

**nuova
SIMONELLI**



APPIA
VIVA

Appia è la nostra strada verso il futuro.

Dal 2005, Appia è molto più di una macchina per caffè espresso: è un percorso per rendere semplice la preparazione del caffè di qualità.

Nata per offrire qualità, semplicità e affidabilità, Appia prende il nome dall'antica via romana, una strada che collegava persone, luoghi e culture. E proprio come quella strada, negli ultimi vent'anni Appia ha unito baristi e clienti in tutto il mondo, sostenendo la crescita di piccoli bar, torrefattori e catene.

Ora inizia un nuovo capitolo: arriva la nuova generazione, Appia Viva.



Appia Viva: la strada che continua ad avanzare.

“Viva” racchiude l’idea di una tradizione capace di rinnovarsi continuamente. Il risultato è una macchina in continua evoluzione, grazie ad un’esperienza utente riprogettata e a un’interazione dinamica con il barista. Appia Viva è pronta a portare energia, stile e performance nei coffee shop di tutto il mondo.

Evoluzione consapevole

Appia Viva rappresenta l’evoluzione naturale di una macchina iconica, in linea con le esigenze professionali di oggi.

Anima italiana

Una macchina progettata, sviluppata e costruita in Italia per offrire valore reale ai professionisti del caffè.

Il workflow più fluido

Appia Viva è progettata per migliorare la qualità in tazza, semplificare le operazioni e ottimizzare il flusso di lavoro nei locali a medio volume. Ogni funzione è sviluppata per soddisfare le esigenze dei professionisti del caffè: produttività e facilità d'uso.



E-Milk

Il sistema E-Milk di Appia Viva consente il montaggio automatico del latte, sia vaccino che vegetale. Le ricette possono essere preimpostate e personalizzate per ogni bevanda.

- Lancia vapore a doppia parete cool-touch
- E-Milk può essere impostato in relazione al tempo o alla temperatura, migliorando consistenza e ripetibilità
- Sensori di presenza del latte
- Fino a 4 ricette memorizzabili

SIS - Soft Infusion System

Il Soft Infusion System garantisce una pre-infusione controllata che compensa eventuali irregolarità di pressatura. Produce una crema più ricca e un'estrazione più replicabile in condizioni diverse. Tutto per un'alta qualità consistente in tazza.

Pulizia migliorata

- Blocco schermo per facilitare la pulizia esterna della macchina
- Pulsanti con codifica colore per riconoscere istantaneamente ogni funzione e lavorare con maggiore facilità
- Programmi di pulizia regolabili e compatibili con vari detergenti



Display multifunzione

Un'interfaccia intuitiva (solo versione XT) per baristi e tecnici, con accesso diretto ai parametri di performance e controllo qualità.

- Display touchscreen
- Monitoraggio del tempo di estrazione
- Diagnostica semplificata
- Programmazione delle dosi
- Feedback operativo in tempo reale

C-Automation

La C-Automation (Coffee Automation) offre il giusto equilibrio tra efficienza operativa, produttività e qualità in tazza. Questa tecnologia automatizza la comunicazione tra macchina e macinino, controllando il flusso del caffè erogato e guidando l'operatore nella regolazione della macinatura.





Risparmio Energetico

Appia Viva è progettata per ridurre l'impatto ambientale e i costi operativi senza compromettere le prestazioni.

Caldaia isolata con materiali innovativi per la massima efficienza: -7% di consumo rispetto ad Appia Life.



Programmazione settimanale accensione/spegnimento (solo XT).



Modalità standby.



Ergonomia & Facilità d'uso

Ogni dettaglio è pensato per migliorare il flusso di lavoro del barista, semplificare l'utilizzo e aumentare la precisione.

**Nuove
leve vapore
e pulsanti
ottimizzati**

**Componenti interni
facilmente accessibili
per la manutenzione**

**Illuminazione LED
dell'area di lavoro**

**Pulizia
semplificata**

**Nuova tastiera
ergonomica**





GRINDER

Il match perfetto per un workflow ancora più fluido.

Appia Viva lavora in perfetta sinergia con Viva Grinder. Macchina e macinino possono essere collegati automaticamente via cavo, creando una singola postazione coordinata per un workflow più rapido e performante.

Robusto e consistente

Con il suo corpo in alluminio, Viva Grinder è solido e dura nel tempo. Grazie alla regolazione micrometrica e alle macine da 65 mm e 75 mm, garantisce una dose precisa e consistente, riducendo al minimo gli sprechi.

Silenziosità

La tecnologia Silent - disponibile sull'intera gamma dei macinini Nuova Simonelli - garantisce un ambiente più piacevole per barista e cliente.

Estetica superiore

Viva Grinder si abbina perfettamente al design di Appia Viva, creando una postazione professionale armonica e moderna. Linee e finiture condivise aumentano non solo la funzionalità, ma anche il valore estetico del locale.

Facilità di pulizia

Viva Grinder è progettato per operazioni di pulizia e assistenza tecnica semplici e rapide: massima affidabilità e costi di manutenzione ridotti.



Efficienza, Qualità e Semplicità

Il futuro del caffè professionale

Con C-Automation ed E-Milk, Appia Viva porta un'automazione intelligente a catene, torrefazioni, hotel, bar e ristoranti.

C-Automation

Automazione che semplifica l'estrazione, garantendo risultati consistenti e riducendo l'errore umano.

- **Connessione diretta al macinino:** collegamento via cavo con Viva Grinder
- **Analisi in tempo reale dell'estrazione:** monitoraggio continuo del flusso
- **Guida per l'operatore:** indicazioni intuitive per perfezionare la macinatura

E-Milk

Sistema automatico di montaggio del latte, consistente in texture e qualità, con latte vaccino o vegetale.

- **Fino a 4 ricette personalizzabili,** gestibili per tempo e temperatura
- **Funzione Extra Hot**
- **Facile da pulire**

Benefici per la tua attività

- **Servizio più rapido e qualità costante**
- **Minori sprechi**
- **Riduzione dei costi di formazione**

Appia Viva garantisce produttività e consistenza: semplice da usare, pronta a crescere con il tuo business.





Locali, torrefattori e catene possono adattare Appia Viva alle proprie esigenze operative, concentrando gli investimenti sulle funzioni che contano davvero.



SERIE XT

La serie XT offre tecnologie aggiuntive pensate per locali con una produttività media ma che richiedono funzionalità avanzate. Appia Viva XT, oltre a garantire una qualità costante delle bevande grazie al PID, gestisce elettronicamente la potenza e tutti i parametri prestazionali: il tempo di estrazione, le impostazioni delle ricette latte della lancia E-Milk, il controllo della temperatura e il comando della pressione della caldaia. Perfetta per torrefattori e catene.



VERSIONE
VOLUMETRICA
(5 DOSI PREIMPOSTATE
PER OGNI GRUPPO)



VERSIONI A 2, 3 GRUPPI
E VERSIONE COMPATTA



GRUPPI
ALTI O BASSI

**SCEGLI LA SERIE XT
PER FUNZIONI DIGITALI
AVANZATE**

STANDARD SERIES

Sceglila per l'affidabilità Appia nella sua forma essenziale e performante. La serie Appia Viva Standard garantisce consistenza in tazza e ottime bevande a base latte per locali con una produzione giornaliera media. È una macchina per caffè professionale, in grado di assicurare produttività, facilità d'uso ed efficienza energetica.



