

2012–2014 SPONSOR
WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines


ESPRESSO
2 ESPRESSO
COFFEE
prontobar
Please Wait
Heating
Sunday 02 41
nuova
SIMONELLI



PRONTOBAR DIVENTA PLUS

IT Prontobar accresce il suo alto livello professionale e diventa PLUS. Pur mantenendo inalterata la sua facilità d'uso e la sua adattabilità a diverse condizioni, Prontobar garantisce maggiore silenziosità e stabilità del risultato in tazza. La nuova versione, infatti, monta una pompa volumetrica che permette di operare silenziosamente e consente di aumentare la produttività, migliorando l'estrazione.



PRONTOBAR BECOMES PLUS

EN Prontobar raises its professional level even higher and becomes PLUS. While maintaining its ease of use and its adaptability to different conditions, Prontobar ensures quietness and stability of the result in the cup. The new version has a volumetric pump that provides silent operation and increased productivity, improving the extraction.

PRONTOBAR DEVIENT PLUS

FR Prontobar accroît son haut niveau professionnel et devient PLUS. Tout en respectant sa facilité d'emploi et son degré d'adaptation aux différentes conditions, Prontobar garantit un résultat plus silencieux et plus stable dans la tasse. La nouvelle version, en effet, est équipée d'une pompe volumétrique qui permet de travailler silencieusement et d'augmenter la productivité, en améliorant l'extraction.

PRONTOBAR WIRD ZU PLUS

DE Prontobar steigert ihr hohes Profi-Niveau und wird zu "PLUS". Obwohl die einfache Bedienung und die Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Bedingungen beibehalten wird, gewährleistet Prontobar leiseren Betrieb und bessere Stabilität des Ergebnisses in der Tasse. Die neue Ausführung besitzt eine volumetrische Pumpe, die leisen Betrieb gestattet, die Produktion steigert und die Extraktion verbessert.

PRONTOBAR SE TRANSFORMA EN PLUS

ES Prontobar aumenta su alto nivel profesional y se transforma en PLUS. Aun manteniendo inalterada su facilidad de uso y su adaptabilidad a diferentes condiciones, Prontobar garantiza mayor silenciosidad y estabilidad del resultado en la taza. La nueva versión monta una bomba volumétrica que permite operar silenciosamente y permite aumentar la productividad, mejorando la extracción.



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.





PROFESSIONAL HEART

EN 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.

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.

INNOVAZIONE DELLA TECNICA



PIÙ STABILITÀ, PIÙ SILENZIO

IT Con l'introduzione della nuova pompa volumetrica, Prontobar garantisce una maggiore silenziosità durante l'erogazione e una migliore stabilità del risultato in tazza, aumentando la produttività e ottimizzando la consistenza della crema, nonché il volume.



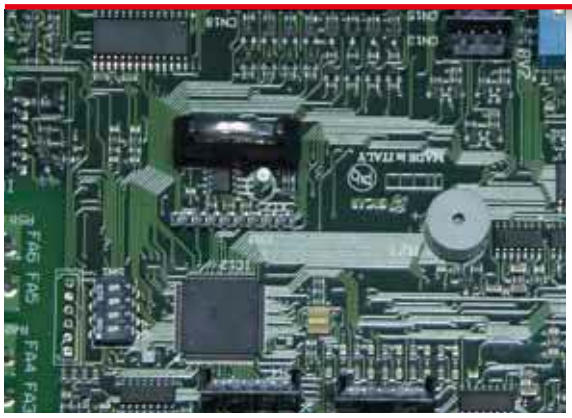
GRUPPO IN METALLO

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.



MACINE

IT Le macine, realizzate con nuove tecnologie che fanno uso di acciai speciali, durano più a lungo.
Esse sono costruite in modo da essere dure per garantire una macinatura efficace e disegnate in modo da essere sufficientemente elastiche per assorbire le vibrazioni alle quali sono sottoposte.



ELETTRONICA

IT L'elettronica di Prontobar si arricchisce di nuove funzioni che offrono un maggiore controllo del movimento del gruppo e rendono ancora più semplice la manutenzione.

