



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

«Я хочу машину, сделанную тем, кто внимательно прислушивается к бариста, я хочу изучать кофе, чтобы сделать его лучшим.»

**RELATIONSHIPS
COUNT**

I want a relationship with
my machine, I want a machine
made by someone who listens
to baristas, I want to learn.
I want to make better coffee

[Gwilym Davies]

2009 World Barista Champion

www.nuovasimonelli.it

 **nuova
SIMONELLI®**
espresso coffee machines




100% MADE IN ITALY

Судьба победителя

Каждый чемпион знает, как трудно дается победа, и то, что стать признанным победителем еще сложнее. Аурелия II был брошен великий вызов, который она приняла и преодолела. Аурелия II вновь подтвердила статус официальной кофемашины Всемирного чемпионата Бариста WBC.

Это не только престижная цель, но и показатель наивысшего качества.

В дополнение ко всем преимуществам своей предшественницы (Эргономика, Предварительное заваривание и т.д.), Аурелия II обладает

многими интересными новыми качествами, которые открывают новые и еще более амбициозные горизонты. Теперь Аурелия II со всеми своими особыми свойствами стала доступной для каждого бариста, и каждый будет рад работать на ней.



Лучшая, чем когда - либо Аурелия.



Сила и характер.

Аурелия II просто источает силу и богатство. Мощь прорывных технологий и роскошь поражают не только с первого взгляда, но и далее, при глубоком изучении ее работы.

Сверкание нержавеющей стали машины настолько сильное, что вбирает в себя динамизм ее форм, заставляет ей завидовать. Характер, надежность, роскошь, мощь и основательность. Эти характеристики качества Аурелии II основаны на передовых технологиях Nuova Simonelli и усилены уникальным дизайном.



***Эксплуатационные
качества и постоянство***



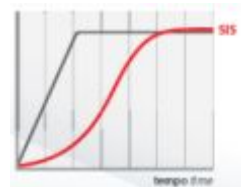
SIS

Система мягкого заваривания



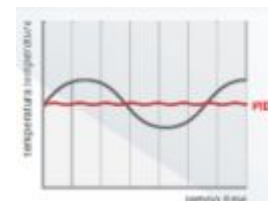
SIS
Soft Infusion
System

Аурелия II вновь представляет систему мягкого заваривания, которая обеспечивает высочайшее качество заваривания и богатые крема.



PID
Proportional
Integral
Derivative

Этот инновационный цифровой датчик давления – очень точный инструмент определения температуры воды в бойлере. Бариста может контролировать и программировать его прямо с дисплея.



Универсальность и функциональность



Высокая группа



**Raised
groups**

Кофемашину можно заказать как с обычными (80мм), так и с высокими (125мм) группами, если вы хотите работать с высокими стаканами.

Автопар



**AUTO
Autosteam**

Чтобы приготовить кремовый, бархатистый капучино больше не нужен опыт и тренировки. С новым краном Autosteam все чашки капучино будут одинаковой температуры и одинаково ароматными.

Автоматическая чистка



Automatic
cleaning

На Аурелии II возможна независимая автоматическая индивидуальная чистка каждой группы. Чистку одной группы можно проводить одновременно с приготовлением кофе на другой группе. Нет необходимости ждать закрытия заведения.



