

ПРОНТОБАР



 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.



nuova
SIMONELLI

12:40



Espresso Ristretto



Espresso Doppio



Espresso Macchiato



Latte Macchiato

2



Cappuccino



Americano



Caffelatte



Tea

PRONTOBAR TOUCH.

Ми представляємо еволюцію машини, яка є великою всередині та компактною зовні. Сьогодні вона ще більш досконала та оснащена багатьма новими технологіями, які роблять її простішою у використанні, тихішою та продуктивнішою.



PRONTOBAR TOUCH.

ITМи представляємо еволюцію машини, яка є великою всередині та компактною зовні. Тепер вона ще більша та оснащена багатьма новими технологіями, які роблять її простішою у використанні, тихішою та підвищують продуктивність.

PRONTOBAR TOUCH.

ФРМи представляємо еволюцію машини, великої всередині та компактною зовні. Тепер він ще більший і має багато нових технологій, які спрощують його використання та підвищують його продуктивність.

PRONTOBAR TOUCH.

ВІДБудь ласка, перегляньте Entwicklung більшої та компактнішої машини. Heute noch größer und mit vielen new Technology, die ihre Verwendung vereinfachen, geräuscharmer machen und die Produktivität erhöhen.

PRONTOBAR TOUCH.

ESМи представляємо вам еволюцію машини, великої всередині та компактною зовні. Сьогодні вона буде більшою та оснащеною багатьма новими технологіями, які спрощують її використання, роблять її тихішою та підвищують її продуктивність.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ. ДО 20 НАПОЇВ ОДНИМ «ДОТИКОМ».



Ми вирішили масштабно застосувати великий 7-дюймовий сенсорний дисплей та абсолютно нове програмне забезпечення, створене з урахуванням найкращих принципів користувацького інтерфейсу. Інтуїтивно зрозуміле та швидке меню допомагає бариста вибрати напої (до 20), персоналізуючи значки та назву кожного напою. Машина також підходить для потреб готелів. Керування та програмування Prontobar Touch таке ж просте, як використання смартфона.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ. ДО 20 НАПОЇВ ОДНИМ «ДОТИКОМ». **IT** Ми розробили його великим, з великим 7-дюймовим сенсорним дисплеєм та повністю оновленим програмним забезпеченням, створеним з урахуванням принципів найкращого користувацького досвіду. Інтуїтивно зрозуміле та просте меню допомагає бариста вибрати напої (до 20), навіть налаштувати значки та назви кожного напою. Це робить машину ідеальною також для готелів. Користуватися та програмувати Prontobar Touch так само просто, як і смартфоном.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ. ЛИШЕ 20 БУАСОНІВ ОДНИМ «ДОТИКОМ». **FR** Ми продумали це масштабно, з великим 7-дюймовим тактильним екраном та абсолютно новою логікою, і створили найкращі функції для користувацького досвіду. Інтуїтивно зрозуміле та швидке меню допоможе бармену вибрати пляшки (всього 20), з функцією персоналізації піктограм та імені кожного символу. Автомат однаково адаптується до потреб готелів. Користуватися та програмувати Prontobar Touch так само просто, як і смартфоном.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ. BIS ZU 20 GETRÄNKE IN NUR EINEM „TOUCH“. **DE** Wir beabsichtigten, etwas Large handcrafts zu entwickeln, with a large Touchscreen-Display 7" i дисплей на всю довжину erneuerten Software, und haben es durch Anwendung der Найважливіші основи користувацького досвіду. Інтуїтивно зрозуміле та швидке меню зчитує інформацію від бармена зі списку напоїв (до 20), видає вам символ та назву, а також пропонує індивідуальні напої. Автомат також доступний для бронювання в готелях. Також доступне тестування та програмування Prontobar Touch, тому його також можна буде використовувати на вашому смартфоні.

TÁSTÍL PANTALLA. ПОСПІШІТЬ 20 НАПОЇВ В ОДНОМУ «КОЛЮ». **ES** Ми подумали про великий варіант, з великою 7-дюймовою сенсорною панеллю та абсолютно новим програмним забезпеченням, створеним з урахуванням найкращих принципів користувацького досвіду. Інтуїтивно зрозуміле та швидке меню допомагає бармену вибрати напої (до 20 хвилин), персоналізуючи також значки та назву кожного напою. Машина також підходить таким чином для потреб готелів. Користуватися та програмувати Prontobar Touch так само просто, як і смартфоном.





ТЕХНОЛОГІЯ EASYCREAM.

Спінювання молока має
НІКОЛИ НЕ БУЛО ПРОСТІШЕ.



Перевірена технологія Easyscream, яка дозволяє бариста швидко та автоматично отримувати густий та оксамитовий молочний крем, як у найкращих професіоналів лате-арту, тепер також доступна на Prontobar Touch. Більш чи менш гаряче молоко та більш чи менш густі вершки можна запрограмувати та призначити спеціальним кнопкам. Будь-яке вподобання клієнта можна задовольнити одним дотиком.

ТЕХНОЛОГІЯ EASYCREAM.

ЗБИРАТИ СПІНЮВАЧУ МОЛОКА ЩЕ НІКОЛИ НЕ БУЛО ТАК ПРОСТО.

