

**Nuova Simonelli** has been producing espresso machines since 1936. After seventy years, the history of a company mingles with the people's ways of life. Think for example to both the espresso and the cappuccino, which nowadays are drunk everywhere in the world.

There is a history of coffee (among roasting, technical equipment and feeding) of which also the people of **Nuova Simonelli**, we have written a fundamental chapter. We do take part to it through our volumetric and super-automatic machines, due both to their technology and design.

The brand **Nuova Simonelli** is a synonym of reliability, innovation, modernity, research, style, assistance and customer care.

An espresso machine is first of all a professional equipment for the barman, able to brew all the

cream and the aromas of coffee. Eventually it becomes an element characterising the premises' fittings (either a bar, a restaurant or a pub) through the design, the colours and the materials.

Our philosophy as manufacturers is addressed to those using a coffee machine all day long. That's why any model by **Nuova Simonelli** is reliable, user friendly, multifunctional and ergonomic. The barman needs a coffee machine enabling him to work "comfortably"; it is a need, a requirement that we turn into reality.

Around a **Nuova Simonelli's** machine many technicians, engineers, designers, interior designers and also University researchers work. A team composed of professional people with different expertise, but that works extremely well together to reach the goals: realising first class espresso machines.



 **nuova**  
**SIMONELLI**<sup>®</sup>  
espresso coffee machines

**Nuova Simonelli** produce macchine per caffè espresso dal 1936. Dopo settant'anni, la storia di una azienda si mescola con i modi di vivere delle persone. Pensiamo ad esempio all'espresso e al cappuccino, consumati ormai in ogni angolo del mondo.

C'è una storia del caffè (tra torrefazione, attrezzature tecniche e alimentazione) della quale anche noi della Nuova Simonelli abbiamo scritto un capitolo fondamentale. Vi partecipiamo con le nostre macchine volumetriche e superautomatiche, con la loro tecnologia e il loro design.

Il marchio **Nuova Simonelli** è sinonimo di affidabilità, innovazione, modernità, ricerca, stile, assistenza e servizio al cliente.

Una macchina per caffè espresso è prima di tutto una attrezzatura professionale per il barista, capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè;

poi diventa, con il design, i colori e i materiali, un elemento che caratterizza l'arredo di un locale (bar, ristorante, pub).

La nostra filosofia di costruttori è rivolta a chi una macchina per caffè la utilizza tutto il giorno. Ecco perché ogni modello **Nuova Simonelli** è affidabile, facile da usare, multifunzionale, pratico ed ergonomico. Il barista ha bisogno di una macchina per caffè capace di farlo lavorare in modo "confortevole"; è una esigenza, una richiesta che noi trasformiamo in realtà.

Attorno ad una macchina **Nuova Simonelli** lavorano tecnici, ingegneri, designer, arredatori, collaudatori e anche ricercatori universitari. Un team formato da professionisti con competenze diverse, ma affiatatissimo negli obiettivi: realizzare macchine per caffè espresso di prima categoria.

# Aurelia® COMPETIZIONE



*"L'une des choses captivantes du travail dans le secteur du café, c'est que vous n'avez jamais fini d'apprendre. Souvent, ce que l'on considèrerait comme un fait accompli perd sa crédibilité lorsqu'on l'observe sous une autre perspective. La machine à café Aurelia en est un exemple significatif. J'ai toujours cru qu'une bonne machine à café Espresso avait besoin de multi chaudère pour pouvoir distribuer des résultats consistants; lorsque Aurelia fut annoncée comme la machine officielle du WBC et que j'ai commencé à faire le dégustateur de café dans les compétitions du monde entier, j'ai vite compris que cela n'était pas le cas. Il est impressionnant de savoir combien Nuova Simonelli a acquis de stabilité en utilisant des solutions mécaniques plutôt que électroniques, avec le résultat d'une machine plus économique et durable".*

