

Aurelia®



IT ANCHE VOI SIETE I CAMPIONI

Aurelia Competizione vi farà diventare dei veri campioni, come i più bravi baristi del mondo che la utilizzano nella sfida per diventare il World Barista Champion. Essere la macchina per caffè espresso più idonea in questa competizione significa che Aurelia è stata preferita per la sua tecnologia, la sua massima funzionalità e praticità, la sua performance. Queste "qualità" si ottengono unendo l'esperienza dei baristi che hanno collaborato al progetto, le competenze dell'Ufficio tecnico Nuova Simonelli, la ricerca scientifica affidata a varie università. Aurelia Competizione è facile da usare ed affidabile. Campione in tutto.

EN YOU TOO CAN BE CHAMPIONS

Aurelia Competizione will make you into real champions, like the world's best baristas, who use it in the challenge to become World Barista Champion, showing off the very best of their professional skills. The fact it was selected as the best choice of espresso machine for this competition means that Aurelia was preferred for its technology, maximum practicality and easy use and its sheer performance. These "qualities" are achieved by combining the experience of the baristas who collaborated on the project, the skills of the Technical Division at Nuova Simonelli, and the scientific research carried out especially by different universities. This is why, in an international competition but

above all, during a barista's daily work, Aurelia Competizione will always deliver perfect espressos and excellent cappuccinos. Aurelia Competizione is easy to use and simple to maintain. A champion all round.

FR VOUS AUSSI VOUS ETES DES CHAMPIONS

Aurelia Competizione vous fera devenir de vrais champions. Comme les meilleurs barmans du monde qui l'utilisent dans le défi pour devenir le World Barista Champion (WBC). Etre la machine à café la plus adéquate dans cette compétition signifie que Aurelia a été préférée pour sa technologie, sa fonctionnalité et sa commodité extrême, ainsi que pour ses performances. Aurelia Competizione est facile à utiliser et nécessite d'un entretien simple. Champion dans tous les domaines.

DE AUCH SIE SIND MEISTER

Die **Aurelia Competizione** wird aus Ihnen echte Meister machen. Genau wie die besten Barkeeper der Welt, die sie benutzen, um World Barista Champion zu werden. Dass sie als bestgeeignete Espresso- Kaffeemaschine für diesen Wettbewerb betrachtet wird, bedeutet dass die Aurelia wegen ihrer Technologie, ihrer extremen Zweckmäßigkeit, Ergonomie und ihrer Performance der Vorzug gegeben wurde. Die Aurelia Competizione ist leicht zu bedienen und einfach zu warten. Ein Meisterstück in jeder Hinsicht.

SP VOSOTROS TAMBIÉN SOIS LOS CAMPEONES

Aurelia Competizione os convertirá en verdaderos campeones. Como los mejores baristas del mundo que la utilizan en la competición del World Barista Champion. Ser la máquina para café espresso más adecuada para esta competición significa que Aurelia ha sido la preferida por su tecnología, su máxima funcionalidad y practicidad, su performance. Aurelia Competizione es fácil de usar y con un mantenimiento sencillo. Campeón en todo.



IT IL DESIGN CREATIVO

Aurelia Competizione è una macchina per caffè espresso professionale particolare anche nel design. Una linea di grande effetto visivo, in un mix di classico e di contemporaneo, con superfici in acciaio specchiante e materiali monocromi con

decorazioni. Particolare, e caratterizzante, lo stile *minimal-techno* della pulsantiera. Led a basso consumo energetico irradiano luce sul piano di lavoro per agevolare il lavoro del barista, creando un piacevole effetto scenico.



Aurelia Competizione Automatic

Aurelia® COMPETIZIONE



Aurelia Competizione Manual

EN CREATIVE DESIGN

Aurelia Competizione is a professional espresso machine that is also particular when it comes to design. A line with great visual impact, mixing classical and contemporary styling, with mirror-finish steel surfaces and monochrome surfaces with decorative features. Another specific characteristic feature is the minimal-techno style of the button pad. Low-consumption LEDs light up the work surface to make the barista's job easier as well as creating an eye-catching scenic effect.

FR LE DESIGN CREATIF

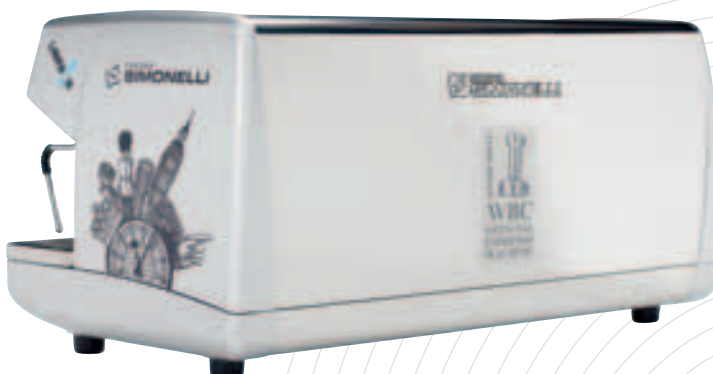
Aurelia Competizione est une machine à café expresso professionnelle particulière aussi dans son design. Une ligne à grand impact visuel grâce au mélange du style classique et moderne, avec des surfaces en acier brillant et des matériaux monochromes avec décors. Particulier et caractéristique, le style minimal-techno du clavier. Des diodes électroluminescentes à basse consommation éclairent le plan de travail pour faciliter les opérations du barman, créant un effet optique agréable.