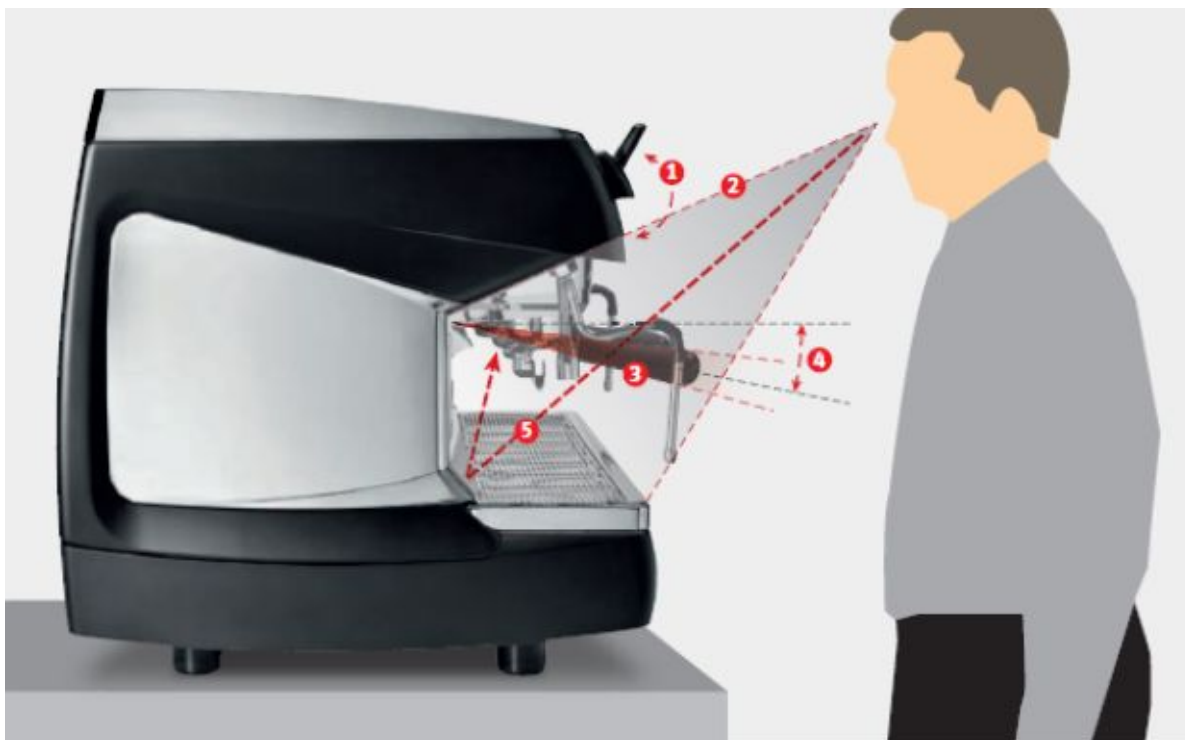
Leather
filter holder

Комфорт и здоровье

Aurelia II в очередной раз подтверждает заботу Nuova Simonelli о защите здоровья бариста. В дополнение к тем решениям, которые сделали предшественницу Aurelia II первой эргономически сертифицированной машиной (Push&Pull краны, наклоненные фильтродержатели, полностью просматриваемая рабочая поверхность), на Аурелии II применены новые интересные устройства.

Кожаный фильтродержатель

1. Push&Pull кран 2. Широкий угол обзора 3. Коническая ручка 4. Наклоненная ручка 5. Зеркало



Обратное зеркало



Позволяет бариста контролировать качество кофе, выходящего из фильтродержателя не наклоняясь. Профессиональные бариста высоко оценят такую возможность.

Подсветка молочника



До сих пор внутренность молочного кувшинчика была темным местом для всех бариста. Теперь подсветка позволяет получить оптимальную визуализацию фазы вспенивания.

Светодиодная подсветка



Подсветка рабочей поверхности гарантирует однородную интенсивность света всей внутренней рабочей зоны машины.



Cool touch

Паровой кран имеет запатентованную систему Cool Touch, которая, в дополнение к большей безопасности от ожогов, увеличивает легкость чистки, теперь никаких молочных наростов.

Рациональность и простота



Время



Температура
приготовления



Температура
группы



Давление в
бойлере



Дополнительное
предзаваривание



Энергосбережение



Smart
functions

Многие полезные функции стали возможны с блоком электронного контроля на новой Digit и T3 кофемашинах. Программирование ежедневного включения – выключения, самодиагностика, двойной учет, запрограммированные данные о возможных ошибках, цифровой датчик давления, функция энергосбережения, управление подогревателем чашек, управление Автопаром – только некоторые из новых возможностей, которые делают машину проще и умнее.



