



superautomatica
fully automatic machine

www.nuovasimonelli.com

 **nuova
simonelli**
espresso coffee machines



TASTI FUNZIONE

Function Keys
 Funktionstasten
 Touches de Fonction
 Teclas de Funciones



EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

Espresso coffee delivery
 Distribution du café-espreso
 Espresso Abgabe
 Sumministro de café exprés



CASSETTO RACCOGLI FONDI CAFFÈ

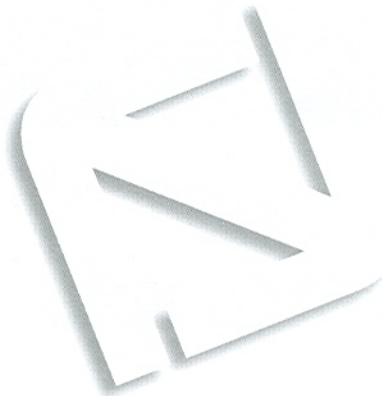
Coontainer for coffee grounds
 Tiroir recolte fonds de café
 Kaffeersatz - Schubkasten
 Deposito contenedor de borra



Master

Un buonissimo caffè espresso e un cremoso cappuccino? Ci pensa Master, la superautomatica ad erogazione volumetrica dosata tramite microprocessore. La linea Master è composta da **Master Coffee, Master Coffee-Plus e Master Cappuccino**. Completa la linea e le funzioni **Master Cup**, un modulo scaldatasse che può contenere 36x3 tazzine o 12x3 tazze. Master Coffee macina il caffè, lo pressa, fa l'erogazione ed espelle i fondi nell'apposito box. Tutte le operazioni sono visualizzate sul display. Master Coffee Plus ha il cappuccinatore incorporato; basta premere un pulsante per avere un cremoso cappuccino o un buonissimo caffè espresso. Il lavaggio del cappuccinatore avviene dopo ogni utilizzo. Master Cappuccino è dotata di un frigorifero interno a compressore da 110 frigorifer/h che può contenere 4 litri di latte. Produzione: 180 caffè - 120 cappuccini. Caffè o cappuccino? Detto, fatto. Ci pensa Master

A great cup of coffee or a foamy cappuccino? Leave it to Master! A fully automatic machine with volumetric delivery dosed by microchip. The Master range includes **Master Coffee, Master Coffee-Plus and Master Cappuccino**. To complete the range and functions: **Master Cup**, a cup warmer module which can hold 36x3 espresso cups or 12x3 cappuccino cups. Master Coffee grinds, presses and dispenses coffee, and throws exhausted ground in a special box. All machine operations are shown on its visual display. Master Coffee-Plus has a built-in milk foamer; a frothy cappuccino or a great espresso is yours at the push of a button. The cappuccino maker is cleaned after every use. Master Cappuccino features has an incorporated compressor-operated refrigerator (4 liters milk capacity), which produces 110 refrigeration units/hour. Hourly production: 180 Espresso cups - 120 Cappuccino cups. Coffee or Cappuccino? With Master, it's no sooner said than done.





EROGAZIONE CAFFÈ A CICLO CONTINUO

*Continuous cycle delivery coffee
Distribution ou café à cycle continu
Kaffeeausgabe durch Dauerverfahren
Suministro de café-exprés*



FRIGO INTERNO

*Fridge box built-in
Frigo conteneur incorporé
Innerer Kühlschrank
Frigo interno*



SCALDATAZZE

*Cup warmer
Chauffe-Tasses
Tassenwärmer
Calienta tazas*



Un excellent café express ou un cappuccino crémeux? Laissez le faire à Master, la superautomatique à erogation volumétrique dosée par microprocesseur. La gamme Master est composée par **Master Coffee, Master Coffee-Plus et Master Cappuccino**. Complète la gamme et les fonctions Master Cup un module chauffe-tasses. Master Coffee moule le café, le presse, le distribue et expulse le marc dans une auge spéciale. Toutes opérations sont visualisées sur le display. Master Coffee Plus avec dispositif pour le cappuccino incorporé; il suffit d'appuyer sur un bouton pour avoir un cappuccino crémeux ou un excellent café express. Le nettoyage du groupe à cappuccino se fait après chaque emploi. Master Cappuccino avec, de plus, un réfrigérateur à lait incorporé (4 litres de capacité) à compresseur qui produit 110 frigories par heure. Production: 180 cafés - 120 cappuccino/heure. Café ou Cappuccino? Dit, fait. On y pense Master.