DE KREATIVES DESIGN

Die **Aurelia Competizione** ist eine professionelle Espressomaschine, bei der auch das Design etwas Besonderes ist. Die Linie ist eindrucksvoll und ist eine Mischung aus Klassisch und Zeitgenössisch, mit Oberflächen aus spiegelblankem Stahl und einfarbigen Materialien. Besonders charakteristisch ist der „Minimal-Techno-Stil“ der Tastatur. LEDs mit niedrigem Energieverbrauch beleuchten die Arbeitsfläche, um dem Barkeeper die Arbeit zu erleichtern, und bilden gleichzeitig einen gefälligen szenischen Effekt zu erzeugen.

SP EL DISEÑO CREATIVO

Aurelia Competizione es una máquina para café espresso profesional particular incluso en su diseño. Una línea de gran efecto visual, en una mezcla de clásico y de contemporáneo, con superficies en acero a espejo y materiales monocromos con decoraciones. Particular, y que caracteriza, el estilo minimal-techno del teclado. Led de bajo consumo energético irradian luz en el zona de trabajo para facilitar la faena del barista, creando un agradable efecto escénico.





IT LA RICERCA SCIENTIFICA

Aurelia Competizione è progettata secondo modelli matematici appositamente sviluppati per consentire di ottimizzare ogni sua prestazione. È stato possibile bilanciare in maniera ottimale ogni parte della macchina, garantendo la massima stabilità della temperatura in ogni fase operativa.

EN SCIENTIFIC RESEARCH

Aurelia Competizione has been engineered using mathematical models, developed specially to optimise performance at every level. Each part of the machine has been balanced for optimum results, guaranteeing maximum temperature stability during every stage of operation.

FR LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Aurelia Competizione est conçue selon des modèles mathématiques spécialement développés pour permettre d'optimiser chacune de ses performances. Il a été possible d'équilibrer de façon optimale chaque partie de la machine, en assurant une stabilité optimale de la température durant toutes les phases opérationnelles.



Aurelia COMPETIZIONE



DE WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG

Die **Aurelia Competizione** wurde aufgrund eigens ausgearbeiteter mathematischer Modelle entwickelt, um die Optimierung jeder einzelnen Funktion zu ermöglichen. So konnte auf optimale Weise jedes Einzelteil der Maschine ausbalanciert werden, so dass maximale Konstanz der Temperatur in jeder Betriebsphase gewährleistet werden kann.

SP LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Aurelia Competizione está proyectada según modelos matemáticos desarrollados adrede para permitir optimizar cada una de sus prestaciones. Ha sido posible equilibrar de manera inmejorable cada parte de la máquina, garantizando la máxima estabilidad de la temperatura en cada fase operativa.

IT EFFICACE ED AMICA DELL'AMBIENTE

Aurelia Competizione è superiore anche nel risparmio energetico. L'acqua per le erogazioni viene riscaldata attraverso un sistema di co-generazione di energia, che, oltre al risparmio, permette di personalizzare in modo indipendente la temperatura dell'acqua e la pre-infusione su ogni gruppo.

EN EFFICIENT AND ECO-FRIENDLY

Aurelia Competizione also offers superior performance in terms of energy saving. The water for dispensing purposes is heated through a system of energy co-generation, which, as well as saving energy, makes it possible to customise the water temperature and pre-infusion of each group independently.

