

ESPRESSO OPERATING SYSTEM

**Premier**  
*maxi*



 **nuova  
simonelli**  
*espresso coffee machines*

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

**Premier**  
maxi



Premier Maxi: per il barista esigente, che ha bisogno di una macchina professionale dalle molte funzioni e, soprattutto, con una caldaia grande, perché nel suo bar si fanno moltissimi caffè, cappuccini e bevande calde. Ma che non sia ingombrante. Insomma, grande dentro (nella tecnologia) e compatta fuori (nelle dimensioni). Facile da usare e con pochi interventi per la manutenzione. Una macchina così speciale sta sotto i vostri occhi.

Premier Maxi machine: for the demanding barkeeper that needs a commercial machine with a lot of functions, not bulky, and, above all, with a great boiler, in order to make many coffees, cappuccinos and warm drinks. In short, great inside (for technology), and small outside (for dimensions). Easy-to-use and with very low maintenance. A so particular machine is under your eyes.

Premier Maxi: viele Funktionen für den anspruchsvollen Barmann, der eine professionelle Kaffeemaschine braucht, vor allem eine mit einem großen Kessel, weil er viel Kaffee, Cappuccinos und warme Getränke in sein Café macht. Die Maschine muss aber nicht platzraubend sein. Also, eine große Maschine drin (auf der technologischen Seite) die aber kleine und kompakte Dimensionen aufweist. Einfach zu benutzen und die nur wenig Wartung braucht. Einer so speziellen Maschine sind Sie schon gegenüber!

Machine Premier Maxi: pour le barman exigeant, qui a besoin d'une machine professionnelle avec beaucoup de fonctions et, surtout, avec une grande chaudière pour faire beaucoup de cafés, cappuccinos et boissons chaudes, mais que ne soit pas encombrant. Enfin, grande dedans, (dans la technologie) et compacte dehors, (dans les dimensions). Facile à utiliser et avec un minimum de service après-vente. Cette machine si spéciale c'est sous vos yeux!

Máquina Premier Maxi: para el barman exigente, que tiene necesidad de una máquina profesional con muchas funciones y, sobre todo, con una caldera grande, pues en su bar se hacen muchos cafés, capuchinos y bebidas calientes. Pero qué no sea embarazosa. Entonces, grande dentro (respecto la tecnología) y compacta afuera (en las dimensiones). Fácil en la utilización con pocas intervenciones de manutención. Una máquina tan especial está bajo vuestros ojos.

**LEVA VAPORE PUSH & PULL**

*Push & Pull Steam Lever  
Push & Pull-Dampfhebel  
Manette de Vapeur Push & Pull  
Palanca Vapor Push & Pull*



**nuova simonelli**



**LANCE SNODABILI 360°**  
 360° Fully articulated  
 steam tubes  
 Um 360° Schwenkbare  
 Aufschäumdüser  
 Buses Articulables a 360°  
 Lazas Articulables 360°

**TASTI FUNZIONE**  
 Function Keys  
 Funktionstasten  
 Touches de Fonction  
 Teclas de Funciones

**GRUPPO D'EROGAZIONE**  
 Dispenser Unit  
 Ausgabegruppe  
 Groupe de Distribution  
 Grupo de Suministro





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.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Versioni: elettronica con dosatura programmabile da tastiera e semiautomatica ad erogazione continua, da 2-3 gruppi di erogazione. Pompa volumetrica incorporata. Autolivello elettronico. Comandi servoassistiti a basso voltaggio. Gruppi termo-compensati in ottone. Sistema elettronico antirisucchio dei liquidi in caldaia. Scaldatazze optional. Telaio in acciaio. Carrozzeria in acciaio e tecnopolimeri antigraffio. Colori: nero, pietra di luna.

## TECHNICAL FEATURES

Versions: electronic with programmable dosing from keyboard, semiautomatic with continuous dispensing, 2-3 dispensing units. Incorporated volumetric pump. Electronic self-levelling. Low-voltage electric assisted controls. Thermo-compensated brass units. Electronic liquid anti-suck up system in boiler. Optional cup heater. Steel frame. Scratchproof polymer bodywork. Colours: moon stone, black.