ITПеревірена технологія Easyscream, яка дозволяє бариста швидко та автоматично отримувати густу, оксамитову молочну піну, як у найкращих професіоналів лате-арту, тепер також доступна на Prontobar Touch. Температуру для гарячішого або холоднішого молока, а також для гущіших або м'якших вершків можна запрограмувати та призначити спеціальним кнопкам. Уподобання кожного клієнта можна налаштувати. задоволений дотиком.

ТЕХНОЛОГІЯ EASYCREAM.

MONTER LE LAIT N'A JAMAIS ÉTÉ ТАКОЖ ЛЕГКО.

FRТакож доступна технологія Easyscream, яка дозволяє бармену швидко та автоматично отримувати густий та оксамитовий крем з молока в камерах найкращих професіоналів молочного мистецтва.

доступно на Prontobar Touch. Можна запрограмувати та призначити щоденним кнопкам шар або більше крему, а також крем або більш щільний крем. Будь ласка, оберіть своїх клієнтів, щоб вони були задоволені одним дотиком.

ТЕХНОЛОГІЯ EASYCREAM.

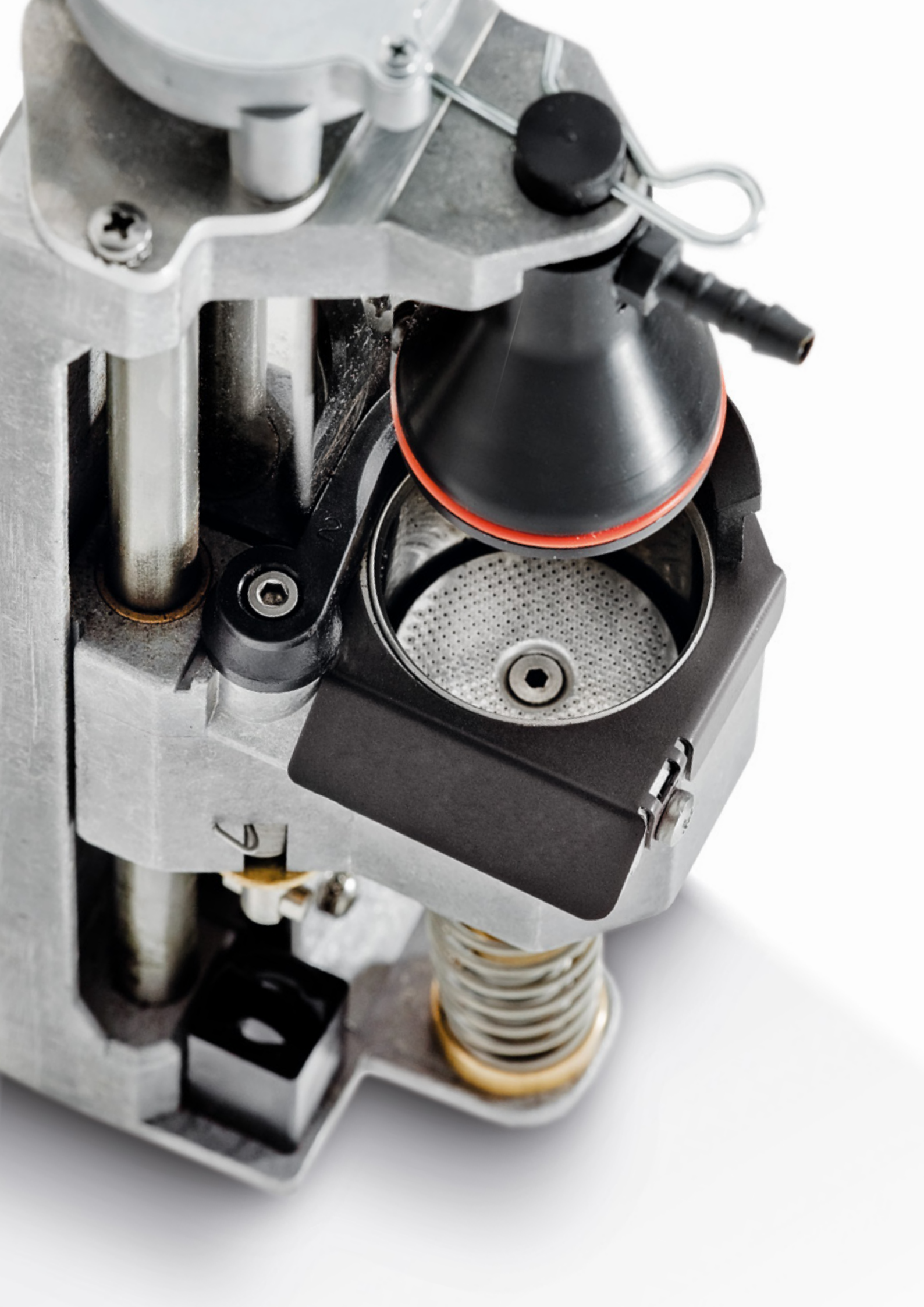
DAS AUFSCHÄUMEN VON MILCH WAR NOCH NIE SO EINFACH. ВІД

Відома технологія Easyscream, яка є ідеальною для бармена, schnell und auf automatic Weise a feast and samtige Milchcreme, wie die der besten latte art-künstler, zu erhalten, ist heute also auf bei Prontobar Touch verfügbar. Ще одне тепле молоко і ще один одер Weniger Feste Creme können über die entsprechenden Tasten programmaert werden. Jedes Bedürfnis Ihrer Gäste wird in nur einem Touch erfüllt.

