



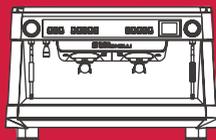
 **nuova**
SIMONELLI®
The coffee machines you can trust.

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ









ТРАДИЦИОННЫЕ КОФЕМАШИНЫ | 12

NUOVA AURELIA **.14** | AURELIA WAVE **.18** |
APPIA LIFE INTRO **.24** | APPIA LIFE XT **.28** | APPIA LIFE TIMER **.29** | APPIA
LIFE STD **.29** | APPIA LIFE COMPACT **.30** | APPIA LIFE 1 GR **.31**



КОФЕМОЛКИ | 32

GX **.34** | MDJ **.38** | MDXS **.42**

Кофемашины и кофемолки Nuova Simonelli разработаны таким образом, чтобы обеспечить превосходное качество и стабильные результаты каждой чашки кофе, просто и быстро. Именно поэтому мы создали ряд кофемашин и кофемолок, способных закрыть любые запросы с помощью современных технологий.

Инновационные, экономичные и дружелюбные технологии - это те ценности, которые лежат в основе всех наших продуктов, адаптированные к различным потребностям

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Думая об экологии, дабы снизить негативные воздействия кофемашин на природу, и при этом создавая продукт, который долго прослужит и после может быть переработан - Nuova Simonelli разработала новые методы, в результате которых предлагает экологически чистый продукт, экономящий энергопотребление и не загрязняющий окружающую среду, повышая рентабельность.

ИННОВАЦИОННОСТЬ И ПРОСТЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Профессиональные кофемашины Nuova Simonelli разработаны так, чтобы гарантировать превосходные качество и стабильность кофе в чашке, просто и быстро, с широким диапазоном приготовления напитков в компактном размере и низким энергопотреблением.

Инновационные технологии, которыми оснащены кофемашины и кофемолки обеспечивают приготовление кофе и молочных напитков быстро, просто и без лишних потерь.

КОФЕМАШИНЫ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



Nuova Aurelia
MP | V-S



Aurelia Wave
V-S



Appia life
XT | TIMER | STD

КОФЕМАШИНЫ СРЕДНЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



Appia life
COMPACT



Appia life
1 GR

КОФЕМОЛКИ



GX
75 | 85



MDJ



MDXS

ТЕХНОЛОГИИ

MP (Макс. производительность)



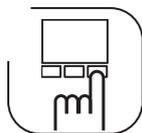
Технология мультибойлер гарантирует высокую производительность и стабильные результаты с меньшим энергопотреблением, благодаря системе мгновенного нагрева и специальной изоляции вокруг бойлера. Просто установите на дисплее температуру для каждой группы и получайте стабильный результат.

PID



PID - это электронный регулятор температуры, обеспечивающий чрезвычайно точную температурную стабильность кофемашины, влекущую к еще более стабильным результатам в чашке.

TFT ДИСПЛЕЙ



Интуитивно понятный дисплей, позволяющий Вам смотреть время экстракции, редактировать рецепты, запускать замывку, смотреть пробег и регулировать яркость кнопок и экрана.

C-AUTOMATION



Это технология, способная гарантировать стабильность в чашке и ускорить рабочий процесс. C-Automation это совокупность системы распознавания холдера, wi-fi соединения и алгоритма, анализирующего скорость потока воды в каждом эспрессо.

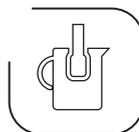
В случае, если экстракция прошла вне заданного диапазона, кофемашина либо сообщает кофемолке вывести сообщение для бариста с необходимостью скорректировать помол (версия C-Automation Tutor), либо посылает сигнал кофемолке скорректировать помол в автоматическом режиме, без пауз в рабочем процессе (версия C-Automation Full).

S.I.S.



Технология мягкого насыщения кофейной таблетки Soft Infusion System сильнее раскрывает ароматику и подчеркивает вкусовые дескрипторы в кофе, давая более тельные чашки и стойкую крема, компенсируя огрехи в подготовке кофейной таблетки.

