



MicroBar®
MADE IN ITALY



La **superautomatica** dalle grandi differenze

Una macchina per voi

Chi è l'utilizzatore della
superautomatica Microbar?

Se consumate mediamente
fino a mezzo Kg di caffè al
giorno, e se volete di più nelle
prestazioni e di meno nelle
dimensioni, di sicuro siete voi.

Your suitable machine

Who is the superautomatic
Microbar user?

If you use, on average, up to
500 g of coffee a day and if you
want better features in a
smaller size, then you are the
typical user.

Une machine pour vous

A qui s'adresse la
superautomatica Microbar ?

Si vous consommez en
moyenne 500 g de café par
jour, si vous souhaitez plus de
performances et moins
d'encombrement, la
superautomatica Microbar est
faite pour vous.

Die richtige Machine für Sie

Wer benützt die
vollautomatische Microbar?

Wenn Sie durchschnittlich mehr
als 0,5 kg Kaffee pro Tag
verbrauchen und
Leistungsfähigkeit erhöhen,
aber Platz sparen wollen, dann
sind das sicherlich Sie.

Una maquina para Ustedes

Quien es el usuario de la
súper automática Microbar?

Si utilizan hasta medio Kg. de café
al día, y si desean algo más en las
prestaciones y menos en las
dimensiones, seguro, son ustedes.



MicroBar®

La **superautomatica** dalle grandi differenze

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**, da sie eine automatische, kompakte Espressomaschine ist, die aber alle Merkmale und Funktionen einer großen professionellen ihrer Art hat. Mit Microbar rückt Ihr komplettes Espresso-service in greifbare Nähe.*

*Se llama **Microbar** porque es una máquina automática para café expreso 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".*

Versione caffè

Otto bevande-caffè personalizzabili; acqua calda e vapore.

Coffee

Eight "made-to-measure" coffee drinks; hot water and steam.

Version café

Huit boissons-café personnalisables, eau chaude et vapeur.

Kaffeeversion

Acht individuell zubereitbare Kaffeegetränke; Heißwasser- und Dampffunktion.

Modelo para café

Ocho bebidas-café personalizables; agua caliente y vapor.

Versione cappuccino

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

Cappuccino

Cappuccino with froth adjustment; eight coffee drinks and five milky drinks – "made-to-measure"; hot water and steam.

Version cappuccino

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

Cappuccinoverision

Cappuccinobereitung mit Milchschaumregulierung; acht individuell zubereitbare Kaffee- und fünf Milchgetränke; Heißwasser- und Dampffunktion.

Modelo para capuchino

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





Il gruppo erogatore

È 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.

Dispenser group

In **aluminium and heat-compensated steel**, **easy-tech** design criteria for greater operating reliability and low maintenance.

No-problem grounds. Electronic management of the dispenser group so that coffee grounds are always dry.

Dual pressing system. Make coffee with different flavours, thanks to a dispenser (a single coffee or two coffees) that will blend two types of coffee.

High yield, low consumption. All the steam you want and energy savings thanks to two, insulated, high pressure boilers.

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.

Marc sans problèmes. La gestion électronique du groupe distributeur permet d'avoir les marcs 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 de 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.



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.

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.

nuova simonelli

Il macinadosatore con macine "lunga vita"

Qualcosa di più di un comune macinadosatore. La macinatura è di tipo micrometrico per ottimizzare la finezza del caffè; le macine sono trattate al titanio per una lunga durata. La potenza del motore (150 watt) consente una macinatura a bassa velocità e regolare, evitando di bruciare il caffè.

Batch grinder with "long life" grinders

More than just an ordinary batch grinder. Micrometric grinding will optimise the fineness of the ground coffee; the grinders are titanium-coated to extend their useful life. The motor power (150 watt) allows low-speed, uniform grinding, so no burned coffee.

Le moulin-doseur avec mouture "longue durée"

Plus qu'un commun moulin-doseur. La mouture est micrométrique pour optimiser la finesse du café. Les moulins sont traités au titane pour une longue durée. La puissance du moteur (150 Watt) permet un broyage à petite vitesse régulière en évitant de brûler le café.



Der Mahldosierer mit „langlebigen“ Kaffeemühlen

Er ist mehr als nur ein simpler Mahldosierer, denn das Mahlen erfolgt mikrometrisch, um die Feinheit des gemahlten Kaffees zu erhöhen. Die Kaffeemühlen sind für höhere Langlebigkeit titaniumbehandelt. Die Motorleistung von 150 Watt gewährleistet ein langsames und gleichmäßiges Mahlen, um ein Verbrennen des Kaffees zu vermeiden.

El molinillo-dosificador con máquina "larga vida"

Algo más que un común molinillo-dosificador. El molido es de tipo micrométrico para optimizar la finura del café; las máquinas son tratadas al titanio para darles una larga duración. La potencia del motor (150 vatios) como consecuencia de un molido de baja velocidad y regular, evitando que se queme el café.



nuova simonelli
made in Italy

Select Product



MicroBar®
MADE IN ITALY



**Facile come non mai,
personale come nessuna**

Attraverso il moderno display blu, la programmazione delle funzioni è particolarmente facile e immediata. Tecnologia innovativa: scheda madre (CS) tipo multilayer a 4 livelli anti-disturbi elettromagnetici. Possibilità di modificare il menu della pulsantiera con funzioni specifiche. **Microbar** è davvero la "vostra" macchina.

Easier than ever, just the way you want

The modern blue display makes functions programming quick and user-friendly. Innovative technology: mother board (CS) multilayer-type, with 4 electromagnetic anti-disturbance levels. The menu can be modified from the key panel with specific functions. **Microbar** – just the machine for you.

Facile comme jamais, personnelle comme aucune

La programmation des fonctions est particulièrement facile et immédiate grâce à l'afficheur moderne bleu. Technologie innovante : carte mère (CS) type multilayer à 4 niveaux anti-parasites électromagnétiques. Possibilité de modifier le menu à partir du clavier avec des fonctions spécifiques. **Microbar** est vraiment "votre" machine.



Leicht wie nie zuvor, individuell wie keine andere

Mit dem modernen blauen Display ist die Programmierung der Funktionen besonders einfach und prompt. Diese innovative Technologie bietet eine Hauptplatine (CS) Typ Multilayer mit 4 elektromagnetischen Störhemmniveaus. Durch das programmierbare Tastaturmenü mit Spezialfunktionen können Sie **Microbar** zu "Ihrer" ganz persönlichen Espressomaschine machen.

Fácil como nunca, personal como ninguna

A través del moderno display azul, la programación de las funciones es muy fácil e inmediata. Tecnología innovadora: ficha madre (CS) tipo multilayer de 4 niveles anti-disturbios electromagnéticos. Posibilidad de modificar el menú del cuadro de mandos con funciones específicas. **Microbar** es verdaderamente "su" máquina.





nuova simonelli

Le caratteristiche generali di Microbar

- >Macchina per caffè espresso automatica, a dosatura volumetrica
- >Gruppo erogatore estraibile termocompensato
- >Due caldaie in serie da 0,7 litri
- >Cappuccinatore incorporato, con becco estraibile
- >Regolazione densità crema latte
- >Cassetto fondi fino a 40 dosi
- >Tanica acqua da 2,3 litri, estraibile
- >Vaschetta raccogli acqua da 1 litro
- >Carrozzeria in acciaio inox e abs, colore nero
- >Macinadosatore con macine da 50 mm
- >Campana da 1/2 Kg di caffè

Optional

- >Contentitore supplementare di caffè da 1/2 Kg
- >Smart card
- >Scarico diretto dei fondi
- >Allaccio diretto alla rete idrica
- >Carrozzeria colore grigio metallizzato

