

TALENTO

2012-2014 SPONSOR
WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



Talento SPECIAL



Talento PLUS

TALENTO IN EVOLUZIONE

Dopo essere stata apprezzata per le sue caratteristiche di silenziosità, robustezza, flessibilità, velocità e compattezza, Talento si evolve e si presenta con due nuove versioni, Plus e Special, che garantiscono precisione e una qualità superiore del risultato in tazza.

TALENTO EVOLVING

Already appreciated for its silence, strength, flexibility, speed and compactness, Talento has evolved with two new versions, Plus and Special, which guarantee accuracy and quality of the result in the cup.

TALENTO EN EVOLUCIÓN

Después de haber sido apreciada por ser silenciosa, robusta, flexible, rápida y compacta, Talento evoluciona y se presenta con dos nuevas versiones, Plus y Special, que garantizan precisión y una calidad superior del resultado en la taza.

TALENTO ENTWICKELT SICH

Talento wird wegen ihres leisen betriebs, der robustheit, flexibilität, schnelligkeit und kompaktheit geschätzt und entwickelt sich nun weiter mit den beiden neuen ausführungen plus und special, die präzision und eine noch höhere qualität des resultats in der tasse garantieren.

TALENTO EN EVOLUTION

Après avoir été appréciée pour son silence, sa robustesse, sa flexibilité, sa rapidité et sa compacité, Talento évolue et se présente sous deux versions, Plus et Special, qui garantissent une précision et une qualité supérieures de la boisson distribuée.



1 PRESTAZIONI
PERFORMANCE

BEVANDE DALLA QUALITÀ SUPERIORE

Una macchina dalle elevate prestazioni consente di lavorare serenamente e di essere certi di offrire al cliente un prodotto davvero eccellente. Talento, grazie al nuovo software e agli innovativi concept, consente al barista di preparare espresso e bevande a base di latte dall'elevata consistenza della crema. Soluzioni tecniche consentono al barista di ampliare il menu bevande a base di latte e caffè offrendo nuovi gustosi prodotti.

PERFORMANCE. SUPERIOR QUALITY DRINKS

A high-performance machine allows you to work calmly and be sure to offer the customer a truly excellent product. Talento's new software and innovative concept mean the barista can prepare espresso and milk-based drinks with highly consistent foam. Technical solutions mean the barista can expand their menu of milk-based coffee and other drinks with delicious new products.

RENDIMIENTO. BEBIDA DE CALIDAD SUPERIOR

Una máquina de elevado rendimiento permite trabajar serenamente y estar seguros de ofrecer al cliente un producto excelente. Talento, gracias al nuevo software y a los innovadores concept, permite al barman preparar expreso y bebidas a base de leche con elevada consistencia de la crema. Las soluciones técnicas permiten al barman ampliar el menú de bebidas a base de leche y café con nuevos y gustosos productos.

LEISTUNGEN. GETRÄNKE VON HÖCHSTER QUALITÄT

Eine Maschine mit hoher Leistung, die gestattet, in Ruhe zu arbeiten und sicher zu sein, dem Kunden ein wirklich ausgezeichnetes Produkt bieten zu können. Dank der neuen Software und dem innovativen Konzept ermöglicht es Talento dem Barista, Espresso und Milchgetränke mit einer hohen Schaumkonsistenz zuzubereiten. Technische Lösungen ermöglichen es dem Barista, das Angebot an Getränken aus Kaffee und Milch durch neue, köstliche Produkte zu erweitern.

PERFORMANCES. DES BOISSONS D'UNE QUALITE SUPERIEURE

Une machine aux performances élevées permet de travailler en toute sérénité dans la certitude de pouvoir offrir au client un produit vraiment excellent. Grâce à son nouveau logiciel et à ses toutes nouvelles conceptions, Talento, permet au barman de préparer des cafés expresso et des boissons à base de lait avec une consistance parfaite de la crème. Des solutions techniques permettent au barman de varier le menu des boissons à base de lait et des cafés avec de nouveaux produits savoureux.


SIMONELLI

INNOVAZIONI E CONSISTENZA



NUOVO SISTEMA LATTE

Il nuovo sistema latte (versione Special) permette di avere una maggiore densità della crema e la possibilità di preparare bevande a diverse temperature fino ad ottenere la “cold milk foam” una crema di latte freddo, una nuova speciale bevanda pronta a conquistare gli amanti del latte.

NEW MILK SYSTEM

The new milk system (in the Special version) creates greater density foam and means beverages can be made at different temperatures including “cold milk foam”, a new special drink ready to win over milk lovers.



“EASY CREAM” SYSTEM

Il nuovo sistema “Easy Cream”, grazie anche al design della lancia e del compressore pompa aria col vapore, rende l’aria stessa costante e indipendente dalla quantità di latte. Ciò fa diventare estremamente facile la fase del montaggio del latte, aumentando la precisione e la consistenza del risultato in tazza e semplifica la fase di regolazione della crema e della sua densità.

EASY CREAM SYSTEM

The new “Easy Cream” has a new nozzle and air compressor pump design with steam that has constant air, independent of the amount of milk. This makes adding milk extremely easy by simplifying the adjustment phase of the cream and its density, so increasing precision and the consistency of the result in the cup.



SOFTWARE POTENZIATO

Talento monta un nuovo software che rende la macchina ancora più rispondente alle esigenze del barista: la possibilità di attribuire tempi diversi ai macinini consente di poter stabilire il giusto periodo di macinatura ad ogni miscela per esaltarne tutti gli aromi in tazza; la previsione di una pausa durante la preparazione di un macchiato migliora la qualità della bevanda; la selezione multipla permette di risparmiare tempo e preparare diverse bevande attraverso un solo input.

ENHANCED SOFTWARE

Talento has new software which makes the machine more responsive to the needs of the barista. This includes the ability to assign different times to grinders ensuring the correct amount of grinding for each blend bringing out all the flavors in the cup. There is also a break during the preparation of a Macchiato to improve the quality of the drink. Multiple selections save time and mean different drinks can be prepared with a single command.