MORE STABILITY, MORE SILENCE

EN With the introduction of the new pump, Prontobar ensures quiet operation during delivery and better stability in the cup, increasing productivity and optimizing the texture of the crema, as well as the volume.

PLUS STABLE ET PLUS SILENCIEUSE

FR Grâce à l'introduction de la nouvelle pompe volumétrique, Prontobar garantit une extraction plus silencieuse et un résultat plus stable dans la tasse, en augmentant la productivité et en optimisant la consistance de la crème, ainsi que le volume.

MEHR STABILITÄT, MEHR LEISELAUF

DE Dank Einführung der neuen volumetrischen Pumpe gewährleistet Prontobar leiseren Betrieb während der Ausgabe und höhere Stabilität des Ergebnisses in der Tasse, und somit auch höhere Produktivität und Optimierung der Schaumkonsistenz und des Volumens.

MÁS ESTABILIDAD, MÁS SILENCIO

ES Con la introducción de la nueva bomba volumétrica, Prontobar garantiza una mayor silenciosidad durante la dispensación y una mejor estabilidad del resultado en la taza, aumentando la productividad y mejorando la consistencia de la crema, además del volumen.

METAL GROUP

EN 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.

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.

GRINDERS

EN The grinders, made with new technology and special types of steel, last longer.
They are manufactured to be robust ensuring effective grinding and they are designed to be sufficiently flexible to absorb operational vibrations.

MEULES

FR Les meules, réalisées à travers de nouvelles technologies qui utilisent des aciers spéciaux, durent plus longtemps.
Elles sont fabriquées de façon à être plus dures pour garantir une mouture efficace et dessinées pour être suffisamment élastiques afin d'absorber les vibrations auxquelles elles sont soumises.

KAFFEEMÜHLEN

DE Die mit neuen Technologien hergestellten Kaffeemühlen verwenden Spezialstähle und sind daher langlebiger. Sie sind so konstruiert, dass sie standfest sind, um ein effizientes Mahlen zu gewährleisten, aber auch so ausgelegt, dass sie elastisch genug sind, um die Vibrationen zu dämpfen, denen sie ausgesetzt sind.

MUELAS

ES Las muelas, realizadas con nuevas tecnologías que usan aceros especiales, duran más.
Están fabricadas de manera que sean lo bastante duras para garantizar una molienda eficaz y diseñadas para que sean lo bastante elásticas para absorber las vibraciones a las que están sometidas.

ELECTRONIC

EN The electronic Prontobar is improved with new features that provide greater control of the movement of the group and make it even easier to maintain.

ELECTRONIQUE

FR L'électronique de Prontobar s'enrichit de nouvelles fonctions qui offrent un majeur contrôle du mouvement du groupe et simplifient d'avantage l'entretien.

ELEKTRONIK

DE Die Elektronik von Prontobar bereichert sich um neue Funktionen, die eine bessere Kontrolle der Bewegung der Gruppe gestatten und die Instandhaltung noch einfacher machen.

ELECTRÓNICA

ES La electrónica de Prontobar se enriquece con nuevas funciones que ofrecen un mayor control del movimento del grupo y hacen todavía más sencillo el mantenimiento.

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.







PERFECT DISPENSING

EN 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.

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.

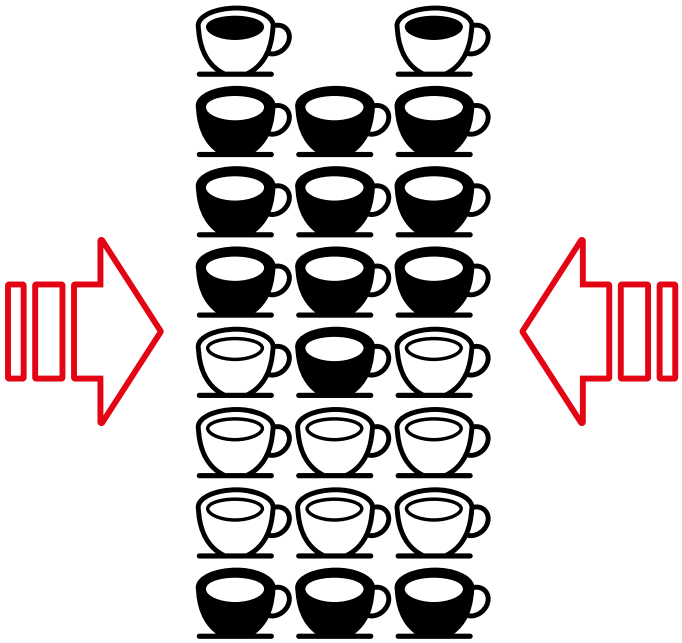
DISPENSACIONES PERFECTAS

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

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 33 x 52 x 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”.



