PRONTOBAR



nuova
SIMONELLI
The coffee machines you can trust.


nuova
SIMONELLI
12:40
Espresso Ristretto
Espresso Doppio
Espresso Macchiato
Latte Macchiato
Cappuccino
Americano
Caffellatte
Tea

PRONTOBAR TOUCH.

We introduce the evolution of a machine that is big inside and compact outside. Today even more advanced and with so many new technologies that make it easier to use, quieter and more productive.



PRONTOBAR TOUCH.
IT Vi presentiamo l'evoluzione di una macchina grande dentro e compatta fuori. Oggi ancora più grande e con tante nuove tecnologie che la rendono più semplice da usare, più silenziosa e ne aumentano la produttività.

PRONTOBAR TOUCH.
FR Nous vous présentons l'évolution d'une machine grande à l'intérieur et compacte à l'extérieur. Aujourd'hui encore plus grande et avec de nombreuses nouvelles technologies qui la rendent plus simple à utiliser et augmentent sa productivité.

PRONTOBAR TOUCH.
DE Wir präsentieren Ihnen die Entwicklung einer innen großen und außen kompakten Maschine. Heute noch größer und mit vielen neuen Technologien, die ihre Verwendung vereinfachen, geräuscharmer machen und die Produktivität erhöhen.

PRONTOBAR TOUCH.
ES Te presentamos la evolución de una máquina grande dentro y compacta fuera. Hoy en día todavía más grande y con muchas nuevas tecnologías que la hacen más fácil de usar, más silenciosa y aumentan su productividad.

nuova SIMONELLI

TOUCH SCREEN DISPLAY. UP TO 20 BEVERAGES WITH A “TOUCH”.

We went big, with a large 7” touch screen display and a completely new software created by adopting the best user-experience principles. An intuitive and quick menu guides the barista through the selection of drinks (up to 20), personalizing the icons and the name of each drink. The machine is also appropriate for the needs of the hotels.
Operating and programming Prontobar Touch is as easy as using a smartphone.



DISPLAY TOUCH SCREEN. FINO A 20 BEVANDE IN UN “TOUCH”.
IT L’abbiamo pensata in grande, con un grande display touch screen da 7” e con un software completamente rinnovato e creato adottando i migliori principi della user-experience. Un menu intuitivo e immediato guida il barista alla selezione delle bevande (fino a 20), personalizzandone anche le icone e il nome di ogni drink. La macchina si presta così anche alle esigenze degli hotel. Usare e programmare la Prontobar Touch risulta facile come utilizzare uno smartphone.

DISPLAY TOUCH SCREEN. JUSQU’À 20 BOISSONS EN UN “TOUCH”.
FR Nous l'avons pensée en grand, avec un large écran tactile de 7” et un logiciel complètement rénové et crée en adoptant les meilleurs principes de la user-experience. Un menu intuitif et immédiat guide le barman dans la sélection des boissons (jusqu'à 20), avec fonction de personnalisation des icônes et du nom de chaque boisson. La machine s'adapte ainsi également aux exigences des hôtels. Utiliser et programmer la Prontobar Touch se révèle aussi facile que d'utiliser un smartphone.

TOUCHSCREEN-DISPLAY. BIS ZU 20 GETRÄNKE IN NUR EINEM „TOUCH“.
DE Wir beabsichtigten, etwas Großartiges zu entwickeln, mit einem großen Touchscreen-Display von 7” und einer vollständig erneuerten Software, und haben es durch Anwendung der hochwertigsten Grundsätze der user-experience erschaffen. Ein intuitives und promptes Menü leitet den Barmann in der Auswahl der Getränke (bis zu 20) und gestaltet die Symbole und den Namen eines jeden Drinks auf individuelle Weise. Die Maschine eignet sich auch für die Anforderungen eines Hotels. Die Verwendung und die Programmierung der Prontobar Touch sind ausgesprochen einfach, so als würden Sie Ihr Smartphone benutzen.

