

S20



IT | FR

LA CIMBALI

cimbali.com

S20

FINO A 200 TAZZE AL GIORNO, CON LA GARANZIA DELLA MASSIMA QUALITÀ

Sviluppata a partire dalla competenza e dal know-how maturati sulle macchine tradizionali, la nuova **S20** arricchisce la gamma delle super-automatiche **LaCimbali** con una soluzione perfetta per le location con una produzione di circa **200 tazze** al giorno.

Grazie al sistema di cioccolata calda solubile incorporato è possibile inoltre offrire un menù ampio e vario di bevande, sempre con la garanzia della massima qualità in tazza.



*Mise au point grâce aux compétences et au savoir-faire accumulés avec les machines traditionnelles, la nouvelle **S20** enrichit la gamme des super-automatics **LaCimbali** avec une solution idéale pour les établissements ayant une production quotidienne d'environ **200 assés**. Grâce au système de chocolat chaud soluble incorporé, la machine permet également de proposer une carte des boissons plus étendue et variée, toujours avec la garantie d'une qualité optimale dans la tasse.*

JUSQU'À 200 TASSES PAR JOUR, AVEC LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ OPTIMALE

IL MASSIMO DELLE PRESTAZIONI, IN UNO SPAZIO OTTIMALE

LaCimbali S20 può essere configurata in modalità **Power Station** per l'erogazione simultanea di bevande a base di latte dalle due macchine affiancate, utilizzando un solo frigorifero e ottimizzando così lo spazio di lavoro.

S20 Power Station permette di massimizzare le prestazioni per una gestione ottimale delle bevande a base di latte caldo.



UN MAXIMUM DE PERFORMANCES DANS UN ESPACE OPTIMAL

LaCimbali S20 peut être configurée en mode Power Station pour la distribution simultanée de boissons à base de lait par les deux machines placées côte à côte, en utilisant un seul réfrigérateur et en optimisant ainsi l'espace de travail.

S20 Power Station permet de maximiser les performances pour une gestion optimale des boissons à base de lait chaud.



AFFIDABILITÀ PRIMA DI TUTTO

La nuova **S20** è lo strumento ideale per il tuo lavoro quotidiano. Grazie alle innovative soluzioni tecniche che da sempre rendono le macchine **LaCimbali** prodotti all'avanguardia, la preparazione delle bevande a base di caffè e latte sarà semplice ed intuitiva, ogni giorno, per sempre.

LA FIABILITÉ AVANT TOUT

*La nouvelle **S20** est l'instrument idéal pour votre travail au quotidien. Grâce aux solutions techniques innovantes qui font depuis toujours des machines **LaCimbali** des produits à l'avant-garde, la préparation des boissons à base de café et de lait sera simple et intuitive, tous les jours, pour toujours.*

ESPERIENZA NEL CAFFÈ DI QUALITÀ

Nata dal connubio tra innovazione tecnologica delle macchine **LaCimbali** e tradizione nel caffè espresso, **S20** è lo strumento ideale per offrire un'esperienza di gusto unica e indimenticabile. Grazie al **gruppo caffè interamente in metallo**, preriscaldato, è possibile ottenere i migliori risultati, anche per i caffè mono origine e specialty coffee, con la garanzia di un'estrazione consistente nel tempo.



L'EXPERIENCE DANS LE CAFÉ DE QUALITÉ

*Née de l'union entre l'innovation technologique des machines **LaCimbali** et la tradition du café espresso, **S20** est l'instrument idéal pour offrir une expérience gustative unique et inoubliable.*

*Le **module de café entièrement composé de métal**, préchauffé, permet d'obtenir les meilleurs résultats, même avec les cafés mono-origine et de spécialité, avec la garantie d'une extraction homogène au fil du temps.*

QUALITÀ IN TAZZA E AMPIO MENÙ BEVANDE

LaCimbali è a conoscenza dell'importanza che ogni bevanda preparata ha per voi e per i vostri clienti. Per questa ragione la **S20** è progettata per garantire un'offerta ampia e variegata per soddisfare ogni gusto, sempre con la massima qualità garantita.

QUALITÉ DANS LA TASSE ET VASTE MENU DE BOISSONS

*LaCimbali connaît l'importance que chaque boisson préparée revêt pour vous et pour vos clients. C'est pour cette raison que la **S20** est conçue pour garantir une offre étendue et variée, afin de satisfaire tous les goûts, toujours avec une garantie de qualité maximale.*



L'INTERFACCIA PIÙ FLESSIBILE E PERSONALIZZABILE

Quale modo migliore per raccontare un'esperienza se non utilizzando un'immagine? Il display **Touch Screen da 7"** di **S20** rende possibile le differenti opzioni di visualizzazione del menù bevande (pre-selezione e Group Mode), così come la personalizzazione di immagini visualizzate sulla macchina (come screen saver e durante l'erogazione delle bevande). E' inoltre possibile accompagnare il cliente nella scelta della sua bevanda con filmati e animazioni. Il tutto in modo molto semplice e intuitivo.

L'INTERFACE LA PLUS FLEXIBLE ET LA PLUS PERSONNALISABLE

Y a-t-il meilleure façon de raconter une expérience qu'à travers une image ? L'écran tactile 7 pouces de S20 offre différentes options d'affichage du menu des boissons (présélection et Group Mode), et permet de personnaliser les images affichées sur la machine (sous forme d'économiseur d'écran et pendant la distribution des boissons). Il peut également accompagner le client dans le choix de sa boisson à travers des films et des animations. Le tout de façon très simple et intuitive.





TurboSteam Cold Touch

Per migliorare ancora di più la lancia vapore TURBOSTEAM Milk4 abbiamo progettato la nuova **TURBOSTEAM COLD TOUCH**.

Caratteristica principale è che la superficie esterna della lancia è confortevole e fredda prima, durante e dopo l'erogazione di vapore.

La lancia è rivestita di uno specifico materiale isolante ed antiaderente. Questa soluzione rende la nuova lancia TS CT facile da pulire ed evita la presenza di residui di latte.

TurboSteam Cold Touch

*Pour améliorer davantage la buse de vapeur TURBOSTEAM Milk4, nous avons conçu la nouvelle **TURBOSTEAM COLD TOUCH**. Sa principale caractéristique réside dans le fait que la surface extérieure de la buse est agréable et froide avant, pendant et après la sortie de vapeur.*

La buse est recouverte d'un matériau spécial, à la fois isolant et antiadhérent. Cette solution rend la nouvelle buse TS CT facile à nettoyer et évite la présence de résidus de lait.



Sistema WI-FI bidirezionale integrato

È possibile comunicare con **S20** in remoto grazie al **sistema Wi-Fi bidirezionale** integrato, rendendo l'aggiornamento software, il setting delle ricette e la personalizzazione delle immagini di sfondo semplice ed intuitivo.

Système WI-FI bidirectionnel intégré

*Il est possible de communiquer à distance avec la **S20** grâce au **système Wi-Fi bidirectionnel** intégré, pour une mise à jour logicielle, un réglage des recettes et une personnalisation des fonds d'écran à la fois simple et intuitive.*

Sistema di lavaggio automatico AWS

I cicli di lavaggio giornalieri sono gestiti automaticamente dal **sistema AWS**.

Questo innovativo sistema permette una pulizia profonda ed efficiente, garantendo la massima igiene con un solo tocco.

Système de lavage automatique AWS

*Les cycles de lavage quotidiens sont automatiquement gérés par le **système AWS**.*

Ce système innovant permet un nettoyage approfondi et efficace, tout en garantissant une hygiène parfaite d'une simple pression.



Tramogge e solubili

Doppia tramoggia per caffè da 1 e 1,2 kg e sistema Cioccolata solubile incorporato. La **S20** garantisce un'erogazione del solubile ottimale per offrire solo il "cuore" della cioccolata.

Trémies et préparations solubles

*Double trémie de 1 et 1,2 kg pour le café et système de chocolat soluble incorporé. La **S20** garantit une distribution optimale de la préparation soluble pour n'offrir que le « cœur » du chocolat.*



Pannello touch screen capacitivo

- ✓ Vetro temperato.
- ✓ Pannello **TouchScreen Capacitivo** con TFT 7".
- ✓ **Luci RGB** sull'area di erogazione.
- ✓ Utilizzando una chiavetta **USB**, è possibile inserire immagini personalizzate delle bevande, filmati e screen saver.
- ✓ Connessione **Wi-Fi bidirezionale** di serie.