Новые модели оснащены TFT графическим дисплеем с вращающимся пультом управления меню. Информация о диагностике машины отображается на дисплее, информация для бариста может быть настроена для каждого индивидуально. Новый дисплей позволяет бариста может настроить и визуально контролировать следующие параметры:

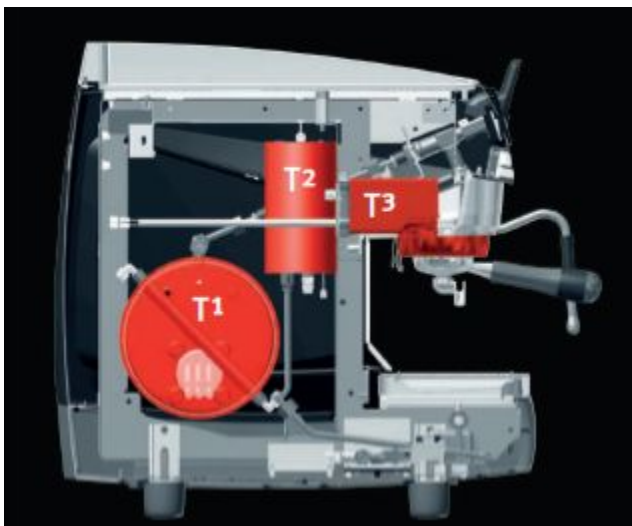
- Время пролива
- Температуру заваривания
- Температуру группы – T3
- Давление бойлера – T3
- Дополнительное предварительное заваривание
- Энергосбережение



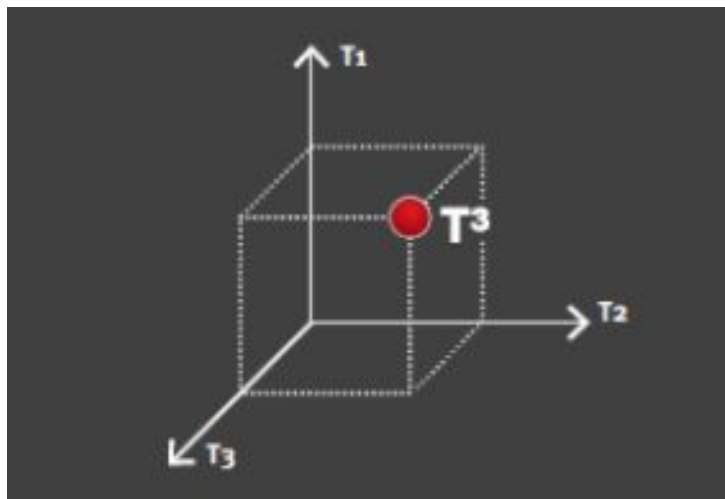
Новые границы качества



Aurelia Competition **содержит инновационную технологию T3, разработанную Nuova Simonelli совместно с учеными из престижных университетов, основанную на опыте работы с Международным чемпионатом бариста WBC. Аурелия II устанавливает новые стандарты характеристик в отношении точности, надежности и универсальности работы.**



Технология T3 обеспечивает передовые эксплуатационные характеристики, так как на каждой группе проходит тройной контроль температуры. Считывание показателей и работа становятся очень точными. Визуальные показатели в режиме реального времени усиливают эффективность и гарантируют невероятные возможности улучшения характеристик каждой кофейной смеси.



Технология и профессионализм

Регулировка давления



Pressure
adjustment

На Аурелии II T3 бариста может самостоятельно, без вызова техника или разборки кофемашины, по своему желанию настроить давление помпы.

Термоизоляция



Thermal
Insulation

Отличные эксплуатационные характеристики и энергосбережение не взаимоисключающие цели для Aurelia II T3. Каждая часть гидравлической системы термоизолирована для улучшения максимального постоянства и минимальной потери энергии. Контролируемые электроникой одна или более групп могут выключаться во время спада рабочей нагрузки и таким образом уменьшать потребление электричества.

Клапан остановки пара



Steam stop
valve

Регламентные работы на паровом кране, без отключения машины – мечта не только всех бариста, но и любого техника. На Aurelia II T3 теперь это возможно. Каждый кран имеет клапан, который блокирует подачу пара. Поэтому можно выполнять регламентные работы на кране и готовить капучино для клиентов.

Тефлоновые фильтродержатели



Aurelia II T3 поставляется с фильтродержателями, покрытыми специальным тефлоном, которые обеспечивают великолепную чистоту и таким образом сохраняют аромат кофе в чашке. Можно заказать также систему Easy Clean, которая делает снятие кранов подачи очень простым.

