

CARATTERISTICHE TECNICHE

Superautomatica ad erogazione volumetrica dosata tramite microprocessore. Erogazione: 1 o 2 caffè corti e lunghi; decaffeinato; ciclo continuo. Riscaldamento elettrico con regolazione elettronica della temperatura. Servizi: 1 lancia vapore, 1 lancia acqua calda dosata. Optional: cappuccinatore. Pompa rotativa incorporata. Sistema di autodiagnosi. Lavaggio del gruppo tramite pulsante. Gruppo erogatore, in ottone e acciaio, controllato da un micro-processore. Macinatura al momento dell'erogazione (caffè sempre fresco). Economizzatore per erogazione acqua calda. Box raccogli-fondi (pieno carico segnalato da spia luminosa).

TECHNICAL FEATURES

A fully automatic machine with volumetric coffee release, dispensed by means of a microprocessor. One to two cups of coffee (large or small) can be made at any one time, as well as decaffeinated coffee: all in a continuous cycle. The electric heating also has electric temperature setting. Equipment: 1 steam nozzle, 1 hot water dispenser. Optional: cappuccino maker. Built-in rotary pump. Self-diagnostic system. Push-button operated unit cleaning. Microprocessor-controlled brass and steel coffee release unit. Coffee grinding directly upon release (so that coffee is always fresh). Economiser fitted to the hot water release mechanism. Box for coffee grounds (fitted with pilot light to signal when full).



TECHNISCHE MERKMALE

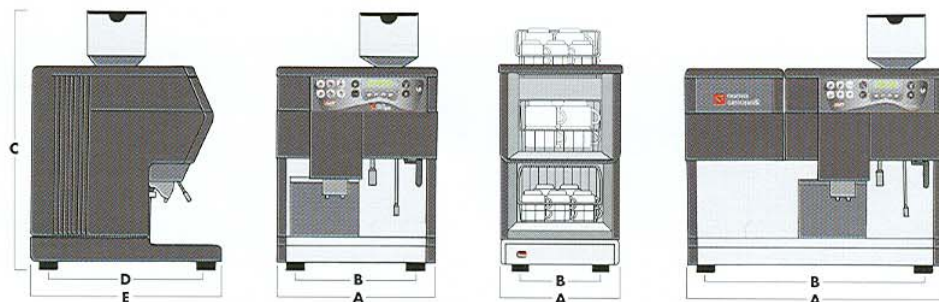
Vollautomatisch mit Abgabedosierung mittels Mikroprozessor. Abgabe: 1 oder 2 Tassen starker und dünner Kaffee; koffeinfreier Kaffee; kontinuierliche Abgabe. Elektrische Erwärmung mit elektronischer Temperaturregelung. Ausstattung: 1 Dampfdüse, 1 Düse für dosiertes Warmwasser. Optional Cappuccino-Abgabeeinheit. Eingebaute Kapselpumpe. Selbstdiagnosesystem. Durch Drücken einer Taste wird der Spülzyklus aktiviert. Abgabeeinheit aus Messing und Stahl, gesteuert durch einen Mikroprozessor. Der Kaffee wird bei der Kaffeezubereitung gemahlen (immer frischgemahlener Kaffee). Economiser für die Warmwasserabgabe. Kaffeesatz-Auffangbehälter (eine Kontrollampe zeigt an, wenn er entleert werden muß).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Super-automatique à distribution volumétrique dosée à travers un microprocesseur. Distribution: 1 ou 2 cafés forts ou légers; décaféinés; cycle continu. Réchauffement électrique par régulation électronique de la température. Services: 1 lance à vapeur, 1 lance à eau chaude dosée. 1 groupe à cappuccino optionnel. Pompe rotative incorporée. Système d'auto-diagnostic. Nettoyage du groupe à travers bouton-poussoir. Groupe de distribution, en laiton et acier, contrôlé par un microprocesseur. Mouture du café au moment de la distribution (pour un café toujours frais). Economiseur pour la distribution d'eau chaude. Auge de recueillement du marc (pleine charge signalée par lampe témoin).

CARACTERISTICAS TECNICAS

Superautomática, con suministro volumétrico dosificado mediante microprocesador. Suministro: 1 ó 2 cafés cortos y largos; descafeinados; ciclo continuo. Calentamiento eléctrico con regulación electrónica de la temperatura. Servicios: 1 lanzavapor; 1 suministrador de agua caliente dosificada. Opcional 1 "capuccinador"; bomba rotatoria incorporada; sistema de autodiagnos; lavado del grupo mediante botón; grupo suministrador, de latón y acero, controlado por un microprocesador; molienda al momento del suministro (café siempre fresco); economizador para el suministro de agua caliente; caja para recoger los fondos de café (una luz de aviso indica cuando se alcanza la carga máxima).



I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli. The international mark of approval certify that all our machines have undergone severe tests and inspections.



SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5"	320 12,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8"	575 22,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5"	320 12,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8"	575 22,6"	700 27,5"	400 15,8"	510 20,0"
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8"	200 7,9"	640 25,2"	400 15,8"	510 20,0"

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