Écran tactile intuitif

- ✓ Verre trempé.
- ✓ **Écran tactile capacitif** 7 pouces avec technologie TFT.
- ✓ **Éclairage RGB** sur la zone de distribution.
- ✓ L'utilisation d'une clé **USB** permet d'insérer des images personnalisées des boissons, des films et des économiseurs d'écran.
- ✓ Connexion **Wi-Fi bidirectionnelle** de série.

Latte caldo montato

Con la nuova **LaCimbali S20** è possibile arricchire il proprio menu con ricette a base di caffè, cioccolato e latte montato caldo.

Con **S20** è possibile apprezzare il latte montato caldo come se fosse stato preparato da una mano esperta: un'esperienza unica da provare!

Mousse de lait à chaud

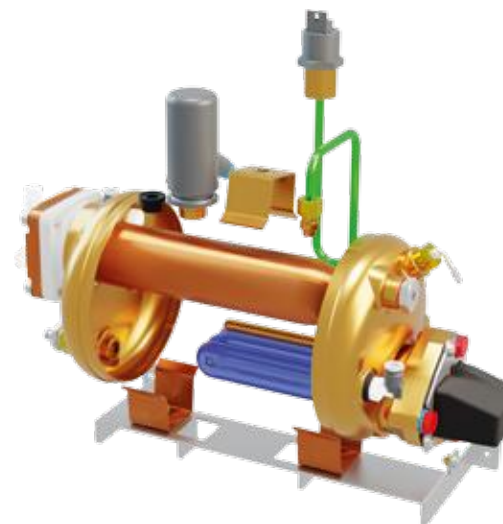
La nouvelle **LaCimbali S20** permet d'enrichir la carte avec des recettes à base de café, de chocolat et de lait chaud mousseux. **S20** permet d'apprécier le lait chaud mousseux comme s'il avait été préparé par un expert : une expérience unique à tester!

Nuovi macinini Titanium

La perfezione passa anche per la qualità in tazza di un ottimo caffè. **S20** è dotata di nuovi macinini, progettati per ottenere il massimo dai chicchi di caffè. Le macine **Titanium**, in acciaio K110 con PVD, sono molto robuste e realizzate per durare a lungo.

Nouveaux moulins Titanium

La perfection passe également par la qualité d'un excellent café une fois dans la tasse. **S20** est dotée de nouveaux moulins, conçus pour tirer le maximum des grains de café. Les meules **Titanium**, en acier K110 avec PVD, sont très robustes et fabriquées pour durer.



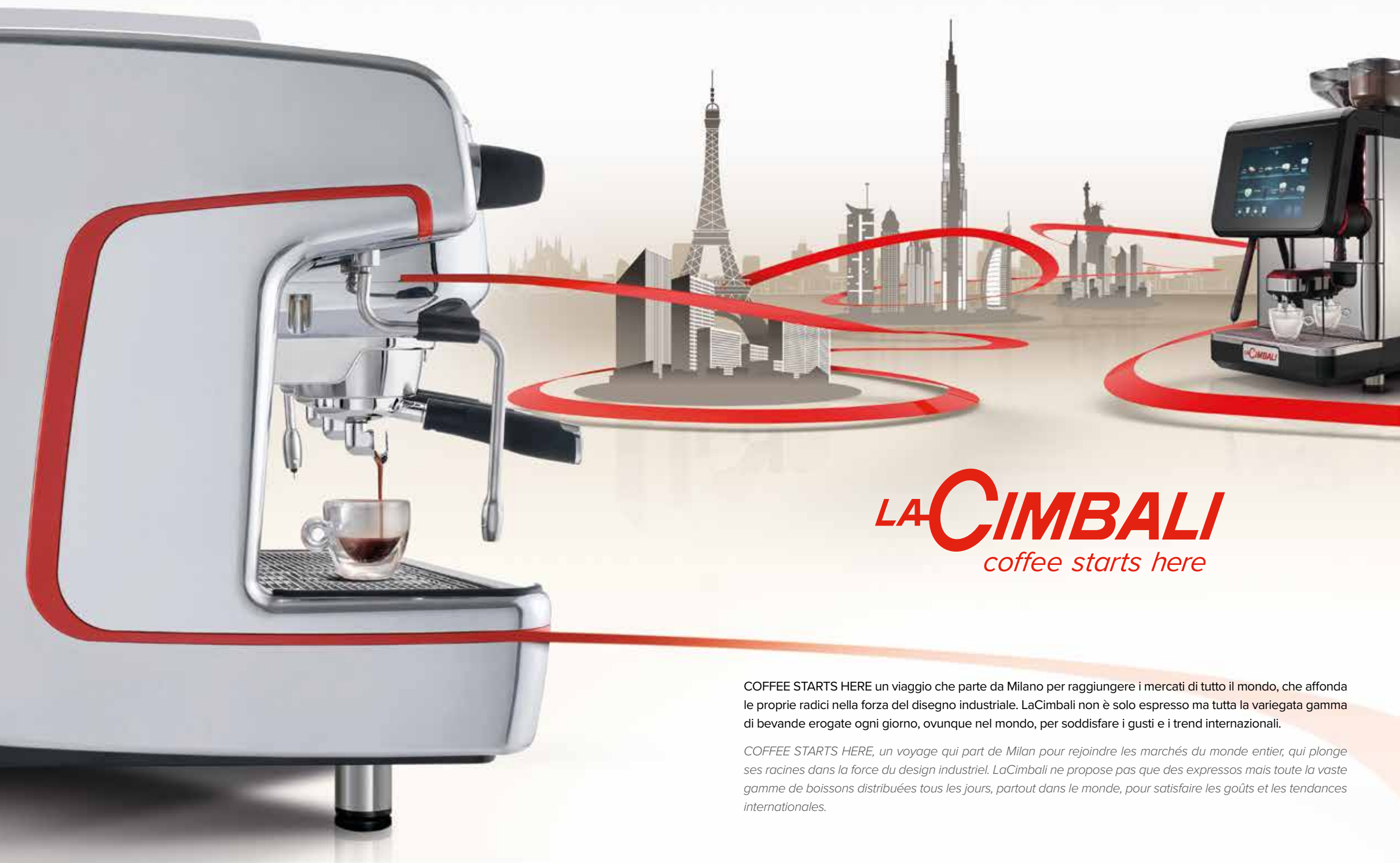
Nuova caldaia

S20 è dotata di caldaia con scambiatore di calore, che consente elevate prestazioni di acqua calda e vapore. La caldaia è dotata di funzione **Smart Boiler** - ottimizza le performance di acqua calda e vapore evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego (brevettato).

Nouvelle chaudière

S20 est dotée de chaudières à échangeur de chaleur, offrant des performances élevées pour la production d'eau chaude et de vapeur. La chaudière est dotée de la fonction **Smart Boiler**, qui optimise les performances en eau chaude et vapeur tout en évitant les baisses de productivité, même pendant les heures d'utilisation maximale (fonction brevetée).

A journey through Espresso



LA CIMBALI
coffee starts here

COFFEE STARTS HERE un viaggio che parte da Milano per raggiungere i mercati di tutto il mondo, che affonda le proprie radici nella forza del disegno industriale. LaCimbali non è solo espresso ma tutta la variegata gamma di bevande erogate ogni giorno, ovunque nel mondo, per soddisfare i gusti e i trend internazionali.

COFFEE STARTS HERE, un voyage qui part de Milan pour rejoindre les marchés du monde entier, qui plonge ses racines dans la force du design industriel. LaCimbali ne propose pas que des espressos mais toute la vaste gamme de boissons distribuées tous les jours, partout dans le monde, pour satisfaire les goûts et les tendances internationales.



Scaldatazze *Chauffe-tasses*

| | |
|--|------------|
| Larghezza / <i>Largeur</i> (mm/in) | 290 / 11,4 |
| Profondità / <i>Profondeur</i> (mm/in) | 435 / 17,1 |
| Altezza Max / <i>Hauteur max</i> (mm/in) | 738 / 29 |



Modulo frigo 4 litri *Module réfrigérateur 4 litres*

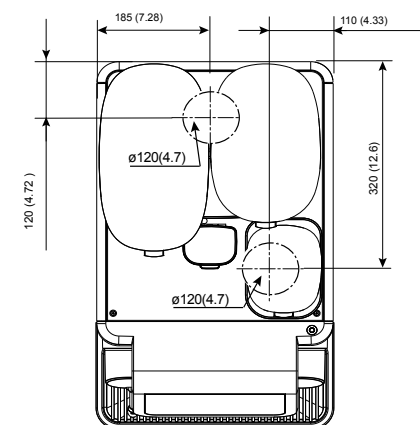
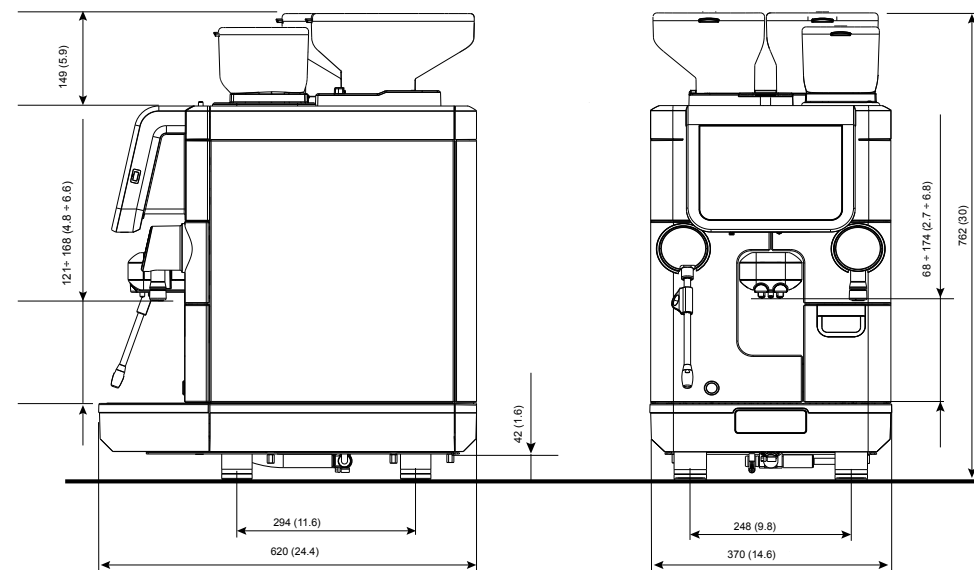
| | |
|--|------------|
| Larghezza / <i>Largeur</i> (mm/in) | 290 / 11,4 |
| Profondità / <i>Profondeur</i> (mm/in) | 435 / 17,1 |
| Altezza Max / <i>Hauteur max</i> (mm/in) | 738 / 29 |



Modulo frigo 8 litri *Module réfrigérateur 8 litres*

| | |
|--|------------|
| Larghezza / <i>Largeur</i> (mm/in) | 290 / 11,4 |
| Profondità / <i>Profondeur</i> (mm/in) | 435 / 17,1 |
| Altezza Max / <i>Hauteur max</i> (mm/in) | 643 / 25,3 |

Disponibile anche nella versione **Dual Milk** / *Disponible en version Dual Milk.*



DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES

| | S + TS | CP | CS |
|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Tasti di selezione dosati <i>Touches de sélection dosées</i> | 24 8 x 3 6 x 4 4 x 6 | 24 8 x 3 6 x 4 4 x 6 | 24 8 x 3 6 x 4 4 x 6 |
| Selezioni acqua calda <i>Touches de sélection eau chaude</i> | 2 | 2 | 2 |
| Erogatore acqua calda <i>Tuyau eau chaude</i> | 1 | 1 | 1 |
| Lancia vapore <i>Tuyau vapeur</i> | - | 1 | 1 |
| TurboSteam Cold Touch | 1 | - | - |
| MilkPS | - | 1 | 1 |
| Smart Boiler | ✓ | ✓ | ✓ |
| Caldaia <i>Chaudière</i> | 1 | 1 | 1 |
| Capacità caldaia <i>Capacité chaudière</i> | 2,6 L | 2,6 L | 2,6 L |
| Capacità scambiatore di calore <i>Capacité échangeur de chaleur</i> | 0,25 L | 0,25 L | 0,25 L |
| Macinadosatori <i>Moulins-doseurs</i> | 2 | 2 | 2 |
| Tramogge caffè <i>Trémies café</i> | 2 | 2 | 2 |
| Capacità tramogge <i>Capacité trémies</i> | 2 x 1,2 Kg | 2 x 1,2 Kg | 2 x 1,2 kg + 1 x 1,0 Kg |
| Tramoggia solubili <i>Trémie poudres solubles</i> | - | - | 1 |
| Capacità tramoggia solubili <i>Capacité trémie poudres solubles</i> | - | - | 1,0 Kg |
| Mixer solubili <i>Mélangeur poudres solubles</i> | - | - | 1 |
| Wi-Fi bidirezionale <i>Wi-Fi bidirectionnelle</i> | ✓ | ✓ | ✓ |
| USB | ✓ | ✓ | ✓ |

DIMENSIONI / DIMENSIONS

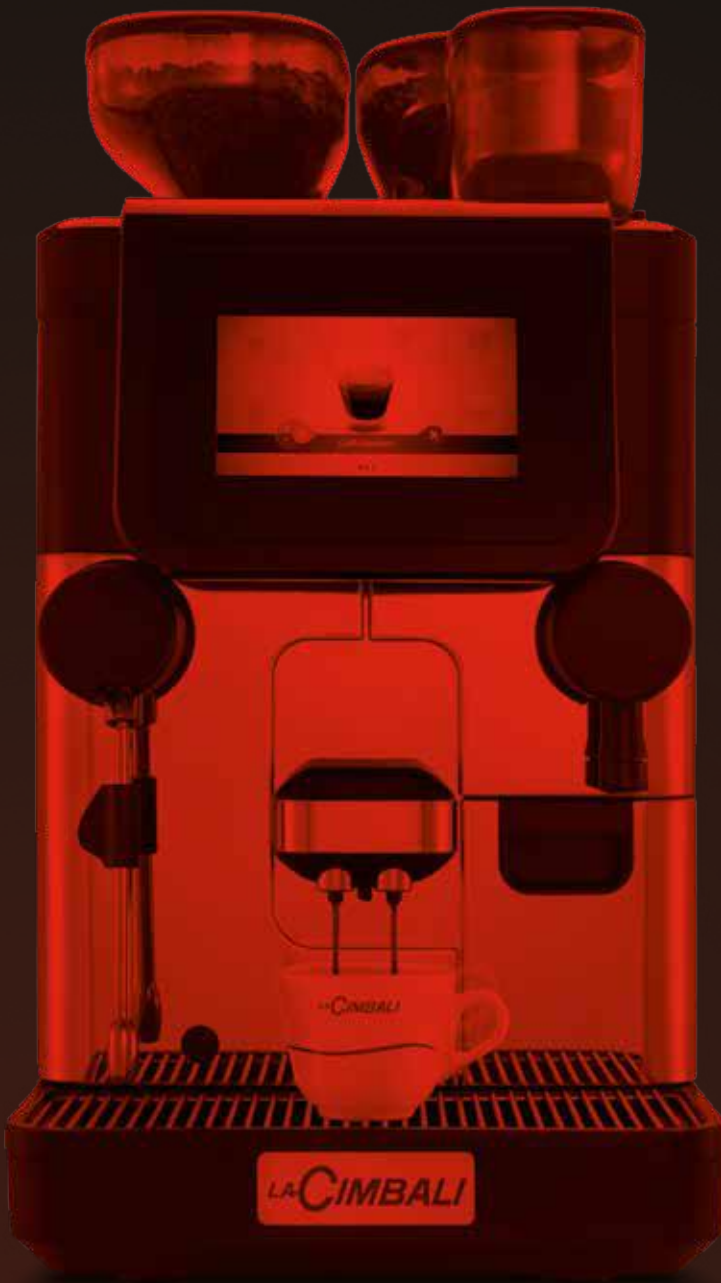
| | | | |
|--|----------------|-----|-----------------|
| Dimensioni L x P x H (mm) <i>Dimensions L x P x H (mm)</i> | | | 370 x 620 x 762 |
| Peso (kg) <i>Poids (kg)</i> | | | 71 |
| Potenza massima a <i>Absorption à</i> | 220-240V~ 50Hz | (w) | 3200 - 3800 |
| | 220V~ 60Hz | (w) | 3400 |

OPTIONAL

| | | | |
|--|---|---|---|
| Acqua aggiunta <i>Rajout d'eau</i> | ✓ | ✓ | ✓ |
| Microfiltro <i>Microfiltre</i> | ✓ | ✓ | ✓ |
| Scarico diretto <i>Déchargement direct</i> | ✓ | ✓ | ✓ |



S20



PUBLICCIBALI 15.480

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

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

