

*Appia*



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



**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, use 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.



**2008. Das Team Ferrari Formel 1 hat Espressoautomaten Nuova Simonelli gewählt.**

Viele Tassen Espresso kann man in der Box bei den Formel-1-Rennen schmecken. Anspruchsvoll sind die Techniker des Teams Ferrari: Sie sind an Erfolg gewöhnt, sie beschäftigen sich mit den modernsten Hightech-Lösungen, vermischen Rationalität und Emotionen.

Eine Meistermannschaft. Eine erfolgsgekrönte Auswahl.

**2008. Le "Team Ferrari" Formule 1 a choisi des machines à café express Nuova Simonelli.**

Beaucoup de tasses de café express à boire dans les boxes, pendant les phases de la compétition de Formule 1. Les techniciens du « Team Ferrari » sont exigeants, ils sont habitués à gagner, à travailler avec la haute technologie la plus innovante, à mêler rationalité et émotions.

Une équipe de champions. Un choix de champions.



**2008.**  
**Il Team Ferrari Formula 1**  
**ha scelto macchine**  
**per caffè espresso**  
**Nuova Simonelli.**

Tante tazzine di caffè espresso da bere nei box, durante le fasi di gara di Formula 1. Sono esigenti, i tecnici del Team Ferrari, sono abituati a vincere, a trattare con l'hi-tech più innovativa, a mescolare razionalità ed emozioni.

Una squadra di campioni. Una scelta da campioni.

**2008. The Team Ferrari Formula 1 has chosen the espresso machines by Nuova Simonelli.** Many cups of espresso to be drunk in the pits, along the Formula 1 race's phases. The technicians of the Team Ferrari are demanding, accustomed to win, to deal with the most innovative high-tech, to mix together rationality and feelings.

A champions' team. A champions' choice.

**2008. El Team Ferrari Formula 1 ha elegido máquinas de café espresso Nuova Simonelli.**

Muchas tazas de café espresso para beber en los box, durante las fases de competición de Formula 1. Son exigentes los técnicos del Team Ferrari, están acostumbrados a ganar, a tratar con los que la hi-tech más innovadora, a mezclar racionalidad y emociones.

Un equipo de campeones. Una elección de campeones.



# Appia®

Appia 1 gruppo è una macchina compatta ed innovativa, che coniuga versatilità e tecnologia. Tante le innovazioni che fanno di Appia l'avanguardia tecnologica: dal nuovo sistema di infusione, al nuovo sistema idraulico, fino all'innovativo sistema di termocompensazione. Ideata per rispondere ad esigenze di spazio, Appia risulta ideale per chi non accetta compromessi e pretende una macchina affidabile e dalle elevate prestazioni.

Innovations built in the Appia unit make it state of the art: from the new infusion system, to the innovative hydraulics, till the advanced thermal compensation system. Designed to respond to any counter space needs, Appia is the perfect solution for the customer that does not accept compromises and looks for high performance in a compact reliable product.

Appia 1 groupe est une machine à café compacte et moderne qui conjugue éclectisme et technologie. Les innovations qui rendent Appia l'avant-garde technologique sont nombreuses: du nouveau système d'infusion, au nouveau système hydraulique, jusqu'au système innovant de thermo-compensation. Inventée pour répondre aux exigences de place, Appia est idéale pour celui qui n'accepte pas de compromis et qui exige une machine fiable et aux performances élevées.

Die eingruppige Appia ist eine innovative und kompakte Espressomaschine, welche dank Ihrer Technologie vielseitig einsetzbar ist. Diese Innovationen, wie die neue Brühmethode, das neue hydraulische System und der Autosteam verwandeln die Appia in ein kompaktes technologisches hochentwickeltes High-End Produkt. Die eingruppige Appia ist die perfekte Maschine für Barista welchen trotz Platzmangel nicht auf eine zuverlässige Hochleistungs-espressomaschine verzichten wollen.

Appia 1 grupo es una máquina compacta e innovadora, que une versatilidad y tecnología. Muchas las innovaciones que hacen Appia la vanguardia tecnológica: desde el nuevo sistema de infusión, al nuevo sistema hidráulico, hasta el innovador sistema de termo-compensación. Ideada para contestar a exigencias de espacio, Appia resulta ideal para los que no aceptan compromisos y pretenden una máquina confiable y con elevadas prestaciones.