**Stephen Morrissey**  
World Barista Champion 2008

*"Una de las atractivas del trabajar en el campo del café, es que nunca acabas de aprender cosas nuevas. A menudo aquello a lo que estamos acostumbrados a considerar como una evidencia, pierde credibilidad una vez que lo observamos bajo otra perspectiva. La máquina Aurelia es un ejemplo perfecto. Siempre he creído que una buena máquina de café expés necesitara de calentadores múltiples para poder dispensar resultados consistentes, cuando Aurelia fue anunciada como máquina oficial del WBC, y yo empecé a hacer el catador de café en las competiciones de todo el mundo, he probado que esto no era el caso. Es fascinante saber cómo la Nuova Simonelli haya adquirido estabilidad utilizando soluciones mecánicas en lugar de electrónicas, con el resultado de una máquina más económica y duradera".*

**Stephen Morrissey**  
World Barista Champion 2008



"Una delle cose attraenti del lavoro nel settore del caffè, è che non smetti mai di imparare. Spesso ciò che si è abituati a considerare come dato di fatto, perde di credibilità una volta che lo osservi sotto un'altra prospettiva. La macchina Aurelia ne è un esempio calzante. Ho sempre creduto che una buona macchina da espresso avesse bisogno di boiler multipli in modo da poter erogare risultati consistenti, quando l'Aurelia fu annunciata come macchina ufficiale del WBC, e io ho cominciato a fare l'assaggiatore di caffè nelle competizioni in tutto il mondo, ho capito che questo non era il caso. È affascinante venire a sapere come la Nuova Simonelli abbia acquisito stabilità utilizzando soluzioni meccaniche invece che elettroniche, con il risultato di una macchina più economica e duratura".

**Stephen Morrissey** - World Barista Champion 2008

"One of the big appeals in working with coffee, is how you never stop learning. Often what you believe to be fact, can lose its credence once you look from a different perspective. Getting to know the Aurelia machine was one such example. I had always believed that a good espresso machine needed multiple boilers in order to deliver consistent results, however when the Aurelia was announced as the official WBC machine, and I started tasting coffee off it at competitions around the world, I realised this wasn't the case. It was fascinating to learn how Nuova Simonelli had achieved stability by utilizing mechanical techniques rather than electronic, resulting in a more durable and economic machine".

**Stephen Morrissey** - World Barista Champion 2008

"Eine der attraktiven Seiten des Arbeitens in der Kaffeebranche ist, dass man nie auslernt. Oft verliert das, was man als Tatsache voraussetzt, an Wahrheitsgehalt, wenn man sich intensiv mit den Fakten befaßt. Die Maschine Aurelia ist dafür ein treffendes Beispiel. Ich hatte immer geglaubt, eine gute Espressomaschine braucht mehrere Boiler, um vernünftige Resultate zu erzielen. Als dann die Aurelia als offizielle Kaffeemaschine für die WBC angekündigt wurde und ich anfang, mich als Kaffee- Verkoster bei Wettbewerben in aller Welt zu betätigen, habe ich begriffen, dass dies nicht der Fall ist. Das faszinierende an der Nuova Simonelli Technologie ist, dass die Produktstabilität, ohne Zuhilfenahme von Elektronik, auf einer rein mechanischen (hydraulischen) Lösungen basiert. Das bedeutet ein höherer Ausfallsicherheit und damit eine höherer Wirtschaftlichkeit".

**Stephen Morrissey**  
World Barista Champion 2008



*Appia*

Appia è una macchina innovativa ed essenziale, che coniuga tecnologia e funzionalità. Creata per soddisfare i più esigenti, Appia risulta ideale per chi pretende dalla macchina da caffè affidabilità, alta produttività ed elevate prestazioni. Lo stile moderno, la purezza del design e la lucentezza dell'acciaio rendono Appia una macchina adatta ad ambienti moderni, ed affollati.

Appia is an innovating and essential machine joining together technology and functionality. It has been created to satisfy the more demanding customers. Appia is ideal for those who want reliability, high productivity and performances from a coffee machine. Its modern style, the purity of its design and the shininess of steel make Appia a machine suitable for modern and crowded places.