Aurelia II T3

Предназначена для:

- Чемпионов Бариста
- Профессионалов Бариста
- Кофеен, предлагающих большой ассортимент кофе
- Заведений, специализирующихся на качестве кофе

Standard



Reverse mirror



Milk light



Led light



Cool touch



PID



SIS



Automatic cleaning



Smart functions



LCD display



Pressure adjustment



Thermal insulation



Steam stop valve



Teflon filter holder

Optional



Leather filter holder



Cup warmer

Aurelia II T3
2 groups



















Aurelia II T3 - 3 groups



Aurelia II Digit

Предназначена для:

- Требовательных профессионалов
- Сетей кофеен
- Заведений, специализирующихся на качестве кофе
- Заведений с большой проходимостью

Standard	Optional	
 Reverse mirror	 Autosteam	 Leather filter holder
 PID	 Cool touch	 Cup warmer
 SIS	 Milk light	
 Automatic cleaning	 Led light	
 Smart functions	 Raised groups	
 LCD display	 Teflon filter holder	

Aurelia II Digit
3 groups + Autosteam





Aurelia II Digit



Aurelia II

S - полуавтоматическая

V – автоматическая

Предназначена для:

- Требовательных профессионалов
- Заведений, специализирующихся на качестве кофе
- Заведений с большой и средней проходимостью

Standard



Reverse mirror



SIS



Automatic
cleaning
(Volumetric)

Optional



Autosteam
(Volumetric)



Cool touch



Milk light



Led light



Raised groups



Teflon filter
holder



Leather
filter holder



Cup warmer



Aurelia II S – 4 groups (raised)



Aurelia IV – 2 groups (raised, on the left) and Aurelia II 5 – 3 groups (on the right)



Aurelia II T³

2 GR

S



V



3 GR

S



3 GR

V



Aurelia II Digit

2 GR



3 GR



4 GR



Aurelia II S Semiautomatic

2 GR



3 GR



4 GR



Aurelia II V Volumetric

2 GR



3 GR



4 GR



AURELIA II

La migliore Aurelia di sempre
The best Aurelia of all times



Versione / Version		2 gr				
Modello / Model		S	V	Digit	T'S	T'V
Carrozzeria Body	Materiale Material	Acciaio Inox con Inseri in ABS / Stainless Steel with ABS Insert				
	Colori standard Colours	■ Nero / Black	□ Bianco perla / Pearl white	■ Rosso / Red		
	Kit Led completo Full LED light kit	●	●	●	●	●
Caldala Boiler	Capacità Boiler capacity	14 lt	14 lt	14 lt	14 lt	14 lt
	Materiale Material	Rame / Copper	Rame / Copper	Rame / Copper	Rame / Copper	Rame / Copper
	Valvola sicurezza Security Valve	●	●	●	●	●
	Valvola antirisucchio No-vacuum valve	●	●	●	●	●
	Pressostato Pressostat	Manual	Manual	Digital	Digital	Digital
	Autolivello elettronico Automatic water flow	●	●	●	●	●
Idraulica Hydraulics	Pompa volumetrica Volumetric pump	●	●	●	●	●
	Regol. esterna pompa External pump adjustm.			●	●	●
	Dosatura volumetrica Volumetric dosage		●	●		●
	Manometro (bar pompa) Gauge (bar pump)	●	●	●	●	●
	Manometro caldaia Gauge (boiler)	●	●	Electronic	Electronic	Electronic
	Indicatore livello acqua Water level indicator	●	●	●	●	●
Gruppo Group	Reg. temp. gruppo Group temp. adjustm.	Termosifonic	Termosifonic	Termosifonic	Electronic	Electronic
	Infusione S15 Soft infusion system (S15)	●	●	●	●	●
	N. stabilizzatori gruppo N. group stabilisers				2	2
	Capacità stabilizz. gruppo Group stabiliser capacity				1	1
	Gruppi altezza maggiorata Raised groups	●	●	●		
	Portafiltro teflonato Teflon filter holder	●	●	●	●	●
	Portafiltro pelle+teflon Filter holder leather+teflon	●	●	●	●	●
	Padiglione teflonato Teflon pavilion	●	●	●	●	●
Vapore Steam	N. lance vapore N. steam wands	2	2	2	2	2
	Acciaio inox Stainless steel	●	●	●	●	●
	Lancia cool touch Cool touch wand	●	●	●	●	●
	Rubinetto interruz circuito Steam stop valve			●	●	●
	Autosteam Autostream		●	●		
Acqua calda Hot water	N. lance N. lance	1	1	1	1	1
	Economizzatore acqua calda Hot water economiser	●	●	●	●	●
	Dosatura acqua calda Hot water dosage	●	●	●	●	●
Scaldacanze Cup warmer	Elettrica On/Off On/Off electric	●	●			
	Temp. programmabile Programmable temp.			●	●	●
Elettronica Electronic	Display TFT Display TFT			●	●	●
	On/Off On/Off			●	●	●
	Conteggio totale/parziale Parts/total Counter			●	●	●
	Autodiagnosi Check control			●	●	●
	Lavaggio autom. Autom. cleaning program	●	●	●	●	●
	Tempo erogazione Short time			●	●	●
	Temp./press. caldaia Temp./press. boiler			●	●	●
	Temp. acqua caffè Brewing water temp.				●	●
	Temp. latte (Autosteam) Milk temp. (Autostream)		●	●		
	Program. temp. acqua caffè Coffee water temp. program				●	●
Program. temp. gruppo Group temp. program				●	●	
Program. addolc. Water softer program			●	●	●	
Program. manut. Maintenance program			●	●	●	
Program. press. caldaia Boiler pressure program			●	●	●	
Dimensioni Dimension	A - Larghezza (mm) A - Width (inch)	815 (32 1/16)	815 (32 1/16)	815 (32 1/16)	815 (32 1/16)	815 (32 1/16)
	H - Altezza (mm) H - Height (inch)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)
	C - Profondità (mm) C - Depth (inch)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)	565 (22 3/16)
	B - Larghezza (mm) B - Width (inch)	720 (28 5/16)	720 (28 5/16)	720 (28 5/16)	720 (28 5/16)	720 (28 5/16)
	D - Profondità (mm) D - Depth (inch)	370 (14 9/16)	370 (14 9/16)	370 (14 9/16)	370 (14 9/16)	370 (14 9/16)
Peso Weight	Peso netto (kg) Net weight (lb)	74 (164)	74 (164)	74 (164)	76 (168)	76 (168)
	Peso lordo (kg) Gross weight (lb)	80 (176)	80 (176)	80 (176)	82 (181)	82 (181)
Potenza Power	Voltaggio Voltage	230 - 380V	230 - 380V	230 - 380V	230 - 380V	230 - 380V
	Potenza massima Maximum power	4500W	4500W	4500W	7300W	7300W
Suggerimenti installazione / Hint installation						
Piano Macchina Top dimension	Larghezza min. Minimum width	1100 (43 1/4)	1100 (43 1/4)	1100 (43 1/4)	1100 (43 1/4)	1100 (43 1/4)
	Profondità sugg. (mm) Depth (inch)	600 (23 9/16)	600 (23 9/16)	600 (23 9/16)	600 (23 9/16)	600 (23 9/16)
	Altezza sugg. (mm) Height (inch)	1040 (40 15/16)	1040 (40 15/16)	1040 (40 15/16)	1040 (40 15/16)	1040 (40 15/16)
Ingr. acqua Water inflow	Dist. max rubinetto (mm) Max dist. from water tap (inch)	1000 (39 5/16)	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	3/8
Impianto elettr. Wiring	Dist. max prese (mm) Max dist. (inch)	1000 (39 5/16)	1000 (39 5/16)	1000 (39 5/16)	1000 (39 5/16)	1000 (39 5/16)
	Se impianto 380V If 380V	Trif. con neutro	Trif. con neutro	Trif. con neutro	Trif. con neutro	Trif. con neutro
	Amper macch. Ampere	20	20	20	30	30

**TRAINING IS
THE "HOW"
EDUCATION IS
THE "WHAT"**

Brewed Behavior and Nuova Simonelli have a solid education program that not only explains what to do, but more importantly why it is done.

[Tracy Allen]

CEO Brewed Behavior

www.nuovasimonelli.it



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines




100% MADE IN ITALY