

GAMMES

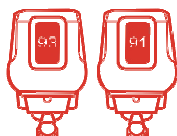
2019 — 2020



LA CIMBALI

cimbali.fr

Gestion du café



GT

Système thermique exclusif basé sur une chaudière avec deux échangeurs de chaleur en série. L'eau pour le café est préchauffée et distribuée dans les chaudières à café, où elle est portée à la température d'infusion désirée.



TurboMilk

Ce système innovant permet aux utilisateurs de faire mousser le lait chaud et froid et de le verser directement dans la tasse ainsi que dans le pichet traditionnel.



HQ Milk

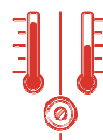
La technologie HQ Milk, disponible sur la dernière génération de machines super-automatiques LaCimbali, permet de fournir une mousse de lait de qualité supérieure directement dans la tasse.

Gestion du lait



TurboSteam

Pour le chauffage mains-libres ou la mousse de lait en grande quantité de lait sans intervention manuelle. En version Milk4, cela permet la préparation de 4 recettes de lait différentes automatiquement. Dans la version Cold touch, le tuyau est revêtu d'un matériau à base de silicone pour éviter tout contact manuel avec les parties chaudes de la machine.



Thermodrive

Le système d'équilibrage thermique réglable de LaCimbali permet de réguler la température de l'eau et d'adapter chaque groupe à différents mélanges de café.

Utilisateur



PGS

Réglage automatique de la mouture pour les machines traditionnelles et super-automatiques.



RUVECOTECK (sécurité alimentaire)

Afin de garantir une sécurité alimentaire maximale, le traitement Ruvecoteck revêt toutes les parties de la machine en contact avec l'eau et la vapeur, et réduit ainsi considérablement le risque de libération de métaux dans les boissons distribuées.



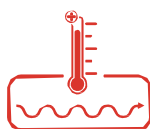
BDS

Un système intégré qui facilite le travail du barista en maintenant un dialogue entre la machine et le moulin-doseur. Cette technologie innovante guide pas à pas le barista à travers toutes les étapes de la préparation des boissons, de la mouture du café à la distribution.



AUTOTAMPER

La technologie Autotamper, disponible sur le moulin Elective AT, permet de régler la pression de tassement idéale et de fournir un tassement uniforme sur le café, garantissant ainsi la distribution d'une tasse de café homogène.



Smart Boiler

Cette innovation brevetée permet de gérer l'accumulation d'énergie conservée dans la chaudière afin de fournir toujours le même niveau de distribution de vapeur et d'eau, même pendant les moments d'utilisation intensive de la machine. Avec cette technologie respectueuse de l'environnement, le barista ne risque plus de se retrouver avec un flux de vapeur insuffisant pour préparer ses boissons



TÉLÉMÉTRIE

Cette technologie permet la communication de données et la programmation à distance de toutes les fonctions et performances de la machine via une connexion Wi-Fi.

CONTACTS

Sites Web :

cimbali.com

gruppocimbali.com

cimbali.fr

SOMMAIRE

- MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES
- MOULINS-DOSEURS
- MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES
- ACCESSOIRES
- TRAITEMENT D'EAU LAVERIE ET MACHINE À GLAÇONS
- LÉGENDE
- CONDITIONS DE VENTE















MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M100 ATTIVA GTA

DT/2 - 3 ou 6 touches + Écran OLED
DT/2 - Écran tactile
DT/3 - 3 ou 6 touches + Écran OLED
DT/3 - Écran tactile
DT/4 - 3 ou 6 touches + Écran OLED
DT/4 - Écran tactile

Avec son nouveau système thermique GTA, ses interfaces, son design, son ergonomie et ses accessoires, la gamme M100 Attiva renforce sa polyvalence : elle veut réécrire les règles de toute une catégorie et proposer une nouvelle génération de machines professionnelles.

-  Système GTA.
-  Température d'eau réglable.
-  Buse vapeur Cold Touch.
-  TSCT - Buses Turbosteam Milk4 Cold Touch.
-  Smart Boiler.
-  Eau mlxte.
-  Bluetooth.
-  Machine verte.
-  Port USB.
-  TurboMilk (en option).
-  Version verres hauts (en option).
-  Connexion WiFi (en option).



M100 Attiva GTA DT3 avec écran tactile et deux buses vapeur



M100 Attiva GTA DT2 avec écran tactile et un buse vapeur Turbosteam Cold Touch Milk4



Gris mat



Noir mat



Blanc brillant

Caractéristiques

	DT/2	DT/3	DT/4
Buses vapeur Cold Touch	2	2	2
Buse eau chaude	1	1	1
Sélections eau chaude	3	3	3
Capacité de la chaudière services (litres)	10	10	10
Chaudières café indépendantes	2	3	4
Capacité chaudières café indépendantes (cm ³)	400	400	400
Résistance chaudière café (W)	800	800	800
Chauffe-tasses électrique (3 réglages de température)	✓	✓	✓
TSCT - Turbosteam Milk 4 Cold Touch	✓	✓	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	832 x 567 x 582	1032 x 567 x 582	1232 x 567 x 582
Poids (kg)	89	105	120
Puissance installée à	220-240 V [~] 220-240 V3 [~] 50/60 Hz (W) 380-415 V3N [~]	6000 - 7000	6700 - 8000 7800 - 9200

Options

TurboMilk (disponible uniquement pour interface tactile)			-
Réfrigérateur FG12i			-
Double TSCT (disponible uniquement pour interface tactile)			-
Verres hauts*			-

Kit

Interface EVO			
WiFi			



* Avec l'option Grande Tasse, la M100 Attiva comportera un écran tactile ou 6 touches + un écran OLED, 1 buse vapeur standard et 1 buse vapeur Turbosteam Cold Touch

MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES


M100GT

TurboMilk

DT/2

DT/3

Machine à café traditionnelle avec un système thermique basé sur une chaudière de 10 litres, avec deux échangeurs de chaleur en série et des chaudières à café indépendantes. Chaque température de groupe peut être réglée indépendamment et contrôlée directement par l'écran tactile.

-  Système GT.
-  Température d'eau réglable.
-  Smart Boiler.
-  Eau mixte.
-  Bluetooth.
-  Machine verte.
-  Port USB.
-  TurboMilk.
-  Version verres hauts (en option).
-  Connectivité WiFi (en option).



Design par Valerio Cometti + V12 Design



Acier inoxydable & noir mat



Acier inoxydable & blanc



Aluminium poli

Caractéristiques

	DT/2	DT/3
Lances vapeur	2	2
Lances eau chaude	1	1
Sélections d'eau chaude	3	3
Capacité de la chaudière de service (litres)	10	10
Chaudières à café indépendantes	2	3
Capacité de la chaudière à café indépendante (cm ³)	400	400
Chauffage de la chaudière à café (W)	800	800
Chauffe-tasses électrique (3 réglages de température)	✓	✓
TurboMilk	✓	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	817 x 559 x 602	1017 x 559 x 602
Poids (kg)	89	105
Puissance à 220-240 V [~]	6000 - 7000	6700 - 8000
à 220-240 V3 [~] 50/60 Hz (W)		
à 380-415 V3N [~]		

En option

Aluminium poli		
Verres hauts		
Réfrigérateur Fg12i		

Accessoires

Kit Wi-Fi		
Kit d'interface ordinateur EVO		



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M100GT

TurboSteam Milk4

DT/2

DT/3

DT/4

Machine à café traditionnelle avec un système thermique basé sur une chaudière de 10 litres, avec deux échangeurs de chaleur en série et des chaudières à café indépendantes. Chaque température de groupe peut être réglée indépendamment et contrôlée directement par l'écran tactile.



Système GT.



Température d'eau réglable.



Smart Boiler.



Eau mixte.



Bluetooth.



Machine verte.



Port USB.



Version verres hauts (en option).



TurboSteam Milk4 Cold Touch.



Connectivité WiFi (en option).



Design par Valerio Cometti + V12 Design



Acier inoxydable & noir mat



Acier inoxydable & blanc



Aluminium poli

Caractéristiques

	DT/2	DT/3	DT/4
Lances vapeur	2	2	2
Lances eau chaude	1	1	1
Sélections d'eau chaude	3	3	3
Capacité de la chaudière de service (litres)	10	10	10
Chaudières à café indépendantes	2	3	4
Capacité de la chaudière à café indépendante (cm ³)	400	400	400
Chauffage de la chaudière à café (W)	800	800	800
Chauffe-tasses électrique (3 réglages de température)	✓	✓	✓
TurboSteam Milk4 Cold Touch	✓	✓	✓

Informations techniques

	817 x 559 x 602	1017 x 559 x 602	1217 x 559 x 602
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)			
Poids (kg)	89	105	120
Puissance à 220-240 V [~]			
Puissance à 220-240 V3 [~] 50/60 Hz (W)	6000 - 7000	6700 - 8000	7800 - 9200
Puissance à 380-415 V3N [~]			

En option

Aluminium poli			
Verres hauts			
Réfrigérateur Fg12i			

Accessoires

Kit Wi-Fi			
Kit d'interface ordinateur EVO			



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M39 DOSATRON RE

TurboSteam Milk4 - EDS

DT/2

DT/3

DT/4

Machine à café espresso avec une nouvelle couleur noire mate et finition en acier satiné, avec un circuit électronique permettant la connectivité via Wi-Fi et Bluetooth, par exemple avec le moulin Magnum On Demand Wireless.



TurboSteam Milk4 Cold Touch.



Smart Boiler.



Eau mixte.



Thermo Drive.



Machine verte.



Port USB.



Bluetooth.



Connectivité Wi-Fi.



Verres hauts (en option).

Caractéristiques

	DT/2	DT/3	DT/4
Caractéristiques		2	2
Lances vapeur	2	2	2
Lances eau chaude	1	1	1
Sélections d'eau chaude	3	3	3
Capacité de la chaudière (litres)	10	15	20
Écran graphique	✓	✓	✓
Chauffe-tasses électrique (3 réglages de température)	✓	✓	✓
TurboSteam Milk4 Cold Touch	✓	✓	✓
EDS	✓	✓	✓

Informations techniques

	DT/2	DT/3	DT/4
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	855 x 570 x 597	1055 x 570 x 597	1255 x 570 x 597
Poids (kg)	86	104	125
Puissance à 220-240 V~ 220-240 V3~ 50/60 Hz (W) 380-415 V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500

En option

Verres hauts			
--------------	--	--	--

Accessoires

Kit d'interface ordinateur EVO			
Kit Wi-Fi			



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M34 SELECTRON

TurboSteam - EDS

DT/2

DT/3

Machine à café espresso automatique équipée d'un microprocesseur pour une programmation facile du dosage du café et de l'eau chaude.



TurboSteam Milk4.



Smart Boiler.



Eau mixte.



ThermoDrive.



Machine verte.



Port USB.



Bluetooth.



Connectivité Wi-Fi (en option).



Caractéristiques

	DT/2	DT/3
Lances vapeur	2	2
Lances eau chaude	1	1
Sélections d'eau chaude	2	2
Capacité de la chaudière (litres)	10	15
Technologie Smart Boiler	✓	✓
Écran graphique	✓	✓
Chauffe-tasses électrique (3 réglages de température)	✓	✓
TurboSteam Milk4	✓	✓
EDS	✓	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	770 x 510 x 510	970 x 510 x 510
Poids (kg)		70
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	3000 - 3400	-
Puissance à 220-240 V~ 220-240 V3~ 50/60 Hz (W) 380-415 V3N~	4200 - 4900	6200 - 7300

En option

Verres hauts		
--------------	--	--

Accessoires

Kit Wi-Fi		
Kit d'interface ordinateur EVO		



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M26 TE

TurboSteam

DT/1

DT/2 Compact

DT/2

DT/3

Machine à café espresso automatique équipée d'un microprocesseur pour une programmation facile du dosage du café et de l'eau chaude.



TurboSteam - 2 sélections (en option pour DT/1 + DT/2 Compact).



PGS (disponible pour version DT/2 et DT/3).



Eau mixte.



Smart Boiler (DT/2 + DT/3).



ThermoDrive.



Machine verte (disponible pour version DT/2 et DT/3).



Port USB (disponible pour version DT/2 et DT/3).



Bluetooth (disponible pour version DT/2 et DT/3).



Connectivité Wi-Fi (option disponible pour version DT/2 et DT/3).



Caractéristiques	DT/1	DT/2 Compact	DT/2	DT/3
Lances vapeur	1	2	2	2
Lances eau chaude	1	1	1	1
Sélections d'eau chaude	1	1	1	1
Capacité de la chaudière (litres)	5	5	10	15
Écran graphique	-	-	✓	✓
Groupes éclairage	-	-	✓	✓
Chauffe-tasses électrique (3 températures)	-	-	✓	✓
TurboSteam	-	-	✓	✓
Informations techniques				
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	450 x 528 x 548	594 x 528 x 548	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548
Poids (kg)	48	62	75	87
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	3000 - 3500	3000 - 3500	-	-
Puissance à 380-415 V 3N~ 50/60 Hz (W)	-	-	4200 - 4900	6200 - 7300
En option				
Verres hauts				
EDS				
Accessoires				
Kit Wi-Fi	-	-		
Kit d'interface ordinateur EVO	-	-		



M26 SE

DT/2

DT/3

Machine à café espresso automatique équipée d'un microprocesseur pour une programmation facile du dosage du café et de l'eau chaude.



Eau mixte.



Smart Boiler.



Machine verte.



Port USB.



Connectivité Wi-Fi.



Caractéristiques

	DT/2	DT/3
Lances vapeur	2	2
Lances eau chaude	1	1
Sélections d'eau chaude	1	1
Capacité de la chaudière (litres)	10	15
Écran graphique	✓	✓
Groupes éclairage	✓	✓
Chauffe-tasses électrique (3 températures)	✓	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548	
Poids (kg)	75	87	
Puissance à	220-240 V [~] 220-240 V3 [~] 50/60 Hz (W) 380-415 V3N [~]	4200 - 4900	6200 - 7300

En option

Verres hauts

Accessoires

Kit ordinateur Evo

Kit Wi-Fi



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO TRADITIONNELLES

M26 BE

DT/1

DT/2 Compact

DT/2

DT/3

Machine à café espresso automatique équipée d'un microprocesseur pour une programmation facile du dosage du café et de l'eau chaude.



Caractéristiques	DT/1	DT/2 Compact	DT/2	DT/3
Lances vapeur	1	2	2	2
Lances eau chaude	1	1	1	1
Sélections d'eau chaude	1	1	1	1
Capacité de la chaudière (litres)	5	5	10	15
Chauffe-tasses électrique MARCHE/ARRÊT	-	-	✓	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	450 x 528 x 548	594 x 528 x 548	794 x 528 x 548	994 x 528 x 548
Poids (kg)	48	62	75	87
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	3000 - 3500	3000 - 3500	-	-
Puissance à 380-415 V 3N~ 50/60 Hz (W)	-	-	4200 - 4900	6200 - 7300

En option

Verres hauts



M23UP

DT/2

DT/3

- Machine à café espresso automatique, extrêmement fiable et au design innovant. La M23UP est une machine ergonomique (buses de vapeur allongées) et extrêmement accessible, garantissant une qualité constante dans la tasse.
- Disponible en trois couleurs (noir, blanc, rouge)



Verres hauts (option)



Caractéristiques

	DT/2	DT/3
Lances vapeur	2	2
Lance eau chaude articulée	1	1
Capacité de la chaudière (litres)	11	17,5

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	820 x 518 x 552	1020 x 518 x 552
Poids (kg)	63	78
Puissance à 380-415 V3N 220-240 V3N ~ 50/60 Hz (W) 220-240 V	4100-4800	5900-7000

En option

Verres hauts		-
--------------	--	---

Accessoires

Éclairages sur les groupes café		-
---------------------------------	--	---



M21 JUNIOR DT/1

DT/1

- Machine à café espresso automatique professionnelle à un seul groupe pour les petits besoins de production.
- 1 lance vapeur.
- 1 sortie eau chaude.
- Enregistrement électronique automatique du dosage de café.



Caractéristiques

	DT/1
Lances vapeur	1
Lances eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	2,5

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	320 x 470 x 430
Poids (kg)	33
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	1900 - 2300



M21 JUNIOR S/1

S/1

- Machine à café espresso automatique professionnelle à un seul groupe pour les petits besoins de production.
- 1 lance vapeur.
- 1 sortie eau chaude.
- Réservoir d'eau et adoucisseur inclus.



Caractéristiques

	S/1
Lances vapeur	1
Lances eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	2,5

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	320 x 470 x 430
Poids (kg)	33
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	1900 - 2300





MOULINS-DOSEURS

MOULINS-DOSEURS

ELECTIVE AT

Version Autotamper

Elective est un moulin électronique instantané. Dans cette version avec tasseur automatique, les doses prédéfinies de café frais sont directement moulues dans le porte-filtre.



Autotamper (tasseur intégré automatique).



Écran tactile LCD de 4.3".



Nouveau moteur avec variateur.



PGS.



Meules plates avec traitement Red Speed.



Design innovant.



Port USB.



Bluetooth.

Caractéristiques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	3,5 - 4,1
Capacité de la trémie (kg)	1,5 - 1,7
Diamètre des meules (mm)	64
Traitement Red Speed	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	215 x 430 x 582
Poids (kg)	23
Puissance à 200-240 V~ 50 Hz (W)	320
Fonctionnement du moteur	15 s ON, 20 s OFF

Accessoires

Kit BDS machine à café 3 groupes	
Kit BDS machine à café 2 groupes	
Kit porte-filtre BDS 1 voie	
Kit porte-filtre BDS 2 voies	
Kit capteur BDS avec câble	



ELECTIVE

Moulin-doseur électronique instantané : les doses prédéfinies de café frais sont directement moulues dans le porte-filtre.



Écran tactile LCD de 4,3".



Nouveau moteur avec variateur.



PGS.



Meules plates avec traitement Red Speed.



Design innovant.



Port USB.



Bluetooth.



Caractéristiques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	3,5 - 4,1
Capacité de la trémie (kg)	1,5 - 1,7
Diamètre des meules (mm)	64
Traitement Red Speed	✓

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	215 x 400 x 582
Poids (kg)	19
Puissance à 200-240 V~ 50 Hz (W)	320
Fonctionnement du moteur	15 s ON, 20 s OFF

Accessoires

Kit BDS machine à café 3 groupes	
Kit BDS machine à café 2 groupes	
Kit porte-filtre BDS 1 voie	
Kit porte-filtre BDS 2 voies	
Kit capteur BDS avec câble	



MOULINS-DOSEURS

MAGNUM

On Demand Touch Bluetooth BDS

Moulin-doseur électronique instantané : les doses prédéfinies de café frais sont directement moulues dans le porte-filtre.



Écran tactile.



BDS.



PGS.



Bluetooth.



Informations techniques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	4
Capacité de la trémie (kg)	1,6
Diamètre des meules (mm)	64
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	220 x 442 x 620
Puissance à 220-240 V 50 Hz 220 V 60 Hz (W)	300



MOULINS-DOSEURS

MAGNUM

On Demand Touch Bluetooth

Standard Meules

Moulin-doseur électronique instantané : les doses prédéfinies de café frais sont directement moulues dans le porte-filtre.



Écran tactile.



PGS.



Bluetooth.



Informations techniques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	4
Capacité de la trémie (kg)	1,6
Diamètre des meules (mm)	64
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	220 x 442 x 620
Puissance à 220-240 V 50 Hz 220 V 60 Hz (W)	300



MOULINS-DOSEURS

MAGNUM

On Demand Touch

Standard Meules

Moulin-doseur électronique instantané : les doses prédéfinies de café frais sont directement moulues dans le porte-filtre.



Écran tactile.



Informations techniques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	4
Capacité de la trémie (kg)	1,6
Diamètre des meules (mm)	64
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	220 x 400 x 620
Puissance à 220-240 V 50 Hz 220 V 60 Hz (W)	300



MOULINS-DOSEURS

CONIK TE

Wireless

Automatic

Moulin-doseur automatique avec meules coniques équipé d'une carrosserie Titanium Silver.



Écran tactile.



PGS.



Bluetooth.



Informations techniques

Productivité (g/s) [Ces données se réfèrent à la mouture d'un café espresso italien]	4,4
Capacité de la trémie (kg)	1,8
Diamètre des meules (mm)	68
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	250 x 451 x 728
Puissance à 380-415 V 3~ 50 Hz (W)	400
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz 220 V 60 Hz (W)	420





MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S54 DOLCEVITA

MilkPS

Performances

Débit de café (tasses/h) :	260 - 300
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	50
Capacité chauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	40

La machine LaCimbali S54 garantit une productivité et des performances maximales, grâce à la puissance de ses moulins-doseurs, et permet d'atteindre une haute qualité en tasse.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 500.



MilkPS



Groupe de café en métal.



Système de carrousel.



Programmation de cafés multiples.



Fonction Turbo.



Smart Boiler.



Système de lavage automatique AWS.



ThermoDrive.



PGS (en option).



Connectivité Wi-Fi (en option).



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit multicartes pour la comptabilité (1 + 1 + 12)	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	

En option

Perfect Grinding System (PGS)	
-------------------------------	--

Caractéristiques

Sélections de boissons	8 ou 2 x 7
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 4 + 1 x 1
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,3
Diamètre du groupe de café (mm)	42 ou 50
Lance vapeur	1
Sortie Eau Chaude	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance à 380-415 V 3N~ 50/60 Hz (W)	7000 - 9000



S54 DOLCEVITA

TurboSteam

Performances

Débit de café (tasses/h) :	260 - 300
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	50
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur standard (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	40
Capacité rechauffage liquides - TurboSteam (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	26

La machine LaCimbali S54, dans cette version équipée de la lance TurboSteam, garantit une productivité et des performances maximales, grâce à la puissance de ses moulins-doseurs, et permet d'atteindre une haute qualité en tasse.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 500.



Groupe de café en métal.



Système de carrousel.



Programmation de cafés multiples.



Fonction Turbo.



Smart Boiler.



ThermoDrive.



TurboSteam.



PGS (en option).



Connectivité Wi-Fi (en option).

Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit multicartes pour la comptabilité (1 + 1 + 12)	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	

En option

Perfect Grinding System (PGS)	
-------------------------------	--

Caractéristiques

Sélections de boissons	8 ou 2 x 7
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 4 + 1 x 1
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,3
Diamètre du groupe de café (mm)	42 ou 50
Lance vapeur	1 + TurboSteam
Sortie Eau Chaude	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance à 380-415 V 3N~ 50/60 Hz (W)	7000 - 9000



S39TE

MilkPS TurboSteam

Performances

Débit de café (tasses/h) :	260
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité rechauffage liquides - TurboSteam (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30

LaCimbali S39 TE est une machine à café ergonomique super-automatique équipée de boutons électromécaniques qui s'adaptent, dans un design traditionnel, à toutes les technologies LaCimbali pour offrir une tasse de café de qualité supérieure, du lait chaud et de la mousse de lait froid.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



MilkPS



HQ Milk.



Mousse de lait froide parfaite.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



ThermoDrive.



TurboSteam



PGS



Connectivité Wi-Fi (en option).

Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit multiscartes pour la comptabilité (1 + 1 + 12)	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons	8 ou 2 x 7
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 3
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	TurboSteam

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	534 x 672 x 841
Poids (kg)	75
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 50 Hz	4800 - 5700

MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S39TE

MilkPS

Performances

Débit de café (tasses/h) :	260
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30

LaCimbali S39 TE est une machine à café ergonomique super-automatique équipée de boutons électromécaniques qui s'adaptent, dans un design traditionnel, à toutes les technologies LaCimbali pour offrir une tasse de café de qualité supérieure, du lait chaud et de la mousse de lait froid.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



MilkPS



HQ Milk.



Mousse de lait froide parfaite.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



ThermoDrive.



PGS



Connectivité Wi-Fi (en option).



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit multicartes pour la comptabilité (1 + 1 + 12)	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons	8 ou 2 x 7
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 3
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	534 x 672 x 841
Poids (kg)	75
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 50 Hz	4800 - 5700



S39TE

TurboSteam

Performances

Débit de café (tasses/h) :	260
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité chauffage liquides - TurboSteam (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30

LaCimbali S39 TE est une machine à café ergonomique super-automatique équipée de boutons électromécaniques qui s'adaptent, dans un design traditionnel, à toutes les technologies LaCimbali pour offrir une tasse de café de qualité supérieure, du lait chaud et de la mousse de lait froid.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



TurboSteam



PGS



Connectivité Wi-Fi (en option).



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit multiscartes pour la comptabilité (1 + 1 + 12)	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons	8 ou 2 x 7
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 3
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	TurboSteam

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	534 x 672 x 841
Poids (kg)	75
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 50 Hz	4800 - 5700



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S30 CS10

MilkPS - Solubles

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	28
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	26

Spécialement conçue pour la fiabilité, la qualité supérieure du café et la facilité d'utilisation, la machine LaCimbali S30 propose un grand choix de boissons. Le Wi-Fi intégré surveille les consommables, les niveaux de distribution, l'état de nettoyage et les exigences d'entretien. Son écran tactile intuitif de 10.4" permet également la personnalisation des graphiques, des écrans de veille, des icônes de boissons et des images de marque.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



Écran tactile de 10,4", jusqu'à 24 sélections de boissons.



Système de dosage de poudre.



HQ Milk.



Mousse de lait froide parfaite.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



ThermoDrive (en option).



TurboSteam Cold Touch (en option).



PGS.



Système de lavage automatique AWS.



Connectivité Wi-Fi.



Télémetrie bidirectionnelle



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de mousse de lait	
Kit de nettoyage du circuit de lait / Module réfrigérateur sous le comptoir	
Kit Power Station	
Kit de capteur d'absence de lait	
Câble CSI/CCI	Code : 535959000

En option

Troisième moulin	
TurboSteam Cold Touch (TS CT)	
ThermoDrive	
Bec motorisé	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 0,7 + 1 x 1,25
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	1 x 1,2 + 1 x 1,0
Trémie à poudre et capacité (kg)	1 x 1,0
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	79
Puissance à 220-240 V~ 60 Hz (W)	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 60 Hz (W)	4800 - 5700



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S30 CP10

MilkPS

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	28
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	26

Spécialement conçue pour la fiabilité, la qualité supérieure du café et la facilité d'utilisation, la machine LaCimbali S30 propose un grand choix de boissons. Le Wi-Fi intégré surveille les consommables, les niveaux de distribution, l'état de nettoyage et les exigences d'entretien. Son écran tactile intuitif de 10.4" permet également la personnalisation des graphiques, des écrans de veille, des icônes de boissons et des images de marque.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



Écran tactile de 10,4", jusqu'à 24 sélections de boissons.



HQ Milk.



Mousse de lait froide parfaite.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



ThermoDrive (en option).



TurboSteam Cold Touch (en option).



PGS



Système de lavage automatique AWS.



Connectivité Wi-Fi.



Télémetrie bidirectionnelle



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de mousse de lait	
Kit de nettoyage du circuit de lait / Module réfrigérateur sous le comptoir	
Kit Power Station	
Kit de capteur d'absence de lait	
Câble CSI/CCI	Code : 535959000

En option

Troisième moulin	
TurboSteam Cold Touch (TS CT)	
ThermoDrive	
Bec motorisé	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 0,7 + 1 x 1,25
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	79
Puissance à 220-240 V~ 60 Hz (W)	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 60 Hz (W)	4800 - 5700



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S30 S10

TurboSteam Cold Touch

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	28
Capacité rechauffage liquides - TurboSteam (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	26

Spécialement conçue pour la fiabilité, la qualité supérieure du café et la facilité d'utilisation, la machine LaCimbali S30 propose un grand choix de boissons. Le Wi-Fi intégré surveille les consommables, les niveaux de distribution, l'état de nettoyage et les exigences d'entretien. Son écran tactile intuitif de 10,4" permet également la personnalisation des graphiques, des écrans de veille, des icônes de boissons et des images de marque.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 300.



Écran tactile de 10,4", jusqu'à 24 sélections de boissons.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



ThermoDrive (en option).



TurboSteam Cold Touch.



PGS



Connectivité Wi-Fi.



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Câble CSI/CCI	Code : 535959000

En option

Troisième moulin	
ThermoDrive	
Bec motorisé	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 0,7 + 1 x 1,25
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	TS Cold Touch

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	79
Puissance à 220-240 V~ 60 Hz (W)	4800 - 5700
Puissance à 380-415 V3N~ 60 Hz (W)	4800 - 5700



S20 CS10

1 moulin
2 moulins

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	100
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité chauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	29

Développée à partir de l'expertise et des connaissances acquises sur les machines traditionnelles, la machine LaCimbali S20 enrichit la gamme des machines super-automatiques de LaCimbali avec une solution idéale pour les établissements ayant une production quotidienne d'environ 200 tasses. Grâce à son système de chocolat chaud soluble intégré, cette machine permet également de proposer une carte de boissons plus étendue et variée. Sans oublier son groupe de café en métal qui garantit toujours la plus haute qualité.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 200.



Écran tactile de 7,0", jusqu'à 24 sélections de boissons.



Système de dosage de poudre.



MilkPS



HQ Milk.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



Système de lavage automatique AWS.



Connectivité Wi-Fi.



Télémetrie bidirectionnelle



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de mousse de lait	
Kit de nettoyage du circuit de lait / Module réfrigérateur sous le comptoir	
Kit Power Station	
Kit de capteur d'absence de café [2 moulins]	
Kit de capteur d'absence de lait	
Câble CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 2,6
Moulin-doseurs	1 ou 2
Trémies à café et capacité (kg)	1 x 1,2 ou 1 x 1,2 + 1 x 1,0
Trémie solubles et capacité (kg)	1 x 1,0
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	71
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz (W)	3200- 3800
Puissance à 220 V~ 60 Hz (W)	3400



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S20 CP10

MilkPS

1 moulin
2 moulins

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	100
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	29

Développée à partir de l'expertise et des connaissances acquises sur les machines traditionnelles, la machine LaCimbali S20 enrichit la gamme des machines super-automatiques de LaCimbali avec une solution idéale pour les établissements ayant une production quotidienne d'environ 200 tasses. Grâce à son système de chocolat chaud soluble intégré, cette machine permet également de proposer une carte de boissons plus étendue et variée. Sans oublier son groupe de café en métal qui garantit toujours la plus haute qualité.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 200.



Écran tactile de 7,0", jusqu'à 24 sélections de boissons.



MilkPS



HQ Milk.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



Système de lavage automatique AWS.



Connectivité Wi-Fi.



Télémetrie bidirectionnelle



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de mousse de lait	
Kit de nettoyage du circuit de lait / Module réfrigérateur sous le comptoir	
Kit Power Station	
Kit de capteur d'absence de café [2 moulins]	
Kit de capteur d'absence de lait	
Câble CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 2,6
Moulins-doseurs	1 ou 2
Trémies à café et capacité (kg)	1 x 1,2 ou 2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	71
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz (W)	3200- 3800
Puissance à 220 V~ 60 Hz (W)	3400



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

S20 S10

TurboSteam Cold Touch

1 moulin
2 moulins

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	30
Capacité rechauffage liquides - TurboSteam (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	29

Développée à partir de l'expertise et des connaissances acquises sur les machines traditionnelles, la machine LaCimbali S20 enrichit la gamme des machines super-automatiques de LaCimbali avec une solution idéale pour les établissements ayant une production quotidienne d'environ 200 tasses. Grâce à son système de chocolat chaud soluble intégré, cette machine permet également de proposer une carte de boissons plus étendue et variée. Sans oublier son groupe de café en métal qui garantit toujours la plus haute qualité.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 200.



Écran tactile de 7,0", jusqu'à 24 sélections de boissons.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



TurboSteam Cold Touch.



Connectivité Wi-Fi.



Téléométrie bidirectionnelle



Port USB.



Accessoires

Kit d'expulsion des marcs	
Kit de capteur d'absence de café [2 moulins]	
Câble CSI/CCI	

Caractéristiques

Sélections de boissons sur l'écran tactile	24
Sélections d'eau chaude	2
Chaudières et capacité (litres)	1 x 2,6
Moulins-doseurs	1 ou 2
Trémies à café et capacité (kg)	1 x 1,2 ou 2 x 1,2
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	TurboSteam Cold Touch

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	370 x 620 x 762
Poids (kg)	71
Puissance à 220-240 V~ 50 Hz (W)	3200- 3800
Puissance à 220 V~ 60 Hz (W)	3400



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

M1

MilkPS

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit de cappuccino (tasses de 150 cm ³ /h) :	190
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	33
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	29

La machine LaCimbali M1, compacte et facile à utiliser, garantit la distribution de boissons de haute qualité en tasse grâce au groupe en métal préchauffé.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 150.



Groupe de café en métal.



MilkPS



Smart Boiler.



Connectivité Wi-Fi (en option).



Accessoires

Kit d'agrandissement de la trémie (jusqu'à 1,2 + 1,2 kg)	
Kit d'expulsion des marcs	
Kit de capteur d'absence de café (2 moulins)	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	
Kit de lecteur de carte	
Kit multcartes pour la comptabilité (1+1+12)	

Caractéristiques

Sélections de boissons	2 x 8
Sélections d'eau chaude	1
Chaudières et capacité (litres)	1 x 2,5
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 0,6
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	350 x 610 x 760
Poids (kg)	62
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	3100 - 3600



MACHINES À CAFÉ ESPRESSO SUPER-AUTOMATIQUES

M1

Turbosteam
Café

Performances

Débit de café (tasses/h) :	200
Débit d'eau chaude (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	33
Capacité rechauffage liquides - Lance vapeur (litres/h - quantités de 500 cm ³) :	29

La machine LaCimbali M1, compacte et facile à utiliser, garantit la distribution de boissons de haute qualité en tasse grâce au groupe en métal préchauffé.



Tasses recommandées par jour : jusqu'à 150.



Groupe de café en métal.



Smart Boiler.



Connectivité Wi-Fi (en option).



TurboSteam



Accessoires

Kit d'agrandissement de la trémie (jusqu'à 1,2 + 1,2 kg)	
Kit d'expulsion des marcs	
Kit de capteur d'absence de café (2 moulins)	
Kit de télémétrie Wi-Fi	
Kit d'interface ordinateur CSI/CCI	
Kit de lecteur de carte	
Kit multiscartes pour la comptabilité (1+1+12)	

Caractéristiques

Sélections de boissons	2 x 8
Sélections d'eau chaude	1
Chaudières et capacité (litres)	1 x 2,5
Moulins-doseurs	2
Trémies à café et capacité (kg)	2 x 0,6
Diamètre du groupe de café (mm)	44 ou 50
Lance vapeur	1

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	350 x 610 x 760
Poids (kg)	62
Puissance à 220-240 V~ 50/60 Hz (W)	3100 - 3600





ACCESSOIRES

ACCESSOIRES - SÉRIE S30/S20

MODULE RÉFRIGÉRATEUR AVEC CHAUFFE-TASSES

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Il permet de conserver jusqu'à 4 litres de lait.
- Thermostat numérique : fonction ON/OFF ; lecture et réglage de la température du lait (+/- 0,1°).
- 2 étages chauffe-tasses.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	290 x 435 x 738
Puissance à 220-240 V 50 Hz (W)	360
Puissance à 220 V 60 Hz (W)	360
Poids (kg)	27



MODULE RÉFRIGÉRATEUR

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Il permet de conserver jusqu'à 8 litres de lait.
- Thermostat numérique : fonction ON/OFF ; lecture et réglage de la température du lait (+/- 0,1°).



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	290 x 435 x 738
Puissance à 220-240 V 50 Hz (W)	360
Puissance à 220 V 60 Hz (W)	360
Poids (kg)	27



ACCESSOIRES - SÉRIE S30/S20

MODULE CHAUFFE-TASSES

- Chauffe-tasses électrique.
- Paniers métalliques amovibles pour ranger les tasses (sur demande).
- Variateur pour contrôler la température.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	290 x 435 x 738
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	230
Poids (kg)	20



ACCESSOIRES - SÉRIE S30/S20

MODULE MONNAYEUR RENDEUR

- Ce module, équipé d'une carte « executive », d'un câblage et d'une serrure de sécurité, est pré-équipé pour être utilisé avec des monnayeurs validateurs.
- Ces dernières doivent être achetées séparément pour compléter le module.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	165 x 435 x 614
Poids (kg)	15,8



MODULE MONNAYEUR VALIDATEUR

- Ce module est doté d'un validateur de monnaie pour les pièces en euros, d'une carte d'interface, de câblage et d'une serrure de sécurité.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	165 x 435 x 614
Poids (kg)	15,8



ACCESSOIRES - SÉRIE S39

MODULE RÉFRIGÉRATEUR

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Module permettant de conserver jusqu'à 8 litres de lait frais (4 + 4)



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	254 x 672 x 692,5
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	70- 90
Poids (Kg)	33



CHAUFFE-TASSES ÉLECTRIQUE

- Chauffe-tasses électriques.
- 3 niveaux avec paniers amovibles en acier inoxydable, pour le rangement des tasses



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	254 x 672 x 770,5
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	210 - 250
Poids (kg)	25



ACCESSOIRES - M1

MODULE RÉFRIGÉRATEUR AVEC CHAUFFE-TASSES

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Il permet de conserver jusqu'à 4 litres de lait.
- 2 étages chauffe-tasses.
- Carrosserie en acier inox et blanc



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	255 x 444 x 670
Puissance à 220-240 V 50 Hz (W)	230
Puissance à 220 V 60 Hz (W)	230
Poids (kg)	28



MODULE RÉFRIGÉRATEUR AUTONOME AVEC CHAUFFE-TASSES ET RÉSERVOIR D'EAU

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Il permet de conserver jusqu'à 4 litres de lait.
- Réservoir d'eau : il permet d'utiliser la machine même si le raccordement au réseau d'eau n'est pas disponible.
- Carrosserie en acier inox et blanc.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	255 x 444 x 670
Puissance à 220-240 V 50 Hz (W)	180
Puissance à 220 V 60 Hz (W)	180
Poids (kg)	30



ACCESSOIRES POUR TOUTES LES AUTOMATIQUES

MODULE RÉFRIGÉRATEUR « SLIM »

- Module réfrigérateur avec un vrai compresseur.
- Il permet de conserver jusqu'à 8 (4 + 4) litres de lait.
- Carrosserie en acier inox.
- Panier métallique amovible non inclus, disponible en pièce détachée



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	255 x 445 x 615
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	90
Poids (kg)	13



ACCESSOIRES

CHAUFFE-TASSES ÉLECTRIQUE « SLIM »

- Chauffe-tasses électrique.
- Paniers métalliques amovibles pour ranger les tasses (sur demande).
- Carrosserie en acier inox.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	250 x 445 x 615
Poids (kg)	18,5
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	230



FRIGOMILK

- Module réfrigérateur capable de conserver jusqu'à 3 litres de lait frais.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	220 x 350 x 320
Poids (kg)	5,5
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	70



ACCESSOIRES - SÉRIE M100i

RÉFRIGÉRATEUR FG12i

- Module réfrigérateur avec compresseur.
- Module permettant de conserver jusqu'à 8 litres de lait frais.
- Thermostat numérique.
- Module inox.
- Trou latéral pour le tuyau de lait.
- Module à installer sans capteur d'absence de lait



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	187 x 396 x 490
Puissance à 220-240 V 50/60 Hz (W)	82
Puissance à 220 V 60 Hz (W)	82



ACCESSOIRES POUR TOUTES LES AUTOMATIQUES

TIROIR A MARCS MOULIN A CAFE

- Tiroir à marc «sous moulin» en inox avec tiroir intégré et barre de caoutchouc frappe-café.
- Arrêt du tiroir en ouverture maximale.
- Petits pieds.



Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	250 x 375 x 85
-------------------------------------	----------------



TRAITEMENT D'EAU LAVERIE ET MACHINE À GLAÇONS

PRODUITS DE NETTOYAGE

ECOJETSAN LIQUIDE

- Détergent liquide recommandé pour le nettoyage des appareils à cappuccino, des tuyaux monte-lait et des récipients de lait.
- Particulièrement indiqué pour les lavages du circuit du lait des machines super automatiques équipées de pompe à engrenages.
- Son utilisation constante garantit un fonctionnement optimal des machines ainsi que l'hygiène prescrite par les normes en vigueur.
- Flacon d'1 litre avec doseur.
- Avis important: pour l'emploi des produits de nettoyage, se conformer scrupuleusement aux indications reportées dans le manuel d'utilisation et d'entretien de la machine.



Circuits lait

Caractéristiques

Capacité (ml)	1000
Doseur	Incorporé
Capacité doseur (ml)	50
Doses	20
Utilisation	1 dose / jour
Nombre de flacons par emballage	12
Flacons	14
Dimension emballage (LxPxH en cm)	41 x 28 x 25

PRODUITS DE NETTOYAGE

ECOCLEANER PASTILLES

- Détergent en pastilles recommandé pour le nettoyage des machines super automatiques.
- Formule spécialement conçue pour les temps et les températures des cycles de lavage des machines super automatiques du groupe.
- Son utilisation constante garantit un fonctionnement optimal des machines ainsi que l'hygiène prescrite par les normes en vigueur.
- Paquet: 15 blisters de 10 pastilles chacun. Le conditionnement dans des blisters pratiques permet d'éviter le contact du produit avec l'air et de garantir son efficacité optimale.
- Avis important: pour l'emploi des produits de nettoyage, se conformer scrupuleusement aux indications reportées dans le manuel d'utilisation et d'entretien de la machine.



Machines tout-automatiques

Caractéristiques

Nombre de pastilles par boîte	150
Poids par pastille (g)	3,25
Dose conseillée	1 pastille / jour
Nombre de boîtes par colis	38
Poids emballage (kg)	20
Dimension emballage (LxPxH en cm)	48 x 32 x 33

PRODUITS DE NETTOYAGE

ECOCLEANER SACHETS

- Détergent en poudre recommandé pour le nettoyage des machines traditionnelles.
- Quantité journalière: 5 g par groupe.
- Son utilisation constante garantit un fonctionnement optimal des machines ainsi que l'hygiène prescrite par les normes en vigueur.
- EcoCleaner est également indiqué pour le nettoyage des tasses.
- Paquet: 15 sachets de 20 g chacun.
- Avis important: pour l'emploi des produits de nettoyage, se conformer scrupuleusement aux indications reportées dans le manuel d'utilisation et d'entretien de la machine.



Machines traditionnelles

Caractéristiques

Nombre de sachets par paquet	15
Poids par sachet (g)	22,5
Utilisation (g)	5
Nombre de boîtes par emballage	13
Poids emballage (kg)	5
Dimension emballage (LxPxH en cm)	35,6 x 22 x 24

PRODUITS DE NETTOYAGE

ECOCLEANER POT

- Détergent en poudre recommandé pour le nettoyage des machines traditionnelles.
- Quantité journalière: 5 g par groupe.
- Son utilisation constante garantit un fonctionnement optimal des machines ainsi que l'hygiène prescrite par les normes en vigueur.
- EcoCleaner est également indiqué pour le nettoyage des tasses.
- Pot de 650 g. Avis important: pour l'emploi des produits de nettoyage, se conformer scrupuleusement aux indications reportées dans le manuel d'utilisation et d'entretien de la machine.



Machines traditionnelles

Caractéristiques

Pots par emballage	20
Poids par pot (g)	650
Utilisation (g)	5
Poids emballage (kg)	15,2
Dimension emballage (LxPxH en cm)	51 x 31 x 20

LAVE VAISSELLE

LAVE-VERRE

BC35 panier carré

BC40 panier carré

BC50 panier carré

- Corps en acier inoxydable Scotch Brite à double paroi.
- Porte à double paroi.
- Minuterie électronique.
- Touches rétroéclairées.
- Cuve emboutie avec glissières intégrées.
- Circuit de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable.
- Prédiposition pour un doseur de détergent avec buse en acier inoxydable dans la cuve.
- Prédiposition pour pompe d'eaux usées.
- Contrôle de température TST termostop pour démarrage du rinçage à 85°.



Informations techniques

	BC35	BC40	BC50
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	410 x 470 x 635	460 x 515 x 680	570 x 610 x 830
Dimension du panier (Version carrée) (mm)	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Hauteur lavable (mm)	250	300	330
Voltage (V)	230V	230V	400V

Options

Kit doseur détergent	€ 210,00	€ 210,00	€ 210,00
Kit pompe à drainage	€ 190,00	€ 190,00	€ 190,00

LAVE VAISSELLE

LAVE VERRE AVEC ADOUCISSEUR D'EAU INTÉGRÉ



BC35A panier carré

BC40A panier carré

BC50A panier carré

- Corps en acier inoxydable Scotch Brite à double paroi.
- Porte à double paroi.
- Minuterie électronique.
- Touches rétroéclairées.
- Cuve emboutie avec glissières intégrées.
- Circuit de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable.
- Prédiposition pour un doseur de détergent avec buse en acier inoxydable dans la cuve.
- Prédiposition pour pompe d'eaux usées.
- Contrôle de température TST termostop pour démarrage du rinçage à 85°.
- Périlstiques de rinçage.
- Adoucisseur d'eau intégré.



Informations techniques

	BC35A	BC40A	BC50A
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	410 x 470 x 635	460 x 515 x 680	570 x 610 x 830
Dimension du panier (Version carrée) (mm)	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Hauteur lavable (mm)	250	300	330
Voltage (V)	230V	230V	400V

Options

Kit doseur détergent	€ 210,00	€ 210,00	€ 210,00
Kit pompe à drainage	€ 190,00	€ 190,00	€ 190,00



LÉGENDE

CERTIFICATION DE PROCESSUS



ISO 9001 : certification du système de gestion de la qualité.
OHSAS 18001 : certification du système de gestion de la santé et de la sécurité au travail.
ISO 14001 : certification du système de management environnemental.

CERTIFICATIONS DE PRODUIT ET DE SÉCURITÉ



Certification de sécurité et essais de produits et composants de consommation et industriels.



La marque UL-EU certifie que les produits testés sont conformes aux normes européennes (EN). La marque s'applique aux produits et composants électriques et électroniques destinés à être utilisés en Europe.



La marque D est une marque de sécurité enregistrée et fournie par UL-Demko.



Avec le marquage CE, obligatoire dans les pays membres de l'Union européenne, le fabricant indique que chaque produit est conforme aux règles de sécurité générales des directives de marquage CE.

La marque de conformité eurasienne indique que les produits sont conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union économique eurasiatique. Les produits marqués EAC répondent à toutes les exigences des réglementations techniques correspondantes et ont passé avec succès toutes les procédures d'évaluation de la conformité.

HYGIÈNE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT



Elle certifie la qualité hygiénique des machines destinées à la production d'aliments et de boissons.



Tous les composants de la machine en contact avec de l'eau et de la vapeur sont soumis au processus de revêtement Ruveco Teck, qui réduit considérablement le risque de libération de métaux dans les boissons distribuées.



Elle certifie que les équipements électriques et électroniques ne contiennent pas de niveaux de plomb, de cadmium, de mercure, de chrome hexavalent, de polybromobiphényles (PBB) et de polybromodiphényléthers (PBDE) supérieurs à la limite légale.

QUALITÉ DANS LA TASSE



Istituto Nazionale Espresso Italiano.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande à GRUPPO CIMBALI FRANCE (ci-après CIMBALI) implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions de vente, à l'exclusion de toutes conditions générales ou particulières du client.

Aucune clause portée sur les bons de commande, correspondances ou conditions générales ou particulières du Client ne peuvent modifier les présentes conditions générales de vente, sauf acceptation expresse et écrite de CIMBALI.

Toutes informations ou précisions verbales émanant de CIMBALI doivent être confirmées par écrit pour acquérir valeur contractuelle.

Si l'une des dispositions des présentes est tenue pour nulle ou sans objet, elle sera réputée non écrite sans que cela n'affecte la validité des autres dispositions.

1. OBJET, CONCLUSION DU CONTRAT

1.1 Les prix et renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titre indicatif. CIMBALI se réserve la possibilité d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception, ou de matière à ses matériels dont la gravure figure sur ses imprimés de publicité.

1.2 CIMBALI n'est liée par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation écrite, par elle-même, desdits engagements et, dans le cas où un acompte y est prévu, qu'après paiement effectif de celui-ci.

1.3 L'objet et le contenu du contrat sont définis exclusivement par l'offre établie par CIMBALI, et à défaut, par la facture.

1.4 Toutes les commandes devront être signées et tamponnées par le client et porter la mention manuscrite «LU ET APPROUVE ET BON POUR ACCORD».

1.5 CIMBALI se réserve le droit de fixer dans son tarif un montant minimum de facturation.

2. ANNULATION

2.1 En cas d'annulation de la commande par le Client, le Client sera redevable à CIMBALI d'une indemnité fixée à 20% de la valeur de la commande, qui ne pourra être inférieure au montant des frais déjà engagés majorés des commissions, des frais administratifs et du manque à gagner.

2.2 CIMBALI se réserve la possibilité d'annuler le contrat, si, entre la confirmation de commande et la livraison, le tarif public de CIMBALI subit une augmentation supérieure à 5%.

3. PRIX ET CONDITIONS DE PAIEMENT

3.1 Le prix définitif est celui qui figure sur la confirmation de commande de CIMBALI.

3.2 CIMBALI se réserve le droit d'exiger, pour toute première commande d'un client, le paiement par avance et par chèque du montant de la commande.

3.3 Tout défaut de paiement à échéance entraîne l'exigibilité immédiate de toutes sommes dues à CIMBALI et l'application automatique, à compter du jour de l'échéance et sans mise en demeure préalable, de pénalités de retard calculées sur la base du taux d'intérêt légal majoré de cinq points.

3.4 Toute échéance partiellement ou totalement impayée

donnera en outre lieu, à titre d'indemnité forfaitaire et sans préjudice de tous autres dommages et intérêts, au paiement d'une indemnité égale à 5% du montant total de l'échéance avec un minimum de 38,10 euros HT.

3.5 Le Client s'interdit d'exercer tout droit de rétention ou d'invoquer toute compensation avec les créances qu'il pourrait éventuellement faire valoir à l'encontre de CIMBALI. Les dispositions de l'article 1290 du Code civil ne sont pas applicables.

3.6 En cas d'incidents de paiement, CIMBALI se réserve la faculté d'annuler de plein droit les remises, escomptes, ristournes et autres avantages éventuellement accordés, et ce sans préjudice des autres droits de CIMBALI.

3.7 En cas de paiement par traites, celles-ci doivent être retournées dûment acceptées sous un délai de 7 jours à dater de leur expédition, les frais étant à la charge du Client.

4. LIVRAISON, DÉLAI DE LIVRAISON, RETARD DE LIVRAISON

4.1 La livraison ne peut intervenir que si le Client est à jour de ses obligations envers CIMBALI.

4.2 CIMBALI peut procéder à des livraisons partielles.

4.3 La livraison est à la charge de l'acheteur. En l'absence d'instructions spéciales du Client, CIMBALI emploie tous les moyens à sa convenance pour l'acheminement des matériels, ainsi que tous les intermédiaires et/ou transporteurs divers qui sont réputés agréés d'avance par le Client, qui s'engage en conséquence à en supporter les frais.

4.4 Le délai de livraison est donné aussi précisément que possible en fonction des possibilités d'approvisionnement et de l'ordre d'arrivée des commandes. CIMBALI décline toute responsabilité au cas où un retard serait apporté à la livraison sur tout ou partie du matériel, pour une cause qui ne lui est pas imputable. Les dépassements des délais de livraison ne peuvent donner lieu à des dommages et intérêts, à retenue ni à annulation des commandes en cours.

4.5 Un complément est perçu pour l'acheminement des colis dans les zones « Corse et Iles du littoral » desservies uniquement par bateau ou avion.

5. TRANSPORT ET TRANSFERT DES RISQUES

5.1 Lorsqu'elles sont réalisées par CIMBALI ou à sa demande, les opérations de transport, emballage et manutention sont effectuées pour le compte et aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient de vérifier les matériels à l'arrivée et d'exercer s'il y a lieu un recours contre le transporteur.

5.2 Tous les matériels sont réputés pris et agréés dans les locaux de CIMBALI. Le transfert des risques sur le matériel a lieu dès l'expédition des magasins du vendeur. Les matériels voyagent donc aux risques et périls du Client, même en cas d'expédition franco de port.

5.3 Les matériels voyageant aux risques et périls du Client, en cas de retard, d'avarie, de manquant ou de tout autre dommage subi par les matériels pendant les opérations de transport, aucun recours ne pourra être exercé contre CIMBALI. En particulier en cas d'avarie ou de manquant, le Client devra effectuer les formalités prévues aux articles L 133-1 et suivants du Code de commerce.

6. NON CONFORMITÉ

Dès l'arrivée des matériels, le Client est tenu de s'assurer de leur conformité avec la commande passée. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, toutes les réclamations pour vices apparents et/ou non conformité du matériel livré par rapport au matériel commandé ou au bordereau d'expédition et/ou pour erreur de facturation, doivent, sous peine d'irrecevabilité, être formulées par écrit dans les huit jours qui suivent la réception. Le Client devra laisser à CIMBALI toute facilité pour procéder à la constatation de ce vice et pour y remédier. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin.

7. GARANTIE

7.1 CIMBALI garantit contractuellement le matériel neuf contre les vices de fabrication ou défauts qui en rendraient l'usage impossible, dans les limites des présentes dispositions.

7.2 La durée de garantie des matériels neufs est de 12 mois, à compter du jour de facturation.

7.3 Toute garantie est exclue dans les cas suivants:

- non paiement par le client d'une somme quelconque due à CIMBALI;
- force majeure;
- usure normale ou avarie résultant d'un manque d'entretien, de fausses manoeuvres, d'un démontage, d'une mauvaise utilisation, d'une détérioration volontaire, ou d'une utilisation non conforme aux spécifications de CIMBALI, ou d'une modification ou réparation par toute autre personne qu'un technicien de CIMBALI ou un technicien habilité et formé sur les produits distribués par CIMBALI;
- vente de matériel d'occasion;
- transmission de la garantie à des tiers sauf accord de CIMBALI.

7.4 L'action en garantie se prescrit par deux mois après la constatation du défaut ou du vice.

7.5 La garantie est exclusivement limitée au remplacement des composants ou pièces reconnues défectueuses ou hors tolérance. Elle ne peut donner lieu en aucun cas à des indemnités ou pénalités financières ni, plus généralement, aucune réclamation de préjudices indirects, pertes d'exploitation ou autres.

7.6 La garantie définie ci-dessus annule et remplace la garantie légale.

7.7 La garantie des pièces détachées ne couvre que les vices cachés.

8. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

8.1 POUR TOUTES LES VENTES CONCLUES ENTRE CIMBALI ET LE CLIENT, LE TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ EST SUSPENDU AU PAIEMENT INTÉGRAL DU PRIX PRINCIPAL, INTÉRÊTS ET TOUTS FRAIS ACCESSOIRES PAR L'ACHETEUR QUI S'OBLIGE JUSQU'À CE MOMENT À NE PAS DISPOSER DES MATÉRIELS VENDUS ET À INFORMER IMMÉDIATEMENT CIMBALI DE TOUT FAIT DE TIERS AYANT POUR OBJET OU POUR EFFET DE PORTER ATTEINTE AU DROIT DE PROPRIÉTÉ DE CIMBALI.

8.2 Le Client ne peut revendre les matériels que s'il n'est pas en retard de paiement, et s'il a lui-même stipulé une clause réserve de propriété au moins aussi contraignante que la présente avec

ses acheteurs. En cas de revente des matériels avant complet paiement, la vente entre CIMBALI et le Client sera résolue de plein droit, les matériels étant alors réputés revendus pour le compte de CIMBALI.

8.3 Nonobstant la réserve de propriété, tous les risques afférents aux matériels livrés sont à la charge du Client dès remise des matériels au transporteur ou au Client en direct. Dès cet instant le Client est tenu pour responsable de tous les risques de détérioration, perte, destruction partielle ou totale quelle qu'en soit la cause, même cas fortuit ou force majeure.

8.4 Le Client devra assurer lesdits matériels pour le compte de qui il appartiendra et en justifiera à tout moment à CIMBALI. Tant que le prix n'aura pas été intégralement payé, l'acheteur devra individualiser les matériels livrés au titre du présent contrat et ne pas les mélanger avec d'autres matériels de même nature provenant d'autres fournisseurs. Les matériels en stock sont présumés être ceux impayés.

8.5 CIMBALI peut unilatéralement et à tout moment faire dresser un inventaire des matériels CIMBALI détenus par le Client.

9. RÉSOLUTION POUR INEXÉCUTION

En cas d'inexécution des obligations du client et conformément à l'article 1657 du Code civil, toutes les ventes passées et non encore payées seront résolues de plein droit sans sommation, et sans préjudice de tous dommages et intérêts qui pourraient être réclamés au Client.

10. DROIT APPLICABLE ET JURIDICTION

Toute question relative aux présentes conditions générales de vente ainsi qu'aux ventes qu'elles régissent, qui ne serait traitée par les précédentes stipulations contractuelles, sera régie par la Convention de Vienne sur la vente internationale de marchandises et, à titre supplétif seulement, par le droit français.

LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS EST SEUL COMPÉTENT, CIMBALI se réservant toutefois le droit de saisir le Tribunal du siège du Client.

LA CIBALI

cimbali.fr

GRUPPO CIBALI
Via Manzoni, 17 - 20082
Binasco (MI) Italie
T +39 02.900491
cimbali@gruppocimbali.com
gruppocimbali.com



Le fabricant se réserve le droit de modifier les appareils décrits dans cette publication sans préavis.