

*Appia*



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

# 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.

Appia 1 group is a compact and innovative machine, uniting versatility and technology.

So many the innovations making Appia the technological avant-garde: from the new system of infusion, to the new hydraulic system, up to the innovative system of thermo-compensation.

Conceived for answering to needs of space, Appia results ideal for the one who doesn't accept compromises and wants a reliable machine with high performances.

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.

Appia 1 Brühgruppe ist ein kompakter und innovativer Kaffeeautomat, der Vielseitigkeit mit Technologie verbindet. Hinzu kommen zahlreiche Innovationen, die Appia in ein hochentwickeltes technologisches Gerät verwandeln: Von der neuen Brühmethode über das neue hydraulische System bis zur innovativen Temperaturkompensation. Als Lösung allerlei Raumprobleme konzipiert, ist Appia auch ideal für alle, die keine Kompromisse eingehen wollen und einen zuverlässigen Hochleistungsautomat verlangen.

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

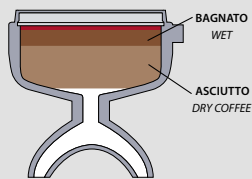
della temperatura programmata, in modo da preservare tutte le qualità organolettiche del latte. L'Autosteam è anche affidabile, igienico e sicuro grazie al sistema di isolamento termico della lancia.



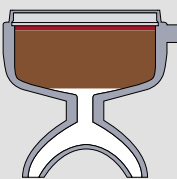
## GRUPPI ALTI

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

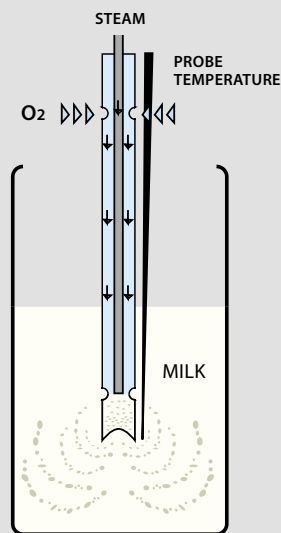


Succeeding in bringing the whole cream contained in a coffee in cup, is a challenge Appia won thanks to the SIS system (Soft Infusion System), which guarantees a mild infusion that can always realize perfect brewing and compensate possible errors of coffee tamping.

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.

Die gesamte Creme des Kaffees in die Tasse zu bringen ist eine Herausforderung, die Appia durch das SIS-System (Soft Infusion System) erfolgreich gewonnen hat. SIS sorgt für eine weiche Brühung, so dass man immer perfekte Extraktionen erzielen kann und eventuelle Fehler bei der Pressung ausgleicht.

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 1 also the less expert among the barmen is able to prepare cappuccinos with warm and thick milk cream.

The innovative Autosteam system allows to whip and heat milk in a simple and immediate way. Brewing stops automatically when reaching the programmed temperature, so that it is possible to preserve all the organoleptic qualities of milk. Autosteam is also reliable, hygienic and safe thanks to the outlet's thermal isolation 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 Appia 1 kann auch der unerfahrenste Barmann Cappuccinos mit dickflüssigem und samtigem Milchschaum zubereiten. Mit dem innovativen Autosteam-System ist es möglich, die Milch einfach und schnell zu schlagen und erwärmen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Auslauf automatisch unterbrochen: Dabei bleiben alle organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten. Autosteam ist auch zuverlässig, hygienisch und sicher dank der Wärmedämmung der Düse.

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

To translate every application in a rich drink, creamy and steamy. With Appia it is possible thanks to the group with increased height, to supply coffee directly in comfortable and handy tall glasses. Hot milk with a drop of coffee (latte macchiato), mokaccino, frappuccino, big cappuccino.... 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.



Jeder Wunsch wird in ein reiches, cremiges, dampfendes Getränk umgesetzt. Möglich ist dies mit Appia dank der höheren Gruppe, die den Kaffee direkt in angenehme hohe Gläser gibt. Latte macchiato, Mokaccino, Frappuccino, Big Cappuccino .... jeden Wunsch in einer einzigen Bewegung.

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*



**dimensioni compatte**  
*compact dimensions*





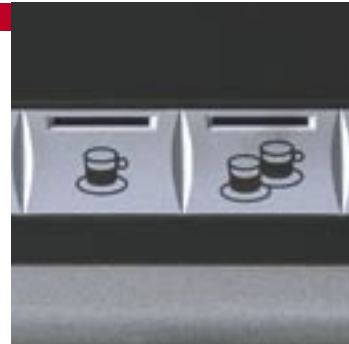


E



**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 the *Semiautomatic* and *Volumetric* versions and in two range of colours *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



Nero / Black

LUX



Argento / Silver

LUX



**VOLUMETRICA / VOLUMETRIC**



**SEMIAUTOMATICA / SEMIAUTOMATIC**



# Appia®



APPIA	N. Gruppi	N. Groups	1	
			S	V
<b>Carrozzeria/Body</b>	Versione Materiale	Version Material	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS	Acciaio + Abs Stainless Steel + ABS
	Colori Versione Inox	Colours Stainless Steel Version	● ● ○	● ● ○
<b>Caldaia/Boiler</b>	Capacità (lt.- gall) Materiale	Capacity (lt.- gall) Material	5 (1,32) Rame (Copper)	5 (1,32) Rame (Copper)
	Valvola Sicurezza Valvola Antirisucchio liquidi	Security Valve No-Vacuum Valve	● ●	● ●
	Pressostato Autolivello Elettronico	Pressostat Electronic Water Level	● ●	● ●
<b>Idraulica/Hydraulics</b>	Pompa Volumetrica Dosatura Volumetrica	Volumetric Pump built-in Volumetric Dosage	● ●	● ●
	Manometro Bar Caldaia Manometro Bar Pompa	Gauge bar Boiler Gauge bar Pump	● ●	● ●
	Indicatore Livello Acqua	Water Level Indicator	●	●
<b>Gruppo/Group</b>	Termocompensato Infusione SIS® Altezza Maggiorata	Thermocompensated Soft Infusion System (SIS®) Raised Group	● ● ●	● ● ●
<b>Vapore/Steam</b>	Autosteam Cappuccinatore Turbocream	Autosteam Cappuccinatore Turbocream	● ○ ○	● ○ ○
<b>Acqua Calda/Hot Water</b>	Economizzatore Dosatura Elettronica	Built-in economiser Electronic dosage	○	○ ●
<b>Dimensioni/Dimension</b>	Larghezza "A" (mm - inch) Altezza "H" (mm - inch) Profondità "C" (mm - inch) Larghezza "B" (mm - inch) Profondità "E" (mm - inch)	Width "A" (mm - inch) Height "H" (mm - inch) Deep "C" (mm - inch) Width "B" (mm - inch) Deep "E" (mm - inch)	400 (15 11/16") 530 (20 13/16") 545 (21 7/16") 310 (12 3/16") 370 (14 9/16")	400 (15 11/16") 530 (20 13/16") 545 (21 7/16") 310 (12 3/16") 370 (14 9/16")
<b>Peso/Weight</b>	Netto (Kg - Lb) Lordo (Kg - Lb) Voltaggio Potenza (W)	Net (Kg - Lb) Gross (Kg - Lb) Voltage (Volt) Power (W)	42 (92,6 lb) 48 (106 lb) 215-230V 1500-1800	42 (92,6 lb) 48 (106 lb) 215-230V 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) Altezza Sugg. (mm - inch)	Deep (mm - inch) Height (mm - inch)	600 (23 9/16") 1040 (40 15/16")	600 (23 9/16") 1040 (40 15/16")
<b>Ingresso Acqua/Water Inflow</b>	Diam. Foro (mm - inch) Dist. Max Rubin. (mm - inch)	Hole Diameter Max Dist. from Water Tap (mm - inch)	60 (2 5/16") 1000 (39 5/16")	60 (2 5/16") 1000 (39 5/16")
<b>Scarico/Water Discharge</b>	Attacco Dist.Max Scar. (mm - inch)	Pipe Connection Max Dist. Discharge Conn.(mm - inch)	3/8" 1000 (39 5/16")	3/8" 1000 (39 5/16")
<b>Impianto Elettrico/Wiring</b>	Dist.Max Prese (mm - inch) Se 380V Amper Macch.	Max Dist. (mm - inch) if 380 V Ampere	1000 (39 5/16") Trif. Con neutro 13(115V) - 8(220V)	1000 (39 5/16") Trif. Con neutro 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.nuovasimonelli.com](http://www.nuovasimonelli.com)  
[info@nuovadistribution.com](mailto:info@nuovadistribution.com)