) | 785 (30 7/8") | 785 (30 7/8") | 785 (30 7/8") | 785 (30 7/8") |
| | Altezza "H" (mm - inch) | Height "H" (mm - inch) | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") |
| | Profondità "E" (mm - inch) | Deep "E" (mm - inch) | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") |
| | Larghezza "B" (mm - inch) | Width "B" (mm - inch) | 690 (27 1/8") | 690 (27 1/8") | 690 (27 1/8") | 690 (27 1/8") |
| | Profondità "C" (mm - inch) | Deep "C" (mm - inch) | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") |
| | Profondità "D" (mm - inch) | Deep "D" (mm - inch) | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") |
| Peso/Weight | Netto (Kg - Lb) | Net (Kg - Lb) | 74 (163 lb) | 74 (163 lb) | 74 (163 lb) | 74 (163 lb) |
| | Lordo (Kg - Lb) | Gross (Kg - Lb) | 80 (176 lb) | 80 (176 lb) | 80 (176 lb) | 80 (176 lb) |
| | Voltaggio | Voltage (Volt) | 220-380V | 220-380V | 220-380 | 220-380 |
| | Potenza (W) | Power (W) | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 |
| Suggerimenti Installazione | Hint Installation | | | | | |
| Piano Macch./Top Dimension | Largh. Min. | Minimum Width | 1100 (43 1/4") | 1100 (43 1/4") | 1100 (43 1/4") | 1100 (43 1/4") |
| | Profond. Sugg. (mm - inch) | Deep (mm - inch) | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") |
| | Altezza Sugg. (mm - inch) | Height (mm - inch) | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") |
| | Diam. Foro (mm - inch) | Hole Diameter (mm - inch) | 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") | 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") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") |
| | Attacco | Pipe Connection | 3/8" | 3/8" | 3/8" | 3/8" |
| Scarico/Water Discharge | Dist. Max Scar. (mm - inch) | Max Dist. Discharge Conn.(mm - inch) | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 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") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") |
| | Se 380V | if 380 V | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro |
| | Amper Macch. | Ampere | 20 | 20 | 20 | 20 |



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.

| S | V | DIGIT | COMP M | COMP A | S | V | DIGIT |
|--|--|--|--|--------|--|--|--|
| Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS | | Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS | Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS | Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● |
| 17 | 17 | 17 | 17 | | 22 | 22 | 22 |
| Rame (Copper) | Rame (Copper) | Rame (Copper) | Rame (Copper) | | Rame (Copper) | Rame (Copper) | Rame (Copper) |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | double |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ● | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| 1010 (39 3/4") | 1010 (39 3/4") | 1010 (39 3/4") | 1010 (39 3/4") | | 1240 (48 13/16") | 1240 (48 13/16") | 1240 (48 13/16") |
| 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") | 530 (20 13/16") |
| 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") | 545 (21 7/16") |
| 920 (36 3/16") | 920 (36 3/16") | 920 (36 3/16") | 920 (36 3/16") | | 1150 (45 1/4") | 1150 (45 1/4") | 1150 (45 1/4") |
| 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") | 370 (14 9/16") |
| 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") | 630 (24 3/4") |
| 88 (194 lb) | 88 (194 lb) | 88 (194 lb) | 88 (194 lb) | | 104 (229 lb) | 104 (229 lb) | 104 (229 lb) |
| 98 (216 lb) | 98 (216 lb) | 98 (216 lb) | 98 (216 lb) | | 120 (264 lb) | 120 (264 lb) | 120 (264 lb) |
| 220-380V | 220-380V | 220-380V | 220-380V | | 220-380V | 220-380 | 220-380V |
| 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | | 5000 | 5000 | 5000 |
| 1300 (51 1/8") | 1300 (51 1/8") | 1300 (51 1/8") | 1300 (51 1/8") | | 1550 (61") | 1550 (61") | 1550 (61") |
| 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") | 600 (23 9/16") |
| 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") | 1040 (40 15/16") |
| 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") | | 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") | 60 (2 5/16") |
| 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") |
| 3/8" | 3/8" | 3/8" | 3/8" | | 3/8" | 3/8" | 3/8" |
| 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") |
| 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") | 1000 (39 5/16") |
| Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro | Trif. Con neutro |
| 23 | 23 | 23 | 23 | | 23 | 23 | 23 |

● = standard
○ = optional

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

cod. 29000227



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