DE ZWECKMÄSSIG UND UMWELTFREUNDLICH

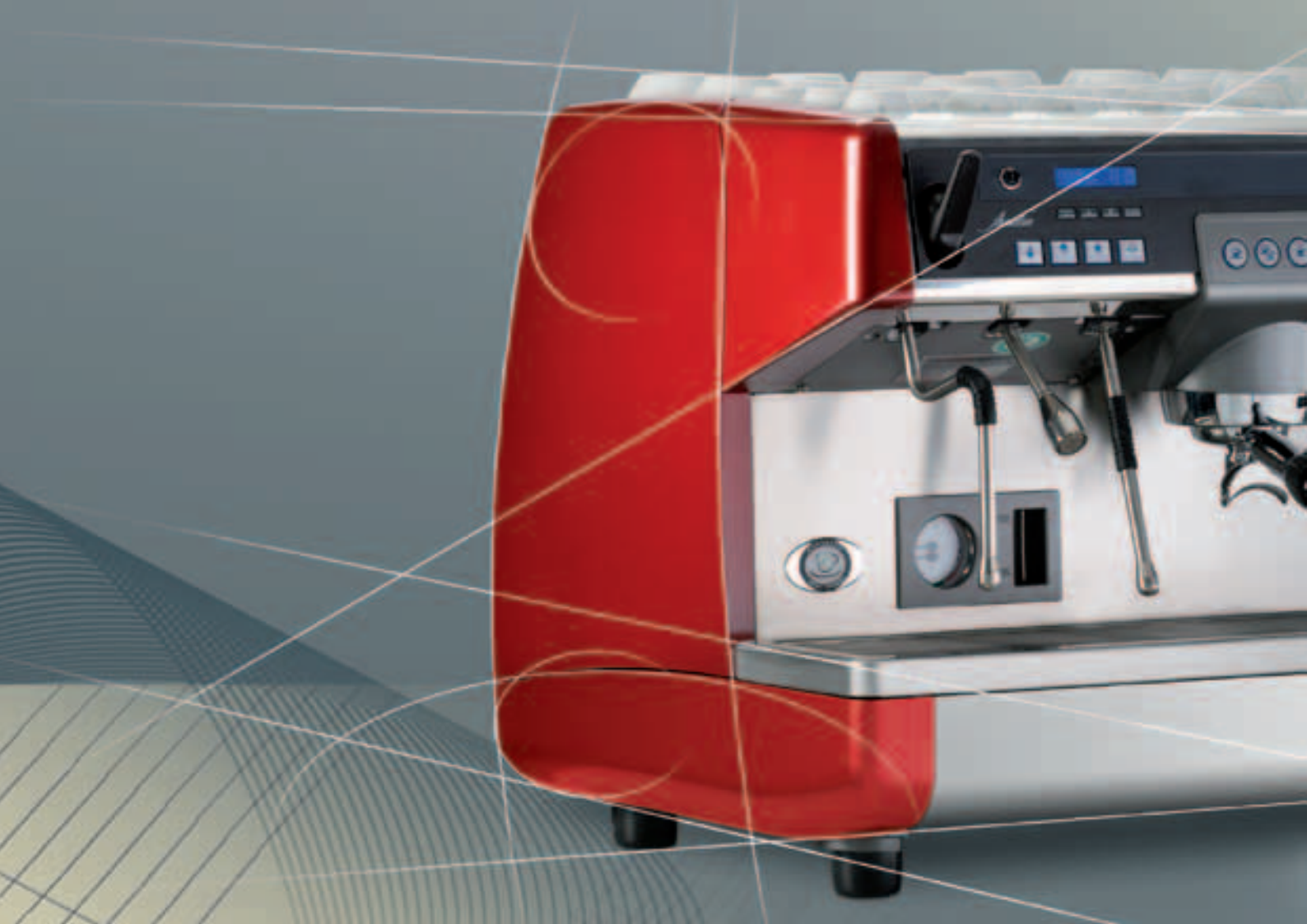
Die **Aurelia Competizione** steht auch im Hinblick auf die Energieeinsparung an der Spitze. Das Brühwasser wird über ein kombiniertes Energie-Erzeugungssystem erhitzt, das nicht nur eine Einsparung ermöglicht, sondern auch die individuelle und unabhängige Einstellung der Wassertemperatur und der Vor-Infusion an jeder einzelnen Brühgruppe ermöglicht.

FR EFFICACE ET AMIE DE LA NATURE

Aurelia Competizione est supérieure même dans le domaine de l'économie d'énergie. L'eau pour les distributions est réchauffée à travers un dispositif de cogénération d'énergie qui, outre l'économie, permet de personnaliser de façon indépendante la température de l'eau et la pré-infusion sur chaque groupe.

SP EFICAZ Y AMIGA DEL AMBIENTE

Aurelia Competizione es superior también en el ahorro energético. El agua para las dispensaciones se calienta a través de un sistema de co-generación de energía, que, además de ahorrar, permite personalizar de manera independiente la temperatura del agua y la pre-infusión en cada grupo.



piace subito e sempre

IT La macchina da caffè è sempre in primo piano e concorre a definire lo stile del locale. La bellezza di **Aurelia** è composta dai suoi tanti particolari, che non invecchiano con il tempo e non stancano il nostro gusto estetico. **Aurelia** ha un design che calibra bene modernità e raffinatezza. Ecco perché la scelgono i migliori bar.

EN You will like it at the first glance and forever

One of the most important element in a café is the espresso coffee machine: it contributes to set the style of the place. The beauty of Aurelia is also made of its various details. And these are the ones that in the time being will not get older and will always satisfy our aesthetic taste. Aurelia has a design that well tailors modernity and refinement. That's why it is chosen in the best bars.

DE Sofort und immer beliebt

Die Espressomaschine ist immer in Vorgrund und ist ein Teil der Einrichtung des Lokals. Die Schönheit Aurelias besteht auch in ihren vielfältigen Details, die unseren ästhetischen Sinn keineswegs ermüden oder die Formen veralten. Aurelia hat ein Design, das Modernität mit Feinheit außerordentlich gut vereinigt. Aus diesem Grund wird sie von den besten Bars ausgewählt.

FR Aurélia plaît toujours et tout de suite

La machine à café est toujours au premier plan et concourt à définir le style des lieux. La beauté de l'Aurélia se compose par ses nombreux détails qui ne vieillissent pas avec du temps et ils ne fatiguent pas notre goût esthétique. Aurélia a une conception qui calibre la modernité avec l'élégance. Voilà pourquoi les meilleurs bars choisissent Aurélia.

SP Gusta pronto y siempre

La maquina para café esta siempre en primer lugar y concurre a definir el estilo de un local. La belleza de Aurelia esta compuesta también por sus muchos particulares. Son estos que, en el tiempo, no cansan nuestro gusto estético o envejecen las formas. Aurelia tiene un diseño industrial que calibra bien modernidad y refinado. Eso es por que es elegida en los mejores bares.

