

CAFFETTERIA
ITALIANA

espresso coffee

cappuccino milk

STOP

XS



 **nuova
simonelli**
espresso coffee machines

CAFFETTERIA
ITALIANA



il vostro
nuovo bar

BECCO EROGATORE CON CAPPUCCINATORE
ESTRAIBILE INCORPORATO

Puring unit with remouvable built-in cappuccino foamer

Auslasedüse mit eingebautem Milchaüschäumer

Bec érogation avec cappuccinateur démontable incorporé

Erogación con cappuccinador interno que se puede quitar

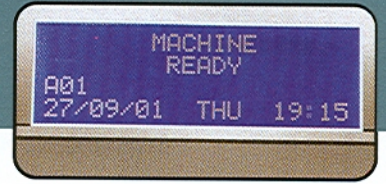




FRIGO ESTERNO TERMOELETRICO
Thermoelectric Cooler
Thermoelektrisch-Ausserkühler
Frigo externe thermoelectrique
Frigorifico externo termoelectrico



DOPPIO MACININO CON MISCELAZIONE CAFFÈ
Double grinding-dosing unit with customised blending
Doppelte Mahl-Dosiereinrichtung mit individueller Mischung
Double moulin à café doseur avec mélange personnalisée
Molinillo dosificador doble con mezcla personalizada



DISPLAY LCD CON 4 RIGHE
LCD display with 4 lines
LCD display 4 zeiliges
Afficheur LCD à 4 lignes
Display LCD con 4 renglones



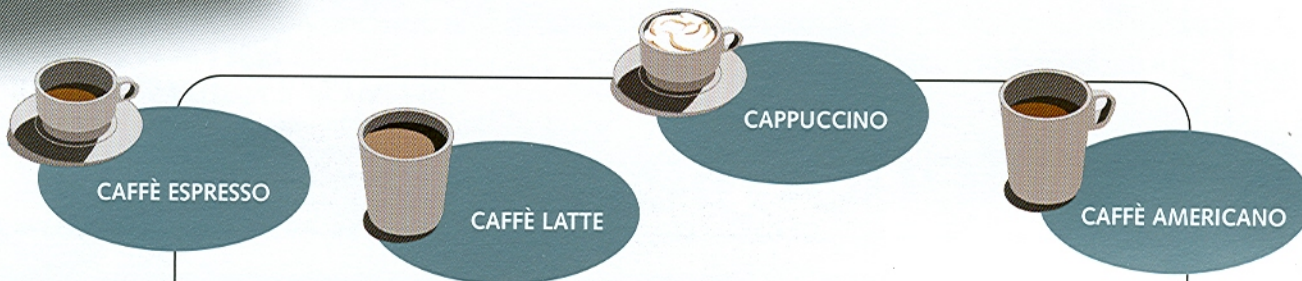
Quando si parla di "Caffetteria" si fa riferimento a locali pieni di gente che prendono il caffè; mille ordinazioni diverse l'una dall'altra in poco tempo. Caffetteria Italiana è stata progettata per rispondere a queste esigenze: preparare il caffè espresso, il cappuccino, il caffè "all'americana", il decaffeinato, il caffelatte, il latte caldo e altre bevande calde in modo semplice e veloce. Niente di più facile, anche per chi non è mai stato dietro al bancone di un bar. Caffetteria Italiana è la superautomatica che cambierà il modo di fare il caffè.

When we talk about a "Cafeteria", we refer to a place full of people drinking coffee; a thousand orders, all different the one from the other, in a very short time. Caffetteria Italiana has been designed to satisfy such needs: to prepare espresso coffee, cappuccino, "American" coffee, decaffeinated coffee, milk coffee, hot milk and other hot drinks, simply and quickly. Nothing easier, even for someone who has never been behind the counter of a café. Caffetteria Italiana is the superautomatic machine that will change the way of making coffee

Lorsqu'on parle de "Cafétéria" on se réfère aux endroits pleins de gens qui prennent le café; mille commandes différentes l'une de l'autre en peu de temps. Caffetteria Italiana a été conçue pour répondre à ces exigences de préparer le café express, le cappuccino, le café "à l'américaine", le café décaféiné, le café au lait, le lait chaud et d'autres boissons chaudes de manière simple et rapide. Rien de plus facile, même pour les personnes qui n'ont jamais été derrière un comptoir de bar. Caffetteria Italiana est la superautomatique qui changera la façon de faire le café.