A LOT OF PROFESSIONALISM IN A LITTLE SPACE

EN Technology also facilitates compactness so the Prontobar is a high performance machine, without being bulky. Since space “is not an opinion”
its size is 33 x 52 x 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.”

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 33 x 52 x 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: 33 x 52 x 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: 33 cm x 52 cm x 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
prontobar
Please Wait
Heating
nuova SIMONELLI
CAPPUCCINO
MACCHIATO
CAFFELATTE

Machine
Tuesday
SELECT
DRINK
nuova
SIMONELLI
OK

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.



ECO ENERGY TECHNOLOGY

EN 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.

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.



1 Display LCD alfanumerico
Alphanumeric LCD display



2 Modulo scaldatazze elettrico
Electric cupwarmer module



3 Ampio cassetto fondi
Large coffee ground container



4 Manutenzione semplice
Easy maintenance





5 Acqua Calda
Hot water





10 Doppio macinino + decaffeinato
Double grinder and Decaf shute



9 Etichette personalizzabili
Customizable product labels



8 Porta USB
USB connection



6 Lancia Autosteam con sonda di temperatura
Autosteam wand with temperature probe



7 Becco erogatore regolabile
Height-adjustable spout

VERSIONI / *VERSIONS*

Colori / *Colours*



A Nero / *Black*



B Bianco perla / *Pearl white*

Macinini / *Grinders*



C 1 macinino / 1 grinder

D 2 macinini / *2 grinders*

Acqua / *Water*



E Serbatoio acqua / *Water tank*



F Connessione idrica / *Water connection*

Latte / *Milk*



G 1 step / *1 step*



H 2 step / *2 steps*

prontobar

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

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

nuova SIMONELLI



	MODELLO / *MODELS*	PRONTOBAR	
	VERSIONE / *VERSIONS*	**1 GRINDER**	**2 GRINDERS**
Carrozzeria ***Body***	Materiale / *Material*	Acciaio Inox + ABS *Stainless Steel ABS*	Acciaio Inox + ABS *Stainless Steel ABS*
	Colori / *Colours*	■ Nero / *Black*	■ Nero / *Black*
		■ Bianco Perla / *Pearl White*	■ Bianco Perla / *Pearl White*
Dimensioni ***Dimensions***	L (mm) / *L (inches)*	330 / *12 7/8*	330 / *12 7/8*
	P (mm) / *P (inches)*	520 / *20 7/16*	520 / *20 7/16*
	H (mm) / *H (inches)*	600 / *23 9/16*	600 / *23 9/16*
	LA (mm) / *LA (inches)*	385 / *15 1/8*	385 / *15 1/8*
	PA (mm) / *PA (inches)*	280 / *11*	280 / *11*
	Peso (Kg) / *Weight (lb)*	36 / *79*	40 / *88*
	Peso Lordo (Kg) / *Gross Weight (lb)*	41 / *90*	45 / *99*
Voltaggio / *Voltage*		208–240 V (50/60 Hz)	208–240 V (50/60 Hz)
Potenza / *Power*		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*
	N. cappuccini / *N. cappuccinos*	(fino a) 70 / *(up to) 70*	(fino a) 70 / *(up to) 70*
	Acqua calda (lt) / *Hot water (gall)*	10 / *3,2*	10 / *3,2*
Gruppo ***Group***	Materiale / *Material*	alluminio + acciaio inox *diecast alluminium + stainl. steel*	alluminio + acciaio inox *diecast alluminium + stainl. steel*
	Termoriscaldato programmabile *Thermally compensated programmable*	●	●
	Pre-infusione / *Pre-infusion*	programmabile / *programmable*	programmabile / *programmable*
	Estraibile / *Extractable*	●	●
	Capacità camera / *Chamber capacity*	18 gr	18 gr
	Motore basso voltaggio *Low voltage motor*	●	●
Macinini ***Grinders***	Numero macinini / *Number*	1	2
	Tempo macinatura dose *Time grinding dose*	5–8"	5–8"
	Capacità sylos (Kg) / *Bean hopper capacity (lb)*	0,8 / *2*	0,8 / 2
	Chiusura chiave / *Key*	○	○
	Regolazione macinatura / *Grinding control*	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 grounds***	Sistema fondi asciutti *Dry coffee ground systems*	●	●
	Capacità fondi *Grounds capacity*	N. 30–40	N. 30–40
	Scarico diretto / *Direct discharge*	○	○