ТЕХНОЛОГІЯ EASYCREAM.

BATIR LA LECHE NUNCA HABÍA SIDO TAN FÁCIL.

ESКонсолідована технологія Easyscream, яка дозволяє бармену швидко та автоматично отримувати молочні вершки, такі ж густі та ніжні, як у найкращих професіоналів лате-арту, тепер також доступна в Prontobar Touch. Більш чи менш гарячі та більш чи менш густі вершки можна запрограмувати та призначити спеціальним кнопкам. Як вам більше подобається. клієнти можуть бути задоволені одним дотиком.



ПРОФЕСІЙНЕ СЕРЦЕ.

Prontobar стає ще більш професійним завдяки технічним компонентам, які роблять його ще точнішим та тихішим.

Нова група, повністю виготовлена з металу, та новий насос забезпечують високу якість та кількісну продуктивність, що робить Prontobar технологічно передовою машиною з довгостроковою надійністю.



ПРОФЕСІЙНЕ СЕРЦЕ.

IT Prontobar стає все більш професійним завдяки технічним компонентам, які роблять його ще точнішим, високопродуктивним та тихішим. Новий повністю металевий блок та об'ємний насос гарантують високу якість та об'ємну продуктивність, що робить Prontobar справжньою машиною. технологічно просунутий та надійний з часом.

ПРОФЕСІЙНЕ СЕРЦЕ.

FR Prontobar є більш професійним завдяки своїм технічним компонентам, які роблять його ще точнішим та тихішим. Нова група, вбудована в метал, та об'ємний насос забезпечують високу якість та кількісну продуктивність, що робить Prontobar технологічно передовою та надійною машиною сучасного часу.

НОВЕ СЕРЦЕ БЕЗ

ВІДПОЧИНКУ. ВІД Пронтобар продає професіонал. Нова технологія робить Prontobar практичним, ефективним та дієвим. Dank der Brühgruppe aus Metall und einer Rotationspumpe dadurch wird die Prontobar Qualitativ und Quantitativ Leistungsfähiger.

ПРОФЕСІЙНЕ СЕРЦЕ.

ES Prontobar стає все більш професійним завдяки технічним компонентам, які роблять його ще точнішим та безшумнішим. Нова повністю металева група та об'ємна бомба забезпечують високу якість та кількісний вихід, що робить Prontobar машиною. технологічно просунутий та надійний у часі.

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ.



СЕНСОРНИЙ ЕКРАН ДИСПЛЕЙ.

Зовсім новий 7-дюймовий сенсорний екран забезпечує підвищену гнучкість та зручність використання. Бариста взаємодіє з машиною, програмує її та персоналізує значки й назву кожного напою простим і швидким способом.



БІЛЬШ СТАБІЛЬНИЙ ТА ТИШШЕ.

Prontobar Silent – найтихіша машина в історії. Цей результат досягається завдяки поєднанню технології Silent та впровадженню волюметричного насоса. Крім оптимізації результату в чашці, антивібраційна система...

камери подрібнення дозволяє працювати в приємній тиші.



Шліфувальні машини.

Професійне шліфування, подяка до шліфувальних машин Nanotech зі спеціальною обробкою поверхні, яка гарантує більшу продуктивність та довговічність.



МЕТАЛ ГРУП.

Prontobar має металеву та термокомпенсовану групу подачі, що гарантує максимальну точність контролю температури та, отже, стабільну якість. Крім того, удосконалення форми деяких компонентів групи

забезпечує покращену експлуатаційну здатність та довговічність.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ.

ITЗовсім новий 7-дюймовий сенсорний дисплей забезпечує більшу гнучкість та простоту використання. Бариста може швидко та легко взаємодіяти з машиною, програмувати її та налаштовувати значки й назву кожного напою.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ.

FRЗовсім новий 7-дюймовий тактильний екран забезпечує гнучкість та надзвичайну зручність використання. Бармен взаємодіє з машиною, програмує та персоналізує значки, навіть якщо назва кожної страви проста та швидка.

СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ.

VIІнноваційний 7-дюймовий сенсорний дисплей пропонує високу гнучкість та надзвичайну простоту керування. Бармен взаємодіє з машиною, програмує себе, персоналізує символи та назви та одразу отримує їх.

ТАКТИЛЬНА ПОКРИТТЯ.

ESНова 7-дюймова тактильна панель забезпечує більшу гнучкість та зручність використання. Бармен взаємодіє з машиною, програмує та швидко й легко персоналізувати значки й назву кожного напою.

БІЛЬШЕ СТАБІЛЬНОСТІ ТА ЩЕ БІЛЬШЕ ТИШІ.

ITProntobar Silent – найтихіша машина з усіх. Такий результат досягається завдяки поєднанню безшумної технології та впровадженню об'ємного насоса. Окрім оптимізації результату в чашці, антивібраційна система камери помелу забезпечує приємно тиху роботу.

ПЛЮС СТАБІЛЬНОСТІ ТА БІС, ПЛЮС ТИША.