## 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.

## AUTOSTEAM

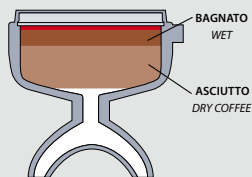
Con Appia 1 gruppo anche il meno esperto tra i baristi è in grado di preparare cappuccini dalla crema latte densa e vellutata. L'innovativo sistema Autosteam permette di montare e riscaldare il latte in modo semplice ed immediato. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata, in modo da preservare tutte le qualità organolettiche del latte. L'Autosteam è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



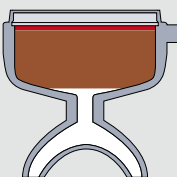
## GRUPPI ALTI

Tradurre ogni richiesta in una bevanda ricca, cremosa e fumante? Con Appia è possibile grazie al gruppo con altezza maggiorata, che consente di erogare il caffè direttamente nei comodi bicchieri alti. Latte macchiato, mokaccino, frappuccino, big cappuccino .... ogni esigenza si trasforma in un semplice gesto.

**PRE-INFUSIONE NORMALE**  
NORMAL SYSTEM



**SISTEMA SIS**  
SIS SYSTEM

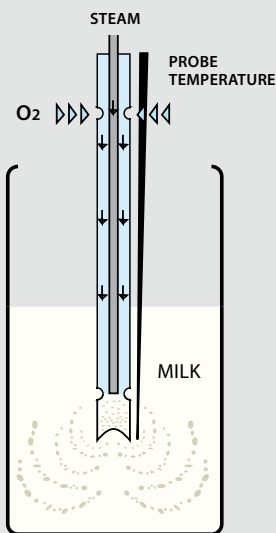


Being able to deliver into a cup all the cream present in coffee is a challenge that Appia has won thanks to the SIS system (Soft Infusion System), which guarantees a soft infusion able to make always perfect brews and to compensate possible mistakes in coffee tamping.

Réussir à porter dans la 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.

Eine perfekte Crema ist eine Herausforderung für jede Kaffeemaschine. Die Appia löst dieses Problem durch das SIS-System (Soft Infusion System) welches die gesamte Crema in die Tasse abgibt. SIS sorgt durch ihre weiche Bruehung fuer eine perfekte Extraktionen und gleicht hierdurch auch eventuelle Fehler beim Pressen aus.

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 que permite realizar extracciones siempre perfectas y compensar eventuales errores de prensado del café.



With Appia even the less expert among the baristas is able to prepare cappuccinos with warm and thick milk froth. The innovative Autosteam system allows to froth and heat up milk in a simple and immediate way. Frothing stops automatically when the programmed temperature is reached so that it is possible to preserve all the organoleptic qualities of milk. Autosteam is also reliable, hygienic and safe, thanks to the wand's thermal insulating system.

Avec Appia 1 aussi le moins expert des barmans est capable à préparer un "cappuccino" avec une crème de lait dense et veloutée. Le moderne système Autosteam permet de monter et réchauffer le lait de manière simple et immédiate. La distribution s'arrête automatiquement quand la température programmée est atteinte de façon à préserver toutes les qualités organoleptiques du lait. L'Autosteam est fiable, hygiénique et sûr grâce au système d'isolement thermique de la lance.

Mit der eingruppigen Appia kann auch der unerfahrenste Barista perfekten, samtigen Milchschaum zubereiten. Dank des innovativen Autosteam-System ist dies nun ohne Probleme möglich. Sobald die perfekte Temperatur erreicht ist, wird die Dampf- und Luftzufuhr automatisch gestoppt. Dabei bleiben aber alle organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten. Der Autosteam ist zuverlässig, hygienisch und dank der Wärmedämmung der Dampfduese auch sicher bei Beruehrungen.

Con Appia 1 el menos experto entre los barmans también es capaz de preparar capuchinos con crema leche densa y pastosa. El innovador sistema Autosteam permite de montar y calentar la leche de modo simple e inmediato. La erogación se interrumpe automáticamente al lograr la temperatura programada, para preservar todas las calidades organolépticas de la leche. El Autosteam es también confiable, higiénico y seguro gracias al sistema de aislamiento térmico del chorro.

## RAISED GROUP

Transform every request in a rich creamy drink! With Appia it is possible thanks to the group with increased height that allows to brew coffee directly in high cups, lattes, mochas, large cappuccinos.... every need turns into a simple gesture.

Transformer chaque demande en une boisson riche, crémeuse et fumante. Avec Appia tout cela est possible grâce au groupe à hauteur augmentée, qui permet de distribuer le café directement dans des verres hauts et confortables. Lait au café, "mokaccino, frappuccino, big cappuccino".... chaque exigence se transforme dans un simple geste.



Die eingruppige Appia lässt keine Wünsche offen. Ob Cappuccino, Latte Macchiato, Mokaccino, Frappuccino... dank ihrer hohen Gruppe können alle Getränke, auch in grossen oder hohen Gefäßen in einem einzigen Arbeitsschritt erledigt werden.

Traducir cada pedido en una bebida rica, cremosa y humeante. Con Appia es posible gracias al grupo con altura aumentada, que permite erogar directamente el café en los cómodos vasos altos. Leche manchada, mokaccino, frappuccino, big capuchino... cada exigencia se transforma en un simple gesto.