PANTALLA TÁCTIL. HASTA 20 BEBIDAS EN UN “TOQUE”.
ES Hemos pensado a lo grande, con una gran pantalla táctil de 7” y con un software completamente renovado y creado adoptando los mejores principios de la experiencia del usuario. Un menú intuitivo e inmediato guía al barman a la selección de las bebidas (hasta 20), personalizando también los iconos y el nombre de cada bebida.
La máquina se presta de este modo también a las necesidades de los hoteles. Usar y programar la Prontobar Touch es tan fácil como utilizar un smartphone.


nuova
SIMONELLI


nuova
SIMONELLI
Espresso Ristretto
Espresso Doppio
Espresso Macchiato
Latte Macchiato
Cappuccino
Americano
Coffeebotte
Tea



EASYCREAM TECHNOLOGY. FROTHING MILK HAS NEVER BEEN EASIER.

The proven Easycream technology, which allows the barista to quickly and automatically obtain a dense and velvety milk cream like that of the finest latte art professionals, is now also available on Prontobar Touch. More or less hot milk and more or less dense cream can be programmed and assigned to dedicated buttons. Every customer's preference can be met with a touch.



EASYCREAM TECHNOLOGY. MONTARE IL LATTE NON È MAI STATO COSÌ FACILE.

IT L'affermata tecnologia Easycream, che permette al barista di ottenere rapidamente e in modo automatico una crema latte densa e vellutata come quella dei migliori professionisti del latte art, è ora disponibile anche su Prontobar Touch. Latte più o meno caldo e crema più o meno densa possono essere programmati e assegnati a pulsanti dedicati. Ogni preferenza dei vostri clienti può essere soddisfatta con un touch.

EASYCREAM TECHNOLOGY. MONTER LE LAIT N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE.

FR La technologie reconnue Easycream, qui permet au barman d'obtenir rapidement et automatiquement une crème de lait dense et veloutée égale à celle des meilleurs professionnels de latte art, et aujourd'hui disponible dans la Prontobar Touch. Un lait plus ou moins chaud et une crème plus ou moins dense peuvent être programmés et assignés à des boutons dédiés. Chaque préférence de vos clients peut être satisfaite d'une touche.

EASYCREAM TECHNOLOGY. DAS AUFSCHÄUMEN VON MILCH WAR NOCH NIE SO EINFACH.

DE Die bewährte Technologie Easycream, die es dem Barmann ermöglicht, schnell und auf automatische Weise eine feste und samtige Milchcreme, wie die der besten latte art-künstler, zu erhalten, ist heute auch auf bei Prontobar Touch verfügbar. Eine mehr oder weniger warme Milch und eine mehr oder weniger feste Creme können über die entsprechenden Tasten programmiert werden. Jedes Bedürfnis Ihrer Gäste wird in nur einem Touch erfüllt.

EASYCREAM TECHNOLOGY. BATIR LA LECHE NUNCA HABÍA SIDO TAN FÁCIL.

ES La consolidada tecnología Easycream, que permite al barman obtener rápidamente y de manera automática una crema de leche densa y suave como la de los mejores profesionales de latte art, ahora está disponible también en Prontobar Touch. Leche más o menos caliente y crema más o menos densa se pueden programar y asignar a los botones dedicados. Cualquier preferencia de tus clientes se puede satisfacer con un toque.

nuova SIMONELLI



PROFESSIONAL HEART.

Prontobar becomes ever more professional with technical components that make it even more accurate and silent.
The new group, made entirely of metal, and the new pump ensure high qualitative and quantitative performance, making Prontobar a technologically advanced machine with long term reliability.





CUORE PROFESSIONALE.
IT Prontobar diventa sempre più professionale grazie a componenti tecniche che la rendono ancora più precisa, prestazionale e silenziosa.
Il nuovo gruppo, interamente in metallo, e la pompa volumetrica garantiscono elevate performance qualitative e quantitative, facendo di Prontobar una macchina tecnologicamente all'avanguardia e affidabile nel tempo.

COEUR PROFESSIONNEL.
FR Prontobar devient de plus en plus professionnelle grâce à des composants techniques qui la rendent encore plus précise et silencieuse.
Le nouveau groupe, entièrement en métal, et la pompe volumétrique assurent des élevées performances qualitative et quantitative, en faisant de Prontobar une machine technologiquement avancée et fiable dans le temps.

DAS NEUE HERZ DER PRONTOBAR.
DE Die Prontobar wird jetzt noch Professioneller.
Die neue Technologie macht die Prontobar präziser, leistungsfähiger und leiser.
Dank der Brühgruppe aus Metall und einer Rotationspumpe dadurch wird die Prontobar Qualitativ und Quantitativ Leistungsfähiger.

