

Nuova Simonelli, a Host la novità Appia Viva

20251013150949appiaviva-2grxt-garnet-trequartifrontdx-pngtraspconombrad1d66f8

Si chiama [Appia Viva](#) l'ultima arrivata di Nuova Simonelli, una macchina pensata per chi ha bisogno di un prodotto affidabile e semplice da usare, che permetta anche agli operatori meno esperti di servire con sicurezza bevande eccellenti. È anche la macchina ideale per grandi aziende, catene di caffetterie, torrefattori e contesti dove è necessario preparare caffè di qualità, mantenendo un'attenzione particolare alla sostenibilità economica.

Pensata per garantire un flusso di lavoro fluido, la facilità d'uso e il risparmio energetico, la macchina assicura alta produzione giornaliera e risultati ancora più consistenti in tazza, grazie al Sis (Soft Infusion System) che ottimizza l'estrazione e alla tecnologia E-Milk, che permette il montaggio automatico sia di latte vaccino sia vegetale. Possono essere preimpostate fino a 4 ricette latte e personalizzate per ogni esigenza di bevanda. Disponibile con C-Automation (Coffee Automation), tecnologia che automatizza la comunicazione tra macchina e macinino, controllando il flusso di caffè erogato e guidando l'operatore nella regolazione della macinatura, Appia Viva dispone di una nuova tastiera ergonomica e di un display touchscreen totalmente nuovo (solo versione XT) che permette di programmare ogni dose, le operazioni di pulizia, i contatori e le impostazioni dello schermo.

Appia Viva è disponibile in **due versioni**: XT, con display touchscreen e 2 o 3 gruppi con dosatura volumetrica, e STANDARD. La versione Standard include Appia Viva a 2 e 3 gruppi, la Compact (solo 55 cm di larghezza, ideale per spazi molto ridotti) e la versione a 1 gruppo. Tutte le macchine Standard sono disponibili con display gruppo, in modalità semiautomatica o con dosaggio volumetrico.

Nel corso della prossima edizione di [Host Milano](#) sarà possibile scoprire Appia Viva in combinazione con Viva Grinder. Grazie alla tecnologia C-Automation, Appia Viva e Viva Grinder possono essere collegati automaticamente via cavo, creando un'unica postazione coordinata per un flusso di lavoro ottimizzato, più veloce e performante (Hall 16 | A11 - A19 - C12 - C20).