MICROBAR II



nuova SIMONELLI®

MICROBAR II, COMPLETAMENTE RINNOVATA PER OFFRIRTI IL MEGLIO

IT Più robusta, più veloce e più silenziosa, perché nuova è la tecnologia, nuovo il design, nuovi i componenti. Microbar II è la macchina superautomatica compatta dedicata a ristoranti, coffee corner e uffici, dove non si vuole rinunciare al piacere di caffè di buona qualità pur avendo volumi contenuti (indicata fino a 80 tazze al giorno).



MICROBAR II, COMPLETELY RENOVATED TO OFFER YOU THE BEST

EN More solid, faster and more silent because of a new technology, a new design, new components. Microbar II is the bean to cup compact machine for restaurants, coffee corners and offices wanting the pleasure of good quality coffee with medium volume (up to about 80 cups a day).

MICROBAR II, ENTIÈREMENT RENOVÉE POUR OFFRIR LE MAXIMUM

FR Plus robuste, plus rapide et plus silencieuse grâce à sa nouvelle technologie, son nouveau design et ses nouveaux composants. Microbar II est la machine superautomatique compacte destinée aux restaurants, aux angles cafétéria et aux bureaux, pour ne pas renoncer au plaisir d'un bon café même si on dispose d'un espace réduit (indiquée pour distribuer jusqu'à 80 tasses par jour).

MICROBAR II, VÖLLIG NEU UM IHNEN DAS BESTE ZU BIETEN

DE Robuster, schneller und leiser, weil sowohl die Technologie, als auch das Design und die Bauteile neu sind. Microbar II ist eine superautomatische kompakte Maschine für Restaurants, Kaffee-Ecken und Büros, wo man auch bei beschränkten Platzverhältnissen nicht auf den Genuss eines qualitativ hochwertigen Espresso verzichten will (geeignet für bis zu 80 Tassen pro Tag).

MICROBAR II, COMPLETAMENTE RENOVADA PARA OFRECERLE LO MEJOR

ES Más resistente, más rápida y más silenciosa, porque la tecnología, el diseño y también los componentes son nuevos. Microbar II es la máquina superautomática y compacta, dedicada a restaurantes, cafeterías y oficinas, donde no se quiere renunciar al placer del café de buena calidad incluso con volúmenes moderados (recomendada hasta 80 tazas al día).

nuova SIMONELLI®



DESIGN E FUNZIONALITÀ

IT Microbar II si presenta solida, compatta e funzionale. Obiettivo dei progettisti era quello di realizzare un prodotto estremamente semplice nell'uso in modo da consentire a chiunque di avvantaggiarsi delle sue prestazioni professionali. La scelta cromatica del bianco perla e del rosso risponde a due esigenze contrapposte: il bianco per chi interpreta la macchina come un oggetto presente nell'ambiente senza un grande protagonismo, ed il rosso invece per chi interpreta la macchina da caffè come un oggetto ben visibile. Il display LCD guida l'utente ad ogni funzione e lo informa in ogni sua fase. Microbar II è equipaggiata di un macinacaffè professionale ed è disponibile nella versione caffè o cappuccino.



DESIGN AND FUNCTIONALITY

EN Microbar II is solid, compact and functional. The designers' goal was to provide a product which is extremely simple to use, so anyone can take advantage of its professional services. The color choice of pearl white and red responds to two opposing requirements: pearl white for those who want the machine to be a quiet addition to their environment and red for those want a highly visible coffee machine. The LCD display guides the user with each function and gives information at every phase. Microbar II has a professional grinder and is available in coffee or cappuccino versions.

DESIGN ET FONCTIONALITÉ

FR Microbar II est solide, compacte et fonctionnelle. L'objectif des concepteurs était de réaliser un produit extrêmement simple à utiliser de façon à permettre à quiconque de profiter de ses prestations professionnelles. Le choix chromatique du blanc perle et du rouge répond à deux exigences opposées : le blanc pour ceux qui interprètent la machine en tant qu'objet présent dans l'ambiance sans en être pour autant protagoniste et le rouge, par contre, pour ceux qui considèrent la machine à café comme un objet bien visible. L'afficheur LCD guide l'utilisateur dans chaque fonction et l'informe dans chacune de ses phases. Microbar II est équipée d'un moulin à café professionnel et elle est disponible dans la version café ou cappuccino.

DESIGN UND ZWECKMÄSSIGKEIT

DE Microbar II ist solide, kompakt und zweckmäßig. Ziel des Entwicklungsteams war es, ein äußerst leicht zu bedienendes Gerät zu schaffen, um es jedermann zu gestatten, sein professionellen Leistungen zu nutzen. Die Wahl der Farben perlweiß und rot entspricht zwei unterschiedlichen Forderungen: weiß steht für eine Maschine, die sich in die Umgebung einfügt, ohne allzu sehr ins Auge zu fallen. Rot ist dagegen für diejenigen bestimmt, die eine Espressomaschine als deutlich sichtbares Objekt empfinden. Das LCD-Display führt den Bediener durch alle Funktion und informiert ihn während aller Phasen. Microbar II ist auch mit einer professionellen Kaffeemühle ausgestattet und steht als Espresso- oder als Cappuccino-Ausführung zur Verfügung.

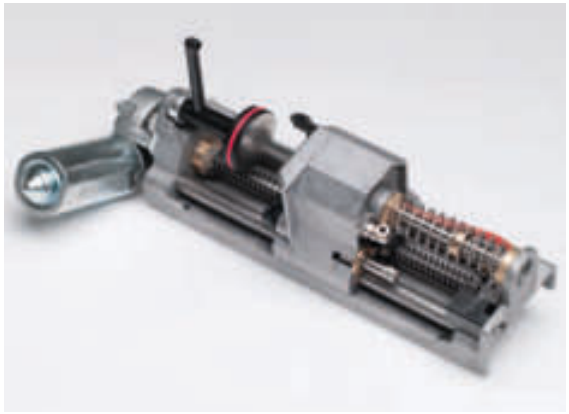
DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

ES Microbar II se presenta como una máquina sólida, compacta y funcional. El objetivo de los diseñadores era el de realizar un producto de uso extremadamente simple para permitir a cualquier persona aventajarse gracias a sus rendimientos profesionales. La elección cromática del blanco perla y del rojo responde a dos exigencias contrapuestas: el blanco para quien interpreta la máquina como un objeto presente en el ambiente sin un gran protagonismo, y el rojo sin embargo para quien interpreta la máquina de café como un objeto bien visible. El display LCD guía al usuario en cada función y lo informa en cada fase. Microbar II está equipada con un molinillo de café profesional y se encuentra disponible en la versión café o capuchino.



nuova SIMONELLI®

INNOVAZIONE MICROBAR II



NUOVO GRUPPO

IT Microbar II propone un nuovo gruppo erogazione, con meccanica rinnovata, ma sempre in metallo e con termocompensazione elettronica per garantire elevate qualità estrattive ed una durata pluriennale.
Inoltre il nuovo gruppo è molto silenzioso e consente una preparazione ancora più rapida delle bevande, riducendo pertanto i tempi di attesa.



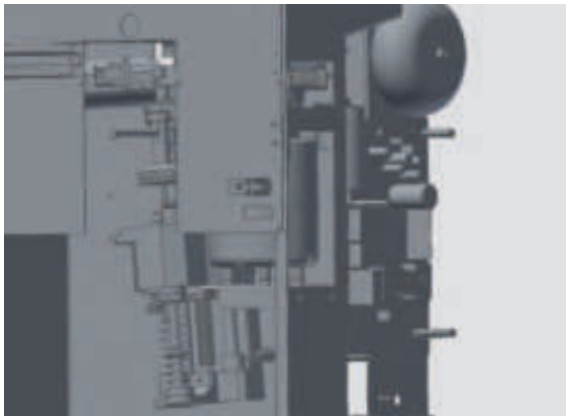
MACININO SILENZIATO

IT Particolare attenzione è stata riposta dagli ingegneri Nuova Simonelli all'unità macinacaffè per abbattere le emissioni acustiche preservando le sue performance. Il risultato è una macchina molto più confortevole e silenziosa.



RISULTATI CONSISTENTI

IT Il nuovo gruppo e le nuove componenti interne consentono a Microbar II di offrire caffè e cappuccini particolarmente consistenti e dalle elevate caratteristiche qualitative.
Il doppio sistema di pressatura permette di ottenere caffè diversi dalla stessa miscela, a seconda delle preferenze.



MANUTENZIONE SEMPLIFICATA

IT Tutti i componenti, caldaie, elettrovalvole e gruppo, sono stati progettati per essere modulari e poter quindi garantire una maggiore facilità e velocità di intervento.

INNOVATION / INNOVATION
INNOVATION / INNOVACIÓN

NEW GROUP
EN Microbar II has a new delivery group with updated mechanics, but as always in metal and with electronic temperature compensation to ensure high quality extraction and many years of use. Moreover, the new group is silent and it helps faster drink preparation, reducing the waiting time.

NOUVEAU GROUPE
FR Microbar II propose un nouveau groupe de distribution, avec une mécanique rénovée, mais toujours en métal, et avec une thermo-compensation électronique qui garantit des qualités d'extraction élevées et une durée de vie de plusieurs années. Le nouveau groupe est silencieux et permet une préparation encore plus rapide des boissons.

NEUE BRÜHGRUPPE
DE Microbar II bietet neue Brühgruppe mit neuer Mechanik, jedoch ebenfalls aus Metall und mit elektronischem Temperaturausgleich, um hohe Qualität der Getränke ebenso zu gewährleisten, wie langjährige Standzeit. Außerdem, erlaubt die neue ruhige Brühgruppe eine schnellere Herstellung der Getränke, und somit reduziert sich auch die Wartezeit.

NUEVO GRUPO
ES Microbar II propone un nuevo grupo de dispensación, con mecánica renovada, pero siempre de metal y con compensación de la temperatura electrónica para garantizar cualidades elevadas extractoras y una duración plurianual. Además el nuevo grupo es muy silencioso y permite una preparación todavía más rápida de las bebidas, reduciendo por lo tanto los tiempos de espera.

SILENT GRINDER
EN The Nuova Simonelli engineers paid particular attention to the grinder unit to reduce noise while preserving performance.
The result is a much more comfortable and silent machine.

MOULIN A CAFE SILENCIEUX
FR Les ingénieurs de Nuova Simonelli ont prêté une attention particulière envers l'unité moulin à café afin de réduire émissions sonores tout en préservant ses performances. Le résultat est une machine beaucoup plus confortable et silencieuse.

SCHALLGEDÄMPFTE KAFFEEMÜHLE
DE Besondere Beachtung wurde von den Ingenieuren von Nuova Simonelli der Kaffeemühle gewidmet, um den Geräuschpegel zu senken, ohne die Leistung zu verringern. Das Ergebnis ist eine sehr viel komfortablere und leisere Kaffeemühle.

MOLINILLO SILENCIADO
ES Los ingenieros de Nuova Simonelli ha dedicada una atención especial a la unidad para moler café para reducir las emisiones acústicas preservando su rendimiento.
El resultado es una máquina muy cómoda y silenciosa.

CONSISTENT RESULTS
EN The new group and new internal components mean Microbar II produces particularly consistent, high-quality coffee and cappuccino. The double pressing system can give different types of coffee from the same blend, if required.

RESULTATS CONSISTANTS
FR Le nouveau groupe et les nouveaux composants internes permettent à Microbar II d'offrir des cafés et des cappuccinos particulièrement consistants et aux caractéristiques qualitatives élevées. Le double système de mouture permet d'obtenir des cafés différents à partir du même mélange, selon les goûts.

HERVORRAGENDE KONSISTENZ
DE Die neue Brühgruppe und die neuen internen Bauteile gestatten es Microbar II, Espresso und Cappuccino mit besonders hoher Konsistenz und ausgezeichneten Qualitätsmerkmalen zu bieten. Das doppelte Presssystem gestattet es, mit der gleichen Kaffeemischung je nach Wunsch unterschiedliche Ergebnisse zu erzielen.

RESULTADOS CONSISTENTES
ES El nuevo grupo y los nuevos componentes internos permiten a Microbar II ofrecer café y capuchinos especialmente consistentes y con características de calidad elevada. El sistema de prensado doble permite obtener cafés diferentes de la misma mezcla, según las preferencias.

EASY MAINTENANCE
EN All components, boilers, solenoid valves and the group, have been designed as modular which ensures easier and faster maintenance.

ENTRETIEN SIMPLIFIE
FR Tous les composants, chaudières, électrovannes et groupe, ont été conçus pour être modulaires et pouvoir garantir par conséquent une majeure facilité et rapidité d'intervention.

EINFACHERE WARTUNG
DE Alle Bauteile, Boiler, Magnetventile und Brühgruppe sind modular ausgelegt, so dass einfachere und raschere Wartung gewährleistet ist.

MANTENIMIENTO SIMPLIFICADO
ES Todos los componentes, calderas, electroválvulas y grupo, se han diseñado para que sean modulares y puedan garantizar una intervención fácil y rápida.

MICROBAR II

MICROBAR II,
VERSATILE E FUNZIONALE

VERSATILITY AND FUNCTIONALITY
VERSATILITÉ ET FONCTIONNALITÉ



cassetto raccogli fondi
grounds container



becco erogatore regolabile
adjustable wand

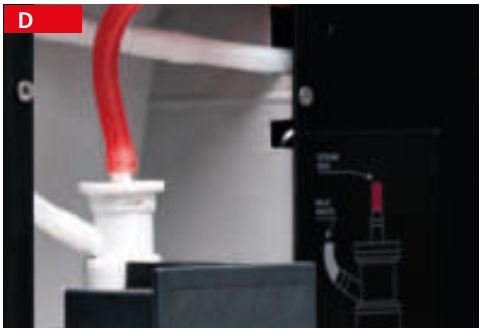


scaldatazze
cup warmer

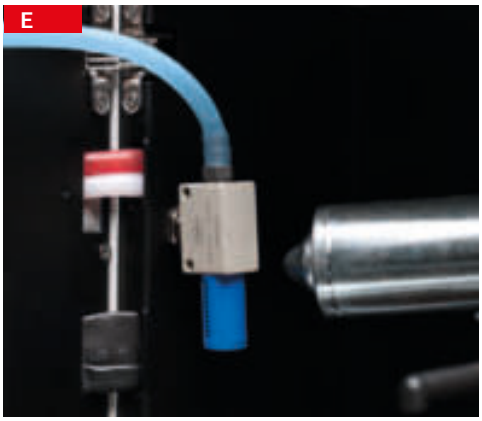


VIELSEITIGKEIT UND FUNKTIONALITÄT
VERSATILIDAD Y FUNCIONALIDAD





cappuccinatore incorporato
in-built cappuccino maker



regolatore densità latte
milk density regulator



extra-sylos caffè
extra coffee container



tanica da 5lt o attacco diretto
5Lt tank or mains connection

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 appliences presented in this publication without notice.

nuova SIMONELLI®





MODELLO / *MODEL*	**COFFEE**	**COFFEE AD**	**CAPPUCCINO**	**CAPPUCCINO AD**
Carrozzeria / *Body*				
Materiale/*Material*				
Acciaio+ABS / *Stainless steel+ABS*	•	•	•	•
Colori/*Colours*				
	☐ Bianco / *White*	☐ Bianco / *White*	☐ Bianco / *White*	☐ Bianco / *White*
	■ Rosso / *Red*	■ Rosso / *Red*	■ Rosso / *Red*	■ Rosso / *Red*
Dimensioni/*Dimensions*				
Largezza / *Width* (mm / inches)	325 (12 13/16”)	325 (12 13/16”)	325 (12 13/16”)	325 (12 13/16”)
Profondità / *Depth* (mm / inches)	460 (18 2/16”)	460 (18 2/16”)	460 (18 2/16”)	460 (18 2/16”)
Altezza / *Height* (mm / inches)	480 (18 7/8”)	480 (18 7/8”)	480 (18 7/8”)	480 (18 7/8”)
Peso (Kg) / *Weight* (lb)	26kg / 57lb	26kg / 57lb	27kg / 59lb	27kg / 59lb
Voltaggio / *Voltage*				
	115 V (18A)	115 V (18A)	115 V (18A)	115 V (18A)
	230 V (8A)	230 V (8A)	230 V (8A)	230 V (8A)
Potenza / *Power*				
	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
Produzione oraria / *Hourly production*				
N. caffè espresso / *Espressos*	120h	120h	120h	120h
N. cappuccini / *Cappuccinos*	-	-	60h	60h
Lt acqua calda / *Hot water*	Approx 10lt/h (3,2gal)	Approx 10lt/h (3,2gal)	Approx 10lt/h (3,2gal)	Approx 10lt/h (3,2gal)
Gruppo / *Group head*				
Materiale / *Material*	Alluminio + acciaio *Stainless steel + diecast aluminium*	Alluminio + acciaio *Stainless steel + diecast aluminium*	Alluminio + acciaio *Stainless steel + diecast aluminium*	Alluminio + acciaio *Stainless steel + diecast aluminium*
Termoriscaldato / *Termally compensated*	•	•	•	•
Pre-infusione / *Pre-infusion system*	•	•	•	•
Estraibile / *Extractable*	•	•	•	•
Opzione decaffeinato / *Decaffeinated option*				
Opzione decaffeinato / *Decaffeinated option*	•	•	•	•
Macinino / *Grinder*				
Numero / *Number*	1	1	1	1
Diametro macine / *Burrs size (mm)*	50mm	50mm	50mm	50mm
Capacità sylos / *Bean hopper capacity*	0.25Kg / 8.81oz	0.25Kg / 8.81oz	0.25Kg / 8.81oz	0.25Kg / 8.81oz
Extra sylos (0,35Kg) / *Bean hopper extension*	◦	◦	◦	◦
Regolazione macinatura / *Grinding control*	Micrometrica / *Micrometric*	Micrometrica / *Micrometric*	Micrometrica / *Micrometric*	Micrometrica / *Micrometric*
Dosatura erogazione / *Coffee dosing system*				
	Volumetrica / *Volumetric*	Volumetrica / *Volumetric*	Volumetrica / *Volumetric*	Volumetrica / *Volumetric*
Pompa hi-performance / *High performance pump*				
	•	•	•	•
Autolivello elettronico / *Automatic electronic filling*				
	•	•	•	•
Fondi / *Coffee grounds*				
Sistema fondi asciutti *Dry coffee grounds system*	•	•	•	•
Capacità cassetto fondi *Grounds container capacity*	20-35	20-35	20-35	20-35
Scarico diretto / *Direct discharge*	◦	◦	◦	◦

Serbatoio acqua / *Water tank*				
Capacità / *Capacity*	5lt	-	5lt	-
Esraibile / *Extractable water tank*	•	-	•	-
Attacco diretto rete idrica *Direct water connection*	-	•	-	•
Riduttore pressione / *Built-in pressure reducer*	-	•	-	•
Sezione tubo / *Water tubing section*	-	¾	-	¾
Lunghezza tubo dotazione / *Wate supply hose*	-	2mt (78 11/16”)	-	2mt (78 11/16”)
Lancia acqua calda e vapore / *Hot water and steam wand*				
Snodata / *Swivel*	•	•	•	•
Dosatura acqua / *Water dosage*	•	•	•	1
Prod. Continua vapore / *Continuous steam production*	-	-	•	
Becco erogatore / *Nozzle*				
Altezza regolabile / *Adjustable height*	•	•	•	•
Due tazze contemporaneamente / *Two cups per brewing cycle*	•	•	•	•
Cappuccinatore incorporato / *Built-in automatic milk foamer*	-	-	•	•
Regolazione temp. Latte / *Program. Milk temperature*	-	-	•	•
Regolazione crema latte / Program. Milk foam density	-	-	•	•
Cappuccinatore estraibile / Extractable milk foamer	-	-	•	•
Caldaie / *Boilers*				
N. caldaie / *N. boilers*	1	1	1	1
Capacità / *Capacity (lt)*	0.7lt	0.7lt	0.7lt	0.7lt
Regolazione temperatura / *Program. Boiler temperature*	Elettronico / *Electronic*	Elettronico / *Electronic*	Elettronico / *Electronic*	Elettronico / *Electronic*
Valvola sicurezza / *Safety valve*	•	•	•	•
Antirisucchio elettronico / *Electronic anti-vacum system*	-	-	-	-
Elettronica / *Electronic*				
LCD display	2 linee	2 linee	2 linee	2 linee
N. lingue / *Languages*	6	6	6	6
Software user friendly	•	•	•	•
Programmazione on/off / *Programmable on/off switch*	•	•	•	•
Menù bevande caffè / *Coffee based drink menu*	8	8	8	8
Manù bevande latte / *Milk based drink menu*	-	-	5	5
Programm. quantità caffè / *Program. coffee ground dose*	•	•	•	•
Programm. temp. acqua / *Programm. brewing temp.*	•	•	•	•
Programm temp. vapore / *Programm. steam temperature*	-	-	•	•
Programm. pressatura / *Program. tamping force*	•	•	•	•
Programm. dose acqua / *Program. water dose*	•	•	•	•
Programm. dose latte / *Program. milk dose*	-	-	•	•
PreInfusione intelligente / *Smart Pre-Infusion*	•	•	•	•
Modalità energy saving / *Energy saving mode*	•	•	•	•
Autodiagnosi / *Self diagnostics*	•	•	•	•
Lavaggio autom. caffè / *Automatic washing coffee cycle*	•	•	•	•
Lavaggio autom. latte / *Automatic washing milk cycle*	-	-	•	•
Lavaggio autom. fine servizio / *Automatic end of shift cleaning*	•	•	•	•
Conteggio totale / *Total drink counter*	•	•	•	•
Conteggio parziale / *Partial drink counter*	•	•	•	•
Ciclo decalcificazione / *Decalcification cycle*	•	•	•	•

www.nuovasimonelli.it

Memphiscom.it

Cod. 29000324

nuova SIMONELLI®

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