BEVANDE DI QUALITÀ SUPERIORE

Talento aumenta la precisione e la qualità di ogni bevanda erogata come l’Americano, con aggiunta di acqua calda direttamente in tazza; il caffè filtro (con ciclo senza pompa) che consente la possibilità di moltiplicare le bavande per l’utilizzo delle caraffe nel servizio colazione; il latte macchiato con tre strati ben separati; le doppie bevande latte; la crema di latte freddo.

TOP QUALITY BEVERAGE

Talento increases the accuracy and quality of each beverage such as an Americano, with the addition of hot water directly into the cup, the coffee filter has a no-pump cycle, which allows multiple coffee beverages at breakfast, including Latte Macchiato with three well-separated layers, double milk drink and cold milk foam.

INNOVATIONS AND CONSISTENCY

INNOVACIONES Y CONSISTENCIA

INNOVATIONEN UND KONSISTENZ

INNOVATIONS ET CONSISTANCE

NUEVO SISTEMA LECHE

El nuevo sistema leche (versión special) permite obtener una mayor densidad de la crema y la posibilidad de preparar bebidas a diferentes temperaturas hasta obtener la "cold milk foam", una crema de leche fría, una nueva bebida especial lista para conquistar a los amantes de la leche.

NEUES MILCHAUFSCHÄUMSYSTEM

Das neue System zum Aufschäumen der Milch (Ausführung "Special") verleiht dem Schaum eine höhere Dichte und ermöglicht die Zubereitung von Getränken mit unterschiedlichen Temperaturen bis hin zur Zubereitung des "cold milk foam", d.h. einer kalt aufgeschäumten Milch als neues, besonderes Getränk, das Milchliebhaber begeistern wird.

NOUVEAU SYSTEME LAIT

Le nouveau système lait (version Special) permet d'obtenir une majeure densité de la crème ainsi que la possibilité de préparer des boissons à différentes températures jusqu'à la "cold milk foam" qui est une crème de lait froid, une nouvelle boisson prête à conquérir les amateurs du lait.

EASY CREAM SYSTEM

El nuevo sistema "easy cream", gracias también al nuevo diseño de la lanza y del compresor de la bomba del aire, que hace que el vapor sea constante e independiente de la cantidad de leche, hacen que la fase del montado de la leche sea extremadamente fácil, aumentando la precisión y la consistencia del resultado en la taza y simplificando la fase de regulación de la crema y de su densidad.

EASY CREAM SYSTEM

Das neue System "Easy Cream" bietet dank des neuen Designs des Dampfrohrs und des Luft-Kompressors mit Dampf eine konstante, von der Milchmenge unabhängige Luftzufuhr, so dass das Aufschäumen der Milch äußerst einfach ist, die Präzision und die Konsistenz des Resultats in der Tasse gesteigert werden und die Regulierung des Schaums und seiner Dichte einfacher wird.

EASY CREAM SYSTEM

Le nouveau système "Easy Cream", grâce également au nouveau design de la lance et du compresseur de la pompe d'air, avec la vapeur qui rend l'air constant indépendamment de la quantité de lait, facilitent énormément la phase de montage du lait en augmentant la précision et la consistance de la boisson distribuée dans la tasse et en simplifiant la phase de réglage de la crème et de sa densité.

SOFTWARE POTENCIADO

Talento aplica un nuevo software que hace que la máquina responda todavía mejor a las exigencias del barman: la posibilidad de atribuir tiempos diferentes a los molinillos permite poder establecer el justo período de molienda para cada mezcla y exaltar así todos los aromas en la taza; la previsión de una pausa durante la preparación de un cortado mejora la calidad de la bebida; la selección múltiple permite ahorrar tiempo y preparar diferentes bebidas a través de un único input.

LEISTUNGSFÄHIGERE SOFTWARE

Talento ist mit einer neuen Software ausgestattet dank der die Maschine noch besser auf die Erfordernisse des Baristas eingeht: die Möglichkeit, unterschiedliche Zeiteinstellungen für die Kaffeemühlen vorzunehmen gestattet es, für jede Kaffeemischung die richtige Mahldauer zu wählen und dadurch das Aroma in der Tasse besser zum Tragen zu bringen. Das Einschalten einer Pause bei der Zubereitung eines "Macchiato" steigert die Qualität des Getränks. Durch die Mehrfach-Auswahl wird Zeit gespart und die Zubereitung mehrerer Getränke anhand einer einzelnen Eingabe ermöglicht.

LOGICIEL PLUS PUISSANT

Talento est équipé d'un nouveau logiciel qui rend la machine encore plus rapide face aux commandes du barman: la possibilité d'attribuer des temps différents aux moulins permet d'établir le temps correct de mouture selon chaque mélange de café afin d'en exalter l'arome dans la tasse; la sélection multiple permet d'économiser du temps et de préparer plusieurs boissons à travers un seul input.