EASYCREAM



Система автоматического вспенивания коровьего и растительного молока с правильным количеством пены и нужной температуры.

С EasyCream можно задать до 4 видов разной пены для всех рецептов, таких как капучино, флэтвайт, латте и пр. Easycream значительно снижает время отдачи: пока технология вспенивает молоко, бариста может смолоть кофе или подготовить сироп-основу для напитка.

E-STEAM



Электронная система контроля пара, очень простая в использовании одной ручкой.

Технология E-Steam обеспечивает точное количество необходимой пены, гарантируя максимум производительности.

Е-STEAM И ТЕМПЕРАТУРНЫЙ КОНТРОЛЬ



Последующий контроль подачи пара для получения стабильной пены на всех молочных напитках.

В дополнение к электронной системе подачи пара E-Steamb, паровик дополнительно оборудован температурным щупом, который во время вспенивания выводит актуальную температуру молока на экран рукоятки.

Е-MILK



Технология E-Milk позволяет вспенивать коровье и растительное молоко до нужной температуры и необходимого количества пены, заданных в рецепте. Инновационность этой технологии состоит в её сенсорах, которые автоматически активируют паровик и в её возможности регулировать рецепт непосредственно на рукоятке, без необходимости менять настройки через главный экран кофемашины.

Технология E-Milk имеет сенсоры положения паровика: когда он находится в положении покоя, ему можно задать, например, авто-продувку, и, в то же время, когда паровик погружен в пит-

чер с молоком, он запускает автоматическое вспенивание согласно основному рецепту.

Бариста может создать до 9 разных рецептов молока, непосредственно с главного экрана и затем оперативно переключаться между ними на рукоятке, запуская вспенивание либо в автоматическом режиме, либо простым нажатием.

TE.C.X (кофе-телеметрия)



Это платформа сбора, обработки и анализа большого объема данных для контроля ключевых производственных параметров в режиме реального времени, для улучшения продаж и гарантии надежной работы оборудования.

Созданная для управляющих, работников и техников платформа позволяет Вам отслеживать производительность оборудования, учитывать статистику и показатели каждой точки, отслеживать часы пиковой нагрузки и правильно организовывать смены сотрудников, правильно организовать складские остатки и заказы, оптимизировать вложения в обучение персонала согласно графику выдачи заказов в течении рабочего дня. Платформа также предоставляет полезную информацию о техническом обслуживании, такую как количество сваренных чашек и ошибки, для лучшей организации сервиса и планового обслуживания.

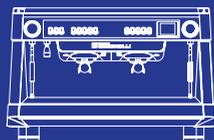
ЭРГОНОМИКА



Эргономичное и удобное в эксплуатации оборудование может увеличить ручку кофейни.

С 2003 года компания Nuova Simonelli применяет в своем оборудовании принципы эргономики (это принципы, направленные на оптимизацию взаимодействия между людьми, оборудованием и окружающей средой, минимизируя стрессовые и опасные ситуации для персонала).

Эргономичный дизайн кофемашин и кофемолок Nuova Simonelli сфокусирован на действиях, которые бариста повторяет раз за разом в течении дня, гарантируя безопасность и комфорт, обеспечивая стабильный и качественный результат в каждой чашке.



ТРАДИЦИОННЫЕ ЭСПРЕССО КОФЕМАШИНЫ

СЕМЕЙСТВО NUOVA AURELIA

Равномерная экстракция

Рабочий процесс

Высокая производительность





Nuova Aurelia

Nuova Aurelia - надежная рабочая станция, гарантирующая стабильную экстракцию, и позволяющая составить разнообразное меню напитков, с прогрессивной автоматизацией, для по-настоящему быстрой отдачи.

Уделяя большое внимание к экономической и экологической составляющей вашей кофейни.