Appia est une machine à café innovatrice et essentielle, qui conjugue technologie et fonctionnalité. Créée pour satisfaire les clients les plus exigeants, Appia est idéale pour celui qui exige fiabilité, haute productivité et performances élevées. Le style moderne, la pureté du design et la luminosité de l'acier rendent Appia une machine apte aux milieux modernes et bondés.



Die Appia ist eine innovative Espressomaschine, welche Technologie und Funktionalität vereint. Sie ist geschaffen um höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Die Appia ist ideal für diejenigen welche von einer Espressomaschine Zuverlässigkeit, höchste Produktivität und Leistungsfähigkeit verlangen. Mit ihrem modernen Stil, der Klarheit ihres Designs und ihrem chromglänzenden Stahl passt die Appia perfekt in modernen Objekten zum Einsatz zu kommen.

Appia es una máquina innovadora y esencial, que conjuga tecnología y funcionalidad. Creada para satisfacer los más exigentes, Appia resulta ideal para los que pretenden de la máquina de café fiabilidad, alta productividad y elevadas prestaciones. El estilo moderno, la pureza del diseño y el brillo del acero hacen Appia una máquina apta a entornos modernos, y abarrotados.



essenziale, innovativa, prestazionale

essential, innovative, performing



Appia®

## SIS®

Riuscire a portare in tazza tutta la crema contenuta nel caffè è una sfida vinta da Appia grazie al sistema SIS (Soft infusion System) che garantisce un'infusione morbida tale da realizzare estrazioni sempre perfette e compensare eventuali errori di pressatura del caffè.



## CONFORTEVOLE

Operare per esprimere il proprio talento e godersi il sorriso del cliente soddisfatto è ciò che trasforma il lavoro in un piacere. Appia offre ancora di più perché è stata progettata per rendere agevole ogni operazione e il lavoro meno faticoso. Tanti gli accorgimenti che la rendono confortevole, dal sistema di aggancio soft del portafiltro, alle leve Push&Pull, dalle lance inox snodabili con ampio raggio di movimento all'ampio piano di lavoro dove la tazzina è sempre in vista. Lavorare con Appia significa erogare tanti caffè e cappuccini e volerne fare tanti altri ancora.



## COMFORTABLE

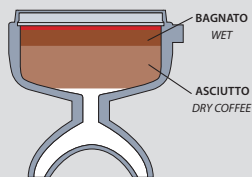
Working to express one's talent and enjoying the smile of a satisfied customer is what turns a job into a pleasure. Appia offers even more as it has been conceived to make every operation easier and work less stressful. Many are the details that make it comfortable, from the soft engaging system of the filter holder to the Push&Pull levers, from the adjustable inox wands allowing a wide range of movement to the wide work tray where the cup is always visible.

## TURBOCREAM

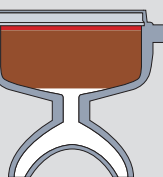
Trasformare il latte in una panna densa e vellutata è un'arte che contraddistingue il bravo barista. Oggi con Appia è facile ottenerla grazie al "turbo-cream"; un innovativo sistema che eroga contemporaneamente aria e vapore secco così da permettere di montare e riscaldare il latte in modo assolutamente semplice ed immediato. Il Turbo Cream è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



PRE-INFUSIONE NORMALE  
NORMAL SYSTEM



SISTEMA SIS  
SIS SYSTEM



Being able to bring into a cup all the cream present in coffee is a challenge that Appia has won thanks to the SIS system (Soft infusion System) which guarantees a soft infusion such to make always perfect brewing and compensating possible mistakes in coffee tamping.

Réussir à porter dans une tasse toute la crème contenue dans le café est un défi déjà gagné par Appia grâce au système SIS, Soft Infusion System, qui assure une infusion douce qui permet de réaliser toujours des extractions parfaites et de compenser les éventuelles fautes de pressage du café.

Die gesamte Crema welche im Kaffee enthalten ist in die Tasse zu bringen ist eine Herausforderung für jede Espressomaschine. Dies garantiert die Appia durch ihr SIS System (Soft Infusion System). Dieses System garantiert eine weiche Brüfung und realisiert somit einen immer perfekten Brühdruk welcher durch eventuell falsches Pressen des Kaffee's im Siebträger zustande gekommen ist.