CORAZÓN PROFESIONAL.
ES Prontobar se vuelve más y más profesional gracias a los componentes técnicos que la hacen aún más precisa y silenciosa.
El nuevo grupo, hecho todo de metal, y la bomba volumétrica aseguran rendimientos cualitativos y cuantitativos altos, haciendo de Prontobar una máquina tecnológicamente avanzada y fiable en el tiempo.

nuova SIMONELLI

TECHNOLOGY INNOVATION.



TOUCH SCREEN DISPLAY.

A brand new 7” touch screen provides increased flexibility and great ease of use. The barista interacts with the machine, programs it and personalizes the icons and the name of each drink in a simple and fast way.



MORE STABLE AND MORE SILENT.

Prontobar Silent is the quietest machine ever. A result obtained through the combination of Silent technology and the introduction of the volumetric pump. In addition to optimizing the result in the cup, the anti-vibration system of the grinding chamber allows you to operate in a pleasant silence.



GRINDERS.

Professional grinding thanks to Nanotech grinders, with a special surface treatment that guarantees greater productivity and longevity.



METAL GROUP.

Prontobar has a metal and thermocompensated delivery group which guarantees maximum precision for temperature control and, therefore consistent quality. Furthermore, refining the shape of some group components ensures improved operability and durability.

DISPLAY TOUCH SCREEN.
IT Un nuovissimo display touch da 7” consente più flessibilità e grande facilità di utilizzo. Il barista interagisce con la macchina, la programma e personalizza le icone e il nome di ogni bevanda iin modo semplice e veloce.

DISPLAY TOUCH SCREEN.
FR Un tout nouvel écran tactile de 7” apporte davantage de flexibilité et une grande facilité d'utilisation. Le barman interagit avec la machine, la programme et personnalise les icônes ainsi que le nom de chaque boisson de façon simple et rapide.

TOUCHSCREEN-DISPLAY.
DE Ein innovatives Touch-Display von 7” ermöglicht eine höhere Flexibilität und eine extrem einfache Verwendung.
Der Barmann interagiert mit der Maschine, programmiert sie und personalisiert die Symbole und den Namen eines jeden Getränks auf einfache und schnelle Weise.

PANTALLA TÁCTIL.
ES Una nueva pantalla táctil de 7” permite más flexibilidad y gran facilidad de uso. El barman interactúa con la máquina, la programa y personaliza los iconos y el nombre de cada bebida de manera sencilla y rápida.

PIÙ STABILITÀ E ANCORA PIÙ SILENZIO.
IT Prontobar Silent è la macchina più silenziosa di sempre.
Un risultato ottenuto grazie alla combinazione tra la tecnologia Silent e l’introduzione della pompa volumetrica. Oltre a ottimizzare il risultato in tazza, il sistema di antivibrazione della camera di macinatura, consente di operare in un piacevole silenzio.

PLUS DE STABILITÉ ET ENCORE PLUS DE SILENCE.
FR Prontobar Silent est la machine la plus silencieuse jamais produite. Un résultat obtenu par la combinaison de la technologie Silent et l'introduction de la pompe volumétrique. En plus d'optimiser le résultat en tasse, le système anti-vibration de la chambre de mouture permet de travailler dans un silence agréable.

MEHR STANDFESTIGKEIT UND NOCH LEISER.
DE Prontobar Silent ist die leiseste Maschine aller Zeiten.
Ein Ergebnis, das durch die Kombination der Technologie Silent und der Einführung der Verdrängerpumpe erzielt werden konnte. Neben der Optimierung des Ergebnisses in der Tasse ermöglicht das Antivibrationssystem der Mahlkammer eine Verwendung in angenehmer Stille.

MÁS ESTABILIDAD Y TODAVÍA MÁS SILENCIO.
ES Prontobar Silent es la máquina más silenciosa de todas.
Un resultado obtenido gracias a la combinación entre la tecnología Silent y la introducción de la bomba volumétrica. Además de optimizar el resultado en la taza, el sistema antivibraciones de la cámara de molienda, permite operar en un silencio agradable.

MACINE.
IT Una macinatura da professionisti, grazie alle macine Nanotech, uno speciale trattamento superficiale che garantisce una maggiore produttività e durata nel tempo.

MEULES.
FR Un système de mouture professionnel grâce aux meules Nanotech, un traitement de surface spécial qui garantit une productivité et une durabilité majeures.

