
M100
Inspired by the Future
PUBLICIMBALI 16-457
Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91
lacimbaliofficialpage
lacimbali_official
LA CIMBALI
cimbali.com



M100

Inspired by the Future

LA CIMBALI

cimbali.com

EN | DE

DESIGN CELEBRATES FUNCTIONALITY

Elegance, reliability, energy saving and high performance: the finest tradition of Italian espresso coffee evolves in the eye-catching shapes of the M100, the new professional machine for the bar, born to celebrate the first hundred years of Gruppo Cimbali success, while keeping an eye to the future. Its groups, of curved and rounded shape, recall those coffee machines characterized by hydraulic groups, while its simple design, aimed at the maximum ease of use combined with the highest performance in terms of the quality in the cup, expresses an approach attentive to the needs and tastes of the contemporary barista.





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.

DESIGN ZELEBRIERT FUNKTIONALITÄT





FROM TRADITION TO INNOVATION

M100 is available in two versions: GT and HD, the cutting edge of the technology signed LaCimbali, the legendary brand that creates the pleasure and culture of Italian espresso around the world. The machine is available in three different finishing: steel and polished aluminum; steel and matt black, inspired by the automotive style, and the more contemporary steel and glossy white.

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 LaCimbali stehen - der legendären Marke, die italienischen Espressogenuss 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.

SIMPLY UNDER YOUR CONTROL

A fully evolved espresso coffee machine turns the complexity into simple and immediate actions for the barista. M100 will surprise any barista with the extreme simplicity of its touchscreen commands, with its wide work area lit by LEDs and its inclined ergonomic and soft-touch filter-holder handle.
Details and solutions that add quality, peace of mind and pleasure to the barista's everyday work, all pluses which only LaCimbali considers standard equipment for its machines.

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 LaCimbali zur normalen „Grundausstattung" gehören.




91.0°
START
STOP



