

Appia



 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



Nuova Simonelli has been producing coffee machines since 1936. A long story with deep roots with an emphasis towards client satisfaction and innovation: Factors that have greatly contributed to writing an important chapter in the world of espresso coffee. Today the brand **Nuova Simonelli** is synonymy's with reliability, technology, research, style and customer satisfaction. Our Philosophy is to supply a superior product for the best baristas in the world and the success of our product at the world barista championship is testimony to our achievement. When creating a machine we always address the professional operator. The barista is who uses the product everyday and the machine is the piece of equipment that is capable of "making of breaking" the coffee, it is therefore of the utmost importance that we create a machine that is comfortable to use and simple to operate. Behind the machines of **Nuova Simonelli** there is engineering, technical work, design, testing, research and much more. At Nuova Simonelli the creation of these superior machines is achieved thanks to their team made up of trained professionals all with a wide range of abilities, knowledge and talents and all united with the same goal of creating a excellent coffee machine for the barista.



 **nuova**
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

Nuova Simonelli produce macchine per caffè espresso dal 1936. Una lunga storia fatta di ricerca, attenzione verso il cliente e innovazione: fattori che hanno contribuito a scrivere un capitolo importante nel mondo del caffè espresso. Il brand **Nuova Simonelli** è oggi sinonimo di affidabilità, tecnologia, ricerca, stile e cura del cliente.

La nostra filosofia progettuale è apprezzata dai migliori baristi al mondo, come testimoniano i successi al World Barista Championship, e da sempre si rivolge all'operatore professionale. Per lui, che la usa tutti i giorni, la macchina da caffè è prima di tutto un'attrezzatura capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè, ma anche uno strumento in grado di farlo lavorare in modo "confortevole".

Bisogni a cui forniamo risposte concrete.

Dietro ad una macchina **Nuova Simonelli** c'è il lavoro di ingegneri, tecnici, designer, arredatori, collaudatori e ricercatori universitari.

Un team formato da professionisti esperti con competenze diverse e unito negli obiettivi: realizzare macchine per caffè espresso eccellenti per il barista.



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



Nuova Simonelli produit des machines à café espresso depuis 1936. Une longue histoire faite de recherche, d'attention vers le client et d'innovation: des facteurs qui ont contribué à écrire un chapitre important dans le monde du café espresso. La marque **Nuova Simonelli** est synonyme aujourd'hui de fiabilité, de technologie, de recherche, de style et d'attention envers le client.

Notre philosophie conceptuelle est appréciée par les meilleurs barman du monde, comme le témoignent les succès obtenus au World Barista Championship, et elle s'adresse depuis toujours à l'opérateur professionnel. Pour ce dernier qui l'utilise tous les jours, la machine à café est avant tout un outil capable d'extraire tout le crémeux et tous les arômes du café, mais aussi un instrument en mesure de le faire travailler de façon "confortable". Des nécessités auxquelles nous donnons des réponses concrètes.

Derrière une machine **Nuova Simonelli** se cache le travail des ingénieurs, des techniciens, des designers, des décorateurs, des contrôleurs d'essai et des chercheurs universitaires.

Une équipe formée par des experts professionnels ayant des expériences différentes mais unis dans leurs objectifs: réaliser des machines à café espresso excellentes pour le barman qui les utilise.





Nuova Simonelli stellt seit 1936 Espressomaschinen her und besitzt daher langjährige Erfahrung, die sich auf Forschung, Aufmerksamkeit gegenüber dem Kunden und Innovation gründet: Faktoren, die dazu beigetragen haben, ein bedeutendes Kapitel in der Geschichte des Espressokaffees zu schreiben.

Die Marke **Nuova Simonelli** steht heute für Zuverlässigkeit, Technologie, Forschung, Stil und Pflege des Kunden. Unsere Entwicklungsphilosophie zielt von jeher auf Profis ab und wird von den besten Baristen der Welt hoch geschätzt, wie auch die Erfolge bei der World Barista Championship beweisen.

Für sie ist die Espressomaschine, die sie täglich benutzen, in erster Linie ein Gerät, das in der Lage sein muss, aus dem Kaffee seinen ganzen cremigen Geschmack und alle Aromen heraus zu holen, muss sie aber auch in die Lage versetzen, "bequem" zu arbeiten. Und auf diese Erfordernisse bieten wir konkrete Antworten. Hinter jeder Maschine von **Nuova Simonelli** steht die Arbeit von Ingenieuren, Fachtechnikern, Designern, Einrichtungsfachleuten, Prüfern und Forschungspersonal der Universitäten. Ein Team von erfahrenen Professionisten mit unterschiedlichen Fachgebieten und einem gemeinsamen Ziel: die Herstellung hervorragender Espressomaschinen für Baristen.