MAHLWERKE.
DE Eine professionelle Mahlung, dank der Mahlwerke Nanotech, eine spezielle Oberflächenbehandlung, die eine höhere Produktivität und eine längere Lebensdauer gewährleistet.

MUELAS.
ES Una molienda profesional, gracias a las muelas Nanotech, un tratamiento superficial especial que garantiza una mayor productividad y duración en el tiempo.

GRUPPO IN METALLO.
IT Prontobar monta un gruppo erogazione in metallo e termocompensato in grado di garantire la massima precisione del controllo di temperatura e, quindi, una qualità costante. Inoltre l’attenzione alla forma di alcuni componenti del gruppo garantisce migliore operatività e durata nel tempo.

GROUPE EN MÉTAL.
FR Prontobar est équipé d’un groupe d’extraction en métal thermo-compensé, capable de garantir une précision optimale du contrôle de la température et, donc, une qualité constante. Par ailleurs, l’attention prêtée aux formes de certains composants garantit un meilleur fonctionnement et une plus longue durée de vie.

BRÜHGRUPPE AUS METALL.
DE Prontobar ist mit einer Brühgruppe aus Metall und Wärmeausgleich ausgestattet, die maximale Genauigkeit der Temperaturüberwachung und somit eine hohe, gleichbleibende Qualität gewährleistet. Außerdem gewährleistet die Form einiger Bauteile der Gruppe einfachere Bedienung und längere Standzeit.

GRUPO DE METAL.
ES Prontobar monta un grupo de dispensación en metal e termocompensado capaz de garantizar la máxima precisión del control de temperatura, por lo tanto, una calidad constante. Además la atención a la forma de algunos componentes del grupo garantiza mejor funcionalidad e duración en el tiempo.

PERFECT DISPENSING.

Whatever your preference, from macchiato, all the way to latte and cappuccino, with Prontobar a click is enough to get the drink in a short time. With the ability to choose up to three different coffee blends, Prontobar extends its offering, ensuring high quality and choice. Everything in the Prontobar has been designed to improve the pleasure of tasting quality coffee.







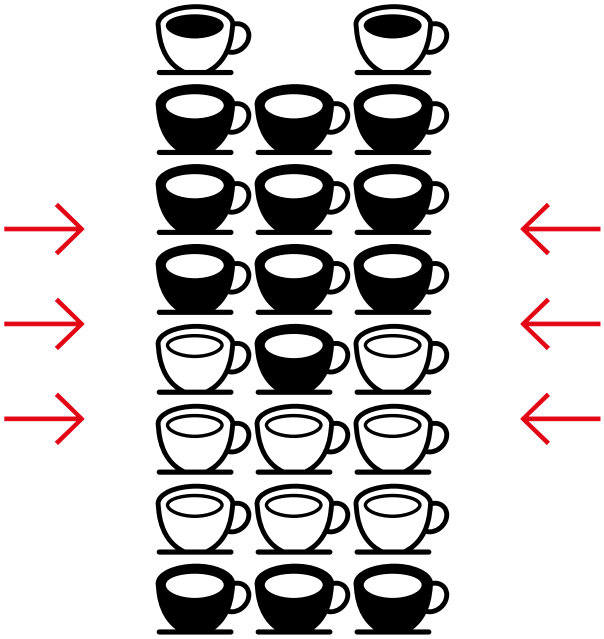
EROGAZIONI PERFETTE.
IT Qualsiasi sia la preferenza, dall'espresso al macchiato, dal caffelatte al cappuccino, con Prontobar basta un click per avere la bevanda desiderata in breve tempo. Grazie alla possibilità di scegliere fino a tre differenti miscele di caffè, Prontobar amplia il proprio menu, garantendo alta qualità e scelta. Tutto in Prontobar è stato studiato per il piacere di gustare un caffè di qualità.

DES EXTRACTIONS PARFAITES.
FR Quelque soit vos goûts, de l'expresso au café léger, du café au lait au cappuccino, avec Prontobar il vous suffira d'un clic pour obtenir votre boisson préférée en peu de temps. Grâce à la possibilité de choisir jusqu'à trois mélanges différents de café, Prontobar élargit son menu, en assurant une haute qualité et excellent choix.
Tout a été étudié pour le plaisir de savourer un café de grande qualité.

