



**MACCHINE
SUPERAUTOMATICHE**
GAMME SUPER-AUTOMATIQUE

ITALIAN EXCELLENCE,
BEAUTIFULLY AUTOMATED

LA **CIMBALI**

LA-CIMBALI

ITALIAN EXCELLENCE, BEAUTIFULLY AUTOMATED

Abbiamo rivisitato la rinomata cultura del caffè italiano per proporla in una versione inedita. La gamma di superautomatiche incarna la meticolosa attenzione di LaCimbali per la tecnologia e il design, abbinandola alla considerevole e pluriennale esperienza del brand nel campo del caffè e sempre assicurando le massime prestazioni con i minimi sforzi. Il tutto senza rinunciare, ovviamente, alla qualità premium di un vero caffè italiano.

Nous avons pris toute la culture italienne pour le café de haute qualité et l'avons réintégré dans une nouvelle version. La gamme de machines super-automatiques incarne toute l'attention méticuleuse que LaCimbali porte à la technologie et au design, associée à sa profonde expertise de longue durée dans le marché du café, afin de toujours vous garantir les meilleures performances avec le moindre effort. Sans oublier, évidemment, toute la qualité premium d'un authentique café italien.

S60

Per soddisfare anche i volumi quotidiani più elevati.

Pour satisfaire même les plus hauts volumes quotidiens.

Fino a 600 tazze al giorno
Jusqu'à 600 tasses par jour

L'inconfondibile aroma di un espresso italiano
Un arôme de café italien incomparable

Ideale per le grandi catene
Parfait pour les grandes chaînes

**S20**

Servito o preparato da sé?
Servi ou fait par soi-même?

Fino a 200 tazze al giorno
Jusqu'à 200 tasses par jour

Touchscreen intuitivo da 7"
Écran tactile intuitif de 7 pouces

Per bar, self-service e sale da tè
Pour votre café, votre cafétéria ou votre salon de thé

**S30**

Tutte le ricette immaginabili.
Toutes les recettes que vous pouvez imaginer.

Fino a 300 tazze al giorno
Jusqu'à 300 tasses par jour

Più di 96 ricette
Plus de 96 recettes

L'alleato fondamentale di ogni attività Horeca
Une grande alliée pour votre établissement

**S15**

La pausa caffè perfetta.
La pause café parfaite.

Fino a 150 tazze al giorno
Jusqu'à 150 tasses par jour

Un menù ampio, interamente personalizzabile
Un ample menu complètement personnalisable

Una soluzione ideale per il mondo degli affari
Parfait pour le monde du commerce



S60

QUALITÀ SUPERIORE DALLA 1^A ALLA 600^A TAZZA

Il modello di punta della gamma di superautomatiche, con le performance più elevate della categoria. Ideale per le grandi catene di caffetterie, i ristoranti, i bistrot e i bar in luoghi di passaggio, come aeroporti, stazioni e centri cittadini, la S60 nasce per rispondere alla domanda in crescita di un mercato vibrante. Fino a 600 tazze al giorno, tutte con la stessa qualità eccellente e il gusto inconfondibile di un vero espresso italiano, in tutte le sue declinazioni: le avanzate tecnologie per latte e caffè, infatti, consentono di scegliere tra un'ampia selezione di ricette di livello superiore.

UNE QUALITÉ PREMIUM DE LA 1^{RE} À LA 600^{ÈME} TASSE

Le produit phare d'une gamme entièrement super-automatique, avec les plus hautes performances du secteur. Parfaite pour les grandes chaînes de café, les restaurants, les bistros et les bars dans les lieux transitoires tels que les aéroports, les gares et les centres-ville, la S60 est notre réponse à la demande croissante de ce marché florissant. Jusqu'à 600 tasses par jour avec la même qualité et la saveur incomparable d'un véritable espresso italien et toutes ses déclinaisons : grâce à ses technologies avancées de café et de lait, vous serez en mesure de choisir parmi une large gamme de recettes de boissons haut de gamme.

Due display, uno speaker di fascia alta e un nuovo sistema di illuminazione rendono l'esperienza utente davvero impareggiabile.

Scopri la telemetria bidirezionale: grazie al modulo Wi-Fi integrato, puoi connettere in tutta semplicità la macchina e ricevere in qualsiasi momento i dati su funzionalità e prestazioni.

Analizza (e potenzia) la tua strategia di marketing.

Deux écrans, un haut-parleur de supérieure qualité, un nouveau système d'éclairage, pour la meilleure expérience utilisateur de tous les temps.

Télémetrie bidirectionnelle : connectez facilement votre machine grâce au module Wi-Fi intégré, et obtenez des données à propos des fonctionnalités et des performances de la machine à tout moment.

Analysez votre stratégie de marketing et renforcez-la.

LaCimbali S60 – Vista laterale con erogazione del caffè

LaCimbali S60 – Vue de côté, avec café en infusion



Esperienza utente di livello avanzato

Due display, pulsanti, uno speaker di alta qualità e un sistema di illuminazione.

Une expérience utilisateur avancée

Deux écrans et des boutons-poussoirs, un haut-parleur de haute qualité et un système d'éclairage.

Prestazioni

Le prestazioni più elevate dell'intera gamma, con una capacità di servizio fino a 600 tazze al giorno e una qualità premium.

Performance

Les meilleures performances du secteur, avec jusqu'à 600 tasses par jour et une qualité de boisson premium.

Tecnologie per latte e caffè

Un menù ampio e flessibile, composto da bevande a base di latte fresco e caffè di alta qualità.

Technologie de café et de lait

Un menu large et flexible basé sur un café de qualité et des boissons à base de lait frais.

Strumenti per baristi

Turbosteam Cold Touch e una lancia smart con sensore di temperatura integrato per una maggior sicurezza e semplicità d'uso.

Outils

Turbo Steam Cold Touch et lance vapeur avec capteur de température intégré : pour une utilisation plus facile et plus sûre.

Connettività

Una macchina intelligente e smart con telemetria bidirezionale, funzione di controllo da remoto e app CUP4YOU.

Connectivité

Une machine intelligente et smart avec télémétrie bidirectionnelle, un contrôle à distance et l'app CUP4YOU.



LaCimbali S60 –
Vista frontale e di ¾

LaCimbali S60 –
Vue avant ¾ et arrière



S30

PIÙ DI 96 RICETTE CON UN SEMPLICE TOCCO

Dal "Ristretto" al "Choco Milk Coffee" e molto altro ancora: la scelta si amplia, la qualità del locale aumenta. La S30 è la soluzione perfetta per panetterie, ristoranti, catene di caffetterie di medie dimensioni e chiunque desideri accompagnare dolci e altri prodotti con la bevanda ideale. L'esclusiva tecnologia per montare a freddo il latte consente, infatti, di ampliare ulteriormente il vasto menù di ricette tutte da gustare. La capacità di servizio fino a 300 tazze al giorno è ovviamente abbinata a una qualità eccellente e costante.

PLUS DE 96 RECETTES AVEC UNE SEULE TOUCHE

Du « Ristretto » au « Choco Milk Coffee », en passant par toutes les autres recettes : le choix s'élargit, et votre espace s'enrichit. La S30 est la machine parfaite pour les boulangeries, les restaurants, les chaînes de café de taille moyenne et pour tous ceux qui veulent associer les gâteaux et d'autres produits à la recette parfaite. C'est possible grâce à la technologie de mousse de lait froid exclusive, qui agrmente encore l'énorme menu de recettes que vous pouvez choisir et déguster. Jusqu'à 300 tasses par jour, toutes, évidemment avec la même qualité optimale.

Il segreto di un caffè eccellente è una macinatura di livello superiore.

La superautomatica S30 è dotata di Perfect Grinding System (PGS), un sistema pensato per garantire una macinatura e un dosaggio eccellenti con qualsiasi tipo di caffè.

Un café de qualité premium commence par une mouture d'excellence.

La machine S30 super automatique est équipée du PGS - Perfect Grinding System, qui permet une mouture et un dosage parfait pour chaque différent type de café demandé.

LaCimbali S30 – Dettaglio –
Tecnologia per montare
a freddo il latte

LaCimbali S30 – Détail –
Technologie de mousse
de lait froid



PGS

Perfect Grinding System, un sistema progettato per calibrare macinatura e dosaggio con qualsiasi tipo di caffè.

PGS

Perfect Grinding System pour un dosage et une mouture calibrés pour chaque type de café.

Tecnologia per montare il latte a freddo

La possibilità di montare il latte fresco a freddo, amplia considerevolmente la gamma di ricette offerte.

Mousse de lait froid

Une mousse de lait, même froide, élargit grandement la gamme de recettes proposées.

Prestazioni

Una capacità di servizio fino a 300 tazze al giorno, con una qualità costante nel tempo.

Performance

Capacités de rendement jusqu'à 300 tasses par jour avec une qualité constante.

Gruppo caffè

Un'unità di erogazione metallica preriscaldata che garantisce la continuità del gusto fino all'ultima tazza.

Groupe café

Groupe café en métal préchauffé, pour garantir la continuité du goût jusqu'à la dernière tasse.

Connettività

Estremamente facile da personalizzare, controllare a distanza e azionare con l'app CUP4YOU.

Connectivité

Très facile à personnaliser, à contrôler à distance et à utiliser avec l'app CUP4YOU.

Turbo steam cold touch

Una lancia vapore automatica che permette di impostare 4 ricette con livelli differenti di montatura e temperatura del latte, con o senza schiuma. Uno strumento ancor più semplice da usare e pulire.

Turbo Steam Cold Touch

Une lance vapeur automatique qui permet de configurer 4 recettes à base de lait avec ou sans mousse. Encore plus facile à utiliser et à nettoyer.



LaCimbali S30 –
Vista frontale e di ¾

LaCimbali S30 –
Vue avant ¾ et arrière

S20

THE LITTLE GENIUS

Una macchina flessibile e intelligente, dotata di telemetria bidirezionale avanzata e di una funzionalità di controllo da remoto intuitiva e semplice da usare. Proprio per questo, la S20 è l'alleato perfetto per qualsiasi attività self-service: colazioni in hotel, spazi di relax in ufficio, panetterie e bistrot di piccole dimensioni. Con un'impressionante selezione di 96 ricette, la S20 garantisce in qualsiasi momento l'inconfondibile qualità LaCimbali e un'autonomia completa fino alla 200a tazza in un giorno.

NOTRE PETIT GÉNIE

Une machine flexible et intelligente comportant des fonctionnalités de télémétrie bidirectionnelle et une fonction de contrôle à distance très intuitive et facile à utiliser. C'est pourquoi la S20 incarne l'alliée parfaite pour les activités de self-service : des petits déjeuners d'hôtels aux espaces sociaux des bureaux, et évidemment les boulangeries et les bistrots de plus petites dimensions. Avec un choix impressionnant de 96 recettes, la S20 vous garantira toujours l'incomparable qualité de LaCimbali et une autonomie totale jusqu'à la 200ème tasse de la journée.

Il display touchscreen da 7" permette di impostare diverse modalità utente sulla pagina principale (modalità pre-selezione e gruppo) e di personalizzare le immagini visualizzate dalla macchina.

Am 7-Zoll-Touchscreendisplay lassen sich auf der Hauptseite verschiedene Benutzermodi einstellen (Vorauswahl und Gruppe) und die von der Maschine angezeigten Bilder individuell anpassen.

LaCimbali S20 –
Dettaglio – Erogazione
del caffè

LaCimbali S20 –
Détail – Infusion
de café



LA CIMBALI

Tecnologie per latte e caffè

Un menù flessibile, con bevande a base di caffè, latte fresco o in polvere e cioccolato solubile.

Technologie de café et de lait

Un choix de menu flexible, à base de café, de lait frais ou en poudre et de boissons au chocolat soluble.

Prestazioni

Capacità di servizio fino a 200 tazze al giorno, sempre senza rinunciare a una qualità superiore.

Performance

Capacités de rendement jusqu'à 200 tasses par jour de haute qualité constante.

Connettività

Estremamente facile da personalizzare, controllare a distanza e azionare con l'app CUP4YOU.

Connectivité

Très facile à personnaliser, à contrôler à distance et à utiliser avec l'app CUP4YOU.

Gruppo caffè

Il gruppo caffè in metallo preriscaldato garantisce una qualità costante fino all'ultima tazza.

Groupe café

Groupe café en métal préchauffé, pour garantir la continuité du goût jusqu'à la dernière tasse.

Sistema solubili

Il mixer per polveri integrato consente di creare ricette a base di cioccolata calda e altre specialità. Tutto ciò di cui hai bisogno in formato compatto.

Système soluble

Mélangeur de poudre intégré pour créer des recettes de chocolat chaud et des spécialités. Tout ce dont vous avez besoin, avec une taille compacte.

Boiler

Un boiler singolo ad alta capacità, sinonimo di prestazioni eccezionali in termini di acqua calda e vapore persino nei momenti di punta.

Chaudière

Chaudière unique à haute capacité pour d'excellentes performances en matière d'eau chaude et de vapeur, même lors de pics de demande.



LaCimbali S20 –
Vista frontale e di ¾

LaCimbali S20 –
Vue avant ¾ et arrière



S15

LA PAUSA CAFFÈ PERFETTA ESISTE

L'ultima novità della gamma di superautomatiche è finalmente arrivata. Scopri LaCimbali S15: piccola e potente, hi-tech e intuitiva. Con il suo design compatto e una capacità di servizio fino a 150 tazze di alta qualità al giorno, è la soluzione ideale in ufficio e in tutti i contesti che richiedono prestazioni quotidiane medio-basse. Immagina una pausa caffè al gusto inconfondibile di un vero espresso italiano o di una delle altre 96 ricette offerte dalla S15 grazie alla tecnologia che consente di erogare latte caldo montato e all'innovativa tramoggia per polveri divisibile in due.

LA PAUSE CAFÉ PARFAITE EXISTE

La dernière arrivée de notre gamme super- automatique est enfin là. Rencontrez LaCimbali S15 : petite, mais si puissante; à la pointe de la technologie tout en restant intuitive. Avec son design compact et sa capacité de réaliser jusqu'à 150 tasses de haute qualité par jour, la S15 est l'alliée parfaite pour tous les bureaux ou les autres espaces qui requièrent une performance quotidienne moyenne à basse. Imaginez une pause café avec toute la saveur incomparable d'un véritable espresso italien, ou l'une des 96 recettes que la S15 peut réaliser, grâce à la technologie de mousse de lait chaud et l'innovante trémie à poudre divisée en deux.

Il touchscreen da 7" permette di usare e personalizzare la macchina in modo immediato. Nel display, le varie ricette sono presentate con delle icone intuitive per poter essere selezionate, impostate come preferite o, addirittura, salvate e trasferite a un'altra S15 tramite USB.

Con il sistema Wi Fi integrato e l'app CUP4YOU, infine, puoi personalizzare le bevande e aggiornare la macchina per ricavarne sempre il meglio.

Grâce à l'écran tactile de 7 pouces, la S15 est très facile à utiliser et à personnaliser. L'écran affiche les recettes avec des icônes intuitives, afin que vous puissiez les sélectionner, les régler comme favorites et même enregistrer et transférer les données vers une autre S15 par USB.

Et grâce au système Wi-Fi intégré et l'app Cup4You, vous serez en mesure de personnaliser les boissons, mettre la machine à jour et toujours en tirer le meilleur parti.

LaCimbali S15



Prestazioni

Fino a 150 tazze al giorno, tutte contraddistinte dall'inconfondibile qualità premium firmata LaCimbali.

Performance

Jusqu'à 150 tasses par jour, toutes avec la même qualité premium incomparable signée LaCimbali.

Connettività

Sistema Wi-Fi integrato con telemetria bidirezionale, porta USB e controllo da remoto attraverso l'app CUP4YOU.

Connectivité

Système Wi-Fi intégré, avec télémétrie bidirectionnelle ; port USB ; contrôle à distance grâce à l'app CUP4YOU.

Tramoggia solubili

La tramoggia dedicata può essere divisa in due parti per usare due polveri diverse in contemporanea e realizzare ancor più ricette.

Trémie soluble

Une trémie dédiée qui peut également être divisée en deux, afin d'utiliser deux poudres différentes à la fois, pour encore plus de recettes.

Esperienza utente

Display touchscreen da 7" con interfacce grafiche intuitive. Possibilità di personalizzare facilmente le bevande preferite, le relative icone, le denominazioni e gli sfondi.

Expérience utilisateur

Écran tactile de 7 pouces, avec une interface graphique intuitive. Boissons préférées, icônes de boissons, dénominations et arrière-plan facilement personnalisables.

Design compatto

L x P x H: 350 x 605 x 715 mm. In altre parole: piccola e pratica, perfetta in qualsiasi tipo di contesto.

Design compact

L x P x H : 350 x 605 x 715 mm. Autrement dit petite, pratique, parfaite pour tout type d'espace.

Tecnologia per latte e cioccolato

Un sistema per cioccolato in polvere integrato e un circuito per il latte per le ricette a base di latte caldo montato. Entrambe le soluzioni sono dotate di un sistema di lavaggio automatico.

Technologie lait et chocolat

Système chocolat en poudre intégré, avec un circuit de lait pour les recettes avec mousse de lait chaud. Les deux systèmes sont pourvus d'un système de nettoyage automatique.



LaCimbali S15 –
Vista frontale e di ¾

LaCimbali S15 –
Vue avant ¾ et arrière



SCHEDE TECNICHE
FICHES TECHNIQUES

4C IMBA

	S	S + TS	CP + TS
Tasti di selezione bevande / <i>Sélection de boissons</i>	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 7 PER PAGINA 96 JUSQU'À 7 PAR PAGE	96 FINO A 7 PER PAGINA 96 JUSQU'À 7 PAR PAGE
Selezioni acqua calda / <i>Sélections eau chaude</i>	2	2	2
Lancia acqua calda / <i>Lance eau chaude</i>	1	1	1
Lancia vapore smart / <i>Lance vapeur smart</i>	2	1	1
Turbo Steam Cold Touch	-	1	1
HQ Milk	-	-	✓
Snowmilk	-	-	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler / Chaudière	2	2	2
Capacità boiler caffè / <i>Capacité chaudière café</i>	1 L	1 L	1 L
Capacità boiler acqua calda a vapore / <i>Capacité eau chaude et chaudière à vapeur</i>	4 L	4 L	4 L
Macinadosatori / Moulins à café	3	3	3
Tramogge chicchi di caffè / <i>Trémies à grains de café</i>	3	3	3
Capacità tramogge chicchi di caffè / <i>Capacité trémies à grains de café</i>	2 x 1,2 Kg or 1 x 2,4 Kg + 1 x 0,5 Kg		
PGS	✓	✓	✓
Sensore manca caffè / <i>Capteur absence de café</i>	✓	✓	✓
Wi-Fi bidirezionale / <i>Wi-Fi bidirectionnel</i>	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
Sensore per il latte smart / <i>Capteur de lait smart</i>	-	-	✓
DIMENSIONI / DIMENSIONS			
Dimensioni L x P x H (mm) / <i>Dimensions L x P x H (mm)</i>	530 x 682 x 830		
Peso (kg) / <i>Poids (kg)</i>	95		
Potenza installata a / <i>Puissance installée à</i>	380-415 V 3N 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	5,1 - 6,1 kW	
OPTIONAL / OPTIONNEL			
Scarico diretto / <i>Évacuation directe</i>	✓	✓	✓



	S + TS	CP	CP + TS	CS
Selezione bevande / <i>Sélection de boissons</i>	96 FINO A 12 PER PAGINA 96 JUSQU'À 12 PAR PAGE	96 FINO A 12 PER PAGINA 96 JUSQU'À 12 PAR PAGE	96 FINO A 12 PER PAGINA 96 JUSQU'À 12 PAR PAGE	96 FINO A 12 PER PAGINA 96 JUSQU'À 12 PAR PAGE
Selezioni acqua calda / <i>Sélections eau chaude</i>	2	2	2	2
Lancia acqua calda / <i>Lance eau chaude</i>	1	1	1	1
Bypass acqua / <i>Déviator de l'eau</i>	✓	✓	✓	✓
Lancia vapore / <i>Lance vapeur</i>	-	1	-	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	1	-
MilkPS	-	✓	✓	✓
Snowmilk	-	✓	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓	✓
PGS	✓	✓	✓	✓
Boiler / Chaudière	2	2	2	2
Capacità boiler caffè / <i>Capacité chauffe-eau café</i>	0,7 L	0,7 L	0,7 L	0,7 L
Capacità boiler acqua calda e vapore / <i>Capacité eau chaude et chaudière à vapeur</i>	1,25 L	1,25 L	1,25 L	1,25 L
Macinadosatori / Moulins à café	2	2	2	2
Tramogge chicchi di caffè / <i>Trémies à grains de café</i>	2	2	2	2
Capacità tramogge chicchi di caffè / <i>Capacité trémies à grains de café</i>	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Tramogge solubili / <i>Trémies solubles</i>	-	-	-	1
Capacità tramogge solubili / <i>Capacité trémies solubles</i>	-	-	-	1,0 Kg
Mixer solubili / <i>Mélangeurs solubles</i>	-	-	-	1
Wi-Fi bidirezionale / <i>Wi-Fi bidirectionnel</i>	✓	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONI / DIMENSIONS				
Dimensioni L x P x H (mm) / <i>Dimensions L x P x H (mm)</i>	370 x 620 x 762			
Peso (kg) / <i>Poids (kg)</i>	79			
Potenza installata a / <i>Puissance installée à</i>	220-240V 50Hz 220V 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	380-415V3N 50Hz 380V3N 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	220-240V 50Hz 220V 60Hz @ 16 AMP	3300 - 3800 3400 W		
OPTIONAL / OPTIONNEL				
Becco motorizzato / <i>Bec motorisé</i>	✓	✓	✓	✓
Scarico diretto / <i>Évacuation directe</i>	✓	✓	✓	✓
Sensore per il latte smart / <i>Capteur de lait smart</i>	-	✓	✓	✓



	S + TS	CP	CS
Selezione bevande / Sélection de boissons	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE
Selezione acqua calda / Sélections eau chaude	2	2	2
Lancia acqua calda / Lance eau chaude	1	1	1
Lancia vapore / Lance à vapeur	-	1	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	-
MilkPS	-	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler / Chaudière	1	1	1
Capacità boiler / Capacité chaudière	2,6 L	2,6 L	2,6 L
Capacità scambiatore di calore / Capacité échangeur de chaleur	0,25 L	0,25 L	0,25 L
Macinadosatori / Moulins-doseurs à café	2	2	2
Tramogge chicchi di caffè / Trémies à grains de café	2	2	2
Capacità tramogge chicchi di caffè / Capacité trémies à grains de café	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Tramogge solubili / Trémies solubles	-	-	1
Capacità tramogge solubili / Capacité trémies solubles	-	-	1,0 Kg
Mixer solubili / Mélangeurs solubles	-	-	1
Wi-Fi bidirezionale / Wi-Fi bidirectionnel	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
DIMENSIONI / DIMENSIONS			
Dimensioni L x P x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)	370 x 620 x 762		
Peso (kg) / Poids (kg)	71		
Potenza installata a Puissance installée à	220-240V ~ 50Hz	3200 - 3800 W	
	220V ~ 60Hz	3400 W	
OPTIONAL / OPTIONNEL			
Sensore manca caffè / Capteur absence de café	✓	✓	✓
Scarico diretto / Évacuation directe	✓	✓	✓
Sensore per il latte smart / Capteur de lait smart	-	✓	✓



	S10	2S20	CP10	CS10
Tasti di selezione bevande / Sélection de boissons	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE
Selezioni acqua calda / Sélections eau chaude	2	2	2	2
Lancia acqua calda / Lance eau chaude	1	1	1	1
Lancia vapore manuale / Lance vapeur manuelle	✓	✓	✓	✓
MilkPS	-	-	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓	✓
Boiler / Chaudière	1	1	1	1
Capacità boiler / Capacité chaudière	2 L	2 L	2 L	2 L
Capacità scambiatore di calore / Capacité échangeur de chaleur	0,23 L	0,23 L	0,23 L	0,23 L
Macinadosatori / Moulins à café	2	2	2	2
Tramogge chicchi di caffè / Trémies à grains de café	2	2	2	2
Capacità tramogge chicchi di caffè / Capacité trémies à grains de café	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg
Capacità tramogge solubili / Capacité trémies solubles	-	1 x 0,59 kg (cacao) + 1 x 0,37 kg (latte / lait)	-	1 x 1,5 kg
Mixer solubili / Mélangeurs solubles	-	1	-	1
USB Telemetria bidirezionale / USB Télémétrie bidirectionnelle	1	1	1	1
DIMENSIONI / DIMENSIONS				
Dimensioni L x P x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)	350 x 605 x 715			
Peso (kg) / Poids (kg)	49			
Potenza installata a / Puissance installée à	220-240 V ~ 50 Hz	2700-3100 W		
	220 V ~ 60 Hz	2700 W		
OPTIONAL / OPTIONNEL				
Estensione tramogge caffè / Extension trémie à café	fino a 1,6 kg jusqu'à 1,6 kg	fino a 1,6 kg jusqu'à 1,6 kg	fino a 1,6 kg jusqu'à 1,6 kg	fino a 1,6 kg jusqu'à 1,6 kg
Estensione tramogge solubili / Extension trémie soluble Capteur	-	fino a 1,3 Kg (cacao) + fino a 0,85 Kg (latte) jusqu'à 1,3 kg (cacao) + jusqu'à 0,85 kg (lait)	-	fino a 2,9 k / jusqu'à 2,9 kg
Sensore manca caffè / Absence de café	✓	✓	✓	✓
Becco motorizzato / Bec motorisé	✓	✓	✓	✓





Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

 [lacimbaliofficialpage](https://www.facebook.com/lacimbaliofficialpage)  [lacimbali_official](https://www.instagram.com/lacimbali_official)