Lograr llevar en taza toda la crema contenida en el café es un desafío vencido por Appia gracias al sistema SIS (Soft infusion System) que garantiza una infusión blanda apta para realizar extracciones siempre perfectas y compensar eventuales errores de prensado del café.

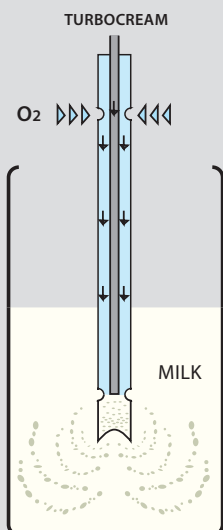


Opérer pour exprimer son propre talent et jouir du sourire du client satisfait représente ce qui transforme le travail en plaisir. Appia offre encore quelque chose en plus car a été projetée pour rendre plus simple toute opération et moins fatigant le travail. Nombreux les détails qui la rendent confortable, du système d'accrochage doux du porte-philtre, aux leviers Push&Pull, des lances inox articulées avec une ample possibilité de mouvement au vaste plan de travail où la tasse est toujours en vue. Travailler avec Appia signifie distribuer beaucoup de cafés et «cappuccino» et vouloir en faire d'autres encore.

Wenn einem das Arbeiten erleichtert wird so wird diese Arbeit zur Freude. Man kann sein Talent zeigen und den Kunden ein Lächeln entzaubern. Die Appia macht Ihnen jeden einzelnen Arbeitsgang zu Freude.

Das Filterhaltersystem Soft, die Push&Pull Schalter, das bewegliche Inoxrohr und der grosse Arbeitsbereich auf welcher die Tasse immer sichtbar bleibt erleichtern Ihnen das Arbeiten enorm.

Obrar para expresar el propio talento y gozarse la sonrisa del cliente satisfecho es lo que transforma el trabajo en un placer. Appia ofrece aún más porque ha sido planeada para hacer fácil cada operación y el trabajo pesado. Muchos las tretas que la hacen confortable, del sistema de enganche blando del portafiltro, a las palancas Push&Pull, de los tubos o grifos inoxidables articulables con amplio rayo de movimiento al amplio plan de trabajo donde la taza siempre queda visible. Trabajar con Appia significa erogar muchos cafés y capuchinos y querer todavía hacer otros muchos.



Turning milk into a thick soft cream is an art that characterises the good barista. Nowadays with Appia it is easy to obtain it, thanks to the "turbo-cream"; an innovative system letting out simultaneously both air and dry steam, so that it is possible to froth and heat-up milk in an absolutely simple and immediate way. The Turbo Cream is also reliable, hygienic and safe thanks to the wand's thermal insulating system.

Transformer le lait dans une crème dense et veloutée est un art qui caractérise le bon barman. Aujourd'hui avec Appia il est facile de l'obtenir grâce au «turbo-cream»: un système innovateur qui distribue en même temps air et vapeur sèche de sorte à permettre de monter et réchauffer le lait d'une façon absolument simple et immédiate. Le Turbo Cream est fiable, hygiénique et sûr grâce aussi bien au système d'isolement thermique de la lance.

Mich in einen dicken und samtweichen Milchschaum umzuwandeln ist eine Kunst die einen guten Barista auszeichnet. Dank der Appia und ihrem Turbo cream System, welches gleichzeitig Luft und Dampf erzeugt, ist das Aufschäumen und Erhitzen der Milch ein Leichtes. Der Turbocream ist zuverlässig, hygienisch und dank des thermischen Isoliersystems des Stahlrohres auch sicher bei einer eventuelles Berührung oder der Reinigung.

Transformar la leche en una nata densa y rica es un arte que caracteriza al buen barman. Hoy con Appia es fácil conseguirla gracias al "turbo-cream"; un innovador sistema que eroga al mismo tiempo aire y vapor seco tal de permitir de montar y calentar la leche de modo absolutamente simple e inmediato. El Turbo Cream es también confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico de la lanza.