PERFEKTE KAFFEEAUSGABE.
DE Von der Vorliebe für Espresso oder Macchiato, Milchkaffee oder Cappuccino abgesehen genügt bei Prontobar ein Klicken, um in kurzer Zeit das gewünschte Getränk zu erzielen. Dank der Möglichkeit, zwischen drei unterschiedlichen Kaffeemischungen zu wählen, erweitert Prontobar das Menü und gewährleistet nicht nur hohe Qualität, sondern auch Auswahl. Alles an Prontobar wurde für den Genuss eines Qualitäts-Kaffees entwickelt.

DISPENSACIONES PERFECTAS.
ES Cualquiera sea la preferencia, desde el expreso hasta el cortado, desde el café con leche hasta el capuchino, con Prontobar hace falta sólo un "clic" para obtener la bebida deseada en poco tiempo. Gracias a la posibilidad de elegir hasta tres diferentes mezclas de café, Prontobar amplia el proprio menú, garantizando alta calidad y elección. Todo en Prontobar se ha estudiado por el placer de degustar un café de calidad.


nuova simone
nuova



A LOT OF PROFESSIONALISM IN A LITTLE SPACE.

Technology also facilitates compactness so the Prontobar is a high performance machine, without being bulky. Since space “is not an opinion” its size is 32,6×52×60 cm. Within this limited space, the components that make Prontobar a superautomatic professional machine are all designed to simplify maintenance, so great care and logic have been used in deciding their exact positioning in the coffee machine. In any bar or other locale, the Prontobar’s compactness becomes “something that is different from other machines; that makes a difference and that allows you to work better.”

TANTA PROFESSIONALITÀ IN POCO SPAZIO.

IT La tecnologia favorisce anche la compattezza permettendo alla Prontobar di essere una macchina dalle elevate prestazioni e, allo stesso tempo, poco ingombrante. Poiché lo spazio “non è un’opinione”, ecco le sue dimensioni: cm 32,6×52×60. All’interno di questo spazio limitato, le componenti che fanno di Prontobar una superautomatica professionale ci sono tutte; progettate per semplificare ogni operazione di manutenzione, esse sono sistemate con estrema razionalità. In ogni bar e in qualsiasi altro locale, la compattezza di Prontobar diventa “quel qualcosa di diverso dalle altre macchine che fa la differenza, e che permette di lavorare meglio”.

EXTREME PROFESSIONNALITE DANS UN ESPACE REDUIT.

FR La technologie favorise aussi la compacité et permet à Prontobar d’être une machine aux prestations élevées tout en encombrant peu d’espace. Et l’espace étant “une donnée objective”, voici ses dimensions: cm 32,6×52×60. On trouve, à l’intérieur de cet espace limité, tous les composants qui font de Prontobar une super-automatique professionnelle; conçus pour simplifier toutes les opérations d’entretien, ils sont positionnés avec une extrême rationalité. Dans tous les types de cafés ou dans tout autre établissement, la compacité de Prontobar devient “une caractéristique qui fait la différence par rapport aux autres machines et qui permet de mieux travailler”.

HOHE PROFESSIONALITÄT AUF WENIG PLATZ.

DE Die Technologie begünstigt auch die kompakte Bauweise, so dass Prontobar eine Maschine ist, die hohe Leistungen bietet, gleichzeitig aber auch wenig Platz einnimmt. Da Platzbedarf keine Meinung ist, hier die Abmessungen der Maschine: 32,6×52×60 cm. Und auf diesem beschränkten Raum sind alle Bauteile untergebracht, die aus Prontobar eine superautomatische, professionelle Kaffeemaschine machen. Sie wurden so entwickelt, dass alle Instandhaltungsarbeiten vereinfacht werden, und sie sind extrem rational angeordnet. In jeder Bar oder jedem anderen Lokal wird die kompakte Bauweise von Prontobar zu „ jedem Etwas, das den Unterschied zu anderen Maschinen ausmacht und die Arbeit erleichtert”.

TANTA PROFESIONALIDAD EN POCO ESPACIO.

ES La tecnología favorece también el aspecto compacto permitiendo a la Prontobar ser una máquina con elevados rendimientos y, al mismo tiempo, poco voluminosa. Ya que el espacio “no es una opinión”, aquí tenemos las dimensiones: 32,6×52×60 cm. Dentro de este espacio limitado, los componentes que hacen de Prontobar una superautomática profesional están todos; ideados para semplificar cada operación de mantenimiento, están colocados con máxima racionalidad. En cualquier bar y en cualquier otro local, el aspecto compacto de Prontobar se transforma en “algo diferente de las otras máquinas que marca la diferencia, y que permite trabajar mejor”.