Nuova Simonelli produce máquinas para café exprés desde el 1936. Una larga historia de investigación, atención hacia el cliente e innovación: factores que han contribuido a escribir un capítulo importante en el mundo del café exprés.

La marca **Nuova Simonelli** hoy es sinónimo de fiabilidad, tecnología, investigación, estilo y cuidado del cliente. Nuestra filosofía de proyecto es apreciada por los mejores baristas del mundo, como testimonian los éxitos en el World Barista Championship, y desde siempre se dirige al operador profesional.

Para él, que la usa todos los días, la máquina de café es antes que nada un equipo capaz de extraer toda la cremosidad y los aromas del café, pero también un instrumento capaz de hacerlo trabajar de manera "cómoda". Necesidades a las cuales damos respuestas concretas. Detrás de una máquina

Nuova Simonelli está el trabajo de ingenieros, técnicos, diseñadores, decoradores, técnicos para test e investigadores universitarios.

Un equipo formado por profesionales expertos con competencias diferentes y unido en los objetivos: realizar máquinas para café exprés excelentes para el barista.

Appia®

Appia 1 gruppo è una macchina compatta ed innovativa, che coniuga versatilità e tecnologia. Tante le innovazioni che fanno di Appia l'avanguardia tecnologica: dal nuovo sistema di infusione, al nuovo sistema idraulico, fino all'innovativo sistema di termocompensazione. Ideata per rispondere ad esigenze di spazio, Appia risulta ideale per chi non accetta compromessi e pretende una macchina affidabile e dalle elevate prestazioni.

Innovations built in the Appia unit make it state of the art: from the new infusion system, to the innovative hydraulics, till the advanced thermal compensation system. Designed to respond to any counter space needs, Appia is the perfect solution for the customer that does not accept compromises and looks for high performance in a compact reliable product.

Appia 1 groupe est une machine à café compacte et moderne qui conjugue éclectisme et technologie. Les innovations qui rendent Appia l'avant-garde technologique sont nombreuses: du nouveau système d'infusion, au nouveau système hydraulique, jusqu'au système innovant de thermo-compensation. Inventée pour répondre aux exigences de place, Appia est idéale pour celui qui n'accepte pas de compromis et qui exige une machine fiable et aux performances élevées.

Die eingruppige Appia ist eine innovative und kompakte Espressomaschine, welche dank Ihrer Technologie vielseitig einsetzbar ist. Diese Innovationen, wie die neue Brühmethode, das neue hydraulische System und der Autosteam verwandeln die Appia in ein kompaktes technologisches hochentwickeltes High-End Produkt. Die eingruppige Appia ist die perfekte Maschine für Barista welchen trotz Platzmangel nicht auf eine zuverlässige Hochleistungs-espressomaschine verzichten wollen.

Appia 1 grupo es una máquina compacta e innovadora, que une versatilidad y tecnología. Muchas las innovaciones que hacen Appia la vanguardia tecnológica: desde el nuevo sistema de infusión, al nuevo sistema hidráulico, hasta el innovador sistema de termo-compensación. Ideada para contestar a exigencias de espacio, Appia resulta ideal para los que no aceptan compromisos y pretenden una máquina confiable y con elevadas prestaciones.



SIS®

Riuscire a portare in tazza tutta la crema contenuta nel caffè è una sfida vinta da Appia grazie al sistema SIS (Soft infusion System) che garantisce un'infusione morbida tale da realizzare estrazioni sempre perfette e compensare eventuali errori di pressatura del caffè.

AUTOSTEAM

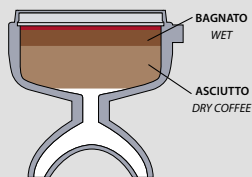
Con Appia 1 gruppo anche il meno esperto tra i baristi è in grado di preparare cappuccini dalla crema latte densa e vellutata. L'innovativo sistema Autosteam permette di montare e riscaldare il latte in modo semplice ed immediato. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata, in modo da preservare tutte le qualità organolettiche del latte. L'Autosteam è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



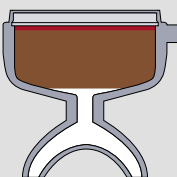
GRUPPI ALTI

Tradurre ogni richiesta in una bevanda ricca, cremosa e fumante? Con Appia è possibile grazie al gruppo con altezza maggiorata, che consente di erogare il caffè direttamente nei comodi bicchieri alti. Latte macchiato, mokaccino, frappuccino, big cappuccino ogni esigenza si trasforma in un semplice gesto.