● standard ○ optional

	VERSIONE / VERSIONS	1 GRINDER		2 GRINDERS	
Lance servizi	Lancia vapore	●		●	
Services wands	*Stainless steel steam wand*				
	Lancia snodata 360° / *Swivel*	●		●	
	Autosteam / *Autosteam*	○		○	
	Produzione continua vapore	●		●	
	Hi-power steam				
	Lancia acqua calda / *Hot Water wand*	●		●	
	Dosatura acqua / *Water dosage*	●		●	
Becco erogatore	Altezza minima (mm) / *Minimum high (inches)*	70 / *2 3/4*		70 / *2 3/4*	
Nozzle	Altezza massima (mm) / *Maximum high (inches)*	140 / *5 1/2*		140 / *5 1/2*	
	Cappuccinatore / *Milk foamer*	estraibile / *extractable*		estraibile / *extractable*	
	Regolazione crema latte	●		●	
	Program milk foam density				
	Regolazione temp. latte	●		●	
	Program milk temp.				
Caldaie	Numero caldaie / *Number boilers*	2		2	
Boiler	Materiale / *Material*	acciaio inox / *stainless steel*		acciaio inox / *stainless steel*	
	Capacità / *Capacity*	1,4 lt		1,4 lt	
	Valvola sicurezza / *Security valve*	●		●	
	Antirisucchio elettronico	●		●	
	Electronic anti-vacum system				
	Termoisolate / *Thermally isolated*	●		●	
Elettronica	LCD display / *LCD display*	●		●	
Electronic	N. lingue / *N. languages*	5		5	
	Password / *Password*	●		●	
	Funzione stand-by / *Stand-by function*	●		●	
	Programm. on/off / *Program. on-off switch*	●		●	
	Slot USB / *USB*	●		●	
	Menù bevande caffè / *Coffee based drink menù*	10		10	
	Menù bevande latte / *Milk based drink menù*	5		5	
	Programmazione / *Programming*				
	· quantità caffè / *coffee ground dose*	●		●	
	· temperatura acqua / *brewing temp.*	●		●	
	· temperatura vapore / *steam temp.*	●		●	
	· temperatura gruppo / *group temp.*	●		●	
	· pressatura / *tamping force*	●		●	
	· dose acqua / *milk dose*	●		●	
	· pre-infusione / *pre-infusion*	●		●	
	· funzione allungo / *additional water*	○		○	
	· 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
	Capacità serbatoio / *Water tank capacity*	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
	Lunghezza tubo dotazione (mt)	–	2	–	2
	Water supply hose (inches)		*78 11/16*		*78 11/16*
	Scarico acqua / *Water discharge*	○	○	○	○
Modulo scaldatazze	Materiale / *Material*	Acciaio Inox / *Stainless steel*		Acciaio Inox / *Stainless steel*	
Cup warmer module	Potenza / *Power*	200 W		200 W	
	Voltaggio	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*	
	Peso (Kg) / *Weight (lb)*	*7 / 15,44*		*7 / 15,44*	

Massima produzione giornaliera suggerita: 140 tazzine. *Maximum daily production up to 140 cups.*

● standard ○ optional

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

cod. 29000288

nuova SIMONELLI®

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

2012-2014 SPONSOR WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP