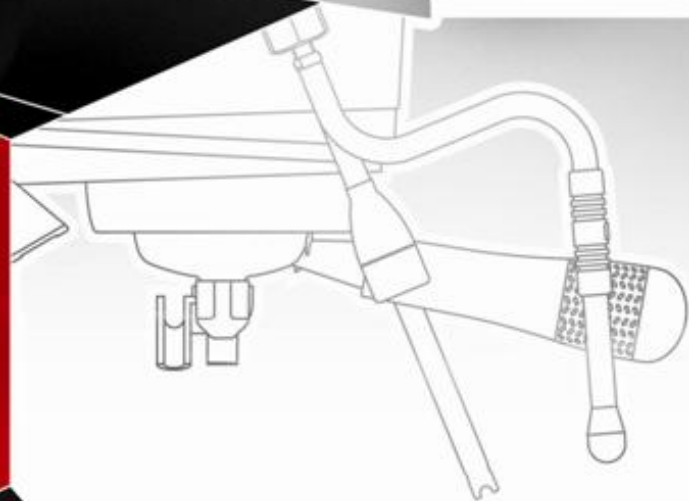


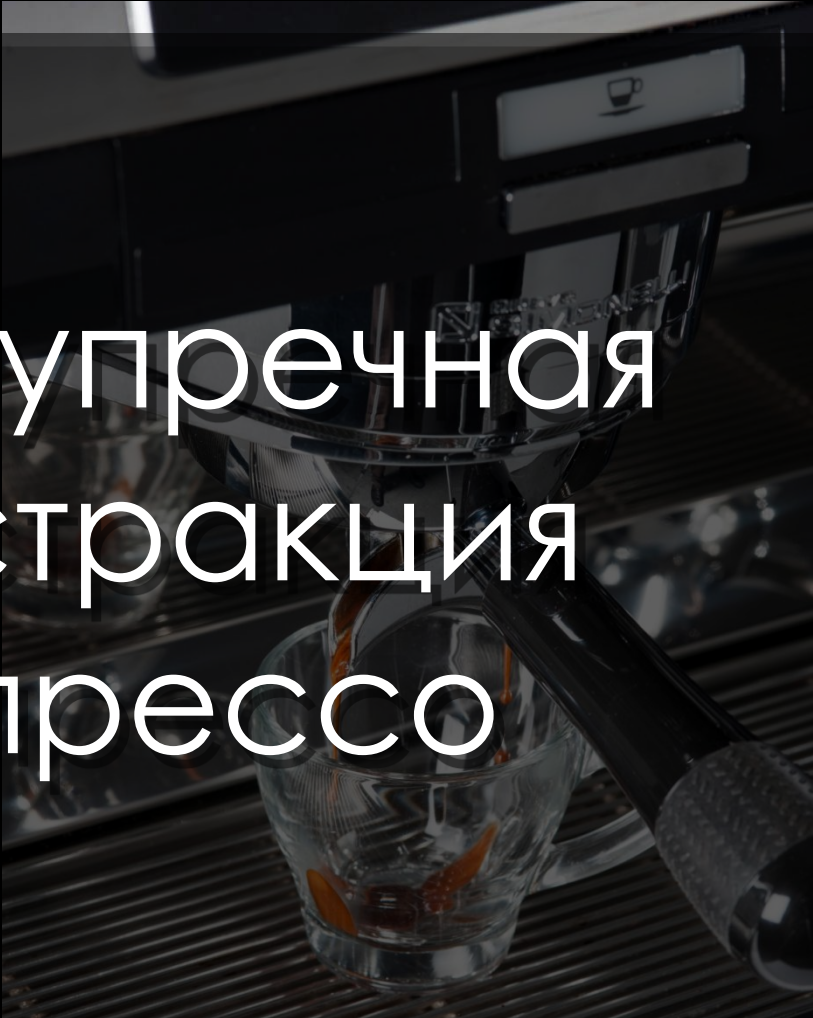
# Самая совершенная Aurelia

AURELIA II



# Aurelia II – самая совершенная Aurelia

Безупречная  
ЭКСТРАКЦИЯ  
ЭСПРЕССО

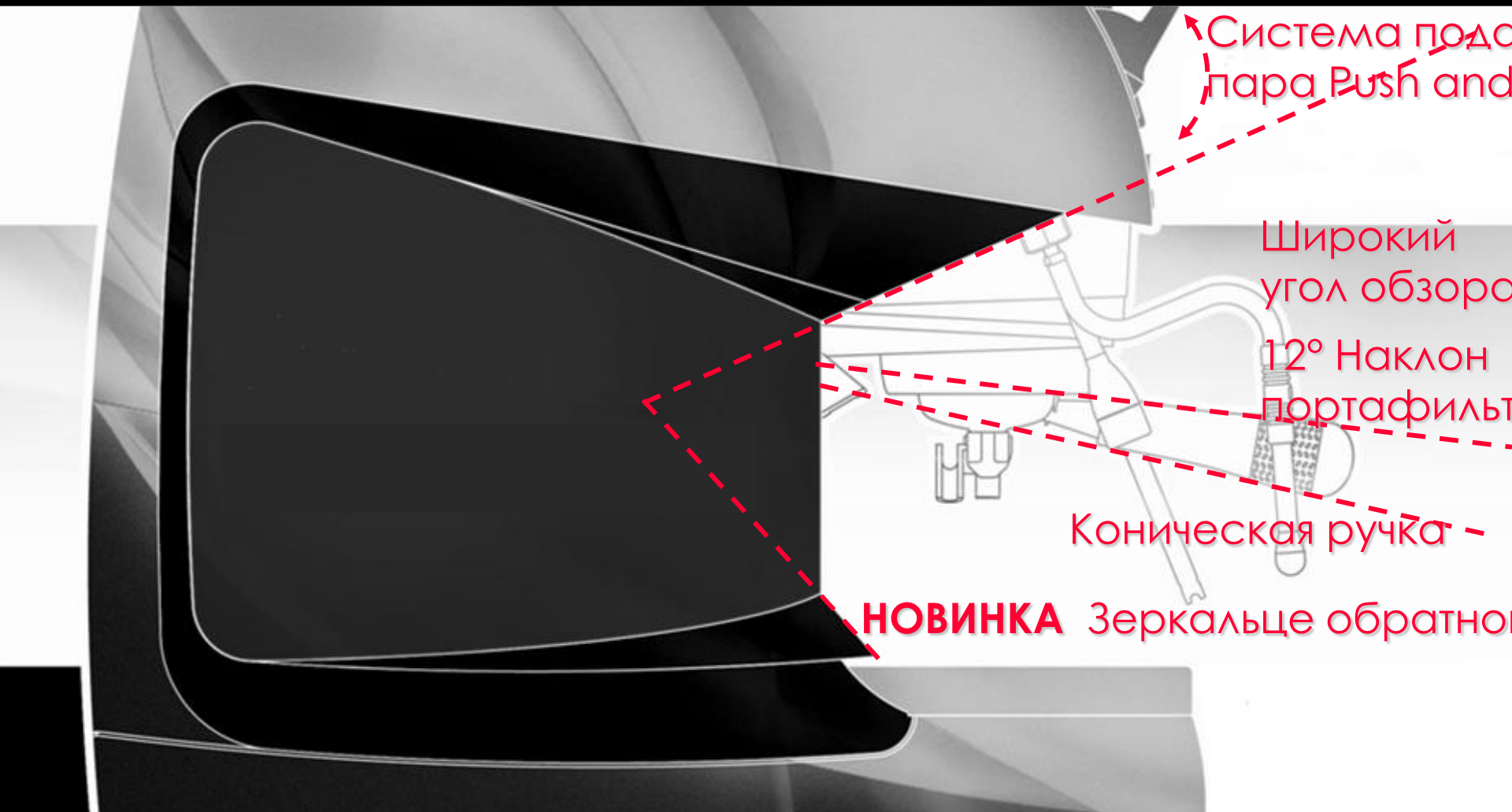


# Aurelia II – самая совершенная Aurelia

Современный дизайн,  
привлекающий внимание



# Удобная и Эргономичная



Система подачи пара Push and

Широкий угол обзора

12° Наклон портафильт

Коническая ручка

**НОВИНКА** Зеркальце обратное



# Aurelia II : Удобная и Эргономичная

**A.**

**A.** Система подачи пара Push&Pull

**B.**

**B.** Вращающиеся на 360° паровые краны

**C.**

**C.** Опция : высокие группы (135 мм)

**D.**

**D.** Рабочая поверхность из нержавеющей стали

**E.** Большое расстояние между группами (230 мм)

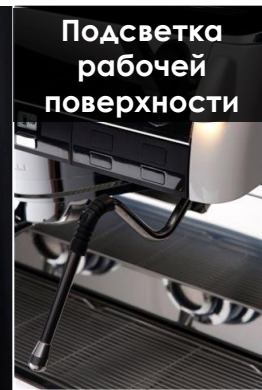
90 mm

135 mm

# Aurelia II, Удобная и Эргономичная



Подсветка  
рабочей  
поверхности



Зеркальце  
обратного  
вида



Паровые  
краны Cool  
Touch



Подсветка  
молочника





# Удобная и Эргономичная: Подсветка молочника



## Подсветка молочника

– позволяет  
контролировать  
процесс взбивания  
молока в плохо  
освещенных  
помещениях



# Ergonomy: Cool touch (Опция)



**Cool Touch** – предотвращает ожоги.

*Паровые краны Cool Touch – более гигиеничные в использовании и легко очищаются*



# Эргономика: Зеркальце обратного вида

У Бариста полный контроль за экстракцией



# Автоматический Цикл Промывки

Функция автоматической промывки позволяет промывать каждую группу независимо. Таким образом, возможно совмещение работы одной группы и промывки другой, и больше нет необходимости дожидаться закрытия заведения.





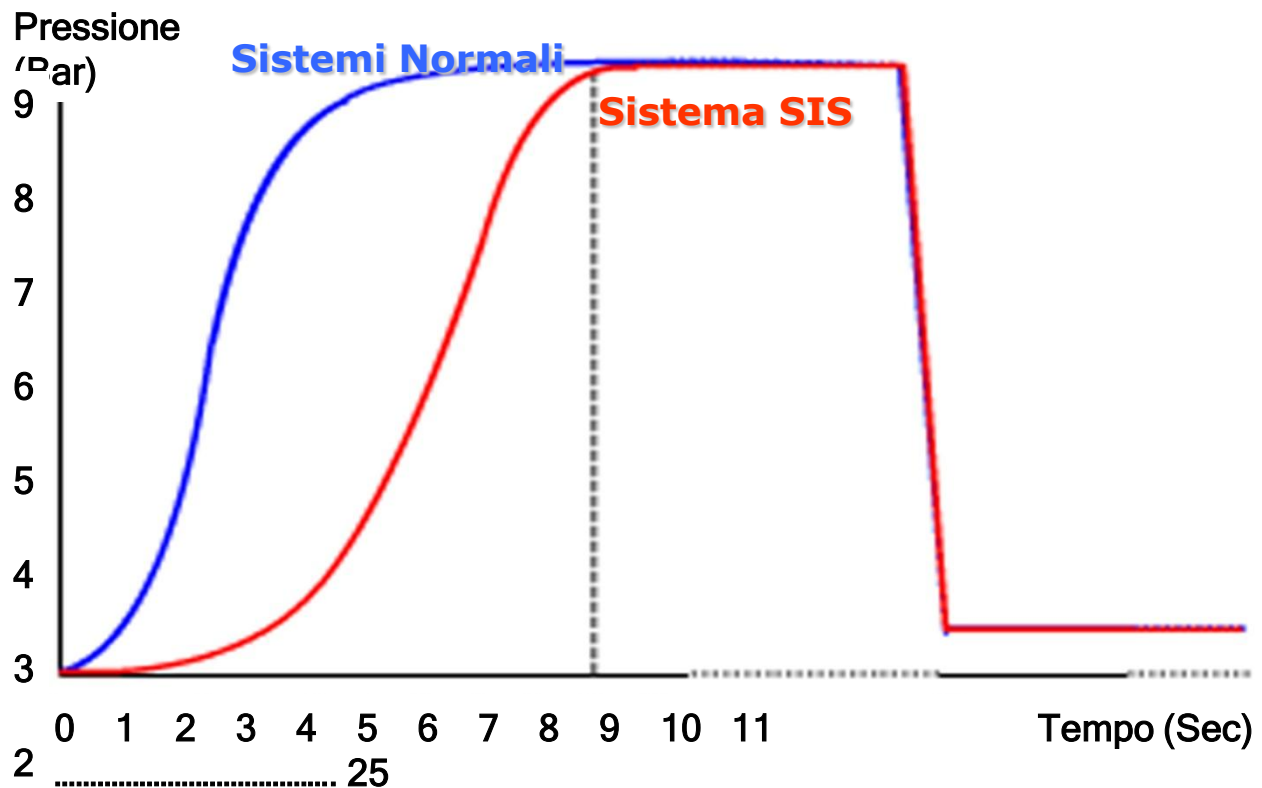
Система мягкого заваривания  
S.I.S

Гарантирует безупречную  
ЭКСТРАКЦИЮ

 nuova simonelli



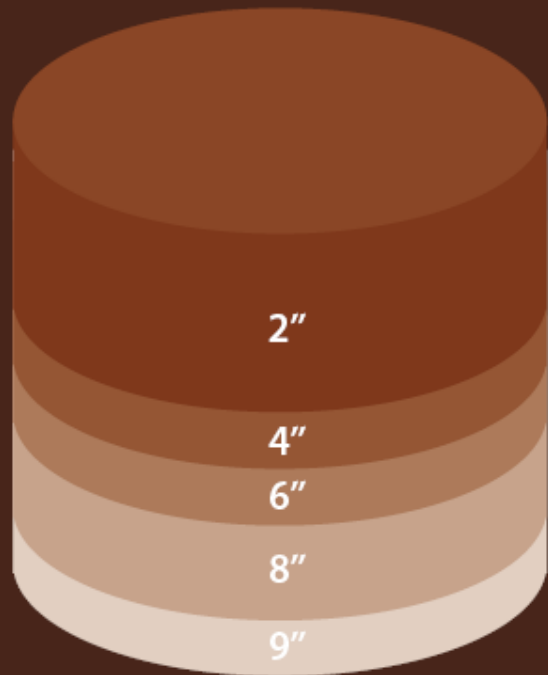
# Soft Infusion System: The curve of water pressure





# Система S.I.S. System: принцип ДЕЙСТВИЯ

## IMMERSION SPEED

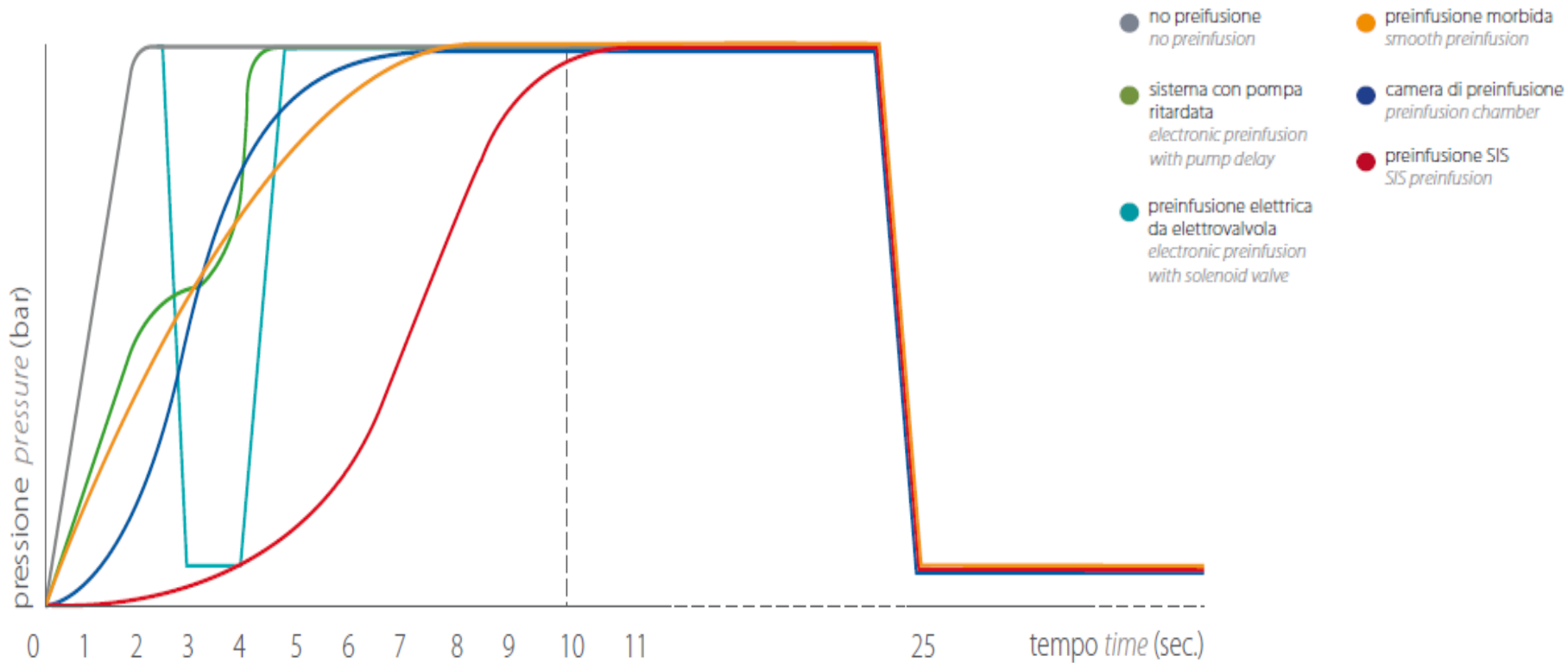


With help from researchers at the University of Camerino, we have created an immersion index that calculates the percentage of the coffee puck immersed at different time intervals:

Pre-infusion duration (second)	2	4	6	8	9
Pre-infusion duration with the SIS system	45	58	72	96	100
Immersion percentage without the SIS system	65	90	100	-	-

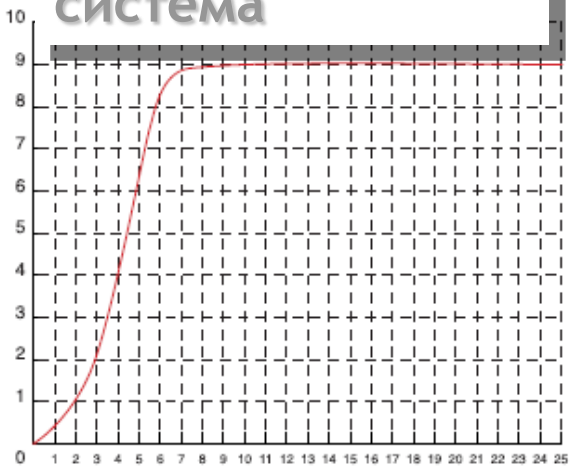
Under standard conditions for brewing espresso, the SIS system has the advantage of keeping the water pressure low for the duration of the coffee's permeation phase.

# Сравнение систем «предсмачивания»

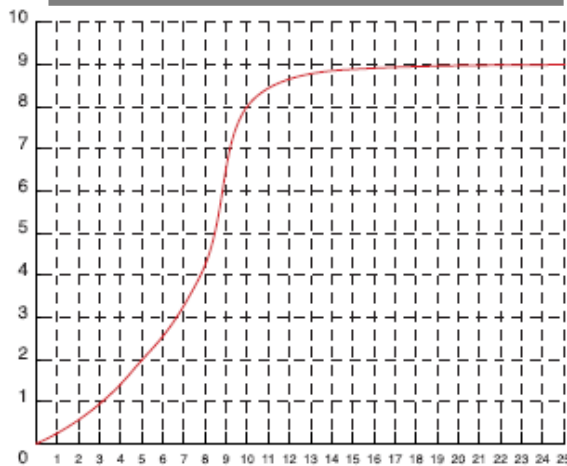


# Преимущества системы мягкого заваривания

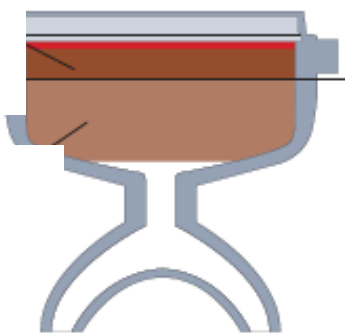
Обыкновенная система



Система SIS

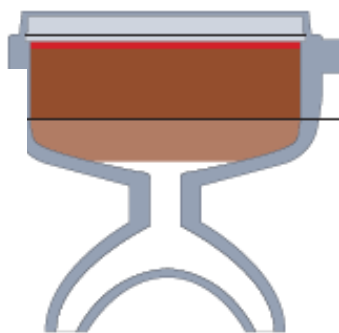


Смоченный кофе



Сухой кофе

Смоченный кофе

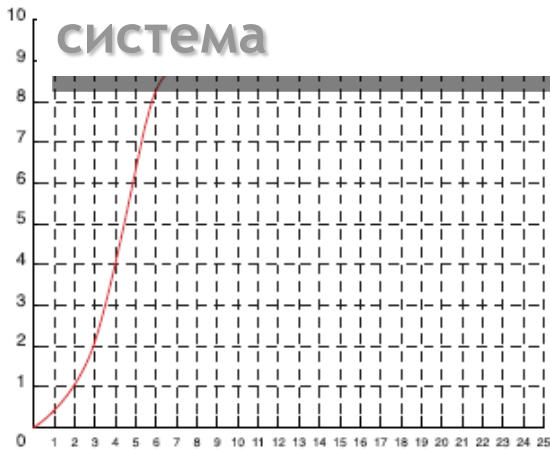


=

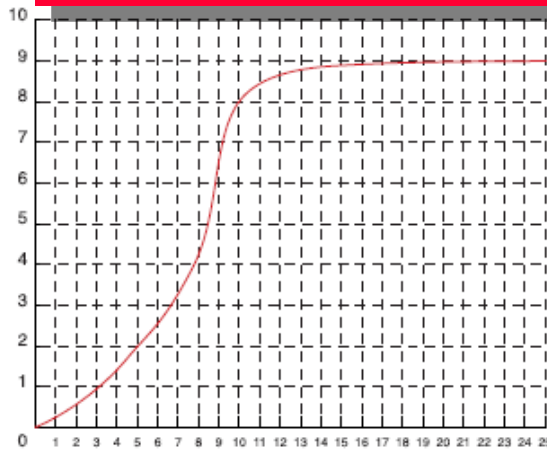
**Лучшие  
крема**

# Преимущества системы МЯГКОГО ЗАВАРИВАНИЯ

Обыкновенная  
СИСТЕМА

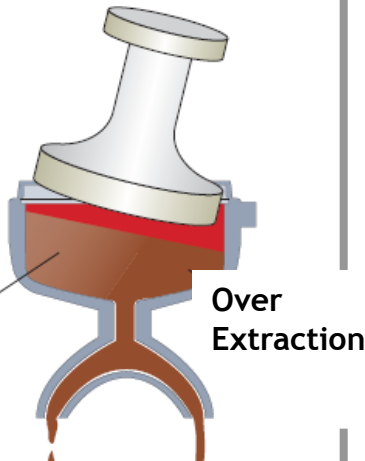


Система SIS

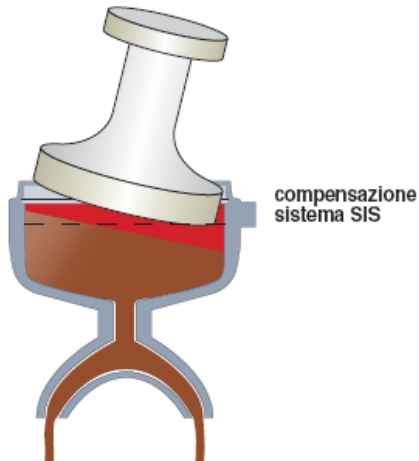


Lower  
Extraction

Minor  
estrazione



Over  
Extraction

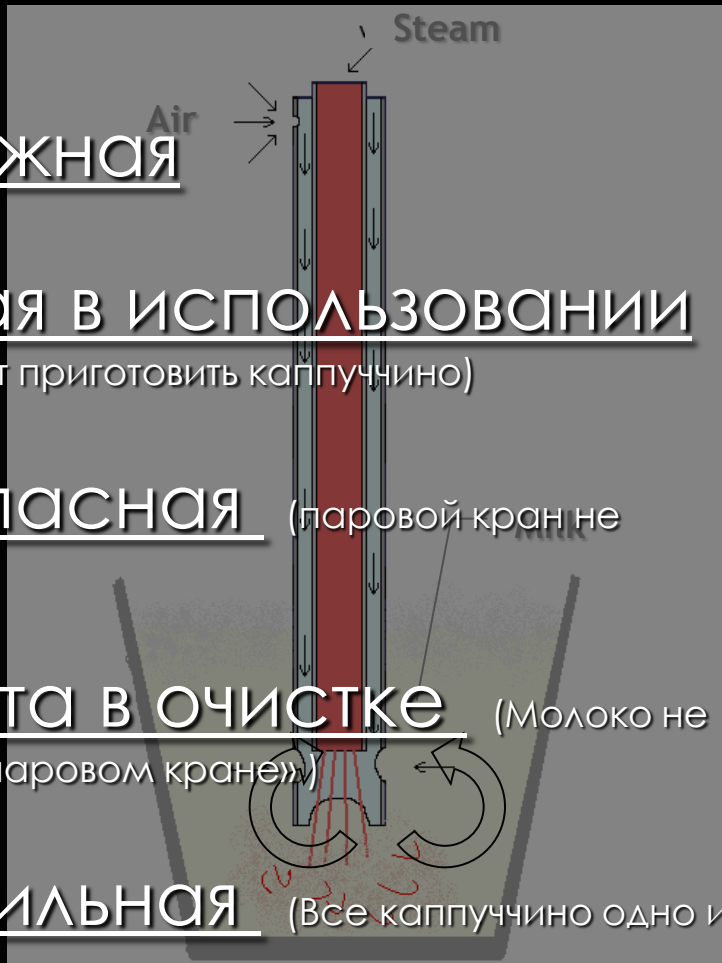


compensazione  
sistema SIS

Компенсация  
неправильной  
темперовки=  
Исправление  
ошибки бариста



# ....Система Easy Cream ( Опция )



■ Надежная

■ Легкая в использовании

(каждый может приготовить капучино)

■ Безопасная (паровой кран не нагревается)

■ Проста в очистке (Молоко не «запекается в паровом кране»)

■ Стабильная (Все капучино одно и того же качества)



# Технология T<sup>3</sup> : Энергосбережение



**Высокая производительность и Низкое  
потребление Энергии**

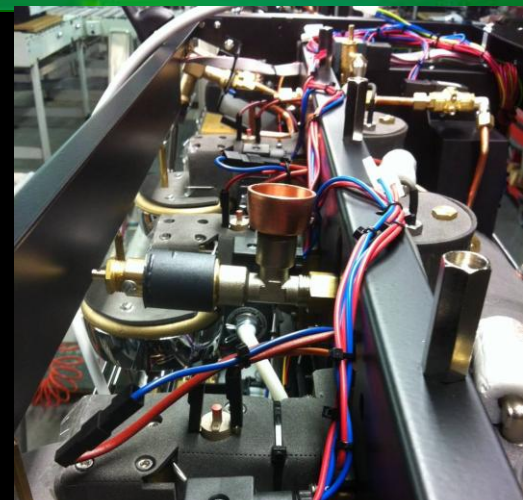
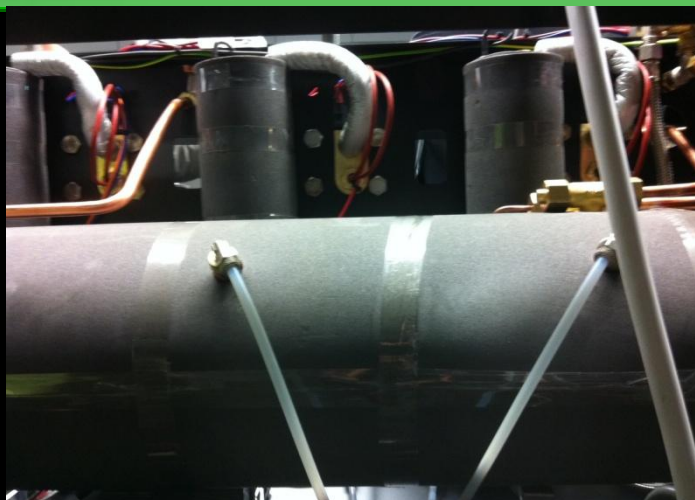
58

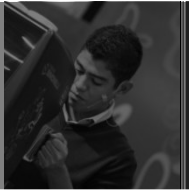
72



# Технология T<sup>3</sup> : Энергосбережение

В Aurelia T<sup>3</sup> каждый компонент гидравлической системы термически изолирован для гарантии температурной стабильности