PRE-INFUSIONE NORMALE
NORMAL SYSTEM



SISTEMA SIS
SIS SYSTEM

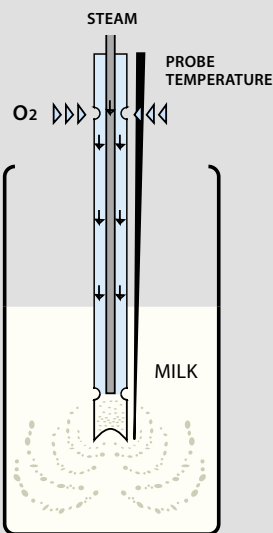


Being able to deliver into a cup all the cream present in coffee is a challenge that Appia has won thanks to the SIS system (Soft Infusion System), which guarantees a soft infusion able to make always perfect brews and to compensate possible mistakes in coffee tamping.

Réussir à porter dans la tasse toute la crème contenue dans le café est un défi déjà gagné par Appia grâce au système SIS, Soft Infusion System, qui assure une infusion douce qui permet de réaliser toujours des extractions parfaites et de compenser les éventuelles fautes de pressage du café.

Eine perfekte Crema ist eine Herausforderung für jede Kaffeemaschine. Die Appia löst dieses Problem durch das SIS-System (Soft Infusion System) welches die gesamte Crema in die Tasse abgibt. SIS sorgt durch ihre weiche Bruehung fuer eine perfekte Extraktionen und gleicht hierdurch auch eventuelle Fehler beim Pressen aus.

Lograr llevar en taza toda la crema contenida en el café es un desafío vencido por Appia gracias al sistema SIS (Soft Infusion System) que garantiza una infusión blanda que permite realizar extracciones siempre perfectas y compensar eventuales errores de prensado del café.



With Appia even the less expert among the baristas is able to prepare cappuccinos with warm and thick milk froth. The innovative Autosteam system allows to froth and heat up milk in a simple and immediate way. Frothing stops automatically when the programmed temperature is reached so that it is possible to preserve all the organoleptic qualities of milk. Autosteam is also reliable, hygienic and safe, thanks to the wand's thermal insulating system.

Avec Appia 1 aussi le moins expert des barmans est capable à préparer un "cappuccino" avec une crème de lait dense et veloutée. Le moderne système Autosteam permet de monter et réchauffer le lait de manière simple et immédiate. La distribution s'arrête automatiquement quand la température programmée est atteinte de façon à préserver toutes les qualités organoleptiques du lait. L'Autosteam est fiable, hygiénique et sûr grâce au système d'isolement thermique de la lance.

Mit der eingruppigen Appia kann auch der unerfahrenste Barista perfekten, samtigen Milchschaum zubereiten. Dank des innovativen Autosteam-System ist dies nun ohne Probleme möglich. Sobald die perfekte Temperatur erreicht ist, wird die Dampf- und Luftzufuhr automatisch gestoppt. Dabei bleiben aber alle organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten. Der Autosteam ist zuverlässig, hygienisch und dank der Wärmedämmung der Dampfduese auch sicher bei Beruehrungen.

Con Appia 1 el menos experto entre los barmans también es capaz de preparar capuchinos con crema leche densa y pastosa. El innovador sistema Autosteam permite de montar y calentar la leche de modo simple e inmediato. La erogación se interrumpe automáticamente al lograr la temperatura programada, para preservar todas las calidades organolépticas de la leche. El Autosteam es también confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico del chorro.

RAISED GROUP

Transform every request in a rich creamy drink! With Appia it is possible thanks to the group with increased height that allows to brew coffee directly in high cups, lattes, mochas, large cappuccinos.... every need turns into a simple gesture.

Transformer chaque demande en une boisson riche, crémeuse et fumante. Avec Appia tout cela est possible grâce au groupe à hauteur augmentée, qui permet de distribuer le café directement dans des verres hauts et confortables. Lait au café, "mokaccino, frappuccino, big cappuccino".... chaque exigence se transforme dans un simple geste.



Die eingruppige Appia lässt keine Wünsche offen. Ob Cappuccino, Latte Macchiato, Mokaccino, Frappuccino.... dank ihrer hohen Gruppe können alle Getränke, auch in grossen oder hohen Gefäßen in einem einzigen Arbeitsschritt erledigt werden.

Traducir cada pedido en una bebida rica, cremosa y humeante. Con Appia es posible gracias al grupo con altura aumentada, que permite erogar directamente el café en los cómodos vasos altos. Leche manchada, mokaccino, frappuccino, big capuchino.... cada exigencia se transforma en un simple gesto.