FRProntobar Silent – найтихіша машина з усіх коли-небудь випущених. Чудовий результат завдяки поєднанню технології Silent та впровадженню об'ємного насоса. Окрім оптимізації ціни, антивібраційна система камери згоряння дозволяє працювати в приємній тиші.

MEHR STANDFESTIGKEIT UND NOCH LEISER.

VIProntobar Silent - найпопулярніша машина в світі. Ein Ergebnis, das durch die Combination der Technologie Silent und der Inführung der Verdrängerpumpe erzielt werden konnte. Neben der Optimierung des Ergebnisses in der Tasse ermöglicht das Antivibrationssystem der Mahlkammer eine Verwendung in angenehmer Stille.

БІЛЬШЕ СТАБІЛЬНОСТІ ТА ТИШІ СЬОГОДНІ.

ESProntobar Silent – найтихіша машина з усіх. Результат, отриманий завдяки поєднанню технології Silent та впровадженню об'ємної бомби. Окрім оптимізації результату в чашці, антивібраційна система камери помелу дозволяє їй працювати в приємній тиші.

МЛИНИ.

ITПрофесійне подрібнення завдяки шліфувальним машинам Nanotech зі спеціальною обробкою поверхні, яка гарантує кращу якість.

продуктивність та довговічність з часом.

МЮЛЕС.

FRПрофесійна система лиття завдяки порошкाम Nanotech, спеціальній обробці поверхні, яка гарантує більшу продуктивність та довговічність.

МАЛЬВЕРКЕ.

VIПрофесійна машина від Mahlwerke Nanotech, спеціальний Oberflächenbehandlung, один höhere Produktivität i довгий Lebensdauer gewährleistet.

МУЕЛАС.

ESПрофесійний млин завдяки нанотехнологічним муелам, що гарантує спеціальну обробку поверхні більша продуктивність та довговічність з часом.

МЕТАЛ ГРУП.

ITProntobar оснащений металевим термокомпенсованим заварювальним блоком, який гарантує максимальну точність контролю температури та, отже, стабільну якість. Крім того, ретельна конструкція деяких компонентів пристрою забезпечує покращену роботу та довговічність.

ГРУПА З МЕТАЛУ.

FRProntobar оснащений термокомпенсованою групою екстракції металу, здатною гарантувати оптимальну точність контролю температури та, отже, постійну якість. Зрештою, увага, приділена формам певних компонентів, гарантує краще функціонування та довший термін служби.

МЕТАЛЕВІ КОМПЛЕКТИ.

VIProntobar є членом Brühgruppe aus Metall und Wärmeausgleich ausgestattet, die maximale Genauigkeit der Temperaturüberwachung und somit eine hohe, gleichbleibende Qualität gewährleistet. Außerdem gewährleistet die Form einiger Bauteile der Group einfachere Bedienung und längere Standzeit.

МЕТАЛ ГРУП.

ESProntobar оснащений металевим термокомпенсованим дозуючим блоком, здатним гарантувати максимальну точність контролю температури та водночас постійну якість. Додаткова увага до форми деяких компонентів групи гарантує кращу функціональність та довговічність з часом.

ІДЕАЛЬНЕ ДОЗУВАННЯ.

Якими б не були ваші уподобання, від макіато, аж до лате та капучино, з Prontobar достатньо одного клацання, щоб отримати напій за короткий час. Завдяки можливості вибрати до трьох різних кавових сумішей, Prontobar розширює свою пропозицію, гарантуючи високу якість та вибір. Все в Prontobar розроблено для того, щоб покращити задоволення від смакування якісної кави.



ІДЕАЛЬНА ДОСТАВКА.

IT Якими б не були ваші уподобання, від еспресо до макіато, від лате до капучино, з Prontobar ви можете швидко отримати бажаний напій лише одним клацанням миші. Завдяки можливості вибору до трьох різних кавових сумішей, Prontobar розширює своє меню, гарантуючи високу якість та різноманітність. Все в Prontobar створено для задоволення насолоджуватися якісною кавою.

ПАРФЕТИ ВИРОБІВ DES

EXTRACTIONS. FR Якими б не були ваші смаки, від еспресо до легкої кави, від кави до капучино, з Prontobar вам потрібен лише один клік, щоб отримати улюблений смак за менший час. Завдяки можливості вибрати лише три різні поєднання кавових напоїв, Prontobar має велике меню, що гарантує високу якість та чудовий вибір. Все створено для того, щоб ви могли насолоджуватися кавою високої якості.