## TECHNISCHE MERKMALE

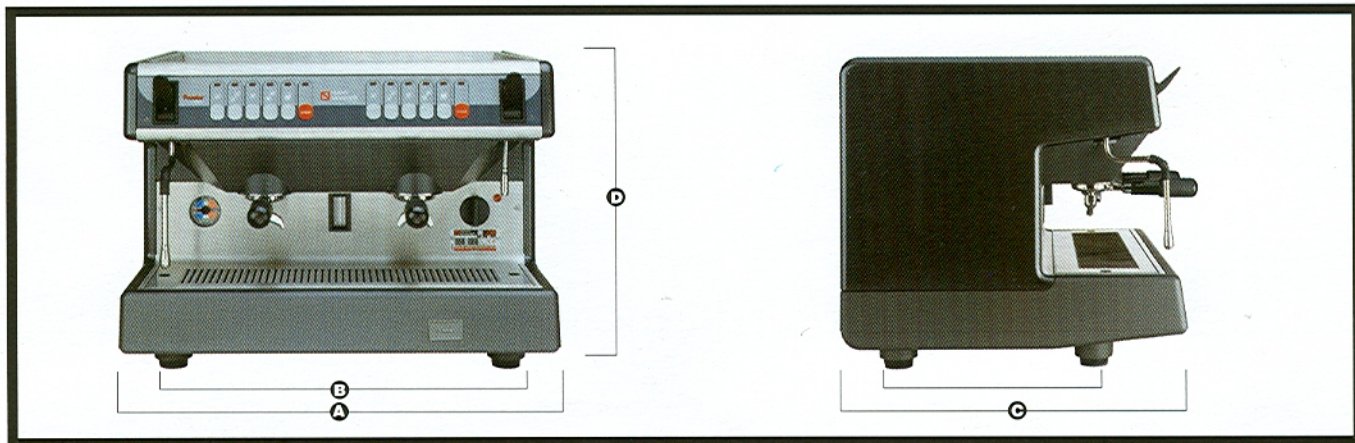
Erhältliche Versionen: elektronisch mit tastenprogrammierbarer Dosiereinrichtung oder halbautomatisch mit Dauerausgabe, mit 2-3 Ausgabegruppen. Volumetrische Pumpe eingebaut. Elektronische Niveauselbstregulierung. Niederspannungsprogrammsteuerungen. Thermokompensierte Ausgabegruppen aus Messing. Elektronische Rückfluß-Stopvorrichtung im Heizkessel. Optional mit Tassenwärmer ausgestattet. Stahlrahmen. Gehäuse auf kratzfestem Kunststoff. Farben: steinmond, schwarz.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Versions: électronique avec doseur programmable à partir d'un clavier et semi-automatique à distribution continue, de 2-3 groupes de débit. Pompe volumétrique incorporée. Niveau automatique électronique. Commandes servo-assistées à bas voltage. Groupes thermocompensés en laiton. Système électronique anti-retour des liquides dans la chaudière. Chauffe-tasses optionnel. Châssis en acier. Carrosserie en technopolymères anti-rayures. Coloris: noir, pierre de lune.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versiones: electrónica, con dosaje programable desde teclado y semiautomática, de suministro continuo y con 2, 3 grupos de suministro. Bomba volumétrica incorporada. Nivel automático electrónico. Mandos servoasistidos de bajo voltaje. Grupos de bronce con compensación térmica. Sistema electrónico antirretroceso de los líquidos en la caldera. Calentador de tazas opcional. Estructura de acero. Bastidor de tecnopolímeros antirraya. Colores: negro, piedra de luna.



MODELLO	N. GRUPPI N.OF UNITS	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm			VOLTS VOLTS
						A	B	C	
PREMIER S/V	2	50 Kg.	56 Kg.	2700 W.	Lt. 9	635 25"	515 20,2"	470 18,5"	220-380
PREMIER S/V	3	69 Kg.	75 Kg.	4500 W.	Lt. 14	865 34"	745 29,3"	470 18,5"	220-380

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

**nuova  
simonelli**

VIA M. D'ANTEGIANO, 6  
62021 BELFORTE DEL CHIANTI (MC) ITALY  
TEL.+39 -0733-9501 FAX +39-0733-950242  
www.nuovasimonelli.it  
n.simonelli@nuovasimonelli.it  
U.S.A. DIVISION TEL. 360-366-2226 FAX 360-366-4015