Un buenisimo café express ou un cremoso Cappuccino? Déjenlo hacer a Master, la superautomatica a erogación volumétrica dosada por microprocesador. La gama Master está compuesta por **Master Coffee, Master Coffee-Plus y Master Cappuccino**. Completa la gama - y las funciones Master Cup, un modulo calienta-tazas que puede contener 36x3 tazas café o 12x3 tazas cappuccino. Café o Cappuccino? Master Coffee muele el café, lo prensa, lo suministra (expres o descafeinado) y espele los fondos en la caja expresamente prevista. Todas las operaciones se visualizan por el display. Master Coffee Plus tiene el capucinador interno; es suficiente apretar un botón para realizar un rico capuchino o un gustoso café expreso. El capucinador se limpia después de cada uso. Master Cappuccino posee un frigorífico con compresor, que produce 110 frigorias/horas que puede contener 4 litros de leche. Dicho, hecho. Piensa a todo Master.

Ein vorzüglicher Espresso oder ein cremiger Cappuccino? Es ist ein Job für Master, die neue superautomatische Esspressomaschine mit volumetrischer Dosiergabe mittels Mikroprozessors. Die Linie Master besteht aus **Master Coffee, Master Coffee-Plus und Master Cappuccino**. Die Linie und die Funktionen sind von einen Tassenwärmer vervollständigt, der entweder 36 x 3 Kaffeetassen oder 12 x 3 Cappuccinotassen behalten kann. Master Coffee mahlt und preßt den Kaffee, bereitet Espresso oder koffeinfreien Kaffee zu und wirft nach der Zubereitung den Kaffeesatz in den entsprechenden Behälter. Alle Operationen sind auf dem Display zu kontrollieren. Master Coffee Plus ist mit inneren Milchaufschäumer versehen; es genügt, nur auf eine Taste zu drücken, um ein cremiger Cappuccino oder ein ausgezeichnete Espresso zu haben. Der Spülzyklus der Milchaufschäumer erfolgt nach jeder Benutzung. Master Cappuccino ist mit Kühlschrank für Milch versehen. Der Kühlschrank hat einen Kompressor von 110 Kühleinheit/Stunde und behaltet 4 Liter Milch. Produktion pro Stunde: 180 Espresso-tassen / 120 Cappuccino-tassen. Kaffee oder Cappuccino? Gesagt, getan... Master denkt daran!

espresso coffee
caffè espresso

cup wa



DELIVERY COUNT

- > Conteggio parziale e totale erogazioni
- > Dispenser counter
- > Ausgabezähler
- > Compte partiel et total des débits
- > Cuenta parcial y total erogaciones

PROG. COFFE DOSES

- > Regolazione elettronica dosi per autoapprendimento
- > Electronic coffee dose adjustment
- > Elektronische Kaffeedosiereinrichtung
- > Régulation des doses pour auto-instruction
- > Regulación electrónica dosis para autoinstrucción

WASHING CYCLE

- > Tre opzioni di lavaggio (completo, latte, gruppo)
- > Three washing options: complete, milk, group
- > Drei Waschoptionen: Komplett, Milch, Gruppe
- > Trois options de lavage (complet, lait, groupe)
- > Tres opciones de lavado (completo, leche, grupo)



ON-OFF PROGRAM

- > Accensione e spegnimento programmabili
- > Programmed start and stop
- > Programmierbarkeit für Ein- und Ausschaltung
- > Marche - Arrêt programmables
- > Encendido - apagamiento programables

FRIDAY 10.50
REFILL ERROR

- > Sistema di Autodiagnosi
- > Self diagnosis system
- > Selbst diagnosesystem
- > Système de autodiagnostique
- > Sistema de autodiagnóstico

EROGATION NR.
REMAINING 95

- > Sistema di programmazione del numero di erogazioni
- > Programming system of the number coffees delivered
- > Abgabenzahl Programmierungssystem
- > Système de programmation du numéro des débits
- > Sistema de programación del numero de erogaciones

CARATTERISTICHE TECNICHE

Superautomatica ad erogazione volumetrica dosata tramite microprocessore. Erogazione: 1 o 2 caffè corti e lunghi; decaffeinato; ciclo continuo. Riscaldamento elettrico con regolazione elettronica della temperatura. Servizi: 1 lancia vapore, 1 lancia acqua calda dosata. Optional: cappuccinatore. Pompa rotativa incorporata. Sistema di autodiagnosi. Lavaggio del gruppo tramite pulsante. Gruppo erogatore, in ottone e acciaio, controllato da un micro-processore. Macinatura al momento dell'erogazione (caffè sempre fresco). Economizzatore per erogazione acqua calda. Box raccogli-fondi (pieno carico segnalato da spia luminosa).

TECHNICAL FEATURES

A fully automatic machine with volumetric coffee release, dispensed by means of a microprocessor. One to two cups of coffee (large or small) can be made at any one time, as well as decaffeinated coffee: all in a continuous cycle. The electric heating also has electric temperature setting. Equipment: 1 steam nozzle, 1 hot water dispenser. Optional: cappuccino maker. Built-in rotary pump. Self-diagnostic system. Push-button operated unit cleaning. Microprocessor-controlled brass and steel coffee release unit. Coffee grinding directly upon release (so that coffee is always fresh). Economiser fitted to the hot water release mechanism. Box for coffee grounds (fitted with pilot light to signal when full).



