

# PRONTObar



 **nuova SIMONELLI**  
espresso coffee machines



# PRONTobar

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 appliances presented in this publication without notice.*



	MODELLO / MODELS	PRONTobar	
	VERSIONE / VERSIONS	1 GRINDER	2 GRINDERS
<b>Carrozzeria / Body</b>	Materiale / Material	Acciaio Inox + ABS Stainless Steel + ABS	Acciaio Inox + ABS Stainless Steel + ABS
	Colori / Colours	■ ■	■ ■
<b>Dimensioni / Dimensions</b>	L (mm) / W (inches)	330 / 12 7/8"	330 / 12 7/8"
	P (mm) / D (inches)	520 / 20 7/16"	520 / 20 7/16"
	H (mm) / H (inches)	600 / 23 9/16"	600 / 23 9/16"
<b>Peso / Weight</b>	Peso Netto / Net Weight	33 Kg	35 Kg
	Peso Lordo / Gross Weight	35 Kg	37 Kg
<b>Voltaggio / Voltage</b>		110-120V (60 Hz)	110-120V (60 Hz)
		208-240V (50/60 Hz)	208-240V (50/60 Hz)
<b>Potenza / Power</b>		2000W	2000W
<b>Gruppo / Group</b>	Materiale / Material	alluminio + acciaio inox diecast aluminium + stainless steel	alluminio + acciaio inox diecast aluminium + 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	18 gr	18 gr
	Encoder / Encoder	•	•
	<b>Macinini / Grinders</b>	Numero macinini / Number	1
	Capacità sylos / Bean hopper capacity	0,8 Kg	0,8 Kg
	Opzione decaffeinato / Decaffeinated option	•	•
<b>Pompa / Pump</b>	Hi-performance / Hi-performance	Con by-pass / With by-pass	Con by-pass / With by-pass
	Scarico diretto / Direct discharge	o	o
<b>Lance Servizi / Services wands</b>	Acqua calda / Hot water	Dosatura / Water dosage	Dosatura / Water dosage
	Vapore / Steam wand	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
<b>Becco erogatore / Nozzle</b>	Altezza min-Max / Min-Max high	70-140 mm	70-140 mm
	Cappuccinatore / Milk foamer	estraibile / extractable	estraibile / extractable
	Reg. crema latte / Program milk foam density	•	•
	Reg. temp. latte / Program milk temp.	•	•
<b>Caldaie / Boiler</b>	Numero caldaie / Number boilers	2	2
	Materiale / Material	acciaio inox / stainless steel	acciaio inox / stainless steel
<b>Elettronica / Electronic</b>	LCD display / LCD display	4 righe / 4 lines	4 righe / 4 lines
	Funzione stand-by / Stand-by function	•	•

memphiscom.it

cod. 29000227

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](http://www.nuovasimonelli.it)  
[n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)

[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)

nuova  
**SIMONELLI**<sup>®</sup>  
espresso coffee machines