Aurelia
MADE IN ITALY





versatile e funzionale

IT Tazza bassa, bicchiere alto? Tutte le misure sono giuste con Aurelia: i gruppi del piano di lavoro possono essere da 90 mm e da 135 mm.

nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines

EN **Versatile and functional**
Low cup, tall glass? Any measure is right with Aurelia: the units of the work surface are 90 mm and 135 mm.

FR **Versatile et fonctionnelle**
Tasse basse, verre haut? Toutes les dimensions sont justes avec Aurélia: les groupes du plan de travail peuvent être de 90 mm et de 135 mm.

DE **Flexibel und praktisch**
Kleine Tasse oder großen Becher? Alle Größe sind geeignet mit Aurelia: Die Gruppen für die Arbeitsplatte sind 90 mm oder 135 mm.

SP **Funciones electricas**
Taza baja, vaso alto? Todos los tamaños son apropiados con Aurelia: las unidades de la superficie de trabajo son de 90 mm y de 135 mm.



Tazza bassa Low cup



Bicchieri alto Tall glass



IT Ergonomia: per lavorare in tutta sicurezza e comfort

Aurelia è una macchina ineguagliabile in molti suoi dettagli tecnici ed estetici. Ogni sua parte è stata progettata in riferimento al lavoro del barista, per salvaguardare la sua incolumità fisica e garantirgli il massimo comfort.

Non stupisce quindi che Aurelia abbia ottenuto dall'Istituto Europeo di Psicologia ed Ergonomia, la certificazione di ergonomia.

EN Ergonomic shape: to work in complete wellness

Aurelia is a machine with no equal for many of its esthetical and technical details. This means that every part of the machine was planned with reference to the work and natural movements of the barista, to grant him the maximum comfort during his work. It is no wonder that the Aurelia is the first machine in the world that has been awarded, by the European Institute of Ergonomics and Psychology, the certification for being ergonomic.

FR Ergonomie: pour travailler en totale sécurité

Aurélia est une machine sans pareil par beaucoup de ses détails techniques et esthétiques. Chaque partie de cette machine a été étudiée en se référant au travail du barman, pour assurer sa sécurité en lui garantissant le meilleur confort.

C'est justement pour cette raison que l'Aurélia a obtenue la certification d'ergonomie de la part de l'Institut Européen de Psychologie et Ergonomie.

DE Ergonomisch mit vollen Komfort zu arbeiten.

Aurelia ist wegen ihrer technischen und ästhetischen Merkmale eine einzigartige Maschine ohne Gleichen. Kein Wunder also, dass Aurelia als erste in der Welt das Ergonomie-Zertifikat erhalten hat.

SP Ergonomía: para trabajar en el bienestar total

Aurelia es una máquina sin iguales en muchos de sus detalles técnicos y estéticos. Cada su parte ha sido proyectada en referencia al trabajo del barman para asegurar su seguridad garantizándole el mejor confort. No sorprende por eso que Aurelia haya obtenido, primera máquina en el mundo, la certificación por su ergonomía por el Instituto Europeo de Psicología y Ergonomía.

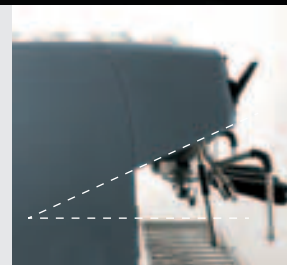
ergonomia



IT Il portafiltro è inclinato di 10°, per rendere più naturale la posizione della mano durante l'impugnatura. La sua forma conica, con materiale antiscivolo, consente una presa confortevole e sicura anche con mani bagnate. L'innovativo sistema di "Aggancio Soft" facilita l'innesco e preserva l'avambraccio dell'operatore da strappi e sollecitazioni. La pulsantiera ha i tasti retroilluminati e si può scegliere tra diverse intensità di luce. Il materiale antiscivolo garantisce una gradevole sensazione tattile. Il piano di lavoro è interamente in acciaio inox, con griglia "a filo" per non sporcare la base delle tazzine. La vaschetta diamantata facilita lo scarico dell'acqua depositata. Il sistema per erogare vapore push-pull è il più affidabile e pratico. Le lance inox snodabili a 360° consentono di utilizzare bricchi di varia misura e sono equipaggiate di una gomma protettiva antiustione.



1



2

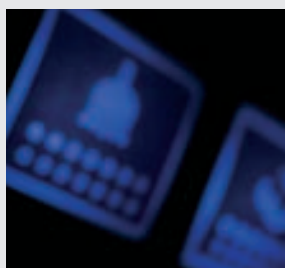
EN The handle of the filter holder is inclined by 10° resulting in a more comfortable and natural hand position. Its conic shape grants a perfect grip also with wet hands. The innovative soft coupling system allows to the operator to engage or remove the filter holder from the supply unit effortlessly. The distance between group heads is 23 centimetres, providing more working space. The touch pad has backlit buttons (the symbols are easier to see) and it is possible to choose between various levels of light intensity. The buttons are made of silicon rubber for a pleasant touch sensation. Clean and Hygienic - the work tray is entirely in stainless steel, with a wire grid: the cups are never dirty. The diamond reservoir makes it easy to drain the waste water. The push and pull system to supply steam is more reliable and functional. The inox steam wands rotate 360° enabling the use of various size pitchers. The wands have a protective rubber guard to prevent burning.



1. **Comandi push & pull** Push & pull buttons
2. **Ampio campo visivo** Wide visual field
3. **Innesto soft** Soft coupling
4. **Luminosità variabile** Variable light intensity



3



4

DE Der **Siebträger** ist 10° geneigt, um die bestmögliche ergonomische Handposition beim Griff zu erreichen. Ihre konische Form mit rutschfreiem Material ermöglicht auch mit nassen Händen einen bequemen und sicheren Griff. Der Siebträger wird ganz leicht befestigt. Dies bedeutet, dass beim Ein- und Herausziehen des Siebträgers von der Brühgruppe keine Bemühung erforderlich wird. Der Abstand zwischen den Brühgruppen ist 23 cm, d.h. mehr Raum, um besser und viel zu arbeiten. Das **Bedientastenfeld** weist rückbeleuchtete Tasten (Symbole besser sichtbar) mit zwei Lichtstärken auf. Die Tasten aus Silicongummi bieten ein angenehmes Tastgefühl. Reinigung und Hygiene - Die **Abstellfläche** besteht aus **Inox Stahl**, mit speziellem Gitter, um die Tassen rein zu halten. Der spezielle Abflußbehälter erleichtert den Wasserabfluß. Das **Push-pull** system ist praktischer und sicherer. Die 360°- **schwenkbare Inox-Düsen** ermöglichen Kannen verschiedener Größe zu verwenden. Die Düsen sind mit einer Gummimembran als Schutz gegen Verbrennung verkleidet.

FR Le **porte-filtre** est incliné de 10° pour rendre plus naturelle la position de la main pendant la prise. Sa forme conique, par le matériel anti-glissement, permet une prise sûre même avec les mains humides. Le porte-filtre est à **serrage** soft qui facilite l'opérateur pour travailler intensément sans trop se fatiguer. La distance entre un groupe distributeur et l'autre est 23 cm: un espace utile pour travailler mieux et plus. Le **tableau de commande** présente des touches retro-éclairées et on peut choisir entre deux intensités de lumière. Les touches sont en gomme siliconique pour assurer une agréable sensation tactile. Nettoyage et hygiène - Le **plan de travail** est complètement en acier inox, avec particulière grille «à fil» pour ne pas salir la base des tasses. Le bac diamanté facilite le décharge de l'eau déposée. Le **système d'érogation push-pull** c'est le plus fiable et pratique. Les **lances inox articulables à 360°** permettent d'utiliser des pots de différentes grandeurs et sont protégées par une gomme anti-brûlure.

SP El **porta filtro** está inclinado de 10°, porque así es más natural la posición de la mano durante el agarre. Su forma conica, gracias al material antideslizamiento, permite un agarre seguro aún con las manos mojadas. El porta filtro es con **ajuste suave** que facilita el agarre del operador que podrá trabajar intensamente sin cansarse. La distancia entre una unidad de erogación y la otra es de 23 centímetros, un espacio útil para trabajar mejor y más. El **panel de mandos** tiene las teclas retroiluminadas y se puede elegir entre dos intensidades de luz. La goma de silicon asegura una agradable sensación táctil. Limpieza e higiene - El **plano de trabajo** es completamente en acero inoxidable, con particular rejilla "a hilo" para no ensuciar la base de las tazas. La piletta diamantada facilita la descarga del agua depositada. El **sistema de erogación push-pull** (empuja / tira) es el más seguro y práctico. Las **lanzas vapor inox articulables a 360°** permiten de usar jarras de diferentes tamaños. Los tubos vapor tienen una goma protectora antiquemaduras.

l'innovazione che va oltre

ground-breaking innovation

une innovation extreme

innovation, die weiter reicht

la innovación que va más allá

sistema SIS® con doppia infusione



IT Una innovativa soluzione tecnica introdotta con l'**Aurelia** garantisce un'infusione morbida tale da realizzare estrazioni sempre perfette nell'arco di tutta la giornata lavorativa, con fondi sempre asciutti.

lancia COOL TOUCH



IT Le lance vapore hanno un sistema brevettato **cool touch**, che, oltre a garantire maggiore sicurezza contro le scottature, assicura una facile pulizia: finalmente niente più incrostazioni del latte.

EN **Cool touch wand**
*The steam wands have a patented **cool touch** system that, as well as guaranteeing greater safety against scalds and burns also makes them easy to clean, meaning milk build up is finally a thing of the past.*

controllo PID



IT **Aurelia** è innovativa in molte sue parti. Un **pressostato digitale** di ultima generazione garantisce massima precisione nel controllo della temperatura in caldaia e consente al barista di verificarla (a scelta fra "bar", "gradi C°" o "gradi F°") dal display e di settarla direttamente dalla pulsantiera.

EN **PID system**
***Aurelia** has many innovative features. A **next-generation digital pressure** switch guarantees the utmost precision when it comes to controlling the temperature in the boiler tank and it allows the barista to check this temperature (choosing from "bar", "degrees C°" or "degrees F°") on the display as well as to set it from the keypad.*

EN **SIS® with double infusion system**
Aurelia introduces an innovative Soft Infusion System that grant a perfect extraction during all the day and dry coffee grounds after every operation.

FR **SIS® sistema avec double infusion**
Une innovatrice solution technique introduite par l'*Aurélia* garantie une infusion douce telle qui réalise des extractions de plus en plus parfaites pendant toute la journée de travail, avec fonds toujours secs.