A

**tasti programmazione semiautomatica**  
*programmable on/off controls semiautomatic*

*Appia*



B

**scald tazze elettrico**  
*electric cup warmer*



C

**lance inox**  
*stainless wands*



D



**piano inox**  
*stainless steel work tray*





**tasti programmazione volumetrica**  
*programmable on/off controls volumetric*



**comandi push & pull**  
*push & pull levers*



**gruppo alto**  
*raised group*



**turbocream**  
*turbocream*



**gruppo basso**  
*low group*

**VOLUMETRICA / VOLUMETRIC**

La versione Volumetrica presenta una pulsantiera rinnovata con comandi touch control. Nuove ed utili funzioni sono state aggiunte, come il pratico sistema di "lavaggio automatico".

The Volumetric version has an upgraded switchboard with touch control commands. Some new and useful functions have been added like the practical "automatic washing" system.

Le modèle Volumétrique présente un plan des commandes renouvelé avec des touches touch control. Des fonctions nouvelles et utiles ont été ajoutées, comme le système pratique de «lavage automatique».

Die volumetrische Version besitzt neue Schaltknöpfe mit "Touch control" Neue Funktionen wie die automatische Gruppenreinigung sind nun ebenfalls in der Grundausstattung enthalten.

La versión Volumetrica presenta un panel de mandos renovado con mandos touch control. Nuevas y útiles funciones han sido añadidas, como el práctico sistema de "lavado automático."



2GR

**SEMIAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC**

Appia è disponibile sia nella versione "Semiautomatica" ed "Automatica" a 2 e 3 gruppi.

Appia is available both in the "Semiautomatic" and "Automatic" versions with 2 and 3 groups.

Appia est disponible soit dans le modèle «Semiautomatique» soit «Automatique» à 2 et 3 groupes.

Neben der Version "Standard" mit schwarzen Seitenteilen ist die Appia auch in der Version "LUX" in schwarz oder silver mit verchromten Seitenteilen lieferbar. So macht die Appia in jedem Falle eine gute Figur.

Appia está disponible sea en la versión "Semiautomática" y "Automática" a 2 y 3 grupos.





3GR



Oltre alla versione "standard" con fiancate nere, per i più esigenti Appia è anche disponibile nella versione "Lux" argento o nero metallizzato con inserto in acciaio inox lucido.

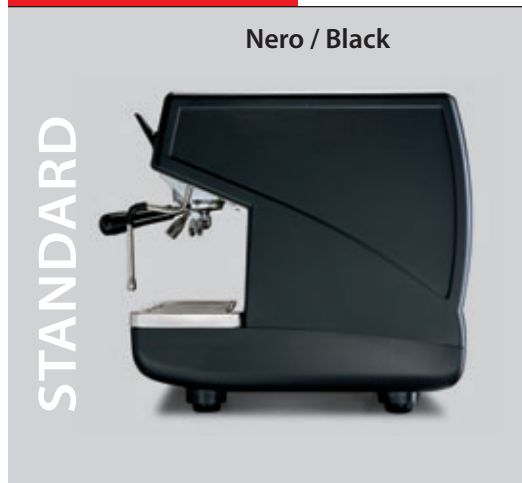
In addition to the "standard" version with black sides panels, for the more demanding customers Appia is also available in the version called "Lux" silver or metallised black with inserts in polished inox steel.

Au-delà du modèle «standard» avec des côtés noirs, Appia est disponible pour les clients les plus exigeants aussi dans le modèle «Lux» argent ou noir métallisé avec supplément en acier inox brillant.

Außer der Version "Standard" mit schwarzen Seitenteilen besteht die Version "Lux" für Anspruchsvolle mit silbernen oder schwarz metallisierten Seitenteilen und eingelegte, glänzende Innoxeinlage.

Además de la versión "estándar" con costados negros, por los más exigentes Appia también está disponible en la versión "Lux" plata o negro metalizado con inserciones de acero inoxidable brillante.