ESPRESSO
2 ESPRESSO
COFFEE
Please Wait
Heating
Sunday 02:41
nuova SIMONELLI
CAPPUCCINO
MACCHIATO
CAFFELATTE
prontobar

32,6 cm


Machine
Tuesday
SELECT
nuova
SIMONELLI
OK

ECO ENERGY TECHNOLOGY.

Prontobar is complete, versatile, flexible, easy to use and technologically modern, but not only that. The superautomatic coffee machine also surprises with its high-energy efficiency; low electricity consumption contributes to environmental protection.

Prontobar is an intelligent and professional choice.



TECNOLOGIA ECO ENERGY.
IT Prontobar è una macchina completa, versatile, flessibile, facile da usare e tecnologicamente moderna, ma non solo. La superautomatica sorprende anche per la sua alta efficienza energetica che permette di mantenere bassi i consumi di energia elettrica e di contribuire al rispetto ambientale.

Con Prontobar scegliete intelligentemente e professionalmente.

TECHNOLOGIE ECO ENERGY.
FR Prontobar est une machine complète, polyvalente, flexible, facile à utiliser et technologiquement moderne, mais non seulement. La super-automatique surprend aussi pour son efficacité énergétique qui permet de maintenir une basse consommation d'énergie électrique et de contribuer ainsi au respect de l'environnement.

Prontobar, pour un choix intelligent et professionnel.

ECO ENERGY TECHNOLOGIE.
DE Prontobar ist eine komplette, vielseitige, flexible, einfach zu bedienende und technologisch hochmoderne Maschine. Aber nicht nur das: dieses superautomatische Gerät überrascht auch durch seine hohe Energieeffizienz, dank der es dazu beiträgt, den Stromverbrauch zu senken und die Umwelt zu schonen.

Mit Prontobar treffen Sie eine intelligente und professionelle Wahl.

TECNOLOGÍA ECO ENERGY.
ES Prontobar es una máquina completa, versátil, flexible, fácil de usar y tecnológicamente moderna, pero no es sólo esto. La superautomática sorprende también por su alta eficiencia energética que permite mantener bajos consumos de energía eléctrica y contribuir al respeto del ambiente.

Con Prontobar se elige de manera inteligente y profesional.

nuova SIMONELLI



1 Alphanumeric LCD display
Display LCD alfanumerico



2 Touch Display 7”
Diplay touch 7”



3 Large coffee ground container
Ampio cassetto fondi





4 Easy maintenance
Manutenzione semplice



5 Hot water
Acqua Calda





10 Double grinder and Decaf shute
Doppio macinino + decaffeinato



9 Customizable product labels
Etichette personalizzabili



8 USB connection
Porta USB



6 Easycream Technology
Tecnologia Easycream



7 Height-adjustable spout
Becco erogatore regolabile

VERSIONS / *VERSIONI*

VERSIONS / *VERSIONI*



A **PRONTOBAR** TOUCH



B **PRONTOBAR** SILENT

GRINDERS / *MACININI*



C 1 grinder / 1 macinino

D 2 grinders / 2 macinini

WATER / *ACQUA*



E Water tank / Serbatoio acqua



F Water connection / Connessione idrica

MILK / *LATTE*



G 1 step / 1 step



H 2 steps / 2 step

prontobar

Nuova Simonelli reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione.

