



nuova simonelli
made in Italy

Select Product



MicroBar®
MADE IN ITALY

nuova simonelli

nuova simonelli



nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

SEGNALAZIONE
D'ONORE



COMPASSO D'ORO **ADI**

Lapiccola **superautomatica** dalla grande personalità
*The small **superautomatic** with great personality*

MicroBar®

Si chiama **Microbar** perché è una macchina automatica per caffè espresso molto compatta, ma ha tutte le caratteristiche e le funzioni di una maxi professionale. Con Microbar il servizio caffetteria è "tutto a portata di mano".

*It's called **Microbar** because it's an extremely compact automatic espresso coffee machine, but with all the features and functions of a maxi professional. Serving coffee from the Microbar means that everything is "on tap".*

*Elle s'appelle **Microbar**, et c'est une machine automatique pour café expresso très compacte, mais qui a toutes les caractéristiques et les fonctions d'une grande machine professionnelle. Avec Microbar, vous avez tout le service cafétéria "à portée de la main"..*

*Sie heißt **Microbar** und ist wie der Name schon sagt eine kompakte automatische Maschine mit allen Merkmalen und Funktionen eines grossen professionellen Kaffeevollautomaten. Mit der Microbar rückt Ihr komplettes Espressoerlebnis in greifbare Nähe.*

*Se llama **Microbar** porque es una máquina automática para café expés compacta, que tiene todas las características y las funciones de una maxi profesional. Con Microbar el servicio de cafetería está "todo al alcance de la mano".*



versatile nell'uso
versatile drink production

MicroBar®



Menù bevande

Cappuccino con regolazione della crema; otto bevande-caffè e cinque bevande-latte personalizzabili; acqua calda e vapore.

Drink menu

Cappuccino with froth adjustment; six drink selections (plus pre-select decaff option) providing eight customizable coffee menus and five adjustable milk based drinks plus hot water and steam.

Cart de boissons

Cappuccino avec réglage de la crème, huit boissons-café et cinq boissons-lait personnalisables, eau chaude et vapeur.

Produkt menu

Cappuccinobereitung mit Milchschaumregulierung, 8 Tasten, wovon sind 5 individuell mit Kaffee und Milchprodukten programmierbar, Heisswasser und Dampfunktion.

Menù bebidas

Capuchino con regulación de la crema; ocho bebidas-café y cinco bebidas-leche personalizables; agua caliente y vapor.



aroma garantito *flavour is granted*

MicroBar®



Il gruppo erogatore

E' in **alluminio e acciaio termocompensato**, realizzato con criteri easy-tech per una maggiore affidabilità di funzionamento e facilità di manutenzione.

Fondi no problem

La gestione elettronica del gruppo erogatore permette di avere i fondi del caffè sempre asciutti.

Doppio sistema di pressatura

Per ottenere dei caffè dal gusto diverso, a seconda del tipo di erogazione (un caffè singolo o due caffè), la miscela può essere pressata in due differenti modi.

Alta produttività e bassi consumi

Vapore a volontà e risparmio di energia per la presenza di due caldaie ad alta pressione, coibentate.

Brewing group

All metal made, thermally compensated, professional brewing head, designed to incorporate low maintenance "easy - tech" technology to enhance operational integrity.

Dry waste coffee ejection. Electronic management of brewing group ensures coffee grounds are compressed and dried prior to ejection.

Dual tamping system Double optional setting of tamping force allows to differentiate compacting of coffee in brewing chamber to obtain enhanced espresso extraction in combination with different coffee dosage (single / double).

High performance, low consumption hydraulics.

Two, high pressure insulated boilers provide all the steam and hot water required from an energy efficient design.

Le groupe distributeur

Il est en **aluminium et en acier thermocompensé**, réalisé à partir de critères **easy-tech** pour une plus grande fiabilité de fonctionnement et une facilité d'entretien.

Mars sans problèmes. La gestion électronique du groupe distributeur permet d'avoir les mars de café toujours secs.

Double système de pressage. Pour obtenir des cafés au goût différent en fonction du type de distribution (un café ou deux cafés), le pressage de la mouture peut s'effectuer en deux façons différentes.

Grande productivité et faible consommation.

Vapeur à volonté et économie d'énergie grâce à la présence de deux chaudières à haute pression, isolées.

El grupo suministrador

Es de **aluminio y acero termo compensado**, realizado con criterios **easy-tech** para una mayor confianza en el funcionamiento y facilidad de mantenimiento.

Fondos no problem. El control electrónico del grupo suministrador permite mantener los fondos del café siempre secos.

Doble sistema de prensado.

Para obtener cafés de gusto distinto, según el tipo de suministro (un café único o dos cafés), la mezcla puede prensarse de dos formas diferentes.

Alta productividad y bajos consumos.

Vapor a voluntad y ahorro de energía por la presencia de dos calderas de alta presión, aisladas.

Kaffeeauslauf

Die Auslaufgruppe ist aus **Aluminium und temperaturkompensiertem Stahl** unter Berücksichtigung von **Easy-tech-Kriterien** hergestellt, um höchste, funktionelle Zuverlässigkeit und leichte Wartung zu gewährleisten.

