

OSCAR II



 **nuova
SIMONELLI**
The coffee machines you can trust.





OSCAR II PROFESSIONAL PERFORMANCE IN A SMALL VOLUME

The restyling of a classic. Oscar II is a new generation of the coffee machine launched in the late nineties, which has conquered coffee lovers around the world.



OSCAR II, PRESTAZIONI PROFESSIONALI 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, 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, 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, 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.



PERFECT EXTRACTIONS

 **nuova
SIMONELLI**

The brewing unit is temperature compensated giving consistent and quality extractions.

The temperature stability of Oscar II is ensured the heat exchanger system inside the boiler, which also ensures a high steam capacity for creamy and fragrant cappuccinos. Timer programming ensures consistent results.

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.





PROFESSIONAL

Oscar II is a high performance machine due to professional components like the filter holder, the temperature compensated group and the high productivity steam wand. Added to this are technical and ergonomic features to simplify its use, as with the push and pull steam lever and the soft-touch backlit control panel.

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.

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.

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.





NEW MATERIALS AND NEW DESIGN

Among the new features of Oscar II is to the extensive use of stainless steel that immediately shows strength and solidity, as well as enhancing the machine. Minimal design ensures the machine fits in different types of environment.

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.



SUITABLE FOR SMALL SPACES

Just 32 cm wide and thanks to the stainless steel body, Oscar II is suitable for all small spaces, in a kitchen, a coffee corner, an office or a Bed & Breakfast to guarantee guests taste very high quality coffee. Oscar II, is available with a direct attachment to the water supply or with a tank which makes it a convenient plug-and-play machine.

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 Larga 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.



OSCAR II

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

La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione



MODELLO / MODEL	TANICA	AD
Carrozzeria / Body		
Materiale / Material		
Acciaio + ABS / Stainless steel + ABS	•	•
Colori / Colours		
	■ Nero / Black	■ Nero / Black
Voltaggio / Voltage		
Lancia vapore snodabile 360° / Steam wand swivable 360°	•	•
Alta capacità vapore / High steam power	•	•
Idraulica / Hydraulics		
Capacità tanica acqua / Water tank capacity	3 lt	-
Cartuccia anticalcare / Anti-scale cartridge	◦	-
Allaccio diretto rete idrica / Direct water Connection	-	◦
Capacità vaschetta scarico / Discharge tank Capacity	1 lt	1 lt
Vano poggiategge / Cupholder	•	•
Gruppo termocompensato / Thermocompensated group	•	•
Portafiltro professionale / Professional filter holder	•	•
Portafiltro doppio / Double filter-holder	*	*
Portafiltro teflonato / Teflon filter holder	◦	◦
Portafiltro in pelle + teflon / Leather handle-Teflon coated filter holder	◦	◦
Kit Cialda / Kid pods	◦	◦
Caldaia / Boiler		
Caldaia professionale in rame / Professional copper boiler	•	•
Caldaia a risparmio energetico / Energy saving boiler	•	•
Capacità caldaia / Boiler capacity	2 lt	2 lt
Regolazione temperatura Caldaia / Programmable boiler temp	*	*
Pressostato professionale / Professional Pressostat	*	*
Valvola Sicurezza / Safety Valve	•	•
Valvola Antirisucchio / No-Vacuum Valve	•	•
Autolivello Elettronico / Automatic Water filling	•	•
Comandi / Control pad		
Spia mancanza acqua / Water shortage indicator	•	•
Spia resistenza attiva / Heating-on indicator	•	•
Dosatura temporizzata / Timed dosing	•	•
Pulsanti soft-touch / Soft touch bottoms	•	•
Dimensioni / Dimensions		
Peso netto(Kg) / Net Weight (Kg)	13 Kg	13 Kg
Dimensioni LxHxP (mm) / Dimension WxHxD (inches)	300x400x408 (11 13/16"x15 3/4"x16 1/16")	300x400x408 (11 13/16"x15 3/4"x16 1/16")
Potenza (Watt) / Power (Watt)	1200	1200
Voltaggio / Voltage	110-230V	110-230V

* Disponibili con il "Professional Pack" / Available together with the "Professional Pack"

◦ Disponibili su richiesta / Available upon request

Simonelli Group
Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

www.nuovasimonelli.it



**ESPRESSO
MACHINES**

NO. 1335 DAVENPORT ROAD
TORONTO, ONTARIO M6H 2H4

4 1 6 — 5 3 7 — 3 4 3 9

hello@zuccarini.ca
ZUCCARINI.CA