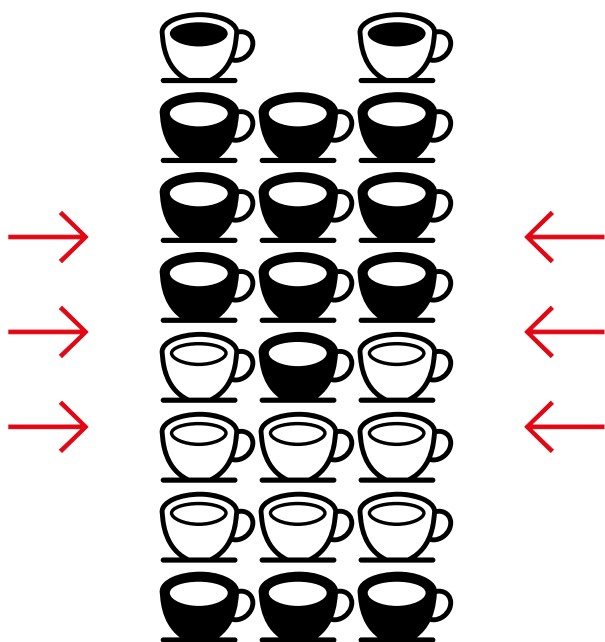
ІДЕАЛЬНІ КАВОВІ

БУТИЛЬНИКИ. VI Для еспресо чи макіато, Milchkafee чи капучино натисніть кнопку Prontobar наступного дня. Відповідно до Möglichkeit, zwischen drei unterschiedlichen Kaffeemischungen zu wählen, erweitert Prontobar das Menü und gewährleistet nicht nur hohe Qualität, sondern auch Auswahl. Alles an Prontobar wurde für den Genuss eines Qualitäts-Kaffees entwickelt.

ІДЕАЛЬНІ РОЗПОДІЛИ. ES

Що б ви не віддавали перевагу, від еспресо до скороченого напою, від кави з кавою до капучино, з Prontobar ви можете просто натиснути «клік», щоб отримати бажаний напій за короткий час. Завдяки можливості вибору з трьох різних видів кави, Prontobar розширює своє меню, гарантуючи високу якість та досконалість. Кожен у Prontobar навчився насолоджуватися смаком якісної кави.





БАГАТО ПРОФЕСІОНАЛІЗМ

У НЕВЕЛИКОМУ ПРОСТОРІ.

Технологія також сприяє компактності, тому Prontobar є високопродуктивною машиною, але не громіздкою. Оскільки простір — це «не думка» його розмір становить 32,6×52×60 см. У цьому обмеженому просторі компоненти, що роблять Prontobar Суперавтоматичні професійні машини розроблені для спрощення обслуговування, тому до вибору їх точного розташування в кавоварці було підібрано з великою ретельністю та логікою. У будь-якому барі чи іншому місці компактність Prontobar стає «чимсь, що відрізняється від інших машин; що має значення і що дозволяє вам працювати краще».

СТІЛКИ ПРОФЕСІОНАЛІЗМУ

У МАЛЕНЬКОМУ ПРОСТОРІ.

ITЦя технологія також сприяє компактності, що дозволяє Prontobar бути високопродуктивною машиною, яка водночас займає мало місця. Оскільки простір «не...» думка», ось його розміри: 32,6×52×60 см. У цьому обмеженому просторі є всі компоненти, які роблять Prontobar професійним суперавтоматичним пілососом; Розроблені для спрощення кожної операції з обслуговування, вони розташовані з надзвичайною раціональністю. У кожному барі та будь-якому іншому закладі компактність Prontobar стає «тим чимось відмінним від інших машин, що робить різницю та дозволяє вам працювати краще».

ЕКСТРЕМАЛЬНА ПРОФЕСІОНАЛЬНІСТЬ У

ЗМЕНШЕНОМУ ПРОСТОРІ.

FRЦя технологія також сприяє компактності та дозволяє Prontobar бути машиною з високою продуктивністю tout en combinant. А простір – це «об'єктивна жінка», його розміри: 32,6×52×60 см. У цьому обмеженому просторі ви знайдете всі компоненти Prontobar – суперавтоматичної професійної конструкції; для спрощення всіх операцій входу вони розташовані надзвичайно раціонально. У всіх типах кафе чи в усіх інших.

Згідно з положенням, потужність Prontobar відрізняється від «характеристики, яка відрізняє мене від інших машин і дозволяє мені працювати».

ВИСОКИЙ ПРОФЕСІОНАЛІЗМ

НА ВАЖНІЙ ПЛОЩІ.

DEDie technology begünstigt auch die kompakte Bauweise, so dass Prontobar eine Maschine ist, die hohe Leistungen bietet, gleichzeitig aber auch wenig Platz einnimmt. Від Platzbedarf keine Meinung ist, hier die
Розмір машини: 32,6×52×60 см. Und auf diesem beschränkten Raum sind alle Bauteile untergebracht, die aus Prontobar eine superautomatische, professionelle Kaffeemaschine machine. Вони настільки entwickelt, dass alle Instandhaltungsarbeiten vereinfacht werden, und sie sind extrem rational angeordnet. In jeder Bar oder jedem anderen Lokal wird die kompakte Bauweise von Prontobar zu „jedem Etwas, das den Unterschied zu anderen Maschinen ausmacht und die Arbeit erleichtert“.

СТІЛКИ ПРОФЕСІОНАЛІЗМУ

У НЕВЕЛИКОМУ ПРОСТОРІ.

ESЦя технологія також сприяє компактному аспекту, дозволяючи Prontobar бути машиною з високою продуктивністю та, водночас, не дуже громіздкою. Оскільки простір – це «не думка», ось розміри: 32,6×52×60 см. У цьому обмеженому просторі компоненти, що роблять Prontobar таким...
Суперавтоматичні професійні пристрої розроблені для спрощення кожної операції з технічного обслуговування та розміщені з максимальною раціональністю. У будь-якому випадку У барі та будь-якому іншому місці компактний аспект Prontobar перетворюється на «щось відмінне від інших машин, що має значення і дозволяє вам працювати краще».