*Appia*



**vano poggiatezze**  
*cup-tray*



**pompa volumetrica e caldaia da 5 lt**  
*volumetric pump and 5lt boiler*



**sistema Autosteam**  
*Autosteam system*



40 cm

**dimensioni compatte**  
*compact dimensions*







**E**



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

**F**



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

**G**



**gruppo alto**  
*raised group*

**H**



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

## VERSIONI / VERSIONS

Appia è disponibile nelle versioni *Semiautomatica* e *Volumetrica* e in due varianti colori *Standard* e *Lux*.

Appia is available in *Semiautomatic* and *Volumetric* versions and in two range of Finishes *Standard* and *Lux*.

Appia est disponible dans les modèles *Semi-automatique* et *Volumétrique* et en deux variantes de couleur *Standard* et *Lux*.

Appia ist in den Versionen *halbautomatisch* und *volumetrisch* in zwei Farbvarianten *Standard* und *Lux* erhältlich.

Appia es disponible en las versiones *Semiautomáticas* y *Volumétrica* y en dos variantes colores *Estándar* y *Lux*.

## COLORI / COLOURS

Nero / Black

STANDARD



COLOUR



LUX



## VOLUMETRICA / VOLUMETRIC



## SEMIAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC



# Appia®



APPIA	N. Gruppi	N. Groups	1	
	Versione	Version	S	V
<b>Carrozzeria/Body</b>	Materiale	Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
	Colori	Colours	● ●	● ●
	Versione Inox	Stainless Steel Version	○	○
<b>Caldaia/Boiler</b>	Capacità (lt.- gall)	Capacity (lt.- gall)	5 (1,32)	5 (1,32)
	Materiale	Material	Rame (Copper)	Rame (Copper)
	Valvola Sicurezza	Security Valve	●	●
	Valvola Antirisucchio liquidi	No-Vacuum Valve	●	●
	Pressostato	Pressostat	●	●
	Autolivello Elettronico	Electronic Water Level	●	●
<b>Idraulica/Hydraulics</b>	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	●	●
<b>Gruppo/Group</b>	Termocompensato	Thermocompensated	●	●
	Infusione SIS®	Soft Infusion System (SIS®)	●	●
	Altezza Maggiorata	Raised Group	●	●
<b>Vapore/Steam</b>	Autosteam	Autosteam		○
	Cappuccinatore	Cappuccinatore	○	○
	Turbocream	Turbocream	○	○
<b>Acqua Calda/Hot Water</b>	Economizzatore	Built-in economiser	○	○
	Dosatura Elettronica	Electronic dosage		●
<b>Dimensioni/Dimension</b>	Larghezza "A" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch)	400 (15 11/16")	400 (15 11/16")
	Altezza "H" (mm - inch)	Hight "H" (mm - inch)	530 (20 13/16")	530 (20 13/16")
	Profondità "C" (mm - inch)	Deep "C" (mm - inch)	545 (21 7/16")	545 (21 7/16")
	Larghezza "B" (mm - inch)	Width "B" (mm - inch)	310 (12 3/16")	310 (12 3/16")
	Profondità "E" (mm - inch)	Deep "E" (mm - inch)	370 (14 9/16")	370 (14 9/16")
<b>Peso/Weight</b>	Netto (Kg - Lb)	Net (Kg - Lb)	42 (92,6 lb)	42 (92,6 lb)
	Lordo (Kg - Lb)	Gross (Kg - Lb)	48 (106 lb)	48 (106 lb)
	Voltaggio	Voltage (Volt)	215-230V	215-230V
	Potenza (W)	Power (W)	1500-1800	1500-1800
<b>Suggerimenti Installazione</b>		<b>Hint Installation</b>		
<b>Piano Macch./Top Dimension</b>	Largh. Min.	Minimum Width	720 (28 5/16")	720 (28 5/16")
	Profond. Sugg (mm - inch)	Deep (mm - inch)	600 (23 9/16")	600 (23 9/16")
<b>Ingresso Acqua/Water Inflow</b>	Altezza Sugg. (mm - inch)	Hight (mm - inch)	1040 (40 15/16")	1040 (40 15/16")
	Diam. Foro (mm - inch)	Hole Diameter	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")
<b>Scarico/Water Discharge</b>	Attacco	Pipe Connection	3/8"	3/8"
	Dist. Max Scar. (mm - inch)	Max Dist. Discharge Conn. (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
<b>Impianto Elettrico/Wiring</b>	Dist. Max Prese (mm - inch)	Max Dist. (mm - inch)	1000 (39 5/16")	1000 (39 5/16")
	Se 380V	if 380 V	Trif. Con neutro	Trif. Con neutro
	Amper Macch.	Ampere	13(115V) - 8(220V)	13(115V) - 8(220V)

● = standard  
○ = optional

[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)

COD. 29000206