DE **SIS® System mit Doppelbrührung**
Eine weitere technische Innovation der *Aurelia* ist die langsame und "weiche" Vorbrührung. Diese garantiert einen immerwährenden perfekten Espresso verbunden mit einem trockenen Kaffeesatz im Siebträger.

SP **sistema SIS® con doble infusión**
Una solución técnica innovativa introducida por la *Aurelia* garantiza una infusión tan suave que permite extracciones siempre perfectas durante todo el día de trabajo, con fondos siempre secos.



FR **Lance cool touch**
Les lances vapeur présentent un système breveté **cool touch** qui, outre à garantir une majeure sécurité contre les brûlures, assure un nettoyage simplifié: finalement éliminées les incrustations de lait.

DE **Dampfhohre cool touch**
Die Dampfhohre besitzen ein patentiertes, als **cool touch** bezeichnetes System, dass nicht nur höheren Schutz vor Verbrühungen gewährleistet, sondern auch eine einfache Reinigung: endlich kleine Milchablagerungen mehr.

SP **Sistema Cool Touch**
Las salidas de vapor tienen un sistema patentado **cool touch**, que, además de garantizar una mayor seguridad contra las quemaduras, asegura una limpieza fácil: por fin se acabaron las incrustaciones de la leche.

FR **Sistem PID**
Aurelia est novatrice dans chacun de ses composants. Un **pressostat digital** de toute dernière génération garantit une précision extrême du contrôle de la température dans la chaudière et permet au barman de la contrôler (au choix entre "bars", "degrés C°" ou "degrés F°") sur l'afficheur et de la régler directement à partir du clavier.

DE **Kontrolle PID**
Die *Aurelia* ist in vielen ihrer Bauteile innovativ. Ein **Digitaldruckschalter** neuester Generation gewährleistet höchste Präzision bei der Kontrolle der Temperatur im Kessel und ermöglicht dem Barkeeper die Überwachung anhand des Displays (nach Wahl in "bar", "Grad C°" oder "Grad F°") sowie die Einstellung direkt über die Tastatur.

SP **Control PID**
Aurelia es innovadora en muchas de sus partes. Un **presostato digital** de última generación garantiza la máxima precisión en el control de la temperatura en la caldera y permite al barista comprobarla (a elegir entre "bar", "grados C°" o "grados F°") desde la pantalla electrónica y de ajustarla directamente desde el teclado.



the power of dream

connecting people

we work you taste



un mezzo per comunicare

IT Una frase luminosa, scelta da voi, scorre sul grande display dell'Aurelia nel momento in cui volete e informa sul menù del giorno, sulle promozioni della settimana, invita a consumare o più semplicemente augura una piacevole giornata. I vostri clienti, incuriositi, non potranno fare a meno di leggere e di apprezzare il messaggio.

funzioni elettroniche

IT On/Off - Controllo elettronico macinatura - Doppio Conteggio - Pre-set - Manutenzione - Autodiagnosi - Programmaz. Temperatura latte (Lancia Autosteam) - Connessione PC.

lancia Autosteam

IT Montare una crema latte densa e vellutata con temperatura costante ora è facile grazie al sistema Autosteam Simonelli.

EN **Autosteam System** *Produce a foamy and velvety milk: now it's easy thanks to the Nuova Simonelli's.*

lavaggio Automatico



EN A display that catch the attention

A luminous message can be programmed to run, at a selected time, on the scrolling marquee. Use it to merchandise your menu, to communicate events happening in your café or simply to greeting a good day. Your customer's curiosity will attract them to the display and they can not but read.

FR Un moyen pour communiquer

Une phrase lumineuse, choisie par vous, coule dans le grand display de **Aurélia** quand vous voulez en informant à propos du menu du jour, sur les promotions de la semaine, en invitant à consommer, ou plus simplement vous souhaitez une bonne journée. Vos clients curieux ne pourront que lire et apprécier ce message.

DE Ein Mittel zu kommunizieren

Ein grosses Display ist individuell programmierbar und informiert Ihre Kunden über die neuesten Angebote und wünscht diesen einfach nur einen schönen Tag. Das Display macht neugierig und bringt daher die Nachricht optimal an Ihren Kunden weiter.

SP Un medio para comunicar

Una frase luminosa, escrita por vosotros, pasa sobre la grande pantalla de la **Aurelia** y les informa sobre el menú del día, sobre las promociones de la semana, invitando a consumir o más simplemente le desea buen día. Vuestros clientes, curiosos, no podrán evitar de leer e apreciar el mensaje.



EN Electronic Features: Programmable On/Off controls (Plus) - Electronic control to monitor grind profile (Plus) - Beverage counter (Plus) - Pre Set Maintenance - Self diagnosis system with historical fault data (Plus) - Programmable milk temperature (Autosteam system) USB connector for computer interface (Plus).

FR Fonctions électroniques: On/Off - Contrôle de la mouture - Double comptage - Pre-set manutention - Auto-diagnosis - Programmation température lait (Lance Autosteam) - Connection au PC.

DE Elektronische Funktionen: Ein/Aus - Kontrolle des Mahlgrades - Zweifaches Zählwerk - Wartungsanzeige - Selbst Diagnose System - Milchtemperatur Einstellung (Autosteam System) - Pc Anschluss.