## COLORI / COLOURS



## APPIA

Carrozzeria/Body

Caldaia/Boiler

Idraulica/Hydraulics

Gruppo/Group

Vapore/Steam

Acqua Calda/Hot Water

Scaldatazze/Cup Warmer

Elettronica/Electronic

Dimensioni/Dimension

Peso/Weight

Suggerimenti Installazione  
Piano Macch/Top Dimension

Ingresso Acqua/Water Inflow

Scarico/Water Discharge

Impianto Elettrico/Wiring

● = standard  
○ = optional

# Appia®



N. Gruppi	N. Groups	2		3	
Versione	Version	S	V	S	V
Materiale	Material	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>	Acciaio + Abs <i>Stainless Steel + ABS</i>
Colori	Colours	● ●	● ●	● ●	● ●
Versione Inox	Stainless Steel Version	○	○	○	○
Capacità (lt.- gall)	Capacity (lt.- gall)	11 (2,9)	11 (2,9)	15 (4,0)	15 (4,0)
Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)
Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●	●	●
Valvola Antirisucchio liquidi	No-Vacuum Valve	●	●	●	●
Pressostato	Pressostat	●	●	●	●
Autolivello Elettronico	Electronic Water Level	●	●	●	●
Pompa Volumetrica	Volumetric Pump built-in	●	●	●	●
Dosatura Volumetrica	Volumetric Dosage	●	●	●	●
Manometro Bar Caldaia	Gauge bar Boiler	●	●	●	●
Manometro Bar Pompa	Gauge bar Pump	●	●	●	●
Indicatore Livello Acqua	Water Level Indicator	●	●	●	●
Termocompensato	Thermocompensated	●	●	●	●
Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●	●	●
Altezza Maggiorata	Raised Group	○	○	○	○
Doppia Lancia	Double stainless steel Switable wand	●	●	●	●
Vapore Inox	Switable wand	●	●	●	●
Cappuccinatore	Cappuccinatore	○	○	○	○
Turbocream	Turbocream	○	○	○	○
Economizzatore	Built-in economiser	○	○	○	○
Dosatura Elettronica	Electronic dosage	●	●	●	●
Scaldacanze Elettrico Programmabile	Programmable electric cup warmer	○	○	○	○
Lavag. Autom.	Automatic Washing program		●		●
Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	780 (30 11/16")	780 (30 11/16")	1010 (39 3/4")	1010 (39 3/4")
Altezza "H" (mm - inch)	Height "H" (mm - inch)	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
Profondità "C" (mm - inch)	Deep "C" (mm - inch)	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
Larghezza "B" (mm - inch)	Width "B" (mm - inch)	680 (26 3/4")	680 (26 3/4")	920 (36 1/4")	920 (36 1/4")
Profondità "E" (mm - inch)	Deep "E" (mm - inch)	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")	360 (14 3/16")
Netto (Kg - Lb)	Net (Kg - Lb)	60 (133 lb)	60 (133 lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)
Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	65 (143 lb)	65 (143 lb)	85 (187 lb)	85 (187 lb)
Voltaggio	Voltage (Volt)	220-380V	220-380V	220-380V	220-380V
Potenza (W)	Power (W)	3000	3000	5200	5200

### Hint Installation

Largh. Min.	Minimum Width	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")	1300 (51 1/8")	1300 (51 1/8")
Profond. Sugg (mm - inch)	Deep (mm - inch)	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
Altezza Sugg. (mm - inch)	Height (mm - inch)	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
Diam. Foro (mm - inch)	Hole Diameter	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")
Dist. Max Rubin. (mm-inch)	Max Dist. from Water Tap (mm-inch)	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"
Dist.Max Scar. (mm - inch)	Max Dist. Discharge Conn.(mm-inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Dist.Max Prese (mm - inch)	Max Dist. (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Se 380V	if 380 V	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
Amper Macch.	Ampere	14	14	23	23

[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)



**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](http://www.nuovasimonelli.it)  
[n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto: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](http://www.nuovadistribution.com)  
[info@nuovadistribution.com](mailto:info@nuovadistribution.com)