nuova SIMONELLI



MODELLO / ***MODEL***	**PRONTOBAR** TOUCH	**PRONTOBAR** SILENT	**PRONTOBAR** SILENT
Versione / *Version*	2 Grinders	1 Grinder	2 Grinders
Carrozzeria / ***Body***			
Materiale / ***Material***			
	Acciaio Inox + ABS / *Stainless Steel ABS*	Acciaio Inox + ABS / *Stainless Steel ABS*	Acciaio Inox + ABS / *Stainless Steel ABS*
Colori / ***Colors***			
	■ Nero / *Black*	■ Nero / *Black*	■ Nero / *Black*
	□ Bianco / *White*	□ Bianco / *White*	□ Bianco / *White*
Dimensioni / ***Dimension***			
L (mm) / *L (inches)*	326—12 13/16”	326—12 13/16”	326—12 13/16”
P (mm) / *P (inches)*	520—20 7/16”	520—20 7/16”	520—20 7/16”
H (mm) / *H (inches)*	622—24 1/2”	600—23 9/16”	600—23 9/16”
LA (mm) / *LA (inches)*	232—9 2/16”	232—9 2/16”	232—9 2/16”
PA (mm) / *PA (inches)*	280—11 280 / 11”	280—11 280 / 11”	280—11 280 / 11”
Peso / ***Weight***			
Netto (kg) / *Net (lb)*	40—88	36—79	36—79
Lordo (kg) / *Gross (lb)*	45—99	41—90	41—90
Voltaggio / ***Voltage***			
	220 V	208 – 240 V (50 / 60 Hz)	208 – 240 V (50 / 60 Hz)
Potenza / ***Power***			
	2800 W	2000 W	2000 W
Produzione oraria / ***Hourly production***			
N. caffè espresso / *N. espressos*	(fino a) 140 / *(up to) 140*	(fino a) 140 / *(up to) 140*	(fino a) 140 / *(up to) 140*
N. cappuccini / *N. cappuccinos*	(fino a) 100 / *(up to) 100*	(fino a) 70 / *(up to) 70*	(fino a) 70 / *(up to) 70*
Acqua calda (lt) / *Hot water (gall)*	10 / *3,2*	10 / *3,2*	10 / *3,2*
Gruppo / ***Group***			
Materiale / *Material*	alluminio + acciaio inox / *diecast alluminium + stainless Steel*	alluminio + acciaio inox / *diecast alluminium + stainless Steel*	alluminio + acciaio inox / *diecast alluminium + stainless Steel*
Termoriscaldato programmabile / *Thermally compensated programmable*		•	•
Pre-infusione / *Pre-infusion*	tempo programmabile / *programmable time*	On-off programmabile / *programmable on-off*	On-off programmabile / *programmable on-off*
Estraibile / *Extractable*	•	•	•
Capacità camera / *Chamber capacity*	18gr	18gr	18gr
Motore basso voltaggio / *Low voltage motor*	•	•	•

• standard ◦ optional

MODELLO / ***MODEL***	**PRONTOBAR** TOUCH	**PRONTOBAR** SILENT	**PRONTOBAR** SILENT
Versione / *Version*	2 Grinders	1 Grinder	2 Grinders
Macinini / ***Grinders***			
Numero / *Number*	2	1	2
Grinders Tempo macinatura dose / *Time grinding dose*	5 – 8”	5 – 8”	5 – 8”
Capacità sylos (Kg) / *Bean hopper capacity (lb)*	0,8 / *2*	0,8 / *2*	0,8 / *2*
Regolazione macinatura / *Grinding control*	micrometrica / *micrometric*	micrometrica / *micrometric*	micrometrica / *micrometric*
Opzione decaffeinato / *Decaffeinated option*	•	•	•
Dosatura erogazione / Coffee dosing system			
Volumetrica / *Volumetric*	•	•	•
Pompa / ***Pump***			
Pompa volumetrica / *Volumetric pump*	•	•	•
Autolivello / ***Filling***			
	•	•	•
Fondi / ***Coffee ground***			
Sistema fondi asciutti / *Dry coffee ground systems*	•	•	•
Capacità fondi / *Grounds capacity*	N. 30 – 40 N. 30 – 40	N. 30 – 40 N. 30 – 40	N. 30 – 40 N. 30 – 40
Scarico diretto / *Direct discharge*	○	○	○
Easycream / *Easycream*	○		
Produzione continua vapore / *Hi-power steam*	•	•	•
Lancia acqua calda / *Hot Water wand*	•	•	•
Dosatura acqua / *Water dosage*	•	•	•
Becco erogatore / ***Nozzle***			
Altezza minima (mm) / *Minimum high (inches)*	70—2 3/4”	70—2 3/4”	70—2 3/4”
Altezza massima (mm) / *Maximum high (inches)*	140—5 1/2”	140—5 1/2”	140—5 1/2”
Cappuccinatore / *Milk foamer*	estraibile / *extractable*	estraibile / *extractable*	estraibile / *extractable*
Regolazione crema latte / *Program milk foam density*	•	•	•
Regolazione temp. Latte / *Program milk temp.*	•	•	•
Caldaie / ***Boliers***			
Numero caldaie / *Number boilers*	2	2	2
Materiale / *Material*	acciaio inox / *stainless steel*	acciaio inox / *stainless steel*	acciaio inox / *stainless steel*
Capacità / *Capacity*	1,5 + 0,8 lt	0,8 + 0,8 lt	0,8 + 0,8 lt
Valvola sicurezza / *Security valve*	•	•	•
Valvola antirisucchio / *Anti-vacuum valve*	•	•	•
Termoisolate / *Thermally isolated*	•	•	•
Elettronica / ***Electronic***			
Display / *Display*	Touch	LCD	LCD
Lingue / *Languages*	5	5	5
Password / *Password*	Tecnico / *Technician* Operatore / *User*	Tecnico / *Technician* Operatore / *User*	Tecnico / *Technician* Operatore / *User*
N. bevande programmabili / *N. programm. beverages*	24	6	6
Funzione stand-by / *Stand-by function*	•	•	•
Programm. on-off / *Program. on-off switch*	•	•	•
Slot USB / *USB*	•	•	•
Menù bevande caffè / *Coffee based drink menu*	10	10	10
Menù bevande latte / *Milk based drink menu*	5	5	5
Programmazione / ***Programming***			
· Quantità caffè / *Coffee ground dose*	•	•	•
· Temperatura acqua / *Brewing temperature*	•	•	•
· Temperatura vapore / *Steam temperature*	•	•	•
· Temperatura gruppo / *Group temperature*	•	•	•
· Pressatura / *Tamping force*	•	•	•
· Dose acqua / *Milk dose*	•	•	•
· Pre-infusione / *Pre-infusion*	Tempo / *time*	On-off	On-off
· Funzione allungo / *Additional water*	•	○	○

MODELLO / ***MODEL***	**PRONTOBAR** TOUCH	**PRONTOBAR** SILENT	**PRONTOBAR** SILENT
Versione / *Version*	2 Grinders	1 Grinder	2 Grinders
Programmazione / ***Programming***			
· Quantità latte / *Milk ground dose*	•	•	•
· Latte senza schiuma / *No foam milk*	•	•	•
· Lavaggi / *Washing*	•	•	•
Contatore / ***Counter***			
· Bevande / *Total drink*	•	•	•
· Cicli / *Total cycles*	•	•	•
· Litri acqua / *Water (lt)*	•	•	•
· Lavaggi / *Washing cycles*	•	•	•

Acqua / ***Water***	**TANK + AD**	**TANK**	**AD**	**TANK**	**AD**
Capacità serbatoio / *Water tank capacity*	5 lt	5 lt	–	5 lt	–
Serbatoio estraibile / *Extractable water tank*	•	•	–	•	–
Attacco diretto rete idrica / *Direct water connection*	•	–	•	–	•
Aquastop / *Waterstop*	•	–	•	–	•
Sezione tubo / *Water tubing section*	3/8	–	3/8	–	3/8
Lunghezza tubo dotazione (mt) / *Water supply hose (inches)*	2—78 11/16”	–	2—78 11/16”	–	2—78 11/16”
Scarico acqua / *Water discharge*	○	○	○	○	○
Modulo scaldatazze / ***Cup warmer module***					
Materiale / *Material*	Acciaio Inox / *Stainless steel*	Acciaio Inox / *Stainless steel*		Acciaio Inox / *Stainless steel*	
Potenza / *Power*	200 W	200 W		200 W	
Voltaggio / *Voltage*	230 V	230 V		230 V	
Dim (L × H × P) mm / *Dim (W × H × D) inches*	250 × 295 × 480 10 5/8” × 27 3/16” × 16 15/16”	250 × 295 × 480 10 5/8” × 27 3/16” × 16 15/16”		250 × 295 × 480 10 5/8” × 27 3/16” × 16 15/16”	
Peso (Kg) / *Weight (lb)*	7 / 15,44	7 / 15,44		7 / 15,44	
Massima produzione giornaliera suggerita / *Maximum daily production*	160 tazzine / *cups*	140 tazzine / *cups*		140 tazzine / *cups*	

Ottobre 2017 / cod. 29000360 / *Design* Memphiscom.it.

Simonelli Group
Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Simonelli Asia Pacific
61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution Usa
6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@nuovadistribution.com
www.nuovadistribution.com

Nuova Distribution France
Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr

www.nuovasimonelli.it

nuova SIMONELLI