



M100

Inspired by Future

IT | FR

LA CIMBALI

www.cimbali.com

IL DESIGN CELEBRA LA FUNZIONALITÀ

Eleganza, risparmio energetico ed elevate prestazioni: la più raffinata tradizione del caffè espresso italiano evolve nelle forme accattivanti della M100, la nuova macchina professionale per il bar che celebra, rilanciandoli verso il futuro, i primi cento anni di successi di Gruppo Cimbali. I gruppi curvilinei bombati sono un richiamo attualizzato all'estetica delle macchine per caffè con gruppi idraulici, mentre il design sobrio, mirato alla massima ergonomia di utilizzo, esprime un approccio progettuale attento alle esigenze e ai gusti del barista contemporaneo, combinandole con le più elevate performance in termini di qualità in tazza.





Élégance, fiabilité, économie d'énergie et hautes performances: la tradition la plus raffinée du café espresso italien évolue avec les formes captivantes de la M100. Cette nouvelle machine à café professionnelle de la marque La Cimbali, résolument tournée vers l'avenir, célèbre les cent premières années de succès du Gruppo Cimbali. Ses groupes curvilignes bombés sont un clin d'oeil moderne à l'esthétique classique des machines à café à groupes hydrauliques, son design sobre, à l'ergonomie d'utilisation optimale, est la réponse aux exigences et aux goûts du barista contemporain, dont les besoins en performances et en qualité en tasse sont très élevées.

LE DESIGN
CÉLÈBRE
LA FONCTIONNALITÉ



DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

M100 è disponibile in due varianti:

M100 DOSATRON ed M100 HD.

M100 Dosatron vanta quel sistema termico Cimbali che è divenuto negli anni un vero punto di riferimento. M100 HD, permette al barista sia la massima flessibilità nella regolazione della temperatura di erogazione che di modulare la pressione dell'acqua di estrazione. M100 è inoltre disponibile in tre varianti estetiche: alluminio lucidato, nera opaca, finitura d'ispirazione automotive e bianca lucida, soluzione particolarmente adatta ai locali dal look più contemporaneo.

DOUBLE VERSION, UN SEUL OBJECTIF: L'EXCELLENCE

La M100 est présentée en deux versions: GT et HD, bijoux de la technologie Cimbali, la marque légendaire qui diffuse le plaisir et la culture de l'espresso italien dans le monde entier. Trois variantes sont disponibles en finition esthétique: aluminium poli, noir mat, finition à l'inspiration automobile et blanc brillant, une solution particulièrement indiquée pour les établissements au look plus contemporain.

SEMPLICEMENTE AI VOSTRI COMANDI

Una macchina realmente evoluta trasforma la complessità in gesti semplici e immediati per il barista. L'interfaccia utente della M100 sorprende per l'estrema semplicità dei comandi attivabili con la tecnologia touch screen, per l'area di lavoro ampia e illuminata a led, per i portafiltri a impugnatura inclinata ergonomica soft touch. Dettagli particolari, soluzioni che aggiungono qualità, serenità e piacere al lavoro di tutti i giorni. Plus che solo una Cimbali considera normale dotazione di bordo.

SIMPLEMENT À VOS ORDRES

Une machine réellement évoluée qui transforme la complexité en gestes simples et immédiats pour le barman. L'interface utilisateur de la M100 surprend par la simplicité extrême des commandes activables avec la technologie touch screen, par la zone de travail vaste et éclairée à led, par les porte-filtres à prise inclinée ergonomique soft touch. Il s'agit là de détails particuliers, de solutions qui ajoutent de la qualité, de la sérénité et du plaisir au travail de tous les jours. Des plus que seule une Cimbali considère comme un équipement normal.





2.0°



START
STOP

CIMBALI

91.0°



START
STOP

LA CIMBALI





COMPAGNA DI SUCCESSI

M100 sarà una compagna di lavoro infaticabile, solida e razionale nella gestione dei consumi. La macchina che ogni barista professionista vorrebbe avere nelle lunghe giornate di servizio per poter offrire ai clienti caffè, cappuccini cremosi e per lavorare con maggiore soddisfazione e redditività.

COMPLICE DU SUCCÈS

La M100 sera un complice infatigable, solide et rationnel dans la gestion des consommations. La machine que tout barman professionnel voudrait avoir pendant les longues journées de service pour offrir aux clients des cafés, des cappuccinos crémeux et pour travailler avec davantage de satisfaction et de rentabilité.

UNA RIVOLUZIONE
ALL'INSEGNA DEL
SUCCESSO

UNE
REVOLUTION
A L'ENSEIGNE
DU SUCCES







eco

Energy Saving

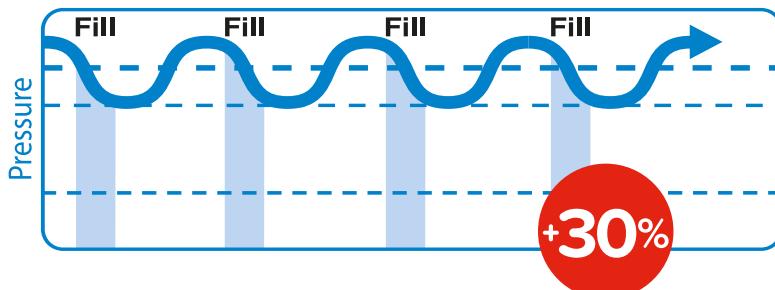
M100 è dotata delle più evolute soluzioni di Energy Saving ed è prodotta con materiali riciclabili. Con la modalità Energy Saving viene abbassata la pressione in caldaia quando la macchina non deve erogare per un periodo di tempo significativo: questa funzione può essere attivata manualmente dal barista agendo sul display servizi touch screen. Basta poi premere un qualsiasi tasto della macchina per tornare alla fase di lavoro in 60-90 secondi.

Grazie alla modalità Energy Saving Notturna la macchina non si spegne completamente, lasciando attiva la resistenza per mantenere la pressione in caldaia a un valore di 0.2 bar. Anche in questo caso è possibile tornare alla fase di lavoro della macchina in 1-2 minuti (valore variabile in base alla pressione da raggiungere impostata).

Économie d'énergie

La M100 est dotée des solutions d'économie d'énergie les plus évoluées et est fabriquée avec des matériaux recyclables. En mode Économie d'Énergie, la pression dans la chaudière baisse quand la machine reste en attente pendant une certaine période de temps: cette fonction peut être activée manuellement par le barman sur l'écran des services touch screen. Il lui suffira ensuite d'appuyer sur n'importe quelle touche pour faire automatiquement repartir la machine en 60-90 secondes. Grâce au mode Économie d'Énergie Notturna, la machine ne s'éteint pas complètement, laissant la résistance active pour garder la pression dans la chaudière à une valeur de 0.2 bar. Dans ce cas aussi il est possible de retourner à la phase de travail de la machine en 1-2 minutes (valeur variable en fonction de la pression programmée à atteindre).

SMARTBOILER



Smart Boiler

M100 è equipaggiata di tecnologia brevettata Smart Boiler Cimbali che ottimizza il ripristino di acqua calda in caldaia e garantisce l'equilibrio termico, aumentando le performance di acqua calda e vapore e favorendo un minor utilizzo di energia.

Smart Boiler

La M100 comprend une technologie brevetée Smart Boiler Cimbali qui optimise le rétablissement de l'eau chaude dans la chaudière et garantit l'équilibre thermique, en augmentant les performances de l'eau chaude et de la vapeur et en favorisant une moindre consommation d'énergie.



Efficienza Termica

La M100 è stata equipaggiata con una caldaia rivestita di uno speciale materiale con elevato coefficiente di coibentazione per ridurre la dispersione termica. Ciò comporta meno energia da reintrodurre nell'acqua da scaldare e una minore usura della caldaia, delle resistenze e delle altre componenti.



Amélioration thermique

La M100 a été équipée d'une chaudière revêtue d'un matériau spécial au coefficient d'isolement élevé afin de réduire la dispersion thermique. Cela génère un besoin énergétique inférieur pour chauffer l'eau et une moindre usure de la chaudière, des résistances et des autres composants.



USB

Massima connessione con le più moderne tecnologie grazie alla porta porta USB di serie, che permette di aggiornare il software della macchina, effettuare il download dei dati di configurazione e di impostare le ricette tramite chiavetta USB.

USB

Connexion maximale avec les technologies les plus modernes grâce au port USB de série, qui permet de mettre à jour le logiciel de la machine, de télécharger les données de configuration et de programmer les recettes à travers la clé USB.



Bluetooth

Abbinando M100 Dosatron a un macinadosatore Cimbali on Demand con tecnologia wireless, sarà garantita una perfetta macinatura del caffè. La macchina verifica la correttezza dell'estrazione e, grazie alla tecnologia Bluetooth, segnala direttamente al macinadosatore gli eventuali aggiustamenti perché li esegua automaticamente, senza alcun intervento da parte del barista.

Bluetooth

La combinaison de la M100 à un moulin-doseur Cimbali on Demand à technologie sans fil, garantit une mouture parfaite du café. En effet, grâce à la technologie Bluetooth, le moulin-doseur dialogue constamment avec la M100 (GT) pour vérifier la conformité de l'extraction et apporter, en mode automatique et sans aucune intervention de l'opérateur, d'éventuelles variations sur la mouture et sur la dose de manière à offrir toujours un café espresso parfait.

TURBOSTEAM MILK4

TurboSteam Milk 4

Il Turbosteam Milk4, oltre a erogare vapore misto ad aria come il Turbosteam tradizionale (brevettato), è caratterizzato da un terminale con fori posti nella parte inferiore per montare o scaldare anche piccole quantità di latte. Il terminale è realizzato in uno speciale materiale alimentare; è semplice da smontare e da sostituire anche da parte del barista per un'eventuale manutenzione facilitata senza l'intervento del tecnico. È programmabile per ottenere quattro diverse ricette di latte: latte caldo non montato, poca crema, crema standard, molta crema. Temperature e livello di emulsione vengono stabiliti all'atto della programmazione e possono essere modificati direttamente dal barista in base alle proprie esigenze.

TurboSteam Milk 4

Le Turbosteam Milk4 distribue non seulement un mélange de vapeur et d'air comme le Turbosteam traditionnel (breveté), mais se caractérise par un embout dont les orifices sont situés dans la partie inférieure afin de faire mousser ou chauffer même de petites quantités de lait. L'embout est fabriqué avec un matériau alimentaire spécial; qui peut être démonté ou remplacé facilement par le barman lui-même, pour un entretien simplifié sans avoir recours à l'intervention d'un technicien.

La température et le niveau d'émulsion sont définis au moment de la programmation et ils peuvent être directement modifiés par le barman en fonction de ses exigences.



Ruveco Teck

I componenti della M100 che entrano in contatto con l'acqua e il vapore sono sottoposti al trattamento Ruveco Teck, un processo produttivo che riduce in maniera drastica il rilascio di metalli nelle bevande erogate. Questo brevetto ha ottenuto la certificazione NSF.

Ruveco Teck

Les composants de la M100 qui entrent en contact avec l'eau et la vapeur sont soumis au traitement Ruveco Teck, un procédé de fabrication qui réduit de manière radicale le rejet de métaux dans les boissons débitées. Ce brevet a obtenu la certification NSF.



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. La Cimbali 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. La Cimbali ne propose pas que des expressos mais toute la vaste gamme de boissons distribuées tous les jours, partout dans le monde, pour satisfaire les goûts et les tendances internationales.



Silver



White



Black

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES

		HD/DT2	HD/DT3	HD/DT4
Potenza installata a <i>Puissance installée à:</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000-7100	6700-8000	7800-9200
Capacità caldaia (litri) <i>Capacité chaudière services (litres)</i>	10	10	10	
Capacità boiler caffè (litri) <i>Capacité chauffe-eau café (litres)</i>	0,4x2	0,4x3	0,4x4	
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x P x H (mm/in)</i>	817x559x605 33.1x22x23.8	1017x559x605 40x22x23.8	1217x559x605 47.9x22x23.8	

Finiture disponibili: alluminio lucido, nero opaco, bianco lucido

Finitions disponibles: aluminium poli, noir mat, blanc brillant

Configurazioni: 2 lance vapore o 1 turbosteam Milk4 + 1 lancia vapore, versione bicchieri alti

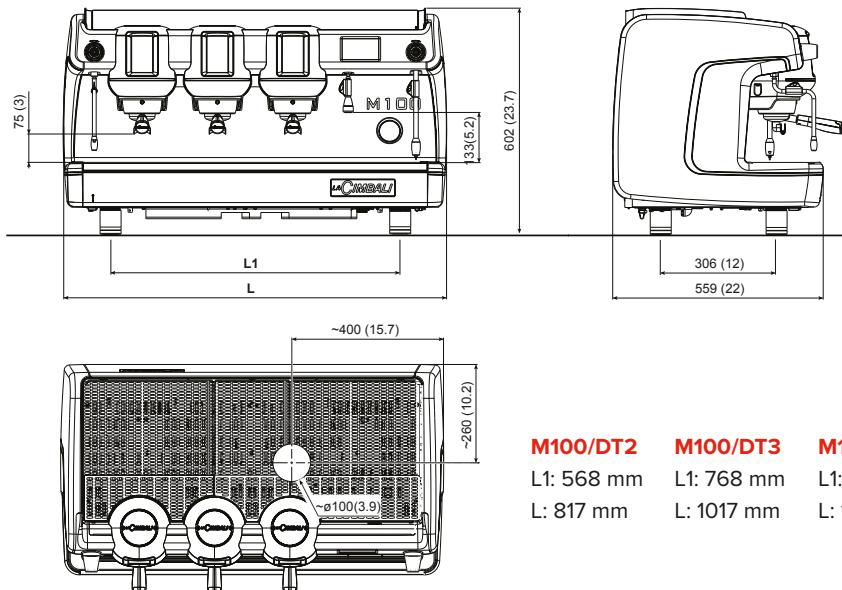
Configuration : 2 tuyaux vapeur ou 1 tuyau Turbostream milk 4 + 1 tuyau vapeur; version grande tasse

DOSATRON/DT2 DOSATRON/DT3 DOSATRON/DT4

Potenza installata a	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	4200-5000	6300-7500	6300-7500
Potenza installata a	220-240V~ 50-60Hz(W)	3000-3500	-	-
Capacità caldaia (litri)	10	10	10	10
Dimensioni L x P x H (mm/in)	817x559x605 33.1x22x23.8	1017x559x605 40x22x23.8	1217x559x605 47.9x22x23.8	1217x559x605 47.9x22x23.8