32,6 cm





ЕКОЕНЕРГЕТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Prontobar — це повноцінна, універсальна, гнучка, проста у використанні та технологічно сучасна кавоварка, але не тільки це. Суперавтоматична кавоварка також дивує своєю високою енергоефективністю; низьке споживання електроенергії сприяє захисту навколишнього середовища.

Prontobar — це розумний та професійний вибір.



ЕКОЕНЕРГЕТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ITProntobar — це повноцінна, універсальна, гнучка, проста у використанні та технологічно просунута машина, але це ще не все. Ця повністю автоматична машина також вирізняється високою енергоефективністю, що забезпечує низьке споживання електроенергії та сприяє захисту навколишнього середовища.

З Prontobar ви обираєте розумно та професійно.

ЕКОЕНЕРГЕТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ВІДProntobar — це повноцінний, багатопрофесійний, гнучкий, простий у використанні та високосучасна технологічна машина. Aber not only these: these superautomatische Gerät überrascht even durch sixe Energieeffizienz, dank der es dazu beiträgt, den Stromverbrauch zu senken und die Umwelt zu schonen.

З Prontobar ви — розумний та професійний Wahl.

ЕКОЕНЕРГЕТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ФPProntobar — це повноцінна, багатифункціональна, гнучка машина, проста у використанні та оснащена сучасними технологіями, як ніколи раніше. Суперавтоматична машина також дивує своєю енергоефективністю, яка дозволяє підтримувати низьке споживання електроенергії та сприяти...

також щодо охорони навколишнього середовища.

Prontobar, для розумного та професійного вибору.

ЕКОЕНЕРГЕТИЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ESProntobar — це повноцінна, універсальна, гнучка, проста у використанні та технологічно сучасна машина, але це не тільки це. Суперавтоматична машина також дивує своєю високою енергоефективністю, що дозволяє їй підтримувати низьке споживання електроенергії та сприяти захисту навколишнього середовища.

З Prontobar ви обираєте розумний та професійний підхід.



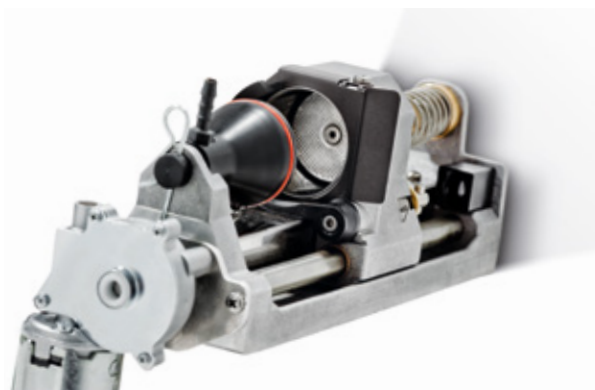
1 До Від



2 7-дюймовий сенсорний дисплей
7-дюймовий сенсорний дисплей



3 Великий контейнер для кавової гущі
контейнер для кавової гущі



4 Легке обслуговування
Просте обслуговування



5 Гаряча вода
Гаряча вода



10 Подвійна кавомолка та безкофеїновий затвор
Подвійна кавомолка + без кофеїну



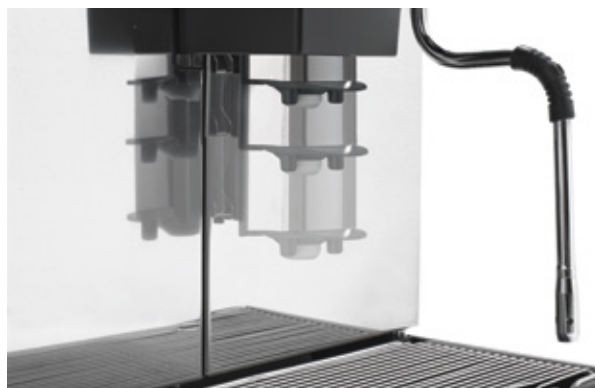
9 Мідь
I



8 USB-з'єднання
USB-порт



6 Технологія Easycream
Технологія Easycream



7 Вилив з регулюванням висоти
Регульований носик

ВЕРСІЇ / ВЕРСІЇ

ВЕРСІЇ / ВЕРСІЇ



Д ПРНТОБАРДОТИК



Б ПРНТОБАРТИХИЙ

ПОМІЛКИ / ПОМРОЧНІ МАШИНИ



С 1 млн /1 шліфувальна машина

Д 2 шліфувальні машини /2 шліфувальні машини

ВОДА / ВОДОСПАД



I Резервуар для води /Резервуар для води

Ф Підключення води /Підключення води

МОЛОКО / МОЛОКО



Г 1 крок /1 крок

Н 2 кроки /2 кроки

prontobar

Компанія Nuova Simonelli залишає за собою право вносити зміни до приладів, представлених у цій публікації, без попередження.

Компанія «Nuova Simonelli» залишає за собою право змінювати характеристики обладнання, що обговорюється в цій публікації, без попередження.