SP Versátil y funcional: On/Off - Control de la molienda - Doble cuenta - Pre-set manutención - Auto-diagnostico - Programación de la temperatura de la leche (Lanza Autosteam) - Conexión al PC.

FR Lance Autosteam Réaliser une crème-lait dense et veloutée avec température constante maintenant c'est facile grâce au système Autosteam Simonelli.

DE Jetzt dank Simonelli Autosteam System ist es einfach, eine dicke Milchschaum zur richtigen Temperatur zu erzeugen.

SP Lanza Autosteam Realisar una crema-leche densa y velutada con temperatura costante ahora es fácil gracias al sistema Autosteam Simonelli.



IT Aurelia effettua automaticamente cicli di lavaggio seguendo un processo pre-impostato attivabile dalla pulsantiera.

EN Automatic Washing cycle
Just push the button on the touch pad and Aurelia will carry out, automatically, a pre-selected automatic washing cycle.

FR Lavage automatique
Aurélia effectue automatiquement des cycles de lavage en suivant un procès pré-réglé activable du panneau de commandes.

DE Aurelia hat ein automatisches Selbstreinigungsprogramm der Gruppen welche im Menu einstellbar ist.

SP Lavado automatico
Aurelia efectua automaticamente unos ciclos de lavado siguiendo un proceso preimpostado activable desde el panel de mandos.



Aurelia

**Scaldatazze
programmabile**
Programmable cup warmer



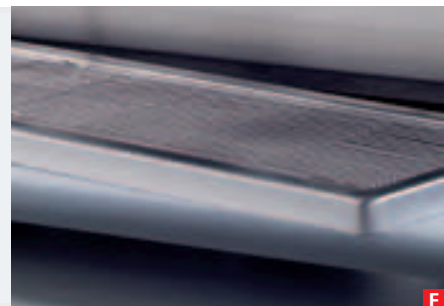
Lancia vapore inox
Stainless steel steam wand



Lancia cool touch (optional)
Cool touch steam wand (optional)