Microbar features

- >Automatic espresso coffee machine, with batch dosing
- >Removable heat-compensated dispenser group
- >Two 0.7-litre line boilers
- >Built-in cappuccino feature with removable spout
- >Milk froth density adjustment
- >Grounds tray holds up to forty servings
- >2.3-litre, removable water tank
- >1-litre water drip tray
- >Stainless steel and black ABS chassis
- >50mm batch grinder
- >500g coffee cylinder

Optional

- >Extra 500g coffee container
- >Smart card
- >Direct grounds evacuation
- >Direct connection to mains water supply
- >Grey metallic chassis

Description générale de Microbar

- >Machine à café expresso automatique à dosage volumétrique
- >Groupe distributeur amovible thermocompensé
- >Deux chaudières en série de 0,7 l.
- >Système cappuccino incorporé avec bec amovible
- >Règlage densité crème lait
- >Tiroir marcs jusqu'à 40 doses
- >Conteneur eau de 2,3 l amovible
- >Cuvette réception eau de 1 l
- >Carrosserie en acier inoxydable et ABS couleur noir
- >Moulin-doseur avec moulins de 50 mm
- >Conteneur café de 500 g

Options

- >Conteneur supplémentaire de café de 500 g
- >Cartes magnétiques
- >Evacuation directe des marcs
- >Branchement direct au réseau hydrique
- >Carrosserie gris métallisé

Allgemeine Merkmale der Microbar

- >Automatische Espressomaschine mit Volume-Dosierung
- >Abnehmbare, temperaturkompensierte Auslaufgruppe
- >Zwei seriengeschaltete Boiler zu je 0,7 Liter
- >Integrierter Cappuccinatore mit abnehmbarem Schnabel
- >Regulierbare Milchcremekonsistenz
- >Kaffeefatzlade für bis zu 40 Portionen
- >Herausnehmbarer 2,3 Liter Wassertank
- >Auffangwanne für 1 Liter Wasser
- >Edelstahlgehäuse und ABS, schwarz
- >Mahldosierer mit 50 mm Kaffeemühlen
- >Glocke für 1/2 Kg Kaffee

Zubehör

- >Zusatzbehälter für 1/2 Kg Kaffee
- >Smart card
- >Direkte Kaffeefatzentleerung
- >Direkter Wasserleitungsanschluss
- >Stahlgehäuse grau metallisé

MicroBar®

Las características generales de Microbar

- >Máquina para café expreso automática, de dosificación volumétrica
- >Grupo suministrador extraíble termo compensado
- >Dos calderas de serie de 0,7 litros,
- >Elemento para hacer capuchinos incorporado, con pico extraíble
- >Regulación de la densidad de la crema de leche
- >Cajón para recoger los fondos hasta 40 dosis
- >Taque de agua de 2,3 litros, extraíble
- >Contenedor que recoge 1 litro de agua,
- >Estructura de acero inox y abs, de color negro
- >Molinillo dosificador con molidor de 50 mm.
- >Campana de 1/2 Kg. de café

Opcionales

- >Contenedor suplementario de café de 1/2 Kg.
- >Smart card
- >Vaciado directo de los fondos
- >Conexión directa a la red hídrica
- >Estructura de color gris metalizado



info tecniche Microbar

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.

MODELLI MODELS	PESO NETTO NET WEIGHT		PESO LORDO GROSS WEIGHT		POT. TERMICA EL. POWER W.	DIMENSIONI									
	Kg.	Lb.	Kg.	Lb.		A		B		C		D		E	
						mm.	inches	mm.	inches	mm.	inches	mm.	inches	mm.	inches
Coffee	30	66	33	73	2000	320	12 1/4	260	10 1/16	480	18 3/8	200	7 3/8	400	15 5/16
Cappuccino	30	66	33	73	2000	320	12 1/4	260	10 1/16	480	18 3/8	200	7 3/8	400	15 5/16