BEBIDAS DE CALIDAD SUPERIOR

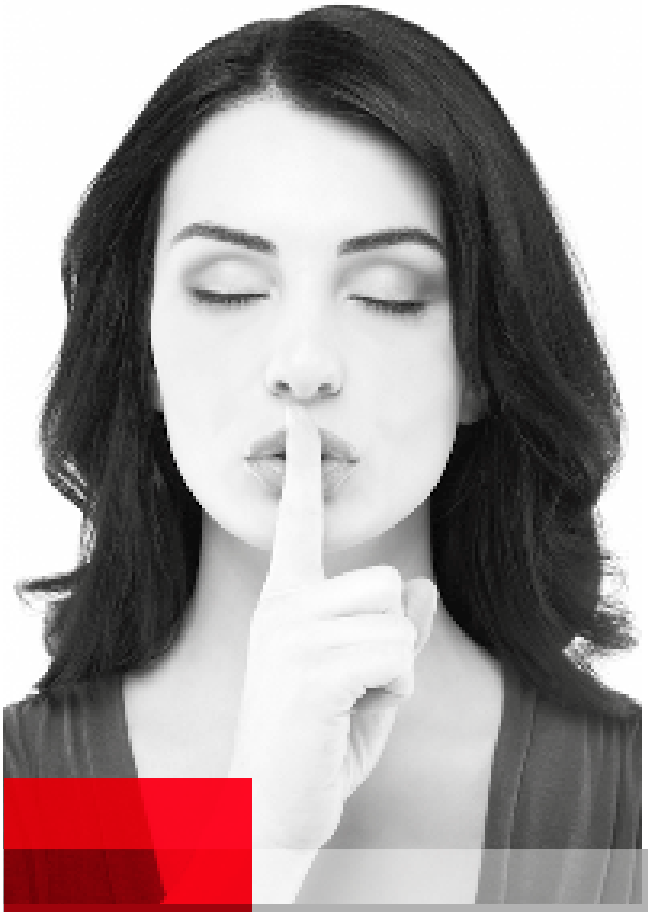
Talento aumenta la precisión y la calidad de cada bebida dispensada, como el americano, con suplemento de agua caliente directamente en la taza; el café filtro (con ciclo sin bomba), que permite la posibilidad de multiplicar las bebidas para el uso de las jarras en el servicio de desayuno; el café con leche con tres capas bien separadas; las dobles bebidas de leche; la crema de leche fría.

GETRÄNKE VON HÖCHSTER QUALITÄ

Talento erhöht die Präzision und die Qualität aller abgegebenen Getränke, wie beispielsweise von amerikanischem Kaffee durch Zugabe von heißem Wasser direkt in die Tasse. Der Kaffeefilter (mit Betrieb ohne Pumpe) bietet die Möglichkeit, ein Vielfaches an Getränken herzustellen, um beispielsweise die Kaffeekannen für den Frühstücks-Service zu füllen, sowie Milch "Macchiato" mit drei separaten Schichten, doppelte Milchgetränke und das Aufschäumen von kalter Milch.

DES BOISSONS D'UNE QUALITE SUPERIEURE

Talento augmente la précision et la qualité de chaque boisson distribuée comme le café américain, en ajoutant directement l'eau chaude dans la tasse; le café filtre (avec cycle sans pompe) qui permet de multiplier les boissons pour l'usage des carafes dans le service des petits déjeuners; le café au lait avec trois couches bien séparées; les doubles boissons au lait; la crème de lait froid.



2 SILENZIO
SILENCE

IL SILENZIO SI SENTE, SPECIALMENTE QUANDO C'È

Quando il silenzio si sostituisce ad un fastidioso rumore, si avverte una piacevole sensazione di rilassatezza e di comfort. L'assoluta silenziosità della Talento è indice della sua qualità tecnologica. Una qualità che deriva dall'utilizzo di materiali di elevato valore, dall'eccellente precisione costruttiva, dall'alta affidabilità delle componenti e soprattutto dall'eleganza progettuale. La Talento riunisce tutte queste caratteristiche per offrire al cliente un comfort degno dei migliori ambienti.

nuova SIMONELLI®

YOU CAN HEAR SILENCE, ESPECIALLY WHEN IT IS AROUND YOU

When an annoying noise is replaced by silence, you feel a pleasant sensation of relaxation and comfort. Talento's total silence is mark of its superb technology, which is the combined result of using the highest quality materials along with excellent construction precision, with high degree of reliability when it comes to components and, above all, an elegant design. Talento blends together all of these features to deliver customers an acoustic comfort that is worthy of the finest environments.

EL SILENCIO SE SIENTE, ESPECIALMENTE CUANDO ESTÁ PRESENTE

Cuando el silencio se sustituye por un fastidioso ruido, se gusta una agradable sensación de relajación y de confort. La Talento es una máquina absolutamente silenciosa, esto índica calidad tecnológica. Una calidad que deriva del empleo de materiales de elevado valor, de la excelente precisión constructiva, de la alta fiabilidad de los componentes y sobretodo de la elegancia del proyecto. La Talento reúne todas estas características para ofrecer al cliente un confort digno de los mejores ambientes.

DIE GERÄUSCHLOSIGKEIT IST SPÜRBAR, VOR ALLEM WENN ES GANZ LEISE IST

Wenn störende Geräusche von Geräuschlosigkeit ersetzt werden, nimmt man das angenehme Gefühl von Entspannung und Komfort wahr. Die absolute Geräuschlosigkeit der Maschine Talento ist Zeichen der technologischen Qualität. Diese ist auf die Verwendung hochwertiger Materialien, auf die hervorragende Präzision in der Konstruktion, die hohe Zuverlässigkeit der Komponenten und vor allem auf die Eleganz des Entwurfs zurückzuführen. Die Talento verbindet all diese Eigenschaften, um dem Kunden Komfort zu bieten, der jedem Ambiente würdig ist.

LE SILENCE S'ENTEND, SURTOUT LORSQU'IL EXISTE

Lorsque le silence remplace un bruit fastidieux, nous ressentons une sensation agréable de détente et de confort. Le silence absolu de fonctionnement de Talento est indice de sa qualité technologique. Une qualité qui dérive de l'emploi de matériaux de grande valeur, d'une excellente précision de construction, d'une haute fiabilité des composants et surtout de l'élégance conceptuelle. La machine Talento réunit toutes ces caractéristiques pour offrir au client un confort digne des meilleures ambiances.


SELECT
PRODUCT



3 ROBUSTEZZA
STRENGTH



LA ROBUSTEZZA HA UN PESO SUL RISPARMIO

Una macchina robusta lavora tanto e non si ferma mai. La Talento è stata progettata con questo criterio: essere efficiente e durare nel tempo. Subito si percepisce la sua solidità per l'uso dell'acciaio inox in tutta la carrozzeria (valorizzata da eleganti inserti in vetro stopsol specchio) e nel telaio; anche le due caldaie sono completamente in acciaio inox. Il massiccio gruppo erogatore è in alluminio pressofuso con parti in acciaio termocompensato per garantire eccellenti estrazioni e massima robustezza. L'affidabilità è garantita dall'elevata qualità dei suoi componenti e dai tanti accorgimenti progettuali che garantiscono un giusto isolamento dei principali elementi. Il particolare sistema di estrazione del calore evita l'innalzamento eccessivo della temperatura interna e assicura una maggiore durata degli elementi. Grande affidabilità significa minore manutenzione e lunga durata e quindi risparmio nei costi.