Acqua calda con economizzatore
Hot water dispenser with economiser



Piano inox
Stainless steel work tray



Alzata scaldatazze
Cup warmer protection

N



M

Tasti programmazione
Programmable on/off controls

Controllo PID
PID control



A

I

H

G

C

B



L

Lancia autosteam
Smart wand T



I

Giornale luminoso
Scrolling electronic marquee



G

Portafiltro pelle + teflon
Leather handle - teflon coated filter holder



H

Anello gruppo separabile
Insertable group ring

2 GR

DIGIT



VOLUMETRIC



SEMIAUTOMATIC

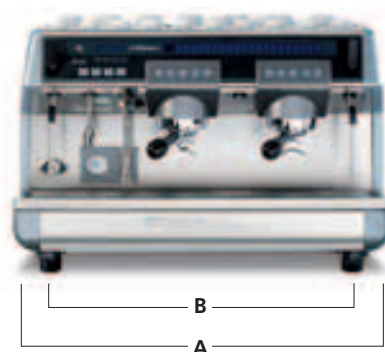


3 GR

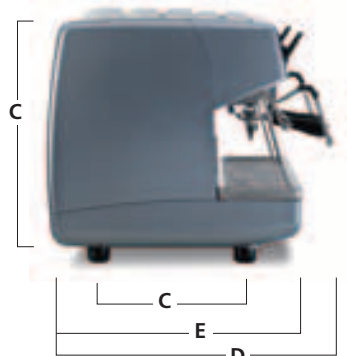


4 GR





AURELIA	N. Gruppi	N. Groups	2				
	Versione	Version	S	V	DIGIT	COMP M	COMP A
Carrozzeria/Body	Materiale	Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
	Colori Standard	Standard Colours	● ●	● ●	● ●	●	●
Caldaia/Boiler	Capacità	Capacity	14	14	14	14	14
	Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)
	Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●	●	●	●
	Valvola Antirisucchio liquidi	No-Vacuum Valve	●	●	double	●	●
	Pressostato	Pressostat	●	●			
	Pressostato Digitale	Digital Pressostat			●	●	●
	Sonda Elettronica Temperat.	Electronic Probe temp			●	●	●
	Autolivello Elettronico	Automatic water flow	●	●	●	●	●
Idraulica/Hydraulics	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	●	●	●	●	●
Gruppo/Group	Termocompensato	Thermocompensated	●	●	●	●	●
	Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●	●	●	●
	Portafiltro Teflonato	Teflon Filter Holder	○	○	○	○	○
	Portafiltro pelle + teflon	Leather handle-teflon coated filter holder	○	○	○	○	○
	Altezza Maggiorata	Raised Group	○	○	○		
Vapore/Steam	Doppia Lancia Vapore Inox	Double stainless steel Switable wand	●	●	●	●	●
	Terza Lancia Vapore	Third Steam Wand	○	○	●		
	Lancia Cool Touch	Cool Touch Wand	○	○	○	●	●
	Cappuccinatore	Cappuccinatore	○	○	○	○	○
	Cappuccino System	Manual Smart Wand	○	○	○	○	○
	Autosteam	Autosteam		○	○	○	○
Acqua Calda/Hot Water	Economizzatore	Built-in economiser	●	●	●	●	●
	Dosatura Elettronica temporiz.	Electronic dosage		●	●	●	●
Scaldacanze/Cup Warmer	Scaldacanze Elettrico	Electric cupwarmer	●	●	●	●	●
	Programmabile 2 temperat.	Programmable 2 temperat.			●	●	●
Elettronica/Electronic	Display LCD Multifunzione	Multifunction LCD Display			●	●	●
	On/Off	On/Off			●	●	●
	Conteggio Parziale	Partial Counter			●	●	●
	Conteggio Totale	Total Counter			●	●	●
	Contr. Macinat	Electronic grinding control			●	●	●
	Check Control	Check Control			●	●	●
	Lavag. Autom.	Automatic Washing program		●	●	●	●
	Progr. Addolc	Water softner program			●	●	●
	Progr. Manut	Maintenance program			●	●	●
	Progr. Temperatura	Temperature program			●	●	●
	Temp. Latte (Smart Wand)	Milk Temp. (Smart Wand T)			●	●	●
	PC Interface	PC Interface			○	○	○
	Giornale Luminoso	Scrolling Electronic Marquee	○	○	○		
	Tempo Erogazione	Shot Time			●	●	●
Dimensioni/Dimension	Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	785 (30 7/8")	785 (30 7/8")	785 (30 7/8")	785 (30 7/8")	785 (30 7/8")
	Altezza "H" (mm - inch)	Hight "H" (mm - inch)	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
	Profondità "E" (mm - inch)	Deep "E" (mm - inch)	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
	Larghezza "B" (mm - inch)	Width "B" (mm - inch)	690 (27 1/8")	690 (27 1/8")	690 (27 1/8")	690 (27 1/8")	690 (27 1/8")
	Profondità "C" (mm - inch)	Deep "C" (mm - inch)	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")
	Profondità "D" (mm - inch)	Deep "D" (mm - inch)	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")
Peso/Weight	Netto (Kg - Lb)	Net (Kg - Lb)	74 (163 lb)	74 (163 lb)	74 (163 lb)	74 (163 lb)	74 (163 lb)
	Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)	80 (176 lb)
	Voltaggio	Voltage (Volt)	220-380V	220-380V	220-380	220-380	220-380
	Potenza (W)	Power (W)	4500	4500	4500	4500	4500
Suggerimenti Installazione		Hint Installation					
Piano Macch/Top Dimension	Largh. Min.	Minimum Width	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")	1100 (43 1/4")
	Profond. Sugg (mm - inch)	Deep (mm - inch)	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
	Altezza Sugg. (mm - inch)	Hight (mm - inch)	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
	Diam. Foro (mm - inch)	Hole Diameter (mm - inch)	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")
Ingresso Acqua/Water Inflow	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")	1000 (39 5/16")
	Attacco	Pipe Connection	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Scarico/Water Discharge	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")	1000 (39 5/16")
Impianto Elettrico/Wiring	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")	1000 (39 5/16")
	Se 380V	if 380 V	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
	Amper Macch.	Ampere	20	20	20	20	20



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 appliances presented in this publication without notice.

3				4		
S	V	DIGIT	COMP M	COMP A	S	DIGIT
Acciaio + Abs	Acciaio + Abs	Acciaio + Abs	Acciaio + Abs		Acciaio + Abs	Acciaio + Abs
Stainless Steel + ABS	Stainless Steel + ABS	Stainless Steel + ABS	Stainless Steel + ABS		Stainless Steel + ABS	Stainless Steel + ABS
● ●	● ●	● ●	●		● ●	● ●
17	17	17	17		22	22
Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)	Rame (Copper)		Rame (Copper)	Rame (Copper)
●	●	●	●		●	●
●	●	double	●		●	double
●	●				●	
		●	●			●
		●	●			●
●	●	●	●		●	●
●	●	●	●		●	●
●	●	●	—	●	●	●
●	●	●		●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●
○	○	●	●	○	○	●
○	○	○	●	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
		●	●		●	●
	●	●	●		●	●
		●	●			●
		●	●			●
		●	●			●
		●	●			●
		●	●			●
		●	●			●
		○	○		○	○
○	○	○	●	○	○	●
1010 (39 3/4")	1010 (39 3/4")	1010 (39 3/4")	1010 (39 3/4")	1240 (48 13/16")	1240 (48 13/16")	1240 (48 13/16")
530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
920 (36 3/16")	920 (36 3/16")	920 (36 3/16")	920 (36 3/16")	1150 (45 1/4")	1150 (45 1/4")	1150 (45 1/4")
370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")
630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")	630 (24 3/4")
88 (194 lb)	88 (194 lb)	88 (194 lb)	88 (194 lb)	104 (229 lb)	104 (229 lb)	104 (229 lb)
98 (216 lb)	98 (216 lb)	98 (216 lb)	98 (216 lb)	120 (264 lb)	120 (264 lb)	120 (264 lb)
220-380V	220-380V	220-380V	220-380V	220-380V	220-380	220-380V
5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000
1300 (51 1/8")	1300 (51 1/8")	1300 (51 1/8")	1300 (51 1/8")	1550 (61")	1550 (61")	1550 (61")
600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")	60 (2 5/16")
1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
3/8"	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
23	23	23	23	23	23	23

● = standard
○ = optional

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

cod. 29000227



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