TECHNISCHE MERKMALE

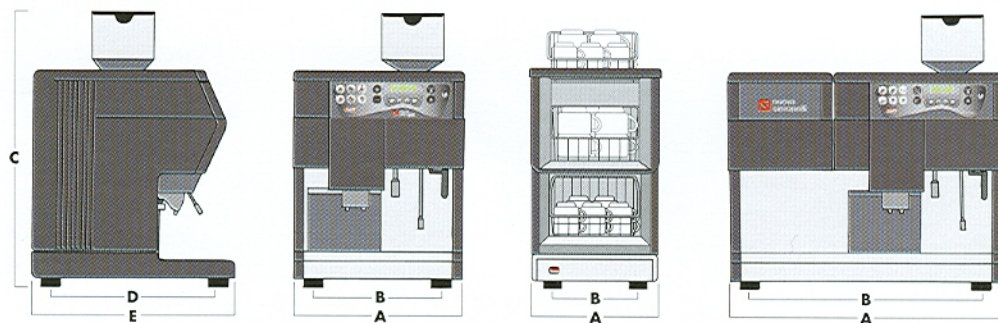
Vollautomatisch mit Abgabedosierung mittels Mikroprozessor. Abgabe: 1 oder 2 Tassen starker und dünner Kaffee; koffeinfreier Kaffee; kontinuierliche Abgabe. Elektrische Erwärmung mit elektronischer Temperaturregelung. Ausstattung: 1 Dampfdüse, 1 Düse für dosiertes Warmwasser. Optional Cappuccino-Abgabeeinheit. Eingebaute Kapselpumpe. Selbstdiagnosesystem. Durch Drücken einer Taste wird der Spülzyklus aktiviert. Abgabeeinheit aus Messing und Stahl, gesteuert durch einen Mikroprozessor. Der Kaffee wird bei der Kaffeezubereitung gemahlen (immer frischgemahlener Kaffee). Economiser für die Warmwasserabgabe. Kaffeesatz-Auffangbehälter (eine Kontrollampe zeigt an, wenn er entleert werden muß).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Super-automatique à distribution volumétrique dosée à travers un microprocesseur. Distribution: 1 ou 2 cafés forts ou légers; décaféinés; cycle continu. Réchauffement électrique par régulation électronique de la température. Services: 1 lance à vapeur, 1 lance à eau chaude dosée. 1 groupe à cappuccino optionnel. Pompe rotative incorporée. Système d'auto-diagnostic. Nettoyage du groupe à travers bouton-poussoir. Groupe de distribution, en laiton et acier, contrôlé par un microprocesseur. Mouture du café au moment de la distribution (pour un café toujours frais). Economiseur pour la distribution d'eau chaude. Auge de recueillement du marc (pleine charge signalée par lampe témoin).

CARACTERISTICAS TECNICAS

Superautomática, con suministro volumétrico dosificado mediante microprocesador. Suministro: 1 ó 2 cafés cortos y largos; descafeinados; ciclo continuo. Calentamiento eléctrico con regulación electrónica de la temperatura. Servicios: 1 lanzavapor; 1 suministrador de agua caliente dosificada. Opcional 1 "cappuccinador"; bomba rotatoria incorporada; sistema de autodiagnos; lavado del grupo mediante botón; grupo suministrador, de latón y acero, controlado por un microprocesador; molienda al momento del suministro (café siempre fresco); economizador para el suministro de agua caliente; caja para recoger los fondos de café (una luz de aviso indica cuando se alcanza la carga máxima).



I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli. The international mark of approval certify that all our machines have undergone severe tests and inspections.



SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5"	320 12,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8"	575 22,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5"	320 12,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8"	575 22,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8"	200 7,9"	640 25,2"	400 15,8"	510 20,0"

• La Nuova Simonelli si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. • Nuova Simonelli reserves the right to introduce all modifications that will deem necessary. • Die Nuova Simonelli vorbehält sich das Recht um Änderungen, ohne Voranzeige, vorzunehmen. • Nuova Simonelli se réserve le droit d'apporter toutes modifications de constructions qu'il jugera nécessaire. • La Nuova Simonelli se reserva el derecho de aportar modificaciones sin aviso previo.

nuova simonelli

VIA M. D'ANTEGIANO, 6
62031 BELFORTE DEL CHIANTI (MC) ITALY
TEL. +39 -0733-9501 FAX +39-0733-950242
www.nuovasimonelli.com
n.simonelli@nuovasimonelli.it
U.S.A. DIVISION TEL. 360-366-2226 FAX 360-366-4015