

 **nuova
SIMONELLI**



前往官網

Market Expansion
Services by
www.dksh.com



台灣大昌華嘉 <https://hos.dksh.tw>

北部：114 台北市內湖區堤頂大道二段407巷22號
中部：408 台中市南屯區益豐路四段436, 438號
南部：717 台南市仁德區中山路822號
800 高雄市新興區忠孝一路147號

☎ 02-8752 6326
☎ 04-2385 2669
☎ 07-815 0951
☎ 07-815 0951

 **nuova
SIMONELLI**



THE ROAD THAT KEEPS MOVING FORWARD

APPIA
VIVA



Ease of Use & Ergonomics

每個細節的設計目的都在改善咖啡師的工作流程，強化簡單操作，並提高精確度。



Appia is our way forward.

「VIVA」是傳承，也是革新。全面重新設計的操作介面與互動體驗，讓 Appia Viva 為全球咖啡店帶來活力、時尚與卓越性能。

完整的義大利靈魂

從構思、研發到製造均在義大利完成，旨在為咖啡專業人士提供真正的價值。

Appia Viva 專為商業咖啡場所設計，每項功能均以咖啡專業人士的需求為核心 —— 提升咖啡品質、簡化操作、優化工作流程。



人體工學按鍵設計



全新蒸汽棒設計及
按鍵優化



方便內部零件
維修



LED
工作區照明

XT版本



易於清潔

APPIA
VIVA

Appia Viva: the road that keeps moving forward



多功能螢幕顯示 XT版本

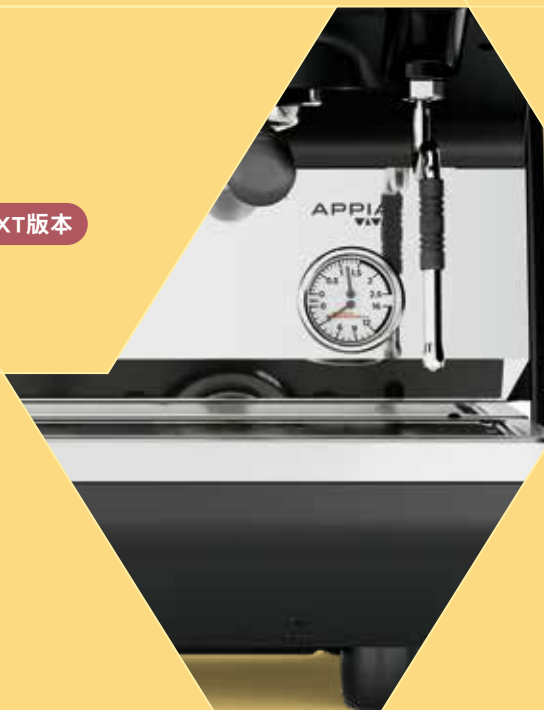
直覺的操作介面 (僅限 XT 版本)，專為咖啡師和技術人員設計，提供對性能和一致性控制的直接存取權。

- 觸控螢幕顯示
- 即時萃取時間監控
- 快速故障診斷
- 精準萃取量設定
- 即時操作回饋

C-Automation 智慧萃取輔助 XT版本

C-Automation 透過磨豆機與咖啡機自動連線、即時流速監測與研磨粗細度校正，讓咖啡師在保留完整操作彈性的同時，由系統協助提升每一杯的一致性與效率。

- 自動連結 Viva 磨豆機，一線整合工作站
- 即時連續流量監測，自動分析萃取狀態
- 直覺提示，協助咖啡師微調研磨粗細度
- 識別沖煮把手，即時校正萃取參數



在操作效率、產能與咖啡品質三者之間，取得完美平衡

無論牛奶種類或飲品類型，每一杯奶咖品質始終如一

E-Milk 自動奶泡系統 XT版本

E-Milk 自動奶泡系統支援乳製品與植物奶，食譜可預先儲存並依飲品需求靈活客製。雙層隔熱防燙蒸汽棒設計，兼顧安全與操作效率。

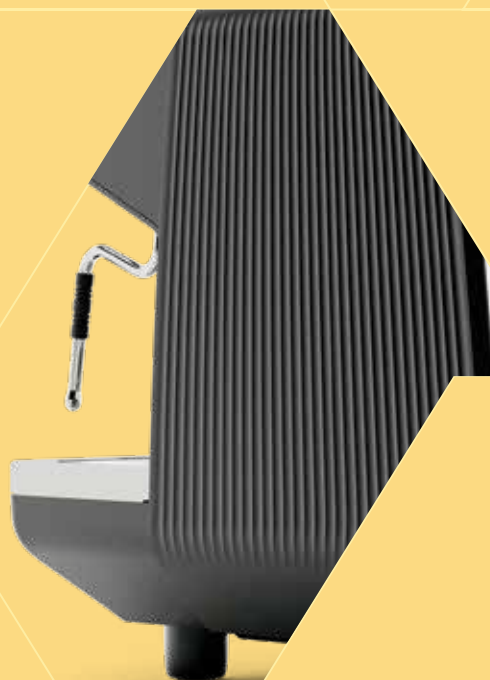
- 雙層防燙蒸汽棒
- E-Milk 可依時間或溫度設定，確保每次奶泡質地穩定
- 可以記憶4種不同配方參數
- 超高溫功能，可製作溫度更高的飲品
- 易於清潔，方便日常使用

SIS - 預浸萃取系統

SIS 預浸萃取系統精準控制萃取過程，有效彌補壓粉或佈粉不均的問題。無論何種條件，均能萃取出更濃郁的 Crema，確保每杯咖啡品質始終如一。

優化清潔功能

- 螢幕鎖定功能，方便清潔機器外部
- 彩色按鈕，區分不同功能
- 可調整清潔洗程以及跟多款清潔劑相容



Efficiency, Quality & Simplicity

Appia Viva 整合 C-Automation 與 E-Milk 技術，為咖啡連鎖店、自烘咖啡店、酒店、酒吧與餐廳提供完整的智慧化解決方案——確保品質一致、降低浪費、簡化每日營運。



出杯效率

智慧輔助系統縮短準備時間，高峰時段也能穩定出杯、顧客不等待



營運成本

咖啡與牛奶精準配比，減少耗損；新人上手快，培訓成本大幅降低



品質一致

無論哪位咖啡師、無論第幾杯，每一杯都能達到同樣的專業水準



每週自動開、關機時間設定
(僅限 XT 版本)



待機模式
(僅限 XT 版本)



採用保溫材質，達到最高能源效率：
與 Appia Life 相比，可以節能 7%。





Appia Viva 能確保生產力和產品一致性
簡單易用，未來還有擴充性



APPRIA
VIVA

The perfect match for a smoother workflow

Appia Viva 與 Viva 磨豆機完美搭配的工作流程

義式咖啡機和磨豆機可透過 cable 自動連接，形成一個統一協調的工作站，從而優化工作流程，實現更快、更高的工作效率。



堅固耐用

Viva 磨豆機採用鋁製機身，堅固耐用。藉由微調研磨粗細功能以及 75 mm 刀盤尺寸，它能確保每次研磨的咖啡粉量精準穩定，同時減少浪費。

美學設計

Viva Grinder 與 Appia Viva 的設計完美契合，打造出和諧專業的咖啡師工作區。

流線線條和裝飾不僅提升了功能性，更以簡潔現代的外觀提升了咖啡師的工作空間。



低噪音

Nuova Simonelli 全系列磨豆機皆採用低噪音技術，為咖啡師和顧客營造更舒適的環境。

易於清潔

Viva 磨豆機設計在於簡化操作和快速清潔及技術支援。這意即最高的可靠性和最低的維護成本。



APPIA

XT SERIES

**專為對咖啡品質
有高度要求的店家設計**

Appia Viva XT 透過 PID 精準溫控確保每杯品質一致，並以全電子化方式管理電源與所有性能指標，讓店家對機器的掌控更直覺、更全面



APPIA

STANDARD SERIES

**高 CP 值、高效能
適合穩定出杯的專業場所**

Appia Viva Standard 提供穩定的咖啡品質與優質奶咖飲品，兼顧生產效率、操作便利與節能省電，是傳統酒吧、小型餐廳與飯店的理想選擇



XT 豪華版

雙孔

鍋爐容量	11L
萃取計時器	有
2.8" 觸控螢幕	有
PID 溫控	有
SIS 預浸萃取	有
e-MILK 自動奶泡	有
防燙蒸氣棒	有
LED 照明	有
顏色	石榴紅 / 石曜白 / 紳士黑
尺寸 (WxDxH)	804x544x500 mm
重量	66 kg
電力	220V / 60 hz / 1PH
功率	3350 W
適用場所	連鎖咖啡、自烘咖啡店

Standard 標準版

雙孔

單孔

11L	5L
有	-
-	-
-	-
有	-
-	-
-	-
石榴紅 / 石曜白 / 紳士黑	石榴紅 / 石曜白 / 紳士黑
804x544x500 mm	424x545x498 mm
66 kg	32.5 kg
220V / 60 hz / 1PH	220V / 60 hz / 1PH
3350 W	1900 W
餐廳、酒吧、飯店	小型咖啡廳、早午餐店

* 規格如有更動，以官方公告為準

APPIA



COFFEE

Espresso
Double espresso
Cappuccino
Café latte
Vanilla latte
Americano
Macchiato

Coffee
by everyone
Coffee
for anyone



2,00
3,00
4,00
3,50
4,50
3,50
2,50



Made in Italy
Since 1936

30



APPRIA
VIVA