

OSCAR II



N+Plus



nuova

SIMONELLI®

Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.



INPlus

OSCAR II PROFESIONALNA WYDAJNOŚĆ W MAŁYM ROZMIARZE

Nowy design klasycznego ekspresu. Oscar II jest nową generacją ekspresów z końca lat dziewięćdziesiątych, które podbiły serca miłośników kawy na całym świecie.

OSCAR II, PERFORMANCES PROFESSIONNELLES IN PICCOLI SPAZI

IT Il restyling di un classico. Nasce Oscar II la nuova generazione della macchina lanciata sul mercato sul finire degli anni Novanta, che ha conquistato i coffee lovers di tutto il mondo.

OSCAR II, PROFESSIONELLE LEISTUNGEN AUF KLEINSTEM RAUM

DE Das Restyling eines Klassikers. Es entsteht Oscar II, die neue Generation der Ende der Neunzigerjahre lancierten Espressomaschine, die Kaffeeliebhaber auf der ganzen Welt erobert hat.

OSCAR II, PERFORMANCES PROFESSIONNELLES DANS LES PETITS ESPACES

FR Un classique revisité. Oscar II vient de naître, la nouvelle génération de la machine lancée sur le marché à la fin des années 90, qui a conquis les amateurs de café du monde entier.

OSCAR II, PRESTACIONES PROFESIONALES EN ESPACIOS PEQUEÑOS

ES El rediseño de un clásico. Nace Oscar II, la nueva generación de la máquina lanzada al mercado a fines de los años noventa, que ha conquistado a los amantes del café de todo el mundo.



N+Plus

PERFEKCYJNE EKSTRAKCJE

 **nuova
SIMONELLI®**
Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

Grupa zaparzająca jest izolowana, co pozwala na powtarzalną ekstrakcję najwyższej jakości. System wymienników ciepła w bojlerze zapewnia stabilność temperaturową ekspresu Oscar II, co również zapewnia wysoką wydajność pary dla kremowego cappuccino. Programowalne dozowanie zapewnia powtarzalność.

ESTRAZIONI PERFETTE

IT Il gruppo erogatore è termocompensato e permette estrazioni consistenti e di qualità. La stabilità di temperatura di Oscar II è garantita dal sistema con scambiatori di calore all'interno della caldaia, che garantisce anche un'elevata capacità di vapore per la preparazione di cappuccini cremosi e fragranti. La programmazione temporizzata garantisce consistenza di risultato.

EXTRACTIONS PARFAITES

FR Le groupe d'extraction est thermocompensé et permet des extractions régulières et de qualité. La stabilité de température d'Oscar II est garantie par un système à échangeurs de chaleur à l'intérieur de la chaudière, qui assure également une excellente capacité de formation de vapeur pour la préparation de cappuccinos crémeux et savoureux. La programmation temporisée garantit des résultats réguliers.

PERFEKTE BRÜHERGEBNISSE

DE Die thermokompensierte Brühgruppe ermöglichte konsistente, hochwertige Brühergebnisse. Die Temperaturstabilität von Oscar II wird durch das Wärmetauschersystem im Kesselinnern gewährleistet, das auch eine beachtliche Dampfleistung für die Zubereitung cremiger und duftender Cappuccini garantiert. Die Timer-Programmierung sorgt für ein konstantes und stets gleichbleibendes Brühergebnis.

EXTRACCIONES PERFECTAS

ES El grupo de suministro es termocompensado y permite extracciones consistentes y de calidad. La estabilidad de temperatura de Oscar II está garantizada por el sistema con intercambiadores de calor situado dentro de la caldera, que garantiza asimismo una alta capacidad de vapor para la preparación de capuchinos cremosos y fragantes. La programación temporizada asegura resultados constantes.





PROFESJONALISTA

Oscar II jest urządzeniem o wysokiej wydajności dzięki profesjonalnym komponentom takim jak, profesjonalna kolba, izolowana grupa oraz dysza pary o wysokiej wydajności. Dodatkowymi atutami są rozwiązania ergonomiczne, które ułatwiają użytkowanie: dźwignia pary Push&Pull oraz podświetlany panel przycisków Soft-Touch.

PROFESSIONNEL

FR Oscar II est une machine performante grâce à des composants professionnels tels que le porte-filtre, le groupe thermocompensé et la buse vapeur à haute productivité. À cela s'ajoutent des dispositifs techniques et ergonomiques qui simplifient son utilisation, comme c'est le cas du levier vapeur de type push&pull et du panneau de commande tactile rétroéclairé.

PROFESSIONELL

DE Oscar II ist eine leistungsstarke Maschine, die aus professionellen Komponenten wie dem Siebträger, der thermokompensierten Brühgruppe und dem Dampfrohr hoher Produktivität besteht. Dazu kommen technische und ergonomische Vorkehrungen für einen bedienerfreundlicheren Gebrauch, wie zum Beispiel der Push&Pull-Dampfhebel und das hinterleuchtete Soft-Touch-Bedienfeld.

PROFESSIONALE

IT Oscar II è una macchina prestazionale grazie a componenti professionali come il portafiltro, il gruppo termocompensato e la lancia vapore ad alta produttività. A ciò si aggiungono degli accorgimenti tecnici ed ergonomici per semplificare il suo utilizzo, come nel caso della leva vapore push&pull e il pannello comandi soft-touch retroilluminato.

PROFESIONAL

ES Oscar II es una máquina de altas prestaciones por sus componentes profesionales, como el portafiltro, el grupo termocompensado y la lanza de vapor de alta productividad. A esto se añaden recursos técnicos y ergonómicos que simplifican el uso, como la palanca de vapor push&pull y el panel de mandos soft-touch retroiluminado.



N+Plus



NOWE MATERIAŁY, NOWY DESIGN.

Wśród nowych cech ekspresu Oscar II jest użycie stali nierdzewnej, która przywodzi na myśl siłę oraz solidność.

Minimalistyczny design pozwala na umieszczenie tego urządzenia w różnych miejscach.

NUOVI MATERIALI E NUOVO DESIGN

IT Tra le novità Oscar II è da sottolineare l'ampio uso di acciaio inox che trasmette immediatamente forza e solidità, oltre a impreziosire la macchina. Minimal il design per garantirne il posizionamento in differenti tipi di ambiente.

NOUVEAUX MATÉRIAUX ET NOUVEAU DESIGN

FR Parmi les nouveautés présentes sur la machine Oscar II, il convient de souligner l'utilisation extensive de l'acier inox qui véhicule immédiatement une sensation de force et de solidité, en plus de lui conférer un aspect plus précieux. Son design minimaliste permet de l'installer dans différents types d'environnements.

NEUE MATERIALIEN UND NEUES DESIGN

DE Zu den auffälligsten Neuheiten bei Oscar II gehört die großzügige Verwendung von Edelstahl, das unmittelbar Leistungsstärke und Solidität vermittelt und die Maschine aufwertet. Dank des minimalen Designs ist die Aufstellung in unterschiedlichen Räumlichkeiten möglich.

NUEVOS MATERIALES Y NUEVO DISEÑO

ES Entre las novedades de Oscar II, cabe destacar el amplio uso de acero inoxidable, que transmite inmediatamente fuerza y solidez, además de añadir elegancia a la máquina. Por tener un diseño sencillo, se adapta a diferentes tipos de ambiente.



IDEALNY DO MAŁYCH PRZESTRZENI

Dzięki obudowie ze stali nierdzewnej Oscar II to tylko 32 cm szerokości, dzięki czemu idealnie nadaje się do kuchni, kąpki kawowego, biura lub lokalu śniadaniowego zapewniając gościom kawę najwyższej jakości. Oscar II jest dostępny w wersji z bezpośrednim przyłączem oraz ze zbiornikiem na wodę dzięki czemu, można go podłączyć w każdym miejscu.

ADAPTÉE AUX PETITS ESPACES

FR Avec sa largeur de seulement 32 centimètres et sa carrosserie en acier inox, la machine Oscar II s'adapte à tous les petits espaces d'une cuisine, d'un coin café, d'un bureau ou d'une chambre d'hôtes, garantissant à ceux qui goûteront son café un produit de très haute qualité. Oscar II est en outre disponible en version à raccorder directement à l'arrivée d'eau ou bien avec un réservoir très pratique qui fait d'elle une machine plug&play.

FÜR KLEINE RÄUME GEEIGNET

DE Dank einer Breite von nur 32 Zentimetern und dem Edelstahlgehäuse eignet sich Oscar II für alle kleinen Räume wie zum Beispiel Küchen, Coffee Corners, Büros oder Bed & Breakfasts und garantiert Kaffeeliebhabern stets erstklassigen Kaffeegenuss. Oscar II ist zudem in der Ausführung mit Festwasseranschluss oder mit dem praktischen Wassertank erhältlich, der ihn zu einer Plug&Play-Espressomaschine macht.

ADATTA A PICCOLI SPAZI

IT Con solo 32 centimetri e grazie alla carrozzeria in acciaio inox, la Oscar II si adatta a tutti i piccoli spazi di una cucina, di un coffee corner, di un ufficio o di un Bed&Breakfast garantendo a chi gusterà il caffè un prodotto di altissima qualità. Oscar II, inoltre è disponibile nella versione attacco diretto alla rete idrica oppure con la comoda tanica che la rende una macchina plug&play.

ADECUADA PARA ESPACIOS PEQUEÑOS

ES Con sólo 32 centímetros de ancho y gracias a la carrocería de acero inoxidable, Oscar II se adapta a todos los espacios pequeños de una cocina, de un rincón café, de una oficina o de un Bed&Breakfast, garantizando una preparación de altísima calidad. Además, Oscar II está disponible en la versión con conexión directa a la red del agua o con un cómodo bidón que la convierte en una máquina plug&play.



NPlus

Nuova Simonelli zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian informacji prezentowanych w tej publikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

Nuova Simonelli reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

nuova SIMONELLI®
Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.



MODEL / MODEL	Ze zbiornikiem	Przyłącze bezpośrednie
Obudowa / Body		
Materiał / Material		
Acciaio+ABS / Stainless steel+ABS	•	•
Kolory / Colours	■ Czarny / Black	■ Czarny / Black
Para / Steam		
Dysza spieniąca 360° / Steam wand switable 360°	•	•
Para o silnym strumieniu / High steam power	•	•
Hydraulika / Hydraulics		
Pojemność zbiornika / Water tank capacity	3 lt	-
Wkład odkamieniacza / Anti-scale cartridge	•	-
Bezpośrednie przyłącze wody / Direct water Connection	-	•
Pojemność tacy odpływowej / Discharge tank Capacity	1 lt	1 lt
Półka na filiżanki / Cupholder	•	•
Grupa termokompensowana / Thermocompensated group	•	•
Profesjonalny portafilter / Professional filter holder	•	•
Podwójny portafilter / Double filter-holder	*	*
Portafilter teflonowany / Teflon filter holder	•	•
Portafilter skóra + teflon / Leather handle-Teflon coated filter holder	•	•
Zestaw POD-y / Kid pods	•	•
Bojler / Boiler		
Profesjonalny miedziany bojler / Professional copper boiler	•	•
Energooszczędny bojler / Energy saving boiler	•	•
Pojemność bojlera / Boiler capacity	2 lt	2 lt
Programowalna temperatura bojlera / Programmable boiler temp	*	*
Profesjonalny presostat / Professional Pressostat	*	*
Zawór bezpieczeństwa / Safety Valve	•	•
Zawór anty-vacuum / No-Vacuum Valve	•	•
Automatyczne uzupełnianie wody / Automatic Water filling	•	•
Panel / Control pad		
Wskaźnik niedoboru wody / Water shortage indicator	•	•
Wskaźnik grzania / Heating-on indicator	•	•
Czas dozowania / Timed dosing	•	•
Przyciski o miękkiej powierzchni / Soft touch bottoms	•	•
Wymiary / Dimensions		
Waga netto (Kg) / Net Weight (Kg)	13 Kg	13 Kg
Wymiary Sze.xWy.xGł. (mm)/ Dimension WxHxD (inches)	300 x 400 x 408 (11 13/16 x 15 3/4 x 16 1/16)	300 x 400 x 408 (11 13/16 x 15 3/4 x 16 1/16)
Moc (Watt) / Power (Watt)	1200	1200
Zasilanie / Voltage	110-230V	110-230V

* Dostępne razem z „Zestaw profesjonalny” / Available together with the “Professional Pack”
• Dostępne na życzenie / Available upon request

NPlus

www.nuovasimonelli.it

IN+Plus



Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

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

n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Simonelli Polska

www.nuovasimonelli.pl
info@nuovasimonelli.pl

