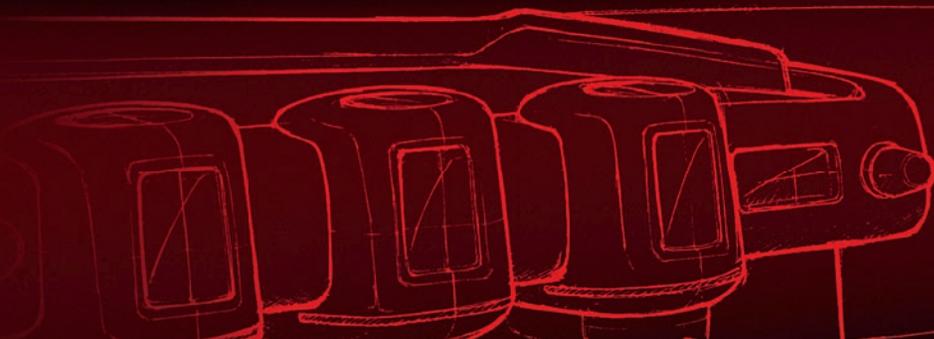


ANNIVERSARY EDITION
M100

LA CIBALI



LA CIBALI



**Design zelebriert
Funktionalität.**



Eleganz, Zuverlässigkeit, Energieeinsparung und Spitzenleistung. Feinste italienische Espresso-Tradition, verpackt in einer unwiderstehlichen Optik: Das ist die M100, die neue Profi-Maschine für Kaffeebars. Eine Huldigung an hundert Jahre Erfolgsgeschichte der Gruppo Cimbali und zugleich ein Schritt in eine vielversprechende Zukunft. Die kurvigen, üppigen Konturen sind eine moderne Variation der typischen Silhouette von Kaffeemaschinen mit hydraulischen Gruppen, während das schnörkellose, auf maximale Ergonomie ausgerichtete Design einen konzeptionellen Ansatz zum Ausdruck bringt, der den Bedürfnissen und dem Geschmack des modernen Barista entgegenkommt und gleichzeitig für höchste Qualität in der Tasse sorgt.

*Die neue M100
von Cimbali
ist eine Hommage
an die große
Espresso-Tradition:
Technologie und
Design im Dienste
des Geschmacks.*



GT und HD. Zwei Versionen, ein Gedanke: Exzellenz.

Das Modell M100 gibt es in zwei Ausführungen: GT und HD, zwei Patente, die für modernste Technologie aus dem Hause Cimbali stehen - der legendären Marke, die italienischen Espresso genuss in die ganze Welt hinausträgt.

In Sachen Design stehen drei Möglichkeiten zur Auswahl: hochglanzpoliertes Aluminium, mattschwarz, eine „Anleihe“ aus der Autowelt, und weiß glänzend, eine Version, die besonders gut in modernere Lokale passt.



Das neue Flaggschiff aus dem Hause Cimbali ist ein Juwel an Technik, das flexible Temperaturregelung gekonnt mit einer unwiderstehlichen Optik verbindet.

LA CIBALI



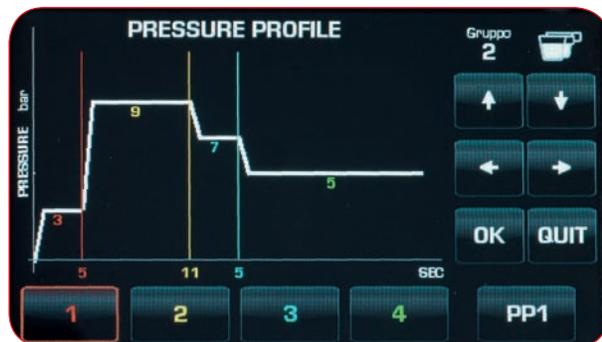
M100 Version GT.

Die GT-Technologie vereint flexible Temperaturregelung und Temperaturstabilität mit der berühmten Zuverlässigkeit der Cimbali Produkte.

Das patentierte Heizsystem der M100 GT besteht aus einem Kessel mit zwei hintereinander geschalteten Wärmetauschern sowie unabhängigen Kaffee-Boilern für jede Gruppe. Dies garantiert eine exzellente Temperaturstabilität und eine maximale Flexibilität, da die Temperatur jeder Gruppe in wenigen Sekunden einfach und individuell eingestellt werden kann.

M100 Version HD.

Wassertemperatur und Extraktionsdruck: Das Geheimnis hinter einem perfekten Espresso. Um beide zugleich optimal einstellen zu können, hat Cimbali die High Definition-Technologie (HD) patentieren lassen, dank der der Extraktionsprozess einfach gesteuert werden kann. Bei der M100 HD hat der Barista nicht nur die Möglichkeit, die Brühtemperatur individuell einzustellen. Je nach verwendeter Kaffeemischung kann er außerdem den Wasserdruck variieren, um das Aroma mit dem richtigen Druck optimal zur Geltung zu bringen.



LA CIBALI

*Mit der neuen M100
von Cimbali erklimmt
die italienische
Espresso - Tradition
den absoluten
Gipfel in Sachen
Geschmack, Qualität
und Service.*

M100GT und M100HD. Ein unschlagbares Duo.



