

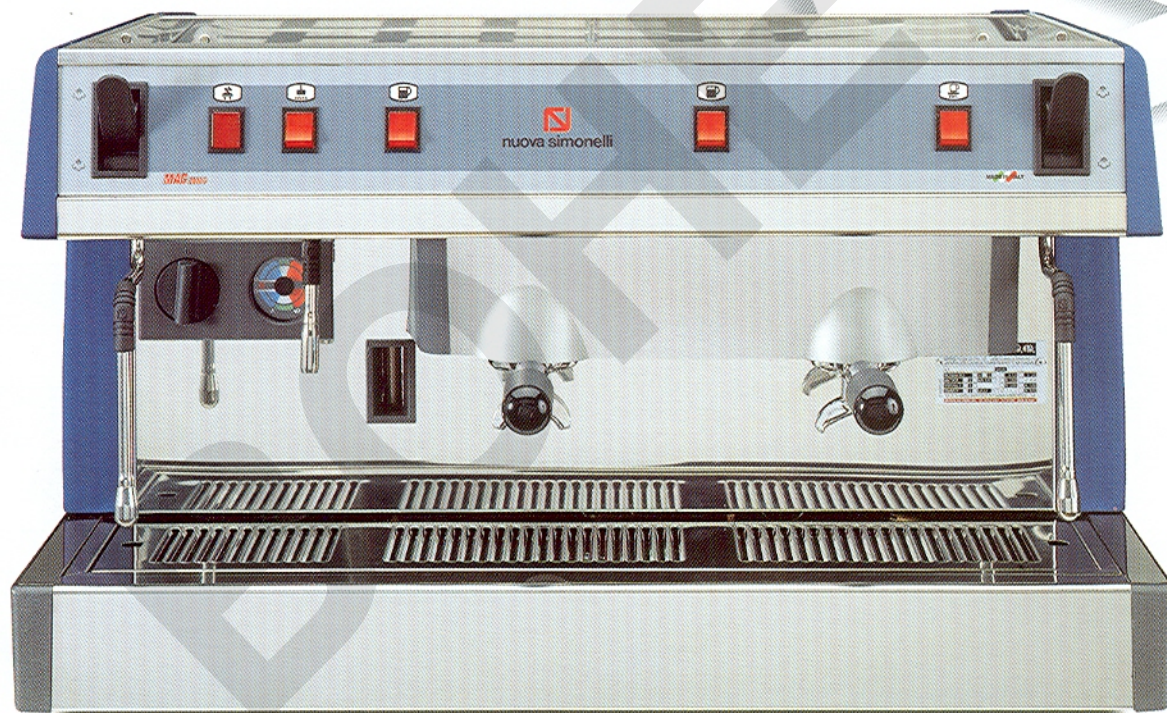
**MAC 2000**

tecnologia e design technology and design

 **nuova  
simonelli**  
*espresso coffee machines*

macchine per caffè espresso

espresso coffee machines



## MAC 2000 S

•MAC 2000. In questo modello c'è tutta l'affidabilità della serie MAC, con molte cose in più. Nuovo design pulsantiera e carrozzeria; pannello posteriore in acciaio satinato; leve push & pull per acqua calda e vapore, lance in acciaio, snodabili a 360°, con gommino protettivo; inserti in acciaio nel settore del piano di lavoro; sistemi elettronici ed idraulici a perfetta stabilità termica. Scegliete la vostra Mac 2000 volumetrica o semiautomatica, da 2-3-4 gruppi d'erogazione, in blu, rosso o nero.

•MAC 2000. This model features all the reliability of the MAC series, and lots of innovative features besides. Innovative-design push-button panel and bodywork; steel rear panel; push & pull levers for hot water and steam, 360° adjustable steel nozzles, with protection rubber; steel inserts in worktable; electronic and hydraulic systems with perfect heat stability. Choose your positive-displacement or semiautomatic Mac 2000, with 2-3-4 dispenser units, in blue, red or black.



•Quando occorre un servizio caffetteria differenziato e internazionale, per clienti che bevono il caffè secondo le proprie abitudini, la scelta giusta è il modello **MAC Hotel**, appositamente predisposto per erogare sia caffè espresso che caffè bevanda.

Preparare un buon caffè con il modello **MAC Elle** - a leva meccanica - riporta il barista ad un vecchio "rituale". L'erogazione con sistema a leva semplifica il funzionamento della macchina in quanto non sono necessarie la pressione della rete idrica e la pompa, poiché è il meccanismo a leva a produrre la giusta pressione per erogare un buon caffè.

•When an international coffee service is required for customers who want their coffee made in a special way, the right choice is **MAC Hotel** which is designed to deliver both espresso and long "American" coffee.

Making a good coffee with **MAC Elle** mechanical lever model brings the barman back to an old "ritual". Lever distribution simplifies machine operation since no mains water or pump pressure are required. The lever mechanism produces just the right pressure for a good cup of coffee.



GRUPPO TERMORISERVA DA 2,5 LT.

*Bulk-unit 2.5 lt.*

*Thermoreservebehälter 2,5 lt.*

*Groupe termo-réserve de 2,5 lt*

*Grupo termo de reserva de 2,5 lt.*



•Wünscht man die Möglichkeit, einer differenzierten, internationalen Kaffeezubereitung, um die unterschiedlichsten Gewohnheiten der Gäste zufriedenzustellen, so stellt das **MAC Hotel** die optimale Lösung dar. Es ermöglicht nämlich sowohl die Zubereitung von Espresso als auch von Kaffeegetränken. Mit dem Modell **MAC Elle** einen guten KAFFEE zubereiten bedeutet ist für den barman einschritt zurück zu ein altes "ritual". Die Abgabe mittels Hebelsystems vereinfacht die Maschinenfunktion: der Hebelmechanismus übt den für die Abgabe eines guten Kaffees notwendigen Druck aus, wodurch auf den Wassernetzdruck und die Pumpe verzichtet werden kann.

•Quand on a besoin d'un service caféteria varié et international pour des clients buvant du café selon leurs propres habitudes, le modèle **MAC Hotel** est sans aucun doute le meilleur choix qui puisse être fait, car il peut débiter aussi bien du café express que du café boisson. Préparer un bon café grâce au modèle **MAC Elle** - à levier mécanique - ramène le barman au bon vieux rituel. Le débit avec système à levier simplifie le fonctionnement de la machine car ni la pression du réseau hydrique ainsi que la pompe ne sont nécessaires, c'est en effet le mécanisme à levier lui-même qui produit la précision appropriée pour débiter un bon café.

•Allí donde y cuando se necesita un servicio de cafetería diferenciado e internacional, para clientes que toman su café según un estilo propio, la elección será del modelo **MAC Hotel** predispuesto para erogar café espresso y café bebida. Para hacer un rico café con el modelo **MAC ELLE** -de palanca mecánica - es bueno que el camarero recuerde que se trata de una operación por así decirlo "ritual". La erogación con sistema de palanca simplifica el funcionamiento de la maquina porque no se necesita la presión de la red hídrica y tampoco de la bomba, dado que el mecanismo de palanca produce la presión justa y necesaria para erogar un café rico.

**la tecnologia integrata al design**  
technology and design



**MAC 2000**



•**MAC 2000.** Dieses Modell ist Ausdruck der absoluten Zuverlässigkeit der Serie **MAC**, bietet aber gleichzeitig jede Menge Extras. Druckknopftafel und Gehäuse in neuem Design; rückwärtiges Paneel aus mattiertem Edelstahl; "push & pull" Hebel für Warmwasser und Dampf, um 360° schwenkbare Edelstahl-Aufschäumdüsen mit Schutzgummi; Stahleinsätze auf der Arbeitsfläche; elektronische und hydraulische Systeme mit perfekter Wärmestabilität. Wählen Sie Ihren volumetrischen oder halbautomatischen Mac 2000, mit 2-3-4 Ausgabegruppen in blau, rot oder schwarz.



**LEVA VAPORE PUSH & PULL**

*Push & Pull Steam Lever  
Push & Pull-Dampfhebel  
Manette de Vapeur Push & Pull  
Palanca Vapor Push & Pull*



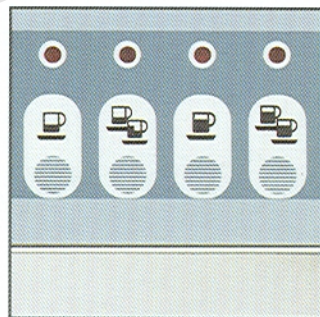
**LANCE INOX SNODABILI 360°**

*360° Fully Articulated  
Stainless-Steel Steam Tubes  
Um 360° Schwenkbare  
Austschäumdüser  
Buses en Inox Articulables à 360°  
Lanzas de Acero Inoxidable  
Articulables 360°*



**TASTI FUNZIONE**

*Function Keys  
Funktionstasten  
Touches de Fonction  
Teclas de Funciones*



**GRUPPO D'EROGAZIONE**

*Dispenser Unit  
Ausgabegruppe  
Groupe de Distribution  
Grupo de Suministro*



•**MAC 2000.** Ce modèle possède toute la fiabilité de la série **MAC**, avec de nombreuses choses en plus. Nouveau design, groupe boutons poussoirs et carrosserie; panneau arrière en acier satiné; manettes "push & pull" pour l'eau chaude et la vapeur, buses en acier articulables à 360°, avec élément en caoutchouc de protection; éléments en acier dans la partie du plan de travail; systèmes électroniques et hydrauliques à stabilité thermique idéale. Choisissez votre Mac 2000 volumétrique ou semi-automatique, à 2-3-4 groupes de distribution, en bleu, rouge ou noir.

•**MAC 2000.** En este modelo se encuentra toda la fiabilidad de la serie **MAC**, pero con muchas cosas más. Nuevo diseño de botonera y de bastidor, panel trasero de acero satinado, palancas "push & pull" para agua caliente y vapor, lanzas de acero articulables a 360° con goma protectora, aplicaciones de acero en el área del plano de trabajo, sistemas electrónicos e hidráulicos de perfecta estabilidad térmica. Elijan su Mac 2000 volumétrica o semiautomática, de 2, 3 ó 4 grupos de suministro, de color azul, rojo o negro.





## TECHNICAL FEATURES

Versions: electronic with programmable dosing from keyboard, semiautomatic with continuous dispensing, 2-3-4 dispensing units. Incorporated positive displacement pump. Electronic self-levelling. Low-voltage servo-assisted controls. Brass thermo-compensated units. Electronic liquid anti-suck up system in boiler. Standard cup heater. Steel frame. Steel and scratchproof polymer bodywork. Colours: blue, red (with anthracite base). On request: black, grey.

## TECHNISCHE MERKMALE

Erhältliche Versionen: elektronisch mit tastenprogrammierbarer Dosiereinrichtung oder halbautomatisch mit Dauerausgabe, mit 2-3-4 Ausgabegruppen. Volumetrische Pumpe eingebaut. Elektronische Niveauselbstregulierung. Thermokompensierte Ausgabegruppen aus Messing. Elektronische Rückfluß-Stopvorrichtung im Heizkessel. Serienmäßig mit Tassenwärmer ausgestattet. Stahlrahmen. Gehäuse auf kratzfestem Kunststoff und Stahl. Farben: blau, rot (mit Basis in anthrazit). Auf Anfrage auch schwarz und grau.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Versions: électronique avec doseur programmable à partir d'un clavier et semi-automatique à distribution continue, de 2-3-4 groupes de distribution. Pompe volumétrique incorporée. Niveau automatique électronique. Commandes servo-assistées à bas voltage. Groupes thermocompensés en laiton. Système électronique anti-retour des liquides dans la chaudière. Chauffe-tasses de série. Bâti en acier. Carrosserie en acier et technopolymères anti-rayures. Coloris: bleu, rouge (avec base anthracite). En option: noir, gris.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

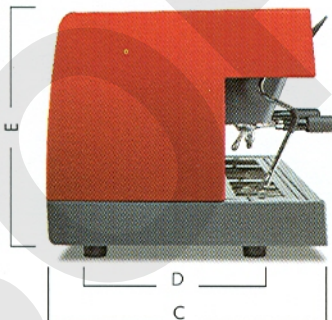
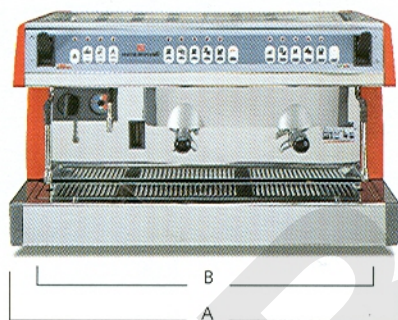
Versiónes: Electrónica, con dosaje programable desde teclado y semiautomática, de suministro continuo y con 2, 3 ó 4 grupos. Bomba volumétrica incorporada. Nivel automático electrónico. Mandos servoasistidos de bajo voltaje. Grupos de bronce con compensación térmica. Sistema electrónico antirretroceso de los líquidos en la caldera. Calentador de tazas de serie. Estructura de acero. Bastidor de acero y tecnopolímeros antirraya. Colores: azul, rojo (con base antracita). A pedido: negro, gris.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Versioni: elettronica con dosatura programmabile da tastiera e semiautomatica ad erogazione continua, da 2-3-4 gruppi di erogazione. Pompa volumetrica incorporata. Autolivello elettronico. Comandi servoassistiti a basso voltaggio. Gruppi termocompensati in ottone. Sistema elettronico antirisucchio dei liquidi in caldaia. Scaldatasse di serie. Telaio in acciaio. Carrozzeria in acciaio e tecnopolimeri antiraffio. Colori: blu, rosso (con base antracite). Su richiesta: nero, grigio



I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli. The international mark of approval certify that all our machines have undergone severe tests and inspections.



GAMMA COLORI

MODELLI	N. GRUPPI N.OF UNITS	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
						A	B	C	D	E
▶ VOLUMETRICA ▶ SEMIAUTOMATICA	2	70 Kg.	76 Kg.	3000 W	Lt. 10	786 30,9"	685 26,9"	525 20,6"	300 11,8"	440 17,3"
	3	78 Kg.	88 Kg.	5000 W	Lt. 16	996 39,2"	895 35,2"	525 20,6"	300 11,8"	440 17,3"
	4	88 Kg.	102 Kg.	5000 W	Lt. 22	1200 47,2"	1105 43,5"	525 20,6"	300 11,8"	440 17,3"
▶ ELLE	2	75 Kg.	80 Kg.	3000 W	Lt. 13	786 30,9"	685 26,9"	525 20,6"	300 11,8"	730 17,3"
	3	83 Kg.	92 Kg.	5000 W	Lt. 19	996 39,2"	895 35,2"	525 20,6"	300 11,8"	730 17,3"
	4	92 Kg.	105 Kg.	5000 W	Lt. 26	1200 47,2"	1105 43,5"	525 20,6"	300 11,8"	730 17,3"
▶ HOTEL	2	80 Kg.	86 Kg.	3000 W	Lt. 13	786 30,9"	685 26,9"	525 20,6"	300 11,8"	580 17,3"
	3	88 Kg.	98 Kg.	5000 W	Lt. 19	996 39,2"	895 35,2"	525 20,6"	300 11,8"	580 17,3"

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. • Die Nuova Simonelli vorbehält sich das Recht um Änderungen, ohne Voranzeige, vorzunehmen. • Nuova Simonelli se réserve le droit d'apporter toutes modifications de constructions qu'il jugera nécessaire. • La Nuova Simonelli se reserva el derecho de aportar modificaciones sin aviso previo.

**nuova  
simonelli**

VIA M. D'ANTEGIANO, 6  
62031 BELFORTE DEL CHIANTI (MC) ITALY  
TEL.+39 -0733-9501 FAX +39-0733-950242  
www.nuovasimonelli.com  
n.simonelli@nuovasimonelli.it  
U.S.A. DIVISION TEL. 360-366-2226 FAX 360-366-4015