 **nuova SIMONELLI**



МОДЕЛЬ / МОДЕЛЬ	ПРОНТОБАРДОТИК	ПРОНТОБАРТИХИЙ	ПРОНТОБАРТИХИЙ
Версія / Версія	2 млинки	1 мясорубка	2 млинки
Кузов / Тіло			
Матеріал / Матеріал	Нержавіюча сталь + ABS / Нержавіюча сталь ABS	Нержавіюча сталь + ABS / Нержавіюча сталь ABS	Нержавіюча сталь + ABS / Нержавіюча сталь ABS
Кольори / Кольори	■ Чорний / Чорний □ Білий / Білий	■ Чорний / Чорний □ Білий / Білий	■ Чорний / Чорний □ Білий / Білий
Розміри / Вимір			
Д (мм) / L (дюйми)	326—12 13/16 дюймів	326—12 13/16 дюймів	326—12 13/16 дюймів
Р (мм) / P (дюйми)	520—20 7/16 дюймів	520—20 7/16 дюймів	520—20 7/16 дюймів
В (мм) / H (дюйми)	622—24 1/2 дюйма	600—23 9/16 дюймів	600—23 9/16 дюймів
(мм) / LA (дюйми)	232—9 2/16 дюйма	232—9 2/16 дюйма	232—9 2/16 дюйма
Па (мм) / PA (дюйми)	280—11 280 / 11 дюймів	280—11 280 / 11 дюймів	280—11 280 / 11 дюймів
Вага / Вага			
Нетто (кг) / Нетто (фунти)	40—88	36—79	36—79
Брутто (кг) / Брутто (фунти)	45—99	41—90	41—90
Напруга / Напруга	220 В	208 – 240 В (50/60 Гц)	208 – 240 В (50/60 Гц)
Потужність / Потужність	2800 Вт	2000 Вт	2000 Вт
Погодинна продуктивність / Погодинна продуктивність			
Н. еспресо / N. еспресо	(до) 140 / (до) 140	(до) 140 / (до) 140	(до) 140 / (до) 140
Н. капучини / N. капучино	(до) 100 / (до) 100	(до) 70 / (до) 70	(до) 70 / (до) 70
Гаряча вода (л) / Горяча вода (жовч)	10 / 3.2	10 / 3.2	10 / 3.2
Група / Група			
Матеріал / Матеріал	алюміній + нержавіюча сталь / литий алюміній + нержавіюча сталь	алюміній + нержавіюча сталь / литий алюміній + нержавіюча сталь	алюміній + нержавіюча сталь / литий алюміній + нержавіюча сталь
Програмований обігрівач / Програмований з термокомпенсацією		●	●
Попередня інфузія / Попередня інфузія	програмований час / програмований час	Програмоване ввімкнення/вимкнення / програмоване ввімкнення/вимкнення	Програмоване ввімкнення/вимкнення / програмоване ввімкнення/вимкнення
Знімний / Видобуваний	●	●	●
Місткість кімнати / Місткість камери	18 гр	18 гр	18 гр
Низьковольтний двигун / Низьковольтний двигун	●	●	●

● стандарт

○ необов'язково

МОДЕЛЬ / МОДЕЛЬ	ПРОНТОБАРДОТИК	ПРОНТОБАРТИХИЙ	ПРОНТОБАРТИХИЙ
Версія / Версія	2 млинки	1 м'ясорубка	2 млинки
Шліфувальні машини / М'ясорубки			
Номер / Номер	2	1	2
Доза часу помелу млинів / Доза для подрібнення часу	5 - 8 долей	5 - 8 долей	5 - 8 долей
Місткість силосу (кг) / Місткість бункера для зерен (фунти)	0,8 / 2	0,8 / 2	0,8 / 2
Регулювання помелу / Контроль подрібнення	мікрометричний / мікрометричний	мікрометричний / мікрометричний	мікрометричний / мікрометричний
Варіант без кофеїну / Варіант без кофеїну	•	•	•
Система дозування кави			
Об'ємний / Об'ємний	•	•	•
Насос / Насос			
Об'ємний насос / Об'ємний насос	•	•	•
Самовирівнювання / Начинка			
	•	•	•
Фонди / Кавова гуща			
Система сухого дна / Системи для сухого мелення кави	•	•	•
Місткість фонду / Місткість майданчика	№ 30 - 40 № 30 - 40	№ 30 - 40 № 30 - 40	№ 30 - 40 № 30 - 40
Прямий скид / Прямий скид	○	○	○
Легкий крем / Легкий крем	○		
Безперервне виробництво пари / Потужна пара	•	•	•
Форсунка для гарячої води / Паличка гарячої води	•	•	•
Дозування води / Дозування води	•	•	•
Видавлювальний носик / Насадка			
Мінімальна висота (мм) / Мінімальна висота (дюйми)	70—2 3/4 дюйма	70—2 3/4 дюйма	70—2 3/4 дюйма
Максимальна висота (мм) / Максимальна висота (дюйми)	140—5 1/2 дюйма	140—5 1/2 дюйма	140—5 1/2 дюйма
Капучинатор / Піноутворювач молока	видобуваний / видобутий	видобуваний / видобутий	видобуваний / видобутий
Регулювання молочних вершків / Програма для визначення густоти молочної піни	•	•	•
Регулювання температури молока / Програма температури молока.	•	•	•
Котли / Більє			
Кількість котлів / Кількість котлів	2	2	2
Матеріал / Матеріал	нержавіюча сталь / нержавіюча сталь	нержавіюча сталь / нержавіюча сталь	нержавіюча сталь / нержавіюча сталь
Місткість / Місткість	1,5 + 0,8 л	0,8 + 0,8 л	0,8 + 0,8 л
Запобіжний клапан / Запобіжний клапан	•	•	•
Антисмоктувальний клапан / Антивакуумний клапан	•	•	•
Теплоізолюваний / Теплоізолюваний	•	•	•
Електроніка / Електронний			
Дисплей / Дисплей	Дотик	РК-дисплей	РК-дисплей
Мови / Мови	5	5	5
Пароль / Пароль	Технік / Технік Оператор / Користувач	Технік / Технік Оператор / Користувач	Технік / Технік Оператор / Користувач
Кількість програмованих напоїв / № програми напоїв	24	6	6
Функція очікування / Функція очікування	•	•	•
Програмування ввімкнення/вимкнення / Вимикач програм	•	•	•
USB-слот / USB-накопичувач	•	•	•
Меню кавових напоїв / Меню напоїв на основі кави	10	10	10
Меню молочних напоїв / Меню напоїв на молочної основі	5	5	5
Програмування / Програмування			
· Кількість кави / Доза меленої кави	•	•	•
· Температура води / Температура заварювання	•	•	•
· Температура пари / Температура пари	•	•	•
· Температура групи / Групова температура	•	•	•
· Натискання / Сила трамбування	•	•	•
· Доза води / Доза молока	•	•	•
· Попередня інфузія / Попередня інфузія	Час / час	Увімкнено-вимкнено	Увімкнено-вимкнено
· Функція розширення / Додаткова вода	•	○	○