Wenn von "Cafeteria" die Rede ist, denkt man an ein Lokal voller Leute, die schnell einen Kaffee trinken wollen, der auf hunderterlei verschiedene Arten bestellt wird. Caffetteria Italiana wurde entwickelt, um diesen Ansprüchen gegenüber zu kommen: schnelle und einfache Zubereitung von Espresso, Cappuccino, "normalem" Kaffee, koffeinfreiem Kaffee, Milchkaffee, heißer Milch und sonstigen heißen Getränken. Nichts einfacher als das, auch für jemanden, der noch nie hinter dem Tresen einer Cafeteria gestanden ist. Caffetteria Italiana - eine superautomatische Maschine, für eine neue Art des Kaffeemachens.

Quando se habla de "Caffetteria" se hace referencia a locales llenos de gente que toman café; mil pedidos diferentes en poco tiempo. Caffetteria Italiana ha sido diseñada para responder a estas exigencias: preparar el café expreso, el capuchino, el café "a la americana", el descafeinado, el café con leche, la leche y otras bebidas calientes de manera sencilla y veloz. Nada es más fácil, aún para quienes nunca hayan estado detrás del mostrador de un bar. Caffetteria Italiana es la máquina súper-automática que cambiará la manera de preparar el café.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- erogazione volumetrica
- doppio macinadosatore con miscelazione personalizzata
- doppia caldaia con regolazione elettronica della temperatura
- microprocessore con controllo parametri funzionamento
- temperatura del gruppo erogatore regolabile elettronicamente
- nuovo sistema del gruppo erogatore ad assetto variabile (Sistema CIV: camera infusione variabile)
- Software user-friendly
- lance in acciaio inox con gomma di protezione, mobili a 360°
- sistema push and pull di erogazione acqua calda e vapore
- display a cristalli liquidi con 4 righe di lettura
- optional: dosatore per decaffeinato; smar card; versione self service

THECHNICAL CHARACTERISTICS

- positive-displacement dispensing;
- double grinding-dosing unit with customised blending
- double boiler with electronic temperature adjustment
- microprocessor with operating parameter control;
- electronically adjustable temperature of the dispensing unit
- new variable-setting dispensing unit (CIV System: variable infusion chamber)
- user-friendly software
- 360° adjustable stainless-steel nozzles with protection rubber
- push and pull hot water and steam dispensing system
- liquid-crystal display with 4 reading lines
- optional: dosing unit for decaffeinated coffee; Smart card; Self-service version

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- distribution volumétrique;
- double moulin à café doseur avec mouture personnalisée
- double chaudière avec régulation électronique de la température
- microprocesseur avec contrôle des paramètres de fonctionnement;
- température du groupe de distribution réglable électroniquement
- nouveau système du groupe de distribution à orientation variable (Système CIV: chambre infusion variable)

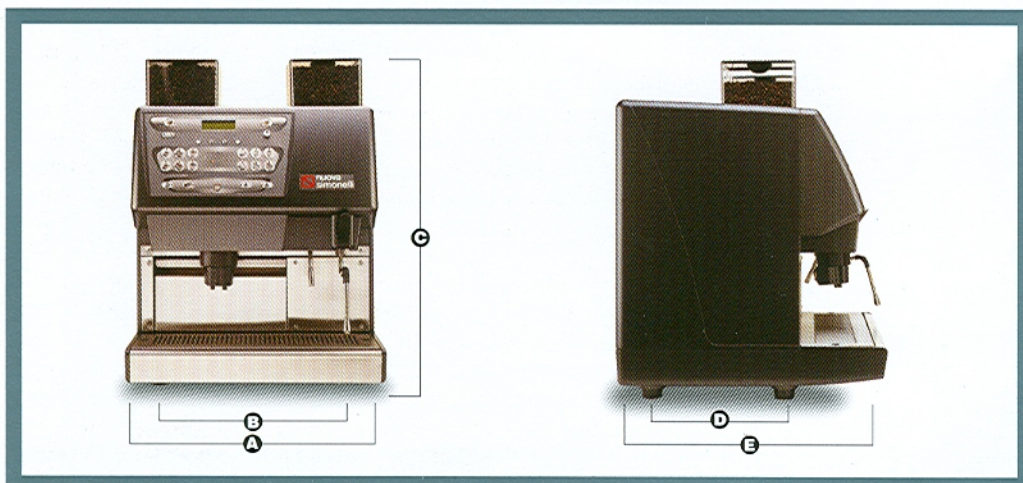
- logiciel "user-friendly"
- buse en acier inox avec caoutchouc de protection, actionnable à 360°
- système "push and pull" de distribution d'eau chaude et de vapeur
- afficheur à cristaux liquides avec 4 lignes de lecture
- options: doseur pour café décaféiné; Smart card; Version self service