Appia



vano poggiatezze
cup-tray



pompa volumetrica e caldaia da 5 lt
volumetric pump and 5lt boiler



sistema Autosteam
Autosteam system



40 cm

dimensioni compatte
compact dimensions





E



comandi push & pull
push & pull levers

F



tasti programmazione
programmable on/off controls

G



gruppo alto
raised group

H



piano inox
stainless steel work tray

VERSIONI / VERSIONS

Appia è disponibile nelle versioni *Semiautomatica* e *Volumetrica* e in due varianti colori *Standard* e *Lux*.

Appia is available in *Semiautomatic* and *Volumetric* versions and in two range of Finishes *Standard* and *Lux*.

Appia est disponible dans les modèles *Semi-automatique* et *Volumétrique* et en deux variantes de couleur *Standard* et *Lux*.

Appia ist in den Versionen *halbautomatisch* und *volumetrisch* in zwei Farbvarianten *Standard* und *Lux* erhältlich.

Appia es disponible en las versiones *Semiautomáticas* y *Volumétrica* y en dos variantes colores *Estándar* y *Lux*.

COLORI / COLOURS

Nero / Black

STANDARD



COLOUR



LUX



VOLUMETRICA / VOLUMETRIC



SEMIAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC



Appia®



APPIA	N. Gruppi	N. Groups	1	
			S	V
Carrozzeria/Body	Versione Materiale	Version Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
	Colori Versione Inox	Colours Stainless Steel Version	● ● ○	● ● ○
Caldaia/Boiler	Capacità (lt.- gall) Materiale	Capacity (lt.- gall) Material	5 (1,32) Rame (Copper)	5 (1,32) Rame (Copper)
	Valvola Sicurezza Valvola Antirisucchio liquidi	Security Valve No-Vacuum Valve	● ●	● ●
	Pressostato Autolivello Elettronico	Pressostat Electronic Water Level	● ●	● ●
Idraulica/Hydraulics	Pompa Volumetrica Dosatura Volumetrica	Volumetric Pump built-in Volumetric Dosage	● ●	● ●
	Manometro Bar Caldaia Manometro Bar Pompa	Gauge bar Boiler Gauge bar Pump	● ●	● ●
	Indicatore Livello Acqua	Water Level Indicator	●	●
Gruppo/Group	Termocompensato Infusione SIS® Altezza Maggiorata	Thermocompensated Soft Infusion System (SIS®) Raised Group	● ● ●	● ● ●
Vapore/Steam	Autosteam Cappuccinatore Turbocream	Autosteam Cappuccinatore Turbocream	○ ○ ○	○ ○ ○
Acqua Calda/Hot Water	Dosatura Elettronica	Electronic dosage		●
Dimensioni/Dimension	Larghezza "A" (mm - inch) Altezza "H" (mm - inch) Profondità "C" (mm - inch) Larghezza "B" (mm - inch) Profondità "E" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch) Height "H" (mm - inch) Deep "C" (mm - inch) Width "B" (mm - inch) Deep "E" (mm - inch)	400 (15 11/16") 530 (20 13/16") 545 (21 7/16") 300 (11 13/16") 360 (14 3/16")	400 (15 11/16") 530 (20 13/16") 545 (21 7/16") 300 (11 13/16") 360 (14 3/16")
Peso/Weight	Netto (Kg - Lb) Lordo (Kg - Lb) Voltaggio Potenza (W)	Net (Kg - Lb) Gross (Kg - Lb) Voltage (Volt) Power (W)	42 (92,6 lb) 48 (106 lb) 115-230V 1500-1800	42 (92,6 lb) 48 (106 lb) 115-230V 1500-1800
Suggerimenti Installazione		Hint Installation		
Piano Macch./Top Dimension	Largh. Min.	Minimum Width	720 (28 5/16")	720 (28 5/16")
	Profond. Sugg (mm - inch) Altezza Sugg. (mm - inch)	Deep (mm - inch) Height (mm - inch)	600 (23 9/16") 1040 (40 15/16")	600 (23 9/16") 1040 (40 15/16")
Ingresso Acqua/Water Inflow	Diam. Foro (mm - inch) Dist. Max Rubin. (mm - inch)	Hole Diameter Max Dist. from Water Tap (mm - inch)	60 (2 5/16") 1000 (39 5/16")	60 (2 5/16") 1000 (39 5/16")
Scarico/Water Discharge	Attacco Dist. Max Scar. (mm - inch)	Pipe Connection Max Dist. Discharge Conn. (mm - inch)	3/8" 1000 (39 5/16")	3/8" 1000 (39 5/16")
Impianto Elettrico/Wiring	Dist. Max Prese (mm - inch) Se 380V Amper Macch.	Max Dist. (mm - inch) if 380 V Ampere	1000 (39 5/16") Trif. Con neutro 13(115V) - 8(220V)	1000 (39 5/16") Trif. Con neutro 13(115V) - 8(220V)

● = standard
○ = optional

www.nuovasimonelli.it



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