VERSIONI
VOLUMETRICHE O
SEMIAUTOMATICHE



1, 2, 3 GRUPPI E
VERSIONE COMPATTA



GRUPPI
ALTI O BASSI

**LA SERIE STANDARD PER LA
COMPROVATA AFFIDABILITÀ
APPIA NELLA SUA FORMA PIÙ
ESSENZIALE E PERFORMANTE**

APPIA
Garnet



APPIA
White



APPIA
Black



APPIA
SERIE XT



		XT	STANDARD	
		2-3 GRUPPI	1 GRUPPO	
VERSIONE		Volumetrica	Semiautomatica	Volumetrica
CARROZZERIA	MATERIALE	acciaio inox + ABS	acciaio inox + ABS	acciaio inox + ABS
	COLORI	garnet, bianco, nero	garnet, bianco, nero	garnet, bianco, nero
	PIATTO RACCOGLIGOCCE ESTRAIBILE	incluso	incluso	incluso
	LOGO POSTERIORE RETROILLUMINATO	optional	non incluso	non incluso
CALDAIA	CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	11/15 l	5 l	5 l
	COIBENTAZIONE	incluso	incluso	incluso
	PRESSOSTATO	digitale	manuale	manuale
	LANCIA VAPORE TOCCO FREDDO	optional	optional	optional
GRUPPO	E-MILK	optional	non incluso	optional
	SIS SOFT INFUSION SYSTEM	incluso	incluso	incluso
	ALTEZZA GRUPPI	bassi o alti	alti	alti
ACQUA CALDA	LUCI LED	optional	optional	optional
	ECONOMIZZATORE	optional	optional	optional
	DOSATORE ACQUA CALDA	incluso	non incluso	incluso
SCALDATAZZE	ELETTRICO	optional	non incluso	non incluso
	ELETRONICA	DISPLAY TOUCHSCREEN 2,8"	non incluso	non incluso
	DISPLAY GRUPPO (TEMPO DI EROGAZIONE)	optional	non incluso	optional
	PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO	incluso	non incluso	incluso
	C-AUTOMATION	optional	non incluso	optional
	PID	incluso	non incluso	non incluso
	KIT TELEMETRIA	optional	non incluso	optional
	MODALITÀ ECO	incluso	non incluso	non incluso
	SCALDATAZZE	optional	non incluso	optional
DIMENSIONI	L x P x H mm	804x544x500 (2gr) 1034x544x500 (3gr)	424 x 545 x 498	424 x 545 x 498
PESO	PESO NETTO/LORDO Kg	54/66 (2gr) 72/85 (3gr)	32,5/41	32,5/41
POTENZA	VOLTAGGIO	220/380 V	110/220 V	110/220 V
	POTENZA MASSIMA	3350-5400W	1900W	1900W

APPIA
SERIE STANDARD



		STANDARD			
		COMPACT		2 GRUPPI	2-3 GRUPPI
VERSIONE		Semiautomatica	Volumetrica	Semiautomatica	Volumetrica
CARROZZERIA	MATERIALE	acciaio inox + ABS	acciaio inox + ABS	acciaio inox + ABS	acciaio inox + ABS
	COLORI	garnet, bianco, nero	garnet, bianco, nero	garnet, bianco, nero	garnet, bianco, nero
	PIATTO RACCOGLIGOCCE ESTRAIBILE	incluso	incluso	incluso	incluso
	LOGO POSTERIORE RETROILLUMINATO	non incluso	optional	non incluso	optional
CALDAIA	CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	7,5 l	7,5 l	11/15 l	11/15 l
	COIBENTAZIONE	incluso	incluso	incluso	incluso
	PRESSOSTATO	manuale	manuale	manuale	manuale
	LANCIA VAPORE TOCCO FREDDO	optional	optional	optional	optional
GRUPPO	E-MILK	non incluso	optional	non incluso	optional
	SIS SOFT INFUSION SYSTEM	incluso	incluso	incluso	incluso
	ALTEZZA GRUPPI	bassi o alti	bassi o alti	bassi o alti	bassi o alti
ACQUA CALDA	LUCI LED	optional	optional	optional	optional
	ECONOMIZZATORE	optional	optional	optional	optional
	DOSATORE ACQUA CALDA	non incluso	incluso	non incluso	incluso
SCALDATAZZE	ELETTRICO	optional	optional	optional	optional
	ELETRONICA	DISPLAY TOUCHSCREEN 2,8"	non incluso	non incluso	non incluso
	DISPLAY GRUPPO (TEMPO DI EROGAZIONE)	non incluso	optional	non incluso	optional
	PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO	non incluso	incluso	non incluso	incluso
	C-AUTOMATION	non incluso	non incluso	non incluso	non incluso
	PID	non incluso	non incluso	non incluso	non incluso
	KIT TELEMETRIA	non incluso	optional	non incluso	optional
	MODALITÀ ECO	non incluso	non incluso	non incluso	non incluso
	SCALDATAZZE	optional	optional	optional	optional
DIMENSIONI	L x P x H mm	574 x 545 x 498	574 x 545 x 498	804x544x500 (2gr) 1034x544x500 (3gr)	804x544x500 (2gr) 1034x544x500 (3gr)
PESO	PESO NETTO/LORDO Kg	42,5/52,5	42,5/52,5	54/66 (2gr) 72/85 (3gr)	54/66 (2gr) 72/85 (3gr)
POTENZA	VOLTAGGIO	110/220 V	110/220 V	220/380 V	220/380 V
	POTENZA MASSIMA	2900W	2900W	3350-5400W	3350-5400W

Coffee
by everyone
Coffee
for anyone



nuovasimonelli.com/appiaviva