МОДЕЛЬ / МОДЕЛЬ	ПРОНТОБАРДОТИК	ПРОНТОБАРТИХИЙ	ПРОНТОБАРТИХИЙ
Версія / Версія	2 млинки	1 м'ясорубка	2 млинки
Програмування / Програмування			
· Кількість молока / Доза меленого молока	●	●	●
· Молоко без піни / Без пінистого молока	●	●	●
· Миє / Прання	●	●	●
Лічильник / Лічильник			
· Напої / Загальний напій	●	●	●
· Цикли / Загальна кількість циклів	●	●	●
· Літри води / Вода (л)	●	●	●
· Миє / Цикли прання	●	●	●

Водоспад / Вода	ТАНК + РЕКЛАМА	ТАНК	ДО	ТАНК	ДО
Місткість бака / Місткість резервуара для води	5 літрів	5 літрів	—	5 літрів	—
Знімний бак / Висувний резервуар для води	●	●	—	●	—
Пряме підключення до водопроводу / Пряме підключення до води	●	—	●	—	●
Аквастоп / Гідрошпонка	●	—	●	—	●
Ділянка труби / Секція водопровідних труб	3/8	—	3/8	—	3/8
Довжина поставленої трубки (м) / Шланг подачі води (дюйми)	2—78 11/16 дюймів	—	2—78 11/16 дюймів	—	2—78 11/16 дюймів
Злив води / Скидання води	○	○	○	○	○
Модуль підігріву чашок / Модуль підігріву чашок					
Матеріал / Матеріал	Нержавіюча сталь / Нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь / Нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь / Нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь / Нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь / Нержавіюча сталь
Потужність / Потужність	200 Вт	200 Вт	200 Вт	200 Вт	200 Вт
Напруга / Напруга	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В
Розміри (Ш × В × Г) мм / Розміри (Ш × В × Г) дюймів	250 × 295 × 480 10 5/8 дюймів × 27 3/16 дюймів × 16 15/16 дюймів	250 × 295 × 480 10 5/8 дюймів × 27 3/16 дюймів × 16 15/16 дюймів	250 × 295 × 480 10 5/8 дюймів × 27 3/16 дюймів × 16 15/16 дюймів	250 × 295 × 480 10 5/8 дюймів × 27 3/16 дюймів × 16 15/16 дюймів	250 × 295 × 480 10 5/8 дюймів × 27 3/16 дюймів × 16 15/16 дюймів
Вага (кг) / Вага (фунти)	7 / 15.44	7 / 15.44	7 / 15.44	7 / 15.44	7 / 15.44
Максимальне рекомендоване добове виробництво / Максимальне добове виробництво	160 чашок / чашки	140 чашок / чашки	140 чашок / чашки	140 чашок / чашки	140 чашок / чашки

Група Сімонеллі

Via E. Бетті, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Італія
Тел. +39 0733 9501
Факс +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Новий Simonelli Азіатсько-Тихоокеанський

регіон 61 Какі Букіт Авеню 1
#02-24 Індустріальний парк Шун
Лі, Сінгапур 417943
Тел. +65 68410985
www.nuovasimonelliasipacific.com

Новий дистрибутив США

6940 Салашан Парквей, будівля А,
Ферндейл, Вашингтон 98248
Тел. +1 360 366 2226 Факс +1
360 366 4015
info@nuovadistribution.com
www.nuovadistribution.com

Новий дистрибутив Франція

Гексаполь - Актиполь - Бита, 5
вулиця Моріса Герцога
73420 Viviers Du Lac T +33
(0) 9 67894852 F +33 (0) 4
79544852
info@nuovadistribution.fr

www.nuovasimonelli.it