STRENGTH INFLUENCES COST EFFICIENCY

A strong machine can face heavy-duty use without breaks. Talento was designed with this in mind: efficient with a long lifespan. Its solid structure is evident at first glance, with stainless steel all over the bodywork (enhanced by elegant inserts in mirrored Stopsol glass) as well as in the framework. The two boiler tanks are also entirely made in stainless steel. The solid brewing group is made in die cast aluminium with heat compensated steel parts to guarantee excellent extraction and maximum strength. Reliability is guaranteed by the high quality of components as well as by many features incorporated into the design, which guarantees the proper insulation for the main modules. The dedicated heat extraction system prevents an excessive increase in internal temperature, ensuring that parts will last longer. Great reliability also means less maintenance and greater durability which translates into cost efficiency.

LA ROBUSTEZ TIENE UN PESO SOBRE EL AHORRO

Una máquina robusta trabaja tanto y no se detiene nunca. La Talento ha sido proyectada con este criterio: ser eficiente y durar a lo largo del tiempo. Enseguida se percibe su solidez gracias al empleo del acero inoxidable en toda la carrocería (valorizada por elegantes injertos en vidrio stopsol espejo) y en el armazón; también las dos calderas son completamente en acero inoxidable. El solido grupo erogador es de aluminio fundido a presión con partes en acero termo-compensado para garantizar excelentes extracciones y máxima robustez. La fiabilidad está garantizada por la elevada calidad de sus componentes y por la elevada atención al proyecto que garantizan un adecuado aislamiento de los principales elementos. El especial sistema de extracción del calor evita la elevación excesiva de la temperatura interna y asegura una mayor duración de los elementos. Gran fiabilidad significa menor mantenimiento y larga duración por lo tanto ahorro en los costes.

DIE STABILITÄT WIRKT SICH AUF DIE ERSPARNIS AUS

Eine widerstandsfähige Maschine arbeitet viel und steht niemals still. Die Talento wurde nach dem folgenden Kriterium entworfen: Effizienz und lange Lebensdauer. Ihre Stabilität wird durch den Edelstahl deutlich, aus dem die ganze Maschinenoberfläche (aufgewertet durch elegante Einsätze aus Stopsol Spiegelglas) und das Gerüst bestehen; auch die zwei Heizkessel sind komplett aus Edelstahl. Die massive Ausgabeeinheit besteht aus Druckgussaluminium mit Elementen aus thermokompensiertem Stahl und garantiert somit eine problemlose Ausgabe sowie höchste Stabilität. Die hohe Qualität der Komponenten sowie die zahlreichen Entwurfsanpassungen, die die korrekte Isolierung der Hauptelemente garantieren, machen die Maschine äußerst zuverlässig. Das besondere Wärmeabgabesystem vermeidet eine exzessive Erhöhung der Innentemperatur und garantiert somit eine längere Haltbarkeit der Elemente. Große Zuverlässigkeit bedeutet weniger Wartung und eine lange Lebensdauer, d.h. man spart Kosten.

LA ROBUSTESSE A SON POIDS SUR L'ECONOMIE

Une machine robuste travaille beaucoup et ne s'arrête jamais. La machine Talento a été conçue avec ce critère: être efficace et durer dans le temps. On perçoit immédiatement sa solidité à travers l'emploi de l'acier inox pour la réalisation de toute la carrosserie (valorisée par l'élégance des éléments en verre-miroir stopsol) et du châssis ; les deux chaudières sont elles aussi entièrement en acier inox. Le groupe de distribution imposant est en aluminium moulé sous pression avec des parties en acier thermocompensé pour garantir des extractions excellentes et un maximum de robustesse. La fiabilité est garantie par la haute qualité des composants et par les nombreux détails conceptuels qui garantissent une isolation correcte des principaux éléments. Le dispositif particulier d'extraction de la chaleur évite l'augmentation excessive de la température interne et garantit une plus longue durée de vie des éléments. Une grande fiabilité signifie un moindre entretien et une durée de vie plus longue; et, par conséquent, une économie des coûts.



4 FLESSIBILITÀ
FLEXIBILITY

LA FLESSIBILITÀ SI NOTA, SOPRATTUTTO QUANDO MANCA

La Talento per la sua estrema praticità e semplicità si adatta ovunque: nei coffee-shop, nei bar, nelle catene di ristorazione, nelle piccole e grandi comunità, negli uffici. La plancia comandi può essere organizzata a seconda delle personali necessità assegnando ad ogni pulsante la bevanda preferita; anche il nome può essere personalizzato. Con Talento si possono preparare tanti tipi di bevande: espresso normale, ristretto, lungo, cappuccino, caffè latte, latte macchiato, caffè americano, latte caldo, tè, infusi. In tazzina o in bicchiere alto: nessun problema perché il becco si alza fino a 19 centimetri. Con i due macinini professionali si possono utilizzare differenti miscele di caffè per soddisfare i gusti dei clienti più esigenti.








FLEXIBILITY IS EVIDENT, ESPECIALLY IF NEEDED

Extremely practical and simple to use, Talento can adapt to fit in any coffee shop, bar, restaurant, chain store, small or large location and office. The control panel can be configured to reproduce specific menu needs, so that the desired beverage is assigned to each button; it is even possible to customise the name. Talento can brew a number of different beverages in different sizes: normal, short or long espresso, cappuccino, caffelatte, americano, hot milk, macchiato, water for tea and herbal drinks. Cups or tall glasses? No problem, as the spout can be raised to up to 19 centimetres. Two professional grinders imply it is possible to use different coffee blends to satisfy taste of the more refined and demanding customers.