	2 Низкая/ Высокая группа	3 Низкая/ Высокая группа
Ширина (мм)	820	1030
Глубина (мм)	562	562
Высота (мм)	515	515
Мощность МР (Вт)	6900	8700
Мощность Vol Sem (Вт)	4700	5200
Вес нетто (кг)	78	92
Изоляция парового бойлера	+	+
E-Steam с ручкой электроники	+	+
Экономайзер горячей воды	+	+
Подача горячей воды 3-х объемов	+	+
Программа автоматической чистки	+	+



Белая



Черная



Серый титан



Красная

NUOVA AURELIA | MP

Nuova Aurelia MP может предложить сетям, общепитным производствам и ресторанам плавный рабочий процесс, благодаря своим технологиям, высокой производительности и стабильным результатам в чашке. Nuova Aurelia MP гарантирует максимум контроля и температурной стабильности благодаря мультибойлерной технологии, в честь которой и несёт свое название.

NUOVA AURELIA | VOL - VOL XT

Nuova Aurelia Volumetric и Volumetric XT гарантирует стабильную экстракцию, простое обслуживание и легкость в использовании. Версия XT доступна с сенсорным экраном и опциональной технологией C-Automation.

NUOVA AURELIA | SEM - SEM XT

Nuova Aurelia Semiautomatic (Полуавтомат) и Nuova Aurelia Semiautomatic XT гарантируют стабильную производительность, простое обслуживание и легкость в эксплуатации. XT-версия оснащена сенсорным экраном.

ВЕРСИЯ MP



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, общепитные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Технология SIS
Охлаждение помпы
Подсветка
Автопромывка
Сенсорный дисплей
Дисплей группы
PID

ВЕРСИИ VOL | VOL XT



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Подсветка
Сенсорный дисплей (только ХТ версия)
PID (только ХТ версия)
C-Automation (только ХТ версия)

ВЕРСИИ SEM | SEM XT



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии

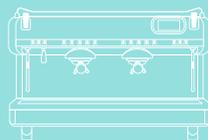


Молочные технологии



Ключевые особенности

Подсветка
Сенсорный дисплей (только ХТ версия)
PID (только ХТ версия)



ТРАДИЦИОННЫЕ ЭСПРЕССО КОФЕМАШИНЫ

СЕМЕЙСТВО AURELIA WAVE

Стабильность

Рабочий процесс

Высокая производительность



LAVAZZA
SIMONELLI

SIMONELLI



Aurelia Wave

Aurelia Wave - кофемашинa, созданная закрывать нужды кофеев, обжарочных производств и ресторанов, предлагая плавный рабочий процесс и оптимальное качество напитков.

Универсальная, высокопроизводительная и стабильная в результатах Aurelia Wave проста в использовании и бережлива к энергопотреблению.

	2 Низкая/ Высокая группа	3 Низкая/ Высокая группа
Ширина (мм)	802	1032
Глубина (мм)	605	605
Высота (мм)	537	537
Мощность (Вт)	5100	5100
Вес нетто (кг)	78	92
Паровой бойлер (л)	14	17
Изоляция парового бойлера	+	+
Экономайзер горячей воды	+	+
Подача горячей воды 3-х объемов	+	+
Программа автоматической чистки	+	+



Белая



Черная



Серый титан



Красная

AURELIA WAVE | VOL

Aurelia Wave Volumetric гарантирует стабильную экстракцию, высокую производительность, простое обслуживание и легкость в использовании.

Созданная для кофеен, обжарочных компания, ресторанов и отелей, где так необходим быстрый и стабильный результат в чашке, легко и просто.

AURELIA WAVE | SEM

Aurelia Wave Semiautomatic обеспечивает высокую производительность, простое обслуживание и невероятную простоту использования.

Подходит для кофеен, обжарочных компаний, ресторанов и отелей, где необходим стабильный и повторяемый результат в чашке.