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- volumetrische Kaffeeausgabe;
- doppelte Mahl-Dosiereinrichtung mit individueller Mischung
- Doppelkessel mit elektronischer Temperaturregelung
- Mikroprozessor mit Steuerung der Betriebsparameter;
- elektronische Temperatureinstellung der Ausgabegruppe
- neues Ausgabegruppensystem mit variabler Einstellung (CIV-System: variable Brühkammer)
- benutzerfreundliche Software
- um 360° schwenkbare Edelstahlhüsen mit Schutzgummi
- Push-and-pull-Ausgabesystem für Heißwasser und Dampf
- 4-zeiliges Flüssigkristalldisplay
- Sonderausstattung: Dosiereinrichtung für koffeinfreien Kaffee; Smart card; Self service-Version

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Erogación volumétrica
- Molinillo dosificador doble con mezcla personalizada
- Caldera doble con regulación electrónica de la temperatura
- Microprocesador con control de los parámetros de funcionamiento
- Grupo erogador con regulación electrónica de la temperatura
- Grupo erogador con nuevo sistema de configuración variable (Sistema CIV: Cámara infusión variable)
- Software fácil de utilizar
- Lanzas de acero inoxidable con goma de protección, orientables a 360°
- Sistema de erogación de agua caliente y vapor "push and pull"
- Unidad de representación visual por cristales líquidos con 4 renglones de lectura
- Accesorios opcionales: Dosificador para descafeinado; Smart card; Versión self-service

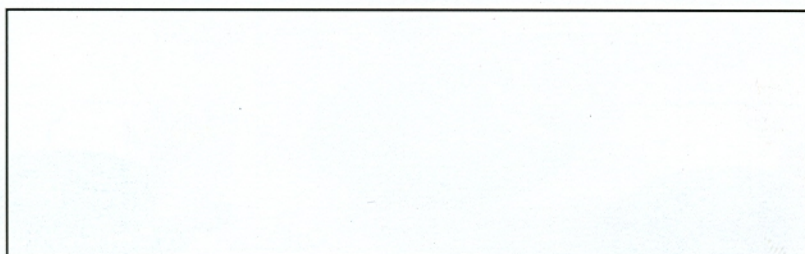


I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli. The international mark of approval certify that all our machines have undergone severe tests and inspections.



La Nuova Simonelli si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. • Nuova Simonelli se réserve le droit d'apporter toutes modifications de constructions qu'il jugera nécessaire. • Nuova Simonelli reserves the right to introduce all modifications that will deem necessary. • La Nuova Simonelli se reserva el derecho de aportar modificaciones sin aviso previo. • Die Nuova Simonelli vorbehält sich das Recht um Änderungen, ohne Voranzeige, vorzunehmen.

MODELLO	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA CAFFÈ COFFEE BOILER CAP.	CAP. CALDAIA SERVIZI SERVICE BOILER CAP.	DIMENSIONI mm / DIMENSION INCH				
						A	B	C	D	E
XS	90	100	6000 W	Lt. 1,6/Gal 0,35	Lt. 3,5/Gal 0,8	545/21,5"	445/17,5"	755/29,7"	300/11,8"	600/23,6"
XC	50	60	3500 W	Lt. 1,6/Gal 0,35	-	385/15,2"	285/11,2"	755/29,7"	300/11,8"	600/23,6"



**nuova
simonelli**

VIA M. D'ANTEGIANO, 6
62031 BELFORTE DEL CHIANTI (MC) ITALY
TEL. +39 -0733-9501 FAX +39-0733-950242
www.nuovasimonelli.com
n.simonelli@nuovasimonelli.it
U.S.A. DIVISION TEL. 360-366-2226 FAX 360-366-4015