LA FLEXIBILIDAD SE NOTA, SOBRETODO CUANDO FALTA

La Talento por su extrema practicidad y sencillez se adapta a cualquier lugar: coffee-shop, bares, cadenas de restaurantes, pequeñas y grandes comunidades, oficinas. El cuadro de mandos se puede organizar según las personales necesidades asignando a cada pulsador la bebida preferida; incluso el nombre se puede personalizar. Con Talento se pueden preparar varias bebidas: exprés normal, corto, largo, capuchino, cortado, café con leche, café americano, leche caliente, té, infusiones. En tacita o en vaso: ningún problema porque la boquilla se eleva hasta 19 centímetros. Con los dos molinillos profesionales se pueden utilizar diferentes mezclas de café para satisfacer los gustos de los clientes más refinados y más exigentes.



DIE FLEXIBILITÄT MACHT SICH BEMERKBAR, VOR ALLEM WENN SIE NICHT VORHANDEN IST

Die Maschine Talento passt sich aufgrund ihrer extremen Handlichkeit und Schlichtheit überall an: in den Coffee-Shops, Bars, Restaurantketten, in den kleinen und großen Lokalen, sowie in Büros. Das Bedienfeld kann nach den persönlichen Bedürfnissen organisiert werden; jeder Taste kann das gewünschte Getränk zugewiesen und auch der Name kann personalisiert werden.
Mit Talento können verschiedene Getränke zubereitet werden: normaler Espresso, starker Espresso, langer Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Kaffee, heiße Milch, Tee und Aufgussgetränke.
In einer kleinen Tasse oder in einem Glas: kein Problem, weil sich der Ausgabeschnabel bis zu 19 Zentimeter nach oben verschieben lässt. Mit den zwei professionellen Kaffeemühlen können verschiedene Kaffeemischungen benutzt werden, um den Geschmäckern der wählerischsten und anspruchsvollsten Kunden nachzukommen.

LA FLEXIBILITE SE REMARQUE, SURTOUT QUAND ELLE FAIT DEFAUT

La machine Talento, grâce à son extrême commodité d'emploi et à sa simplicité, s'adapte partout: dans les coffee-shop, dans les cafés, dans les chaînes de restaurant, dans les petites et grandes collectivites, dans les bureaux.
Le pupitre de commande peut être organisé selon les nécessités personnelles en attribuant à chaque poussoir la boisson préférée; même le nom peut être personnalisé.

Avec Talento, il est possible de préparer de nombreux types de boissons: café normal, café serré, café léger, cappuccino, café au lait, lait avec café, café américain, lait chaud, thé, tisanes. Dans une tasse ou dans un verre haut : aucun problème car le bec se soulève jusqu'à 19 centimètres. Grâce aux deux moulins à café professionnels, il est possible d'utiliser différents mélanges de café pour satisfaire les goûts des clients les plus raffinés et les plus exigeants.




SIMONELLI

5 VELOCITÀ
SPEED

240 espresso/h
240 espressos/h
190 cappuccino/h
190 cappuccinos/h



CIÒ CHE È FACILE DIVENTA ANCHE VELOCE

Fare il caffè con la Talento è davvero facile. Non occorre una particolare esperienza, perché tutto è intuitivo e l'ampio display grafico multicolore guida l'operatore nelle sue funzioni. Si preme il tasto e tutto è pronto in un attimo. Facile, per poter essere veloce nelle funzioni. La capacità dei macinini e la rapidità dei movimenti del gruppo permettono di preparare ogni ora tantissimi buoni espresso (fino a 240) o squisiti cappuccini (fino a 190). Il servizio è veloce e il cliente non deve aspettare. Talento è "veloce" anche per il tecnico: la programmazione è semplice e intuitiva; al suo interno ogni elemento è facilmente accessibile.

IF IT'S EASY, IT CAN BE QUICK TOO

It's really easy to make coffee with Talento. No special experience is required because the machine controls are intuitive and a large multicoloured graphic display guides the operator through all of the functions. Just push a button and everything is ready in a moment. Easy and quick. A grinder capacity and fast group movements mean this machine is capable of preparing a large number of great espressos (up to 240) or delicious cappuccinos (up to 190) every hour. Service is quick and customers don't have to wait. Talento is also "fast" for service engineers: programming is simple and intuitive and every part inside the machine is easy to access.

WAS EINFACH IST, IST AUCH SCHNELL

Die Zubereitung von Espresso ist mit Talento wirklich einfach. Es ist keine besondere Erfahrung notwendig, weil alles intuitiv ist und der große Farb-Graphikdisplay den Benutzer durch die erschiedenen Funktionen führt. Die Taste wird gedrückt und alles ist in kurzer Zeit bereit. Einfach, um schnelle Funktionen zu garantieren. Die Kapazität der Kaffeemühlen und die schnellen Bewegungen ermöglichen allzeit die Zubereitung von zahlreichen leckeren Espressi (bis zu 240) oder köstlichen Cappuccini (bis zu 190). Der Service ist schnell und der Kunde muss nicht warten. Talento ist auch für den Techniker "schnell" zu bedienen: die Programmierung ist einfach und intuitiv; im Inneren kann auf jedes Element einfach zugegriffen werden.

LO QUE ES FÁCIL TAMBIÉN ES VELOZ

Hacer el café con la Talento es realmente fácil. No hace falta una especial experiencia, porque todo es intuitivo y la amplia pantalla electrónica gráfica multicolor guía al operador en sus funciones. Se aprieta la tecla y todo está listo en un momento. Fácil, para poder ser veloz en las funciones. La capacidad de los molinillos y la rapidez de los movimientos del grupo permiten preparar cada hora tantísimos buenos cafés exprés (hasta 240) o exquisitos capuchinos (hasta 190). El servicio es rápido y el cliente no tiene que esperar. Talento es "veloz" incluso para el técnico: la programación es sencilla e intuitiva; dentro de la máquina cada elemento es fácil de alcanzar.