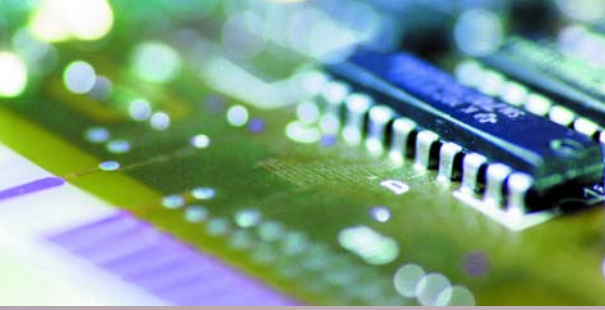
Kaffeesatz ohne Probleme. Dank des elektronischen Auslaufsystems ist der Kaffeesatz immer trocken.

Doppeltes Presssystem. Um je nach Auslaufart (ein Kaffee oder zwei Kaffees) einen unterschiedlichen Kaffeegeschmack zu erhalten, kann die Kaffeemischung auf zwei verschiedene Arten gepresst werden.

Hohe Produktivität und niedriger Stromverbrauch. Dampf nach Lust und Laune und Energieersparnis dank des Einsatzes von zwei isolierten Hochdruckboilern.

 **nuova SIMONELLI®**
espresso coffee machines





MicroBar®

frigolatte
milk fridge



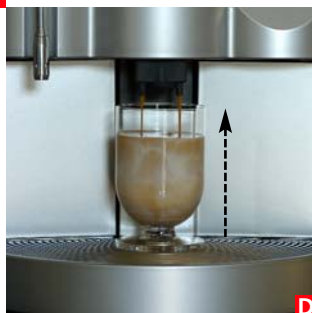
cassetto raccoglifondi
coffee ground collection



scald tazze elettrico
electric cup warmer



becco erogatore regolabile
adjustable delivery unit





**tanica da 5 lt
o attacco diretto**
5 lt water tank or
direct water connection



**macinino singolo
o doppio**
single or double grinder



extra-sylos
bean hopper extension



smart card
smart card

**cappuccinatore
incorporato**
built-in milk-foamer



**regolatore
densità latte**
milk foam-density adjustment

caratteristiche tecniche *technical features*



Modello / Models		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar
Versione / Versions		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD
Carrozzeria / Body	Materiale / Material	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS
	Colori / Colours	nero - grigio metalliz. black - silver	nero - grigio metalliz. black - silver	nero - grigio metalliz. black - silver	nero - grigio metalliz. black - silver
Dimensioni / Dimensions	Larghezza mm / Width (inches)	320 (12 9/16")	320 (12 9/16")	320 (12 9/16")	320 (12 9/16")
	Profondità mm / Depth (inches)	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")
	Altezza mm / Height (inches)	480 (18 7/8")	480 (18 7/8")	480 (18 7/8")	480 (18 7/8")
	Peso Kg / Weight (lb)	33 (72.77)	33 (72.77)	33 (72.77)	33 (72.77)
Voltaggio / Voltage		115V (18A)	115V (18A)	115V (18A)	115V (18A)
		230V (8A)	230V (8A)	230V (8A)	230V (8A)
Potenza / Power Watt		2000	2000	2000	2000
Produzione oraria Hourly production	N. caffè espresso / espressos	120h	120h	120h	120h
	N. cappuccini / cappuccinos	60h	60h	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	●	●	●	●
Macinino / Grinders	Numero / Number	1	1	2	2
	Diam. macine / Burrs size (mm)	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
	Capacità sylos Bean hopper capacity	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb
	Extra sylos (1/2 Kg) Bean hopper extention	○	○	○	○
	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	○	○	○	○

● = standard
○ = optional

Modello / Models		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar	
Versione / Versions		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD	
Serbatoio acqua Water tank	Capacità / Water tank capacity	5 lt	-	5 lt	-	
	Estraibile / Extractable water tank	●	-	●	-	
Connessione idrica Water connection	Attacco diretto rete idrica Direct water connection	-	●	-	●	
	Riduttore pressione Built-in pressure reducer		●		●	
	Sezione tubo / Water tubing section		3/4		3/4	
	Lunghezza tubo dotazione Water supply hose		2 mt 78 11/16"		2 mt 78 11/16"	
acqua calda + vapore Hot water steam wand	Snodata / Swivel	●	●	●	●	
	Dosatura acqua / Water dosage	●	●	●	●	
	Prod. continua vapore Continuos steam production	●	●	●	●	
Becco erogatore Nozzle	Turbo cream	○	○	○	○	
	Altezza regolabile Adjustable Height	●	●	●	●	
	Due tazze contemporaneamente. Two cups per brewing cycle	●	●	●	●	
	Cappuccinat. 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 / Boilers	2	2	2	2
		Capacità / Capacity (lt)	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt
		Regolazione temperatura Program. boiler temperature	elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic
Valvola sicurezza / Safety valve		●	●	●	●	
Antirisucchio elettronico Electronic anti-vacuum 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 menù	8	8	8	8	
	Menù bevande latte Milk based drink menù	5	5	5	5	
	Programm. quantità caffè Program. coffee ground dose	●	●	●	●	
	Programm. temp. acqua Program. brewing temp.	●	●	●	●	
	Programm. temp. vapore Program. steam temperature	●	●	●	●	
	Programm. pressatura Program. tamping force	●	●	●	●	
	Programm. dose acqua Program. water dose	●	●	●	●	
	Programm. dose latte Program. milk dose	●	●	●	●	
	Pre-infusione intelligente Smart pre-infusion	●	●	●	●	
	Modalità energy saving Energy saving mode	●	●	●	●	
	Autodiagnosi / Self diagnostics	●	●	●	●	
	Smart card	○	○	○	○	
	Lavaggio autom. caffè Automatic coffee washing 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



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