ВЕРСИИ VOL | VOL XT



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер
TFT-Дисплей
Подсветка (опция)
Easycream (опция)

ВЕРСИИ SEM | SEM XT



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети,
обжарочные производства, отели,
рестораны

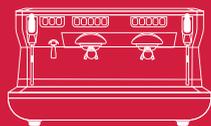
Кофейные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер
Подсветка (опция)





ТРАДИЦИОННЫЕ ЭСПРЕССО КОФЕМАШИНЫ

СЕМЕЙСТВО APPIA LIFE

Стабильность

Простота использования

Средняя производительность





Appia Life

Appia Life - кофемашина, отличающаяся своей производительностью, простотой использования, энергосбережением и новыми особенностями, делающие её ещё более современной.

Number of groups	2 Низкая/ Высокая группа	3 Низкая/ Высокая группа	2 Компакт	1
Ширина (мм)	784	1014	554	404
Глубина (мм)	544	544	544	544
Высота (мм)	500	500	500	500
Мощность (Вт)	3150	5200	2900	1900
Вес нетто (кг)	54	72	42,5	32,5
Паровой бойлер (л)	11	15	7,5	5
Изоляция парового бойлера	+	+	+	+



Белая



Черная



Красная



Серый металл

APPRIA LIFE | XT

Appria Life XT - аббревиатура XT означает "extra technologies", то есть дополнительные технологии.

Предназначена для сетей и заведений со средней нагрузкой, нуждающихся в расширенном функционале. Основанная на наследии Nuova Simonelli в стабильности и качестве, Appria Life XT предлагает дополнительные решения для обширного контроля и ещё большей точности и качества напитков.

APPRIA LIFE | TIMER

Appria Life Timer - это новое пополнение в семействе Appria Life, доступная в 2-х и 3-х группном исполнении в версиях автомат.

Оснащенная TFT-Дисплеем (монохром), Appria Life Timer обеспечивает точный контроль за временем экстракции, позволяя варить вкусные чашки без лишних списаний.

APPRIA LIFE | STANDARD

Appria Life - кофемашина созданная для тех, кто ищет дружелюбный интерфейс и эргономику, кому необходим надежный инструмент, позволяющий даже новичку-бариста готовить вкусные напитки в полном комфорте и безопасности.

Это идеальное решение для крупных бизнесов, больших сетей и любых заведений, где в своей основе заложено приготовление больших объемов напитков высокого качества, при этом обеспечивая экономическую устойчивость.

ВЕРСИЯ XT



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер

PID

Цифровой манометр

Технология SIS

TFT-Дисплей

Подсветка

Easycream (опционально - только на версиях Автомат)

ВЕРСИЯ TIMER



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети,
обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер
Технология SIS
TFT-Дисплей
Easycream (опционально - только на версиях Автомат)

ВЕРСИЯ STANDARD



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети,
обжарочные производства, отели, рестораны

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер
Технология SIS
Easycream (опционально - только на версиях Автомат)

APPRIA LIFE | КОМПАКТ

Appria Life разработана для тех, кто ищет эргономичную, надежную кофемашину, позволяющую даже новичку-бариста готовить вкусные напитки в полном комфорте и безопасности.

Appria Life Compact доступна в 2-группной версии, обеспечивающая отличные результаты с компактными 55 см ширины.

APPRIA LIFE | 1 GROUP

Предназначенная для всех заведений с ограниченным местом (кофе-корнеры, маленькие рестораны и т.п.), Appria Life 1 Gr является профессиональной кофемашинной способная выдавать потрясающие результаты в чашке, будучи всего 40 см шириной.

ВЕРСИЯ КОМПАКТ



Производительность



Для кого

Кофейни и пекарни с небольшой площадью, маленькие обжарочные производства, небольшие сети, кондитерские магазины

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер

Технология SIS

Easycream (опционально - только на версиях Автомат)

ВЕРСИЯ 1 GROUP



Производительность



Для кого

Кофе-корнеры,
небольшие рестораны и пекарни

Кофейные технологии



Молочные технологии



Ключевые особенности

Термоизолированный бойлер
Технология SIS
Easycream (опционально - только на версиях Автомат)



ТЕХНОЛОГИИ ПОМОЛА

CLIMA PRO



Инициативная система помола, обеспечивает максимальную стабильность порции в течении рабочего дня.

Бариста необходимо только задать через дисплей необходимую температуру в камере смалывания, и система сделает всё остальное: датчик контроля температуры вкупе с алгоритмами Clima Pro запускает или отключает подогрев или охлаждение камеры, для поддержания стабильных параметров.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ ПОМОЛА



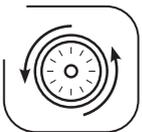
Решение, позволяющее повысить точность и понимание процесса регулировки помола, а также значительно сэкономить время после чистки кофемолки: система сама запоминает необходимое положение помола и подсказывает бариста нужные корректировки.

CLUMP CRUSHER



Гарантирует идеальный равномерный поток молотого кофе в холдер, значительно сокращая время на чистку и обслуживание узла сброса, а также благодаря лучшей его доступности.

МИКРОМЕТРИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА ПОМОЛА:



Микрометрическая система регулировки помола обеспечивает плавную и очень точную настройку.

БЕСШУМНАЯ РАБОТА



Новая система крепления двигателя изолирует лишние вибрации, устраняя нежелательный шум.

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



У бариста есть полная информация и контроль над настройками благодаря сенсорному дисплею.

Разработанный с подстраиваемой логикой, яркой подсветкой и самой необходимой информацией для работы в режиме реального времени, сохраняя нужные данные в фоновом режиме.





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕМОЛКИ

GX

Однородность помола

Точность

Высокая производительность



GX Grinder

GX - профессиональная кофемолка прямого помола обеспечивающая высокую производительность и стабильный помол с минимальными списаниями.

Аббревиатура GX означает Grinding Experience (Впечатления от помола).

Кофемолка создана для сетей и кофеен с высокой нагрузкой, обеспечивает стабильную работу и качественный помол в каждой чашке.



Жернова (мм)	85
Емкость бункера под зерна (кг)	2
Ширина (мм)	202
Глубина (мм)	416
Высота мм (H)	518
Мощность (Вт)	750/650
Вес нетто (кг)	21
Пиковая нагрузка в день (кг)	12

GX



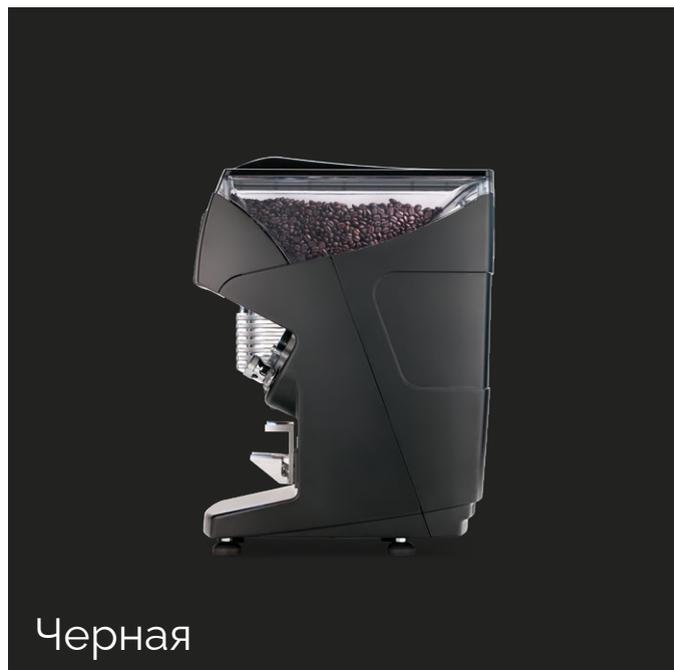
Производительность



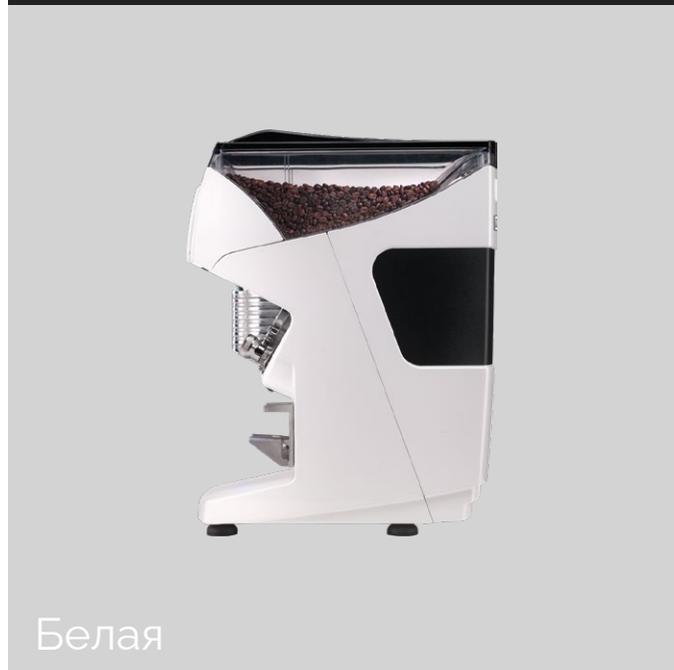
Для кого

Кофейные и пекарные сети,
обжарочные производства, отели,
рестораны

Технологии помола



Черная



Белая



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕМОЛКИ

MDJ

Стабильность

Производительность

Меньший шум





MDJ

MDJ on-demand это профессиональная кофемолка высокого качества. Идеальная пара для всех загруженных заведений, способная смалывать 6 кг в день, благодаря 75 мм жерновам.

Даже во время пиковых нагрузок MDJ обеспечивает равномерный помол и ускоряет время отдачи благодаря удобному сенсорному экрану и держателю холдера, что значительно облегчает работу бариста и снижает стресс-фактор.

Жернова (мм)	75
Емкость бункера под зерна (кг)	1,6
Ширина (мм)	215
Глубина (мм)	290
Высота (мм)	605
Мощность (Вт)	575/750
Вес нетто (кг)	15



Черная



Серый металл



Белая



Красная



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕМОЛКИ

MDXS

Стабильность

Простота в использовании

Меньший шум





MDXS

Кофемолка MDXS on-demand с 65 мм жерновами способна смалывать 4 кг кофе в день. Равномерная выдача, тихая работа, стабильный помол и простота в использовании.

MDXS обеспечивает комфортную работу и облегчает рабочий процесс, благодаря новому держателю холдера и сенсорному дисплею.

Жернова (мм)	65
Емкость бункера под зерна (кг)	1,6
Ширина (мм)	212
Глубина (мм)	290
Высота (мм)	601
Мощность (Вт)	350/400
Вес нетто (кг)	10



Черная



Серый металлик



Белая



Красная

MDJ



Производительность



Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Технологии помола



MDXS



Производительность

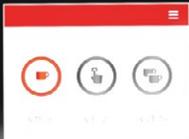


Для кого

Кофейные и пекарные сети, обжарочные производства, отели, рестораны

Технологии помола





MDXS

NUOVA SIMONELLI

ONELLI

 **nuova**
SIMONELLI®



**ОФИЦИАЛЬНЫЙ TELEGRAM-КАНАЛ
ЭКСКЛЮЗИВНОГО ИМПОРТЕРА В РОССИИ**

@ns_va_ru

 nuova
SIMONELLI®
The coffee machines you can trust.