CE QUI EST FACILE DEVIENT AUSSI RAPIDE

Il est vraiment facile de faire un café avec la machine Talento. Cela ne nécessite aucune expérience particulière car tout est intuitif et le grand afficheur graphique multicolore guide l'opérateur tout au long de ses fonctions. On appuie sur la touche et tout est prêt en un instant. Facile, pour pouvoir être rapide dans les fonctions. La capacité des moulins à café et la rapidité des mouvements du groupe permettent de préparer chaque heure un nombre impensables de délicieux cafés expresso (jusqu'à 240) ou de cappuccinos crémeux (jusqu'à 190). Le service est rapide et le client ne doit pas attendre. Talento est "rapide" aussi pour le technicien: sa programmation est simple et intuitive; chaque élément interne dont elle est composée est facilement accessible.

6 COMPATTEZZA
COMPACTNESS

LA COMPATTEZZA TROVA SEMPRE IL POSTO GIUSTO

Il caffè buono merita il posto migliore, anche se a volte è limitato. Talento, con il suo design lineare e moderno, ha tenuto conto del "problema spazio": in soli 40 cm di larghezza è concentrata la migliore tecnologia per l'espresso. Questa sua compattezza si traduce in un vantaggio anche quando si vuole creare un grande "angolo caffetteria"; accanto alla Talento si possono aggiungere i coordinati moduli scaldatazze e frigolatte. Tutto è a portata di mano, le tazze sono già tiepide così la crema è più consistente, il latte si conserva freddo per creare una cremalatte sana e vellutata. La qualità del servizio ci guadagna e il cliente è più che soddisfatto.



THERE'S ALWAYS ROOM FOR COMPACTNESS

A good coffee deserves the best position, even when space is limited. Talento's modern, linear design takes the "space problem" into consideration: the best espresso technology inside a machine with just 40 cm of width. This compact size also translates into an advantage when the aim is to create a great "coffee shop corner". The Talento machine can be placed along with a coordinated cup warmer and milk fridge unit so that everything is within reach; cups are already warm which better preserves crema and milk is kept chilled for a healthy, velvety froth. Service quality improves and customers are more than satisfied.

LO COMPACTO ENCUENTRA SIEMPRE EL LUGAR ADECUADO

El buen café merece el mejor lugar, aunque a veces sea limitado. Talento, con su diseño lineal y moderno, ha tenido en cuenta el "problema espacio": en tan solo 40 cm de ancho está concentrada la mejor tecnología para el café exprés. La compactez se traduce en una ventaja también cuando se quiere crear un gran "rincón cafetería"; junto a la Talento se pueden añadir los coordinados módulos calienta-tazas y frigo-leche. Todo está al alcance de la mano, las tazas están ya tibias así la crema es más consistente, la leche se conserva fría para crear una crema de leche sana y aterciopelada. La calidad del servicio gana y el cliente se queda más que satisfecho.

KOMPAKTHEIT FINDET IMMER DEN RICHTIGEN PLATZ

Ein guter Espresso verdient einen super Platz, auch wenn der oftmals beschränkt ist. Talento hat ein lineares und modernes Design und hat vor allem das "Platzproblem" berücksichtigt: auf nur 40cm Breite ist die beste Technologie für einen Espresso konzentriert. Diese Kompaktheit ist ein Vorteil, auch wenn man eine große "Kaffeeecke" schaffen will; neben der Maschine Talento ist Platz für die kombinierbaren Tassenwärmer und Milchkühler. Alles steht griffbereit, die Tassen sind lauwarm, so dass die Crema konsistenter ist, und die Milch wird kühl aufbewahrt, um eine gesunde und samtige Milchcreme zu bekommen. Die Qualität des Services ist ein Pluspunkt und stellt alle Kunden zufrieden.

LA COMPACITE TROUVE TOUJOURS SA JUSTE PLACE

Le bon café mérite la meilleure place, même si celle-ci est parfois limitée. Talento, avec son design linéaire et moderne, a tenu compte du "problème de l'espace": dans 40 cm de largeur est concentrée la meilleure technologie pour le café expresso. Sa compacité se traduit en avantage, même lorsqu'on désire créer un grand "angle cafétéria"; près de la machine Talento, il est possible d'ajouter les modules coordonnés chauffe-tasses et réfrigérateur à lait. Tout est à la portée de la main, les tasses sont déjà tièdes pour que la crème soit plus consistante, le lait se conserve au froid pour créer une crème de lait saine et velouté. La qualité du service y gagne et le client est plus que satisfait.

nuova SIMONELLI®





AND NOW, YOU CAN ENJOY A TRULY UNIQUE COFFEE

*This modern and elegant style is the perfect frame for an intuitive control panel with large display. Talento starts to make coffee at the simple press of a button. You can hear how **silent** it is; just a few seconds and the coffee is ready and you will be surprised by how **quick** and easy it was to make it.*
*Everyone who uses this machine will soon enjoy its total **flexibility**; time will make you discover its **strength**; no need to worry about space, because this **compact** machine will fit just about anywhere.*
Talento, a super automatic and a super machine.

Y AHORA A GUSTAR UN CAFÉ ÚNICO DE VERDAD

*De su "look" moderno y elegante resalta el intuitivo cuadro de mandos con la gran pantalla electrónica. Es suficiente apretar una tecla y Talento empieza enseguida a hacer el café. Sentirán cuánto es **silenciosa**; basta un momento y el café ya está listo, y se sorprenderán de cómo ha sido fácil y **veloz**; todas las personas que la utilicen sabrán apreciar enseguida su extrema **flexibilidad**; después de un tiempo descubrirán las ventajas de su **robustez**; no tendrán que preocuparse del espacio porque siendo tan **compacta** se coloca bien en cualquier sitio.*
Talento, una súper-automática súper en todo.

nuova SIMONELLI®

E ADESSO GODETEVI UN CAFFÈ DAVVERO UNICO

Dal suo look moderno ed elegante risalta l'intuitiva plancia comandi con il grande display. Basta premere un tasto e Talento inizia subito a fare il caffè. Sentirete quanto è **silenziosa**; bastano pochi attimi e il caffè è gia pronto, e vi stupirete di come tutto è stato facile e **veloce**; le persone che la utilizzeranno sapranno apprezzarne presto la sua estrema **flessibilità**; dopo qualche tempo scoprirete i vantaggi della sua **robustezza**; non dovrete preoccuparvi dello spazio perché essendo così **compatta** si colloca bene in qualsiasi posto.
Talento, una superautomatica super in tutto.