Finiture disponibili: alluminio lucido, nero opaco, bianco lucido

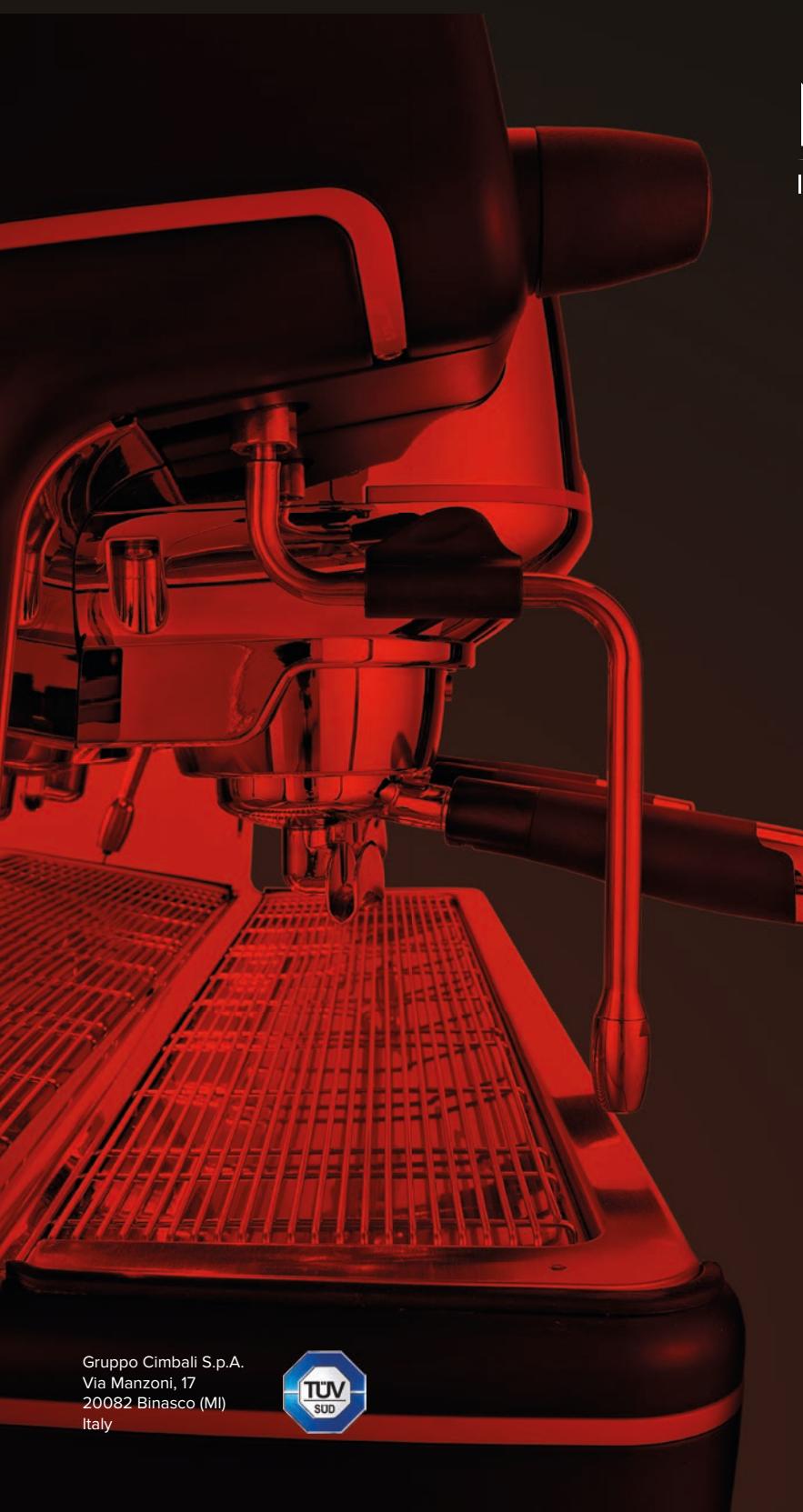
Configurazioni: 2 lance vapore o 1 turbosteam Milk4 + 1 lancia vapore, versione bicchieri alti



M100/DT2 M100/DT3 M100/DT4

L1: 568 mm L1: 768 mm L1: 968 mm
L: 817 mm L: 1017 mm L: 1217 mm



A dramatic, low-key photograph of a Cimbali M100 espresso machine. The machine is bathed in a deep red light, highlighting its metallic components like the boiler, portafilter holder, and steam wand. The background is dark, making the red glow stand out.

M100

Inspired by Future

Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco (MI)
Italy



LA CIMBALI

www.cimbali.com