Die M100 ist ein unermüdlicher, treuer „Kamerad“, solide und sparsam im Verbrauch. Die Maschine, die jeder Barista an langen Arbeitstagen an seiner Seite wissen möchte, wenn seine Gäste einen Espresso oder einen cremigen Cappuccino bestellen. So wird die Arbeit noch effizienter und zum puren Vergnügen.

TURBOSTEAM Milk4

Der Turbosteam Milk4 gibt nicht nur ein Dampf-Luftgemisch ab, wie der konventionelle (patentierte) Turbosteam, er zeichnet sich auch durch Öffnungen im unteren Teil seines Endstücks zum Aufschäumen oder Erhitzen geringerer Milchmengen aus. Das Endstück ist aus einem Spezialmaterial für den Lebensmittelgebrauch hergestellt; es kann auch vom Barista schnell ausgebaut und ausgetauscht werden.

Die Vorteile

Vier programmierbare Funktionen für vier verschiedene Milchschaum-Qualitäten:

1. Heiße, nicht aufgeschäumte Milch
2. Wenig Schaum
3. Standard-Schaum
4. Viel cremiger Schaum

Temperatur und Schaumdichte der Milch werden bei der Programmierung eingestellt und können vom Barista je nach Bedarf verändert werden.



Alles auf Knopfdruck!

Eine raffinierte Maschine, die die Arbeit des Barista ungemein erleichtert. Das Benutzer-Interface der M100 überrascht durch eine höchst einfache Bedienung über Touchscreen, den großzügigen Arbeitsbereich mit LED-Beleuchtung, und durch Siebträger mit geneigtem, ergonomischem Softtouch-Griff.

Besondere Details, Lösungen, die Qualität, Gelassenheit und Freude in den Arbeitsalltag bringen.

Pluspunkte, die nur bei einer Cimbali zur normalen „Grundausrüstung“ gehören.

Bei der **M100** wird ein neues Heißwasser-Temperatursteuerungssystem für Tee und Heißgetränke eingebaut. Sowohl die Temperatur, als auch die Menge des abgegebenen Wassers können bei jeder Auswahl über eine Software eingestellt werden, ohne dass die Maschine geöffnet werden muss. Mit dem System können drei verschiedene Temperaturen und Mengen eingestellt werden. Besonders von Vorteil bei einem großen Angebot an Tees.



M100, zukunftsorientiert, mit Sinn für die Gegenwart.

Energy Saving

Die M100 ist mit den modernsten Energiesparlösungen ausgestattet und besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Im Modus Energy Saving wird der Druck im Kessel gesenkt, wenn die Maschine längere Zeit keine Getränke zubereiten muss: Diese Funktion kann vom Barista manuell über das Touchscreen-Display aktiviert werden.

Es muss danach nur eine beliebige Taste der Maschine gedrückt werden, damit sie in 60-90 Sekunden wieder in den Normalbetrieb zurückkehrt. Im Energy Saving Nacht-Modus schaltet sich die Maschine nicht komplett aus, sondern lässt den Widerstand aktiv, um im Kessel einen Druck von 0.2 Bar beizubehalten. Auch in diesem Fall ist es möglich, in 1-2 Minuten zum Normalbetrieb zurückzukehren (der Wert kann je nach Einstellung des zu erreichenden Drucks variieren).

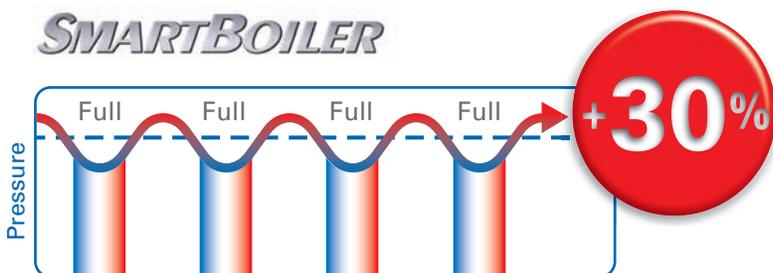


Green machine

Die M100 wurde im Zeichen einer funktionellen und umweltbewussten Meisterhaftigkeit konzipiert. Sie besitzt die modernsten Energy Saving - Softwarefunktionen und wurde aus wiederverwertbaren Materialien und mit technologischen Lösungen hergestellt, die eine tägliche Energieeinsparung von bis zu 21%* im Vergleich zu ähnlichen Modellen erlauben.

*Gemäß DIN 18873-2-Parametern

SMARTBOILER



Smart Boiler

Die M100 ist mit der patentierten Smart Boiler-Technologie von Cimbali ausgestattet, die das Wiederauffüllen des Kessels optimiert, für einen Temperatureausgleich garantiert, die Heißwasser- und Dampfleistung steigert und den Energieverbrauch senkt.

Thermische Verbesserung

Die M100 wurde mit einem Kessel ausgerüstet, der mit einem speziellen Material mit einem hohen Isolierkoeffizient beschichtet ist, um den Wärmeverlust zu verringern.

Dadurch muss weniger Energie in das im Kessel zu erhitzende Wasser eingebracht werden und der Kessel, die Widerstände sowie andere Bauteile werden weniger stark abgenutzt.



Ruveco Teck

Die Bestandteile der M100, die mit Wasser und Dampf in Berührung kommen, werden einer Ruveco Teck-Behandlung unterzogen - ein Produktionsverfahren, das für deutlich weniger Metallrückstände in den ausgegebenen Getränken sorgt. Dieses Patent wurde mit einem NSF-Zertifikat ausgezeichnet.



USB

Maximale Anbindung an modernste Technologien dank serienmäßigem USB-Anschluss, der eine Aktualisierung der Software der Maschine, das Herunterladen der Konfigurationsdaten und die Einstellung der Produkte via USB-Stick erlaubt.



Bluetooth

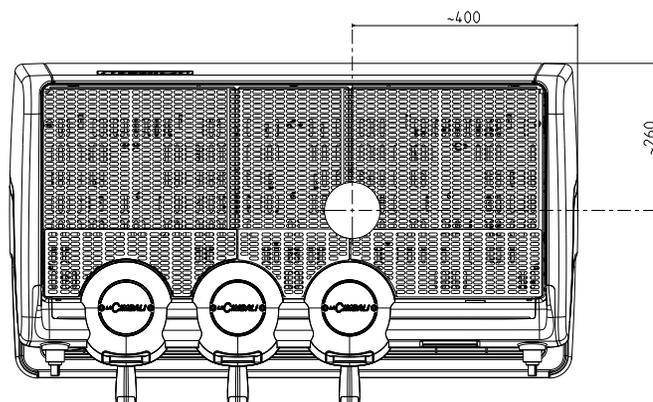
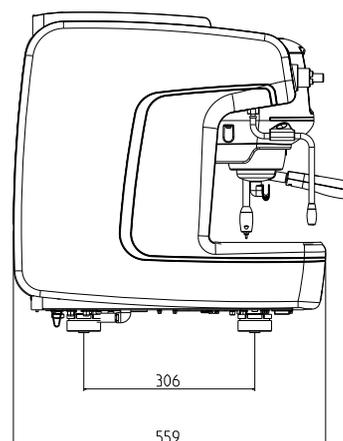
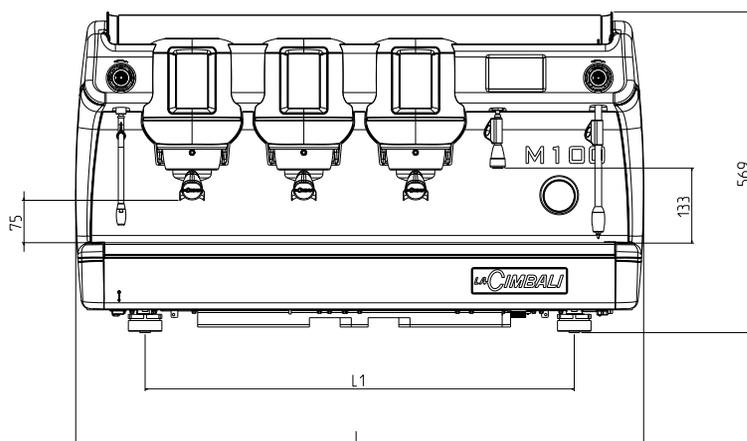
Durch die Kombination mit einer On Demand- Dosiermühle von Cimbali mit Wireless-Technologie ist ein perfektes Mahlen des Kaffees garantiert. Dank der Bluetooth - Technologie ist die Dosiermühle in ständigem Dialog

mit der M100 (GT), um die richtige Extraktion sicherzustellen, und automatisch, ohne Eingriff des Bedieners, eventuelle Änderungen beim Mahlvorgang und bei der Menge vorzunehmen. So gelingt der Espresso immer perfekt.





Technische Daten	M100/DT2	M100/DT3	M100/DT4
Abmessungen: L x B x H (mm/in)	817 x 559 x 570 33,1 x 22,0 x 22,4	1017 x 559 x 570 40,0 x 22 x 22,4	1217 x 559 x 570 47,9 x 22 x 22,4
Gewicht (kg)	95 kg	109 kg	129 kg
Installierte Leistung bei 220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	6000 - 7000	6700 - 8000	7400 - 9000
Kesselkapazität (Liter)	10	10	10
Kapazität unabhängige Kaffeeboiler (Liter)	0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Erhältliche Ausführungen: Hochglanzpoliertes Aluminium, Mattschwarz, Weiß glänzend			
Konfiguration: 2 Dampfplanten oder 1 Turbosteam Milk4-Lanze + 1 Dampfplanze; erhöhte Ausführung			



M100/DT2
L1: 568 mm
L: 817 mm

M100/DT3
L1: 768 mm
L: 1017 mm

M100/DT4
L1: 768 mm
L: 1217 mm





GRUPPO CIMBALI

Gruppo Cimbali
Via Manzoni, 17 - 20082
Binasco (MI) Italy
T +39 02.900491
cimbali@gruppocimbali.com
www.gruppocimbali.com



LA-CIMBALI