GENIESSEN SIE EINEN WIRKLICH EINZIGARTIGEN ESPRESSO

Sie ist modern und elegant; das Bedienfeld mit dem großen Display hebt sich hervor. Man muss nur eine Taste drücken und Talento beginnt sofort mit der Espressozubereitung. Sie werden erstaunt sein, wie ***geräuscharm*** *die Maschine ist; nur ein kurzer Moment und der Espresso ist schon fertig, und sie werden von der Einfachheit und* ***Schnelligkeit*** *überrascht sein; alle, die diese Maschine benutzen werden, werden die äußerst große* ***Flexibilität*** *zu schätzen wissen; nach einiger Zeit werden sie die Vorteile ihrer* ***Stabilität*** *entdecken; um den Platz müssen Sie sich keine Sorgen machen, weil sie so* ***kompakt ist****, dass sie überall Platz findet.*
Talento, eine superautomatische Maschine, die in allem perfekt ist.

ET MAINTENANT PROFITEZ D'UN CAFE VRAIMENT UNIQUE

Le pupitre de commande intuitif avec son grand afficheur se remarque à travers son look moderne et élégant. Il suffit de frapper une touche et Talento commence à faire le café. Vous entendrez combien elle est ***silencieuse****; quelques minutes suffisent pour que le café soit déjà prêt et vous serez étonnés de voir combien l'opération a été facile et* ***rapide****; toutes les personnes qui l'utilisent sauront immédiatement apprécier son extrême* ***flexibilité****; après quelque temps, vous découvrirez les avantages de sa* ***robustesse****; vous ne devrez plus préoccuper de l'espace dont vous disposez car, grâce à sa* ***compacité****, elle trouve son emplacement partout.*
Talento, une machine à café super-automatique sur tous les points de vue.



Talento SPECIAL



Talento PLUS

1 Regolatore densità latte
Milk foam-density adjustment



2 Display LCD grafico multicolor
Multicolor graphic LCD display



3 Etichette personalizzabili
Customizable product labels



4 Cappuccinatore incorporato
Buolit-in milk-foamer





5 Frigo
Fridge



6 Ampio cassetto fondi
Large coffee ground container



7 Lancia acqua calda
Hot Water wand





14 Manutenzione semplice
Easy maintenance



13 Estrattori di calore
Heat extraction system



12 Doppio macinino + decaffeinato
Double grinder and Decaf shute



11 Porta USB
USB connection



8 Becco erogatore regolabile (9-20 cm
Height-adjustable spout (9-20 cm)



9 Lancia Autosteam con sonda di temperatura
Autosteam wand with temperature probe



10 Modulo scaldatazze elettrico
Electric cupwarmer module



nuova SIMONELLI®

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.

TALENTO



	MODELLO / *MODELS*	TALENTO	
	VERSIONE / *VERSIONS*	**PLUS**	**SPECIAL**
Carrozzeria ***Body***	Materiale / *Material*	Acciaio Inox + Vetro Stopsol *Stainless Steel Stop-sol Glass*	Acciaio Inox + Vetro Stopsol *Stainless Steel Stop-sol Glass*
	Colori / *Colours*	Nero / *Black*	Bianco / *White*
Dimensioni ***Dimensions***	L (mm) / *L (inches)*	400 / *15 3/4"*	400 / *15 3/4"*
	P (mm) / *P (inches)*	608 / *23 15/16"*	608 / *23 15/16"*
	H (mm) / *H (inches)*	844 / *33 1/4"*	844 / *33 1/4"*
	LA (mm) / *LA (inches)*	313 / *12 5/16"*	313 / *12 5/16"*
	PA (mm) / *PA (inches)*	388 / *15 1/4"*	388 / *15 1/4"*
	X (mm) / *X (inches)*	200 / *7 7/8"*	200 / *7 7/8"*
	Y (mm) / *Y (inches)*	247 / *9 3/4"*	247 / *9 3/4"*
	Peso (Kg) / *Weight (lb)*	66 / *145*	67 / *147*
	Peso Lordo (Kg) / *Gross Weight (lb)*	76 / *167*	77 / *169*
Voltaggio / *Voltage*		50/60 Hz 230-380V	50/60 Hz 230-380V
Potenza ***Power***		5400W	5400W
	Seriale / *Serial*	2600W	2600W
Produzione oraria ***Hourly production***	N. caffè espresso / *N. espressos*	(fino a) 240 / *(up to) 240*	(fino a) 240 / *(up to) 240*
	N. cappuccini / *N. cappuccinos*	(fino a) 180 / *(up to) 180*	(fino a) 200 / *(up to) 200*
	Acqua calda / *Hot water*	35 (Lt) / *9 (Gall)*	35 (Lt) / *9 (Gall)*
Gruppo ***Group***	Materiale / *Material*	alluminio + acciaio inox *diecast alluminium + stainless steel*	alluminio + acciaio inox *diecast alluminium + stainless steel*
	Termoriscaldato *Thermally compensated*	con temperatura programmabile *with programmable temperature*	con temperatura programmabile *with programmable temperature*
	Pre-infusione / *Pre-infusion*	programmabile / *programmable*	programmabile / *programmable*
	Estraibile / *Extractable*	•	•
	Capacità camera / *Chamber capacity*	21 gr	21 gr
	Motore / *Motor*	basso voltaggio / *low voltage*	basso voltaggio / *low voltage*
Macinini ***Grinders***	Numero macinini / *Number*	2	2
	Diam. macine (mm) / *Burrs size (inches)*	64 mm / *2 8/16"*	64 mm / *2 8/16"*
	Tempo macinatura dose *Time grinding dose*	2.5"	2.5"
	Capacità silos / *Bean hopper capacity*	1,5 kg / *3,3 lb*	1,5 kg / *3,3 lb*
	Chiusura chiave / *Key*	optional / *optional*	optional / *optional*
	Regolazione macinatura / *Grinding control*	micrometrica / *micrometric*	micrometrica / *micrometric*
	Opzione decaffeinato / *Decaffeinated option*	•	•
Dosatura erogazione ***Coffee dosing system***	Volumetrica *Volumetric*	•	•
Pompa / *Pump*	Hi-performance / *Hi-performance*	Volumetrica / *Volumetric*	Volumetrica / *Volumetric*
Autolivello / *Filling*		Automatico / *Automatic built-in*	Automatico / *Automatic built-in*
Fondi ***Coffee grounds***	Sistema fondi asciutti *Dry coffee ground systems*	•	•
	Capacità fondi *Grounds capacity*	N. 40	N. 40
	Materiale cassetto / *Material container*	acciaio inox / *stainless steel*	acciaio inox / *stainless steel*
	Scarico diretto / *Direct discharge*	optional / *optional*	optional / *optional*