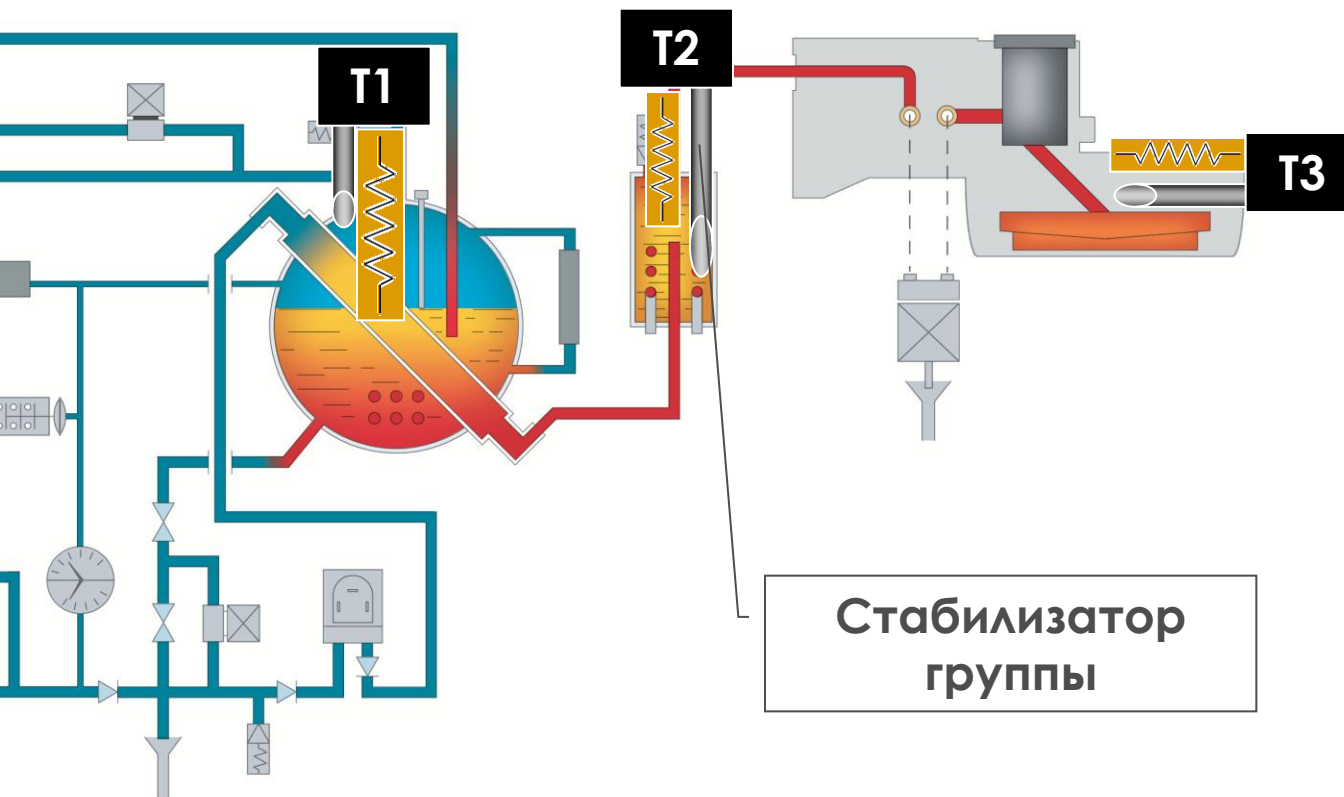




# Что такое технология 'Т3'



# 'T3' принцип работы



## Система 'T'

Цифровой датчик температуры .



Система PID



Нагревательный элемент



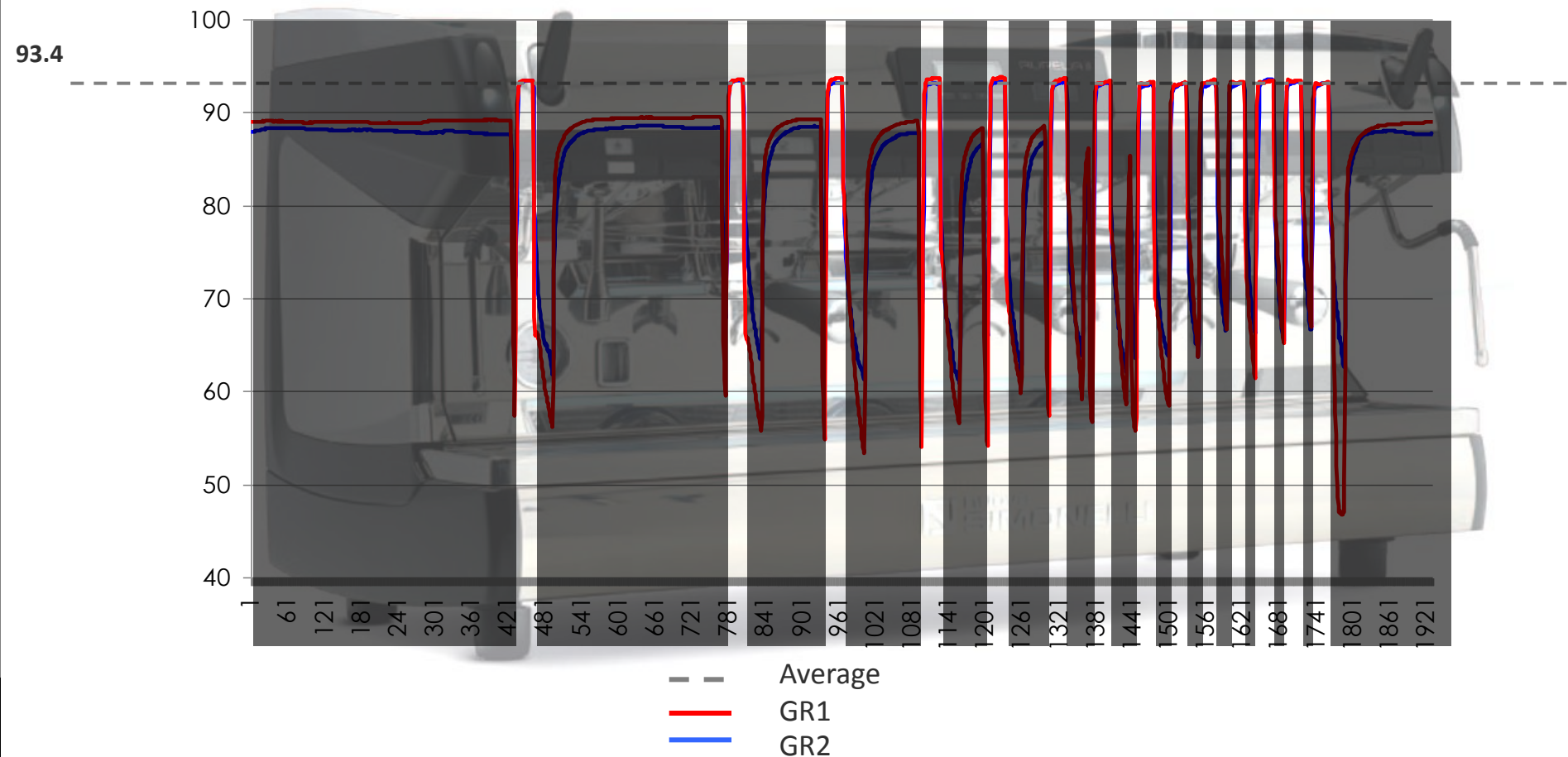
# 'T3' = Тройная система контроля



## Независимый контроль:

1. Температура бойлера
2. Температура заваривания
3. Температура группы

# Технология T3 Technology: График температуры







# ‘Т3’ Преимущества

## Точность

Температура на дисплее соответствует температуре в чашке

## Надежность

Стабильность от экстракции к экстракции

## Гибкая

Возможно подстроить под любой тип кофе

# 'T3' Главные преимущества

позволяет настраивать температуру воды в паровом бойлере, в бойлерах кофейных групп и температуру самой группы.

Все эти три параметра программируются независимо друг от друга, таким образом бариста может использовать несколько БЛЭНДОВ



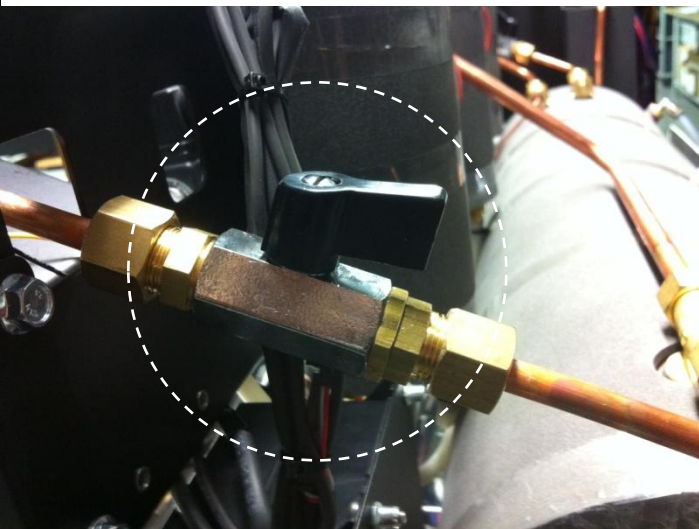
# T3 Technology: Benefits



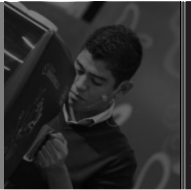
Время  
перестройки  
после  
изменения  
настроек 2'



# T<sup>3</sup> Клапан Остановки Пары







Обслуживание системы подачи пара остановки работы машины является мечтой многих бариста и техников. С Aurelia II T<sub>3</sub> это возможно. Каждый паровой кран оснащен клапаном, блокирующим подачу пара. Поэтому можно производить его обслуживание, не прекращая готовить напитки для посетителей.



# Какая версия Aurelia II?

# Версии & Цвета

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Кол -во групп	2, 3, 4	2, 3, 4	2, 3, 4	2, 3
SIS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Высокие группы (смешанные)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	









# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Прессостат	Механический	Механический	Цифровой	Цифровой
PID	-	-	■	■
Технология T <sup>3</sup>	-	-	-	■

# Версии & Цвета

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Зеркальце	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Подсветка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Push & Pull	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
2 паровых крана	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Cool Touch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
EASY CREAM	-	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (1 или 2)	<input type="checkbox"/> (1 или 2)

# Versions & Colours





	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Кран подачи горячей воды	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Экономайзер	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Дозатор горячей воды	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>







# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Подогрев чашек	<input type="checkbox"/> (вкл/выкл)	<input type="checkbox"/> (вкл/выкл)	<input type="checkbox"/> (1 температура)	<input type="checkbox"/> (1 температура)
Индикатор уровня воды .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Манометр помпы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Манометр бойлера	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Электронный	Электронный





# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Клапан остановки пара *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Внешняя настройка помпы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Предохранительный клапан	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Versions & Colours





	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Волюметрически й дозатор	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Автоматическая промывка	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Графический дисплей	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Разъем для USB	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Контроль за температурой	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Автоматическое включение/выключение	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Общий/порционный счетчик	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Время экстракции	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Температура бойлера	-	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Температура группы .	-	-	-	<input type="checkbox"/>

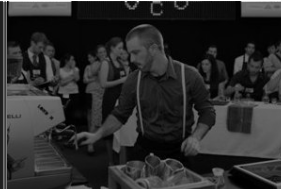


# Versions & Colours

	Полуавтомат	Автомат	Digit	T <sup>3</sup>
				
Тефлоновый портафильтр	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Тефлоновый портафильтр с кожаной ручкой	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Тефлоновая шайба в группу	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	-	-	-	-

# Main Target

Semiautomatic	Volumetric	Digit	T <sup>3</sup>
			
<p>Demanding professionals</p> <p>High Skilled Baristas</p> <p>Medium/High Volume Shops</p>	<p>Demanding professionals</p> <p>High End Locations</p> <p>High Volume Shops</p>	<p>High Quality Coffee Shops</p> <p>Medium Skilled Baristas</p> <p>High Volume Shops</p>	<p>Top Baristas</p> <p>Barista Competitors</p> <p>High End Quality Coffee Shops</p> <p>Micro-Roasters</p>



Спасибо!