

# MicroBar®



nuova  
**SIMONELLI**  
espresso coffee machines

# SEGNALAZIONE D'ONORE



COMPASSO D'ORO **ADI**

**Microbar**, quando la tecnologia si rinnova  
**Microbar**, when technology renews

## MicroBar®

**N**uova Sostanza oltre le apparenze.  
È così che si presenta l'ultima generazione della superautomatica Nuova Simonelli. **Microbar** è infatti una macchina completamente rinnovata per offrire prestazioni ancora più eccellenti ed un'affidabilità senza paragoni.

*New Substance in addition to the appearances. This is the way the latest generation of the super-automatic by Nuova Simonelli introduces itself.  
**Microbar** is a completely renewed machine to offer even better performances and an unmatched reliability.*

*Nouvelle Essence en sus des apparences. Voilà comment se présente la dernière génération de la super-automatique Nuova Simonelli.  
**Microbar** est en effet une machine rénovée complètement pour offrir des performances de plus en plus excellentes et une fiabilité sans comparaisons.*

*Neues Wesen über den Schein.  
So zeigt sich die letzte Generation des Vollautomaten Nuova Simonelli.  
Denn **Microbar** ist eine völlig erneuerte Maschine, um noch exzellentere Leistungen und Zuverlässigkeit ohnegleichen zu bieten.*

*Nueva Substancia además de las apariencias. Es así que se presenta la última generación de la súper automática Nuova Simonelli.  
**Microbar** es en efecto una máquina completamente renovada para ofrecer rendimientos todavía más excelentes y una fiabilidad sin iguales.*



**versatile nell'uso**  
versatile drink production

**MicroBar®**



RISTRETTO



CAPPUCINO



ESPRESSO



CAFFELATTE



COFFEE



MACCHIATO



CAFE CREAM



MILK



DECAFFEINATO



THE



nuova  
**SIMONELLI**®  
espresso coffee machines

### **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.

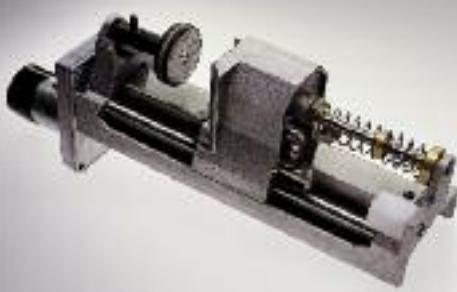
### **Produkt menu**

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

### **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

**Estrazioni perfette** Il gruppo erogatore è in alluminio e acciaio termocompensato, per una qualità di estrazione superiore.

**Manutenzione semplificata** I nuovi gruppi caldaie ed elettrovalvole sono modulari, come il gruppo erogatore, per garantire una maggiore facilità e velocità di intervento.

**Encoder e Doppio sistema di pressatura**

La posizione della camera di infusione è controllata da un encoder che ne garantisce il perfetto posizionamento ed assicura fondi sempre asciutti. Il doppio sistema di pressatura permette di ottenere caffè diversi dalla stessa miscela a seconda delle preferenze.

**Alta produttività e bassi consumi** Vapore a volontà e risparmio di energia sono possibili grazie al sistema "energy saving".

**Prefect brewing** The brewing group is made of aluminium and thermo-compensated steel, for a superior quality of the brewing.

**Simplified maintenance** The new boilers and sinusoidal valves groups are modular, like the brewing group, to guarantee both higher facility and quickness in the intervention.

**Encoder and Double Tampering system**

The infusion chamber position is controlled by an encoder guaranteeing its perfect positioning and ensuring always dry grounds. The double tampering system enables to get different coffees out of the same blend according to the preferences.

**High productivity and low consumes**

As much steam as you like and energy saving are possible due to the "energy saving" system.

**Extractions parfaites** Le groupe de distribution est en aluminium et en acier thermocompensé, pour une qualité de distribution supérieure.

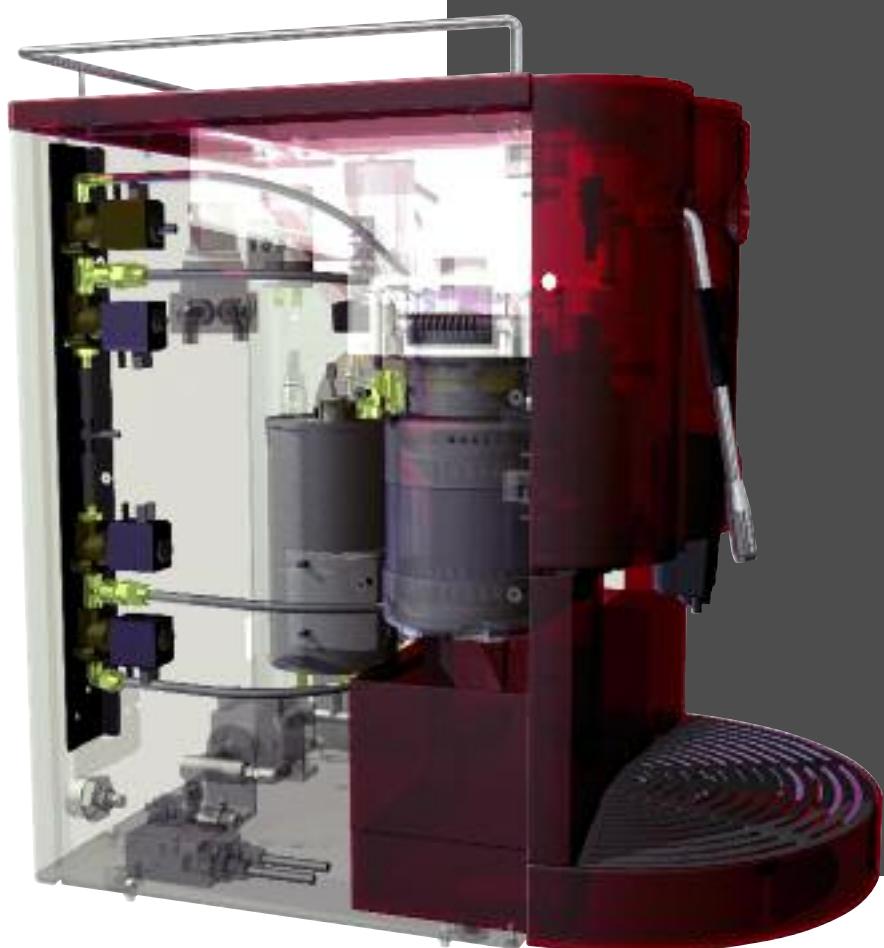
**Entretien simplifié** Les nouveaux groupes chaudières et électrovalves sont modulaires, comme le groupe de distribution, pour garantir une facilité et une vitesse d'intervention plus grandes.

**Encodeur et Double système de pressage**

La position de la chambre d'infusion est contrôlée par un encodeur qui garantit un positionnement parfait et des marcs toujours secs. Le double système de pressage permet d'obtenir des cafés différents du même mélange selon les préférences.

**Haute productivité et consommation réduite**

Vapeur à volonté et économie d'énergie sont possibles grâce au système "energy saving".



**Extracciones perfectas** El grupo de erogación es en aluminio y acero termo-compensado, para una calidad de extracción superior.

**Manutención simplificada** Los nuevos grupos calderas y electro válvulas son modulares, como el grupo de erogación, para garantizar una mayor facilidad y rapidez de intervención.

**Encoder y Doble sistema de prensado**

La posición de la cámara de infusión es controlada por un encoder que garantiza su perfecto posicionamiento y asegura posos siempre secos. El doble sistema de prensado permite de obtener cafés diferentes por la misma mezcla según las preferencias.

**Alta productividad y bajos gastos**

Vapor a voluntad y ahorro de energía son posibles gracias al sistema "energy saving" (ahorro energético).

**Perfekte Extraktionen** Die Brühgruppe aus Aluminium und thermokompensierte Stahl sorgt für höchste Extraktionsqualität.

**Vereinfachte Wartung** Die neuen Boilergruppen mit Magnetventilen sind modular wie die Brühgruppe, um einfacher und schnell zu arbeiten.

**Encoder und Doppelpressungssystem**

Die Position der Brühkammer wird durch einen Encoder gesteuert, der die perfekte Einrastung und immer trockenen Kaffeesatz sichert. Mit dem Doppelpressungssystem ist es möglich, verschiedenartige Kaffees aus derselben Kaffeemischung nach Ihrer Wahl zu erhalten.

**Hochleistung bei geringem Energieverbrauch**

Dampf nach Belieben und Energieeinsparung sind durch "Energy Saving"-Programm Wirklichkeit.





A

**frigolatte**  
milk fridge



B

**cassetto raccoglifondi**  
coffee ground collection



C



**scaldatazze elettrico**  
electric cupwarmer

## MicroBar®



**becco erogatore  
regolabile**  
adjustable delivery unit



D





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



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



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



**extra-sylos**  
bean hopper extension



**smart card**  
smart card



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

## caratteristiche tecniche technical features

La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preaviso 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	Microbar 1 Grinder	Microbar 1 Grinder AD	Microbar 2 Grinder	Microbar 2 Grinder AD
Versione / Versions				
Carrozzeria / Body	<b>Materiale / Material</b> acciaio + ABS stainless steel + ABS	<b>Materiale / Material</b> acciaio + ABS stainless steel + ABS	<b>Materiale / Material</b> acciaio + ABS stainless steel + ABS	<b>Materiale / Material</b> acciaio + ABS stainless steel + ABS
Dimensioni / Dimensions	<b>Colori / Colours</b> ● ● <b>Larghezza mm / Width (inches)</b> 320 (12 4/16") <b>Profondità mm / Depth (inches)</b> 460 (18 2/16") <b>Altezza mm / Height (inches)</b> 480 (18 6/16") <b>Peso Kg / Weight (lb)</b> 33 (72.7) 115V (18A) 230V (8A)	<b>Colori / Colours</b> ● ● <b>Larghezza mm / Width (inches)</b> 320 (12 9/16") <b>Profondità mm / Depth (inches)</b> 460 (18 2/16") <b>Altezza mm / Height (inches)</b> 480 (18 7/8") <b>Peso Kg / Weight (lb)</b> 33 (72.77) 115V (18A) 230V (8A)	<b>Colori / Colours</b> ● ● <b>Larghezza mm / Width (inches)</b> 320 (12 9/16") <b>Profondità mm / Depth (inches)</b> 460 (18 2/16") <b>Altezza mm / Height (inches)</b> 480 (18 7/8") <b>Peso Kg / Weight (lb)</b> 33 (72.77) 115V (18A) 230V (8A)	<b>Colori / Colours</b> ● ● <b>Larghezza mm / Width (inches)</b> 320 (12 9/16") <b>Profondità mm / Depth (inches)</b> 460 (18 2/16") <b>Altezza mm / Height (inches)</b> 480 (18 7/8") <b>Peso Kg / Weight (lb)</b> 33 (72.77) 115V (18A) 230V (8A)
Voltaggio / Voltage				
Potenza / Power Watt	2000	2000	2000	2000
Produzione oraria Hourly production	<b>N. caffè espresso / espressos</b> 120h <b>N. cappuccini / cappuccinos</b> 60h <b>Lt. acqua calda / hot water</b> approx 10lt/h (3,2gal)	<b>N. caffè espresso / espressos</b> 120h <b>N. cappuccini / cappuccinos</b> 60h <b>Lt. acqua calda / hot water</b> approx 10lt/h (3,2gal)	<b>N. caffè espresso / espressos</b> 120h <b>N. cappuccini / cappuccinos</b> 60h <b>Lt. acqua calda / hot water</b> approx 10lt/h (3,2gal)	<b>N. caffè espresso / espressos</b> 120h <b>N. cappuccini / cappuccinos</b> 60h <b>Lt. acqua calda / hot water</b> approx 10lt/h (3,2gal)
Gruppo / Group head	<b>Materiale / Material</b> alluminio + acciaio stainless steel + diecast aluminium <b>Termoriscaldato</b> ● <i>Termally compensated</i> <b>Pre-infusione / Pre-infusion system</b> ● <b>Estraibile / Extractable</b> ●	<b>Materiale / Material</b> alluminio + acciaio stainless steel + diecast aluminium <b>Termoriscaldato</b> ● <i>Termally compensated</i> <b>Pre-infusione / Pre-infusion system</b> ● <b>Estraibile / Extractable</b> ●	<b>Materiale / Material</b> alluminio + acciaio stainless steel + diecast aluminium <b>Termoriscaldato</b> ● <i>Termally compensated</i> <b>Pre-infusione / Pre-infusion system</b> ● <b>Estraibile / Extractable</b> ●	<b>Materiale / Material</b> alluminio + acciaio stainless steel + diecast aluminium <b>Termoriscaldato</b> ● <i>Termally compensated</i> <b>Pre-infusione / Pre-infusion system</b> ● <b>Estraibile / Extractable</b> ●
Opcione decaffeinato Macinino / Grinders	<b>Decaffeinated option</b> ● <b>Numero / Number</b> 1 <b>Diam. macine / Burrs size (mm)</b> 50 mm <b>Capacità sylos</b> 0,5 Kg <b>Bean hopper capacity</b> 2,21 lb <b>Extra sylos (1/2 Kg)</b> <b>Bean hopper extention</b> ○ <b>Regolazione macinatura</b> <b>Grinding control</b> micrometrica	<b>Decaffeinated option</b> ● <b>Numero / Number</b> 1 <b>Diam. macine / Burrs size (mm)</b> 50 mm <b>Capacità sylos</b> 0,5 Kg <b>Bean hopper capacity</b> 2,21 lb <b>Extra sylos (1/2 Kg)</b> <b>Bean hopper extention</b> ○ <b>Regolazione macinatura</b> <b>Grinding control</b> micrometrica	<b>Decaffeinated option</b> ● <b>Numero / Number</b> 2 <b>Diam. macine / Burrs size (mm)</b> 50 mm <b>Capacità sylos</b> 0,5 Kg <b>Bean hopper capacity</b> 2,21 lb <b>Extra sylos (1/2 Kg)</b> <b>Bean hopper extention</b> ○ <b>Regolazione macinatura</b> <b>Grinding control</b> micrometrica	<b>Decaffeinated option</b> ● <b>Numero / Number</b> 2 <b>Diam. macine / Burrs size (mm)</b> 50 mm <b>Capacità sylos</b> 0,5 Kg <b>Bean hopper capacity</b> 2,21 lb <b>Extra sylos (1/2 Kg)</b> <b>Bean hopper extention</b> ○ <b>Regolazione macinatura</b> <b>Grinding control</b> micrometrica
Dosatura erogazione Coffee dosing system		volumetrica volumetric	volumetrica volumetric	volumetrica volumetric
Pompa hi-performance Autolivello elettronico	<b>High performance pump</b> ● <b>Automatic electronic filling</b> ●			
Fondi / Coffee grounds	<b>Sistema fondi asciutti</b> Dry coffee grounds system <b>Capacità cassetto fondi</b> Grounds container capacity 20-35 <b>Scarico diretto / Direct discharge</b> ○	<b>Sistema fondi asciutti</b> Dry coffee grounds system <b>Capacità cassetto fondi</b> Grounds container capacity 20-35 <b>Scarico diretto / Direct discharge</b> ○	<b>Sistema fondi asciutti</b> Dry coffee grounds system <b>Capacità cassetto fondi</b> Grounds container capacity 20-35 <b>Scarico diretto / Direct discharge</b> ○	<b>Sistema fondi asciutti</b> Dry coffee grounds system <b>Capacità cassetto fondi</b> Grounds container capacity 20-35 <b>Scarico diretto / Direct discharge</b> ○

● = standard  
○ = optional

Modello / Models	Microbar 1 Grinder	Microbar 1 Grinder AD	Microbar 2 Grinder	Microbar 2 Grinder AD
<b>Versione / Versions</b>				
<b>Serbatoio acqua Water tank</b>	<b>Capacità / Water tank capacity</b> 5 lt	-	5 lt	-
<b>Connessione idrica Water connection</b>	<b>Estraibile / Extractable water tank</b> ● <b>Attacco diretto rete idrica Direct water connection</b> -	●	-	●
	<b>Riduttore pressione Built-in pressure reducer</b>	●		●
	<b>Sezione tubo / Water tubing section</b> 3/4		3/4	
<b>acqua calda + vapore Hot water steam wand</b>	<b>Lunghezza tubo dotazione Water supply hose</b> 2 mt 78 11/16"		2 mt 78 11/16"	
	<b>Snodata / Swivel</b> ●	●	●	●
	<b>Dosatura acqua / Water dosage</b> ●	●	●	●
	<b>Prod. continua vapore Continuos steam production</b> ●	●	●	●
<b>Becco erogatore Nozzle</b>	<b>Altezza regolabile Adjustable Height</b> ●	●	●	●
	<b>Due tazze contemporaneam. Two cups per brewing cycle</b> ●	●	●	●
	<b>Cappuccinat. incorporato Built-in automatic milk foamer</b> ●	●	●	●
	<b>Regolazione temp. latte Program. milk temperature</b> ●	●	●	●
	<b>Regolazione crema latte Program. milk foam density</b> ●	●	●	●
	<b>Cappuccinatore estraibile Extractable milk foamer</b> ●	●	●	●
<b>Caldaie / Boilers</b>	<b>N. caldaie / Boilers</b> 2	2	2	2
	<b>Capacità / Capacity (lt)</b> 1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt
	<b>Regolazione temperatura Program. boiler temperature</b> elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic
	<b>Valvola sicurezza / Safety valve</b> ●	●	●	●
	<b>Antirisucchio elettronico Electronic anti-vacum system</b> ●	●	●	●
<b>Elettronica / Electronic</b>	<b>LCD display</b> 2 linee	2 linee	2 linee	2 linee
	<b>N. lingue / Languages</b> 6	6	6	6
	<b>Software user friendly</b> ●	●	●	●
	<b>Programmazione on/off Programmable on-off swich</b> ●	●	●	●
	<b>Menù bevande caffè Coffee based drink menù</b> 8	8	8	8
	<b>Menù bevande latte Milk based drink menù</b> 5	5	5	5
	<b>Programm. quantità caffè Program. coffee ground dose</b> ●	●	●	●
	<b>Programm. temp. acqua Programm. brewing temp.</b> ●	●	●	●
	<b>Programm. temp. vapore Program. steam temperature</b> ●	●	●	●
	<b>Programm. pressatura Program. tamping force</b> ●	●	●	●
	<b>Programm. dose acqua Program. water dose</b> ●	●	●	●
	<b>Programm. dose latte Program. milk dose</b> ●	●	●	●
	<b>Pre-infusione intelligente Smart pre-infusion</b> ●	●	●	●
	<b>Modalità energy saving Energy saving mode</b> ●	●	●	●
	<b>Autodiagnosi / Self diagnostics</b> ●	●	●	●
	<b>Lavaggio autom. caffè Automatic coffee washing cycle</b> ●	●	●	●
	<b>Lavaggio autom. latte Automatic washing milk cycle</b> ●	●	●	●
	<b>Lavaggio autom. fine servizio Automatic end of shift cleaning</b> ●	●	●	●
	<b>Conteggio totale Total drink counter</b> ●	●	●	●
	<b>Conteggio parziale Partial drink counter</b> ●	●	●	●
	<b>Ciclo decalcificazione Decalcification cycle</b> ●	●	●	●

● = standard  
○ = optional

**www.nuovasimonelli.it**

Cod. 00000000 memphiscom.it

Stampato da



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)

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](http://www.nuovadistribution.com)  
[info@nuovadistribution.com](mailto:info@nuovadistribution.com)