	MODELLO / *MODELS*	TALENTO	
	VERSIONE / *VERSIONS*	**PLUS**	**SPECIAL**
Lance servizi *Services wands*	Lancia vapore inox *Stainless steel steam wand*	●	●
	Lancia snodata 360° / *Swivel*	●	●
	Easycream / *Easycream*	○	○
	Economizzatore acqua calda / *Hot water economizer*	○	○
	Lancia acqua calda / *Hot Water wand*	●	●
	Dosatura acqua / *Water dosage*	●	●
Becco erogatore ***Nozzle***	Altezza minima / *Minimum high*	85 mm / *3 3/4"*	85 mm / *3 3/4"*
	Altezza massima / *Maximum high*	190 mm / *7 1/2"*	190 mm / *7 1/2"*
Sitema Latte ***Milk System***	Cappuccinatore / *Milk foamer*	sistema Venturi / *Venturi system*	interno pompa ingranaggi / *integrated with pump gear*
	Regolazione crema latte *Program milk foam density*	manuale / *manual*	*con compressore / with compressor*
	Regolazione temp. latte *Program milk temp.*	manuale / *manual*	*elettronico / electronic*
Caldaie ***Boiler***	Numero caldaie / *Number boilers*	2	2
	Materiale / *Material*	acciaio inox / *stainless steel*	acciaio inox / *stainless steel*
	Capacità (Lt) / *Capacity (gl)*	2,5 vapore 1,5 caffè / 0,6 steam 0,36 coffee	2,5 vapore 1,5 caffè / 0,6 steam 0,36 coffee
	Valvola sicurezza / *Security valve*	●	●
	Antirisucchio / *Anti-vacum system*	●	●
	Termoisolate / *Thermally isolated*	●	●
Elettronica ***Electronic***	LCD display / *LCD display*	grafico a colori / *graphic with colours*	grafico a colori / *graphic with colours*
	N. lingue / *N. languages*	5	5
	Password / *Password*	cliente - tecnico / *customer - technical*	cliente - tecnico / *customer - technical*
	Funzione stand-by / *Stand-by function*	●	●
	Programm. on/off / *Program. on-off swich*	●	●
	Menù bevande caffè / *Coffee based drink menù*	10	11
	Menù bevande latte / *Milk based drink menù*	5	6
	Programmazione / *Programmy*		
	- quantità caffè / *coffee ground dose*	●	●
	- temperatura acqua / *brewing temp.*	●	●
	- temperatura vapore / *steam temp.*	●	●
	- temperatura gruppo / *group temp.*	●	●
	- pressatura / *tamping force*	●	●
	- volume acqua / *water volume*	●	●
	- pre-infusione / *pre-infusion*	●	●
	- funzione allungo / *additional water*	●	●
	- quantità latte / *milk dose*	●	●
	- latte senza schiuma / *no foam milk*	●	●
	- temperatura latte / *milk temperature*		●
	- lavaggi / *Washing*	●	●
	Contatore / *Counter*		
	- bevande / *total drink*	●	●
	- cicli / *total cycles*	●	●
	- macinini / *Grinder*	●	●
	- litri acqua / *Water (lt)*	●	●
	- lavaggi / *Washing cycles*	●	●
	- Autodiagnosi / *Self diagnostics*	●	●
	Slot USB / *USB*	●	●
Modulo Frigo ***Refrigerator module***	Tecnologia / *Technology*	Compressore / *Compressor operated*	Compressore / *Compressor operated*
	Gas	R134a	R134a
	Capacità / *Capacity*	15 lt / *4 gall*	15 lt / *4 gall*
	LCD	●	●
	Potenza / *Power (watt)*	100W	100W
	Voltaggio / *Voltage*	230V	230V
	Dim (LxHxP) mm / *Dim (WxHxD) inches*	270 x 690 x 430	*10 5/8" x 27 3/16" x 16 15/16"*
	Peso (Kg) / *Weight (lb)*	31 kg / *68,34 lb*	31 kg / *68,34 lb*
Modulo scaldatazze ***Cup warmer module***	Materiale / *Material*	Acciaio Inox / *Stainless steel*	Acciaio Inox / *Stainless steel*
	Capacità (N. tazze) / *Capacity (N. cups)*	32x3 espresso 16x3 cappuccino	32x3 espresso 16x3 cappuccino
	Potenza / *Power*	300W	300W
	Voltaggio	230V	230V
	Dim (LxHxP) mm / *Dim (WxHxD) inches*	270 x 690 x 430	*10 5/8" x 27 3/16" x 16 15/16"*
	Peso (Kg) / *Weight (lb)*	24 kg / *52,91 lb*	24 kg / *52,91 lb*

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

cod. 29000291

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

2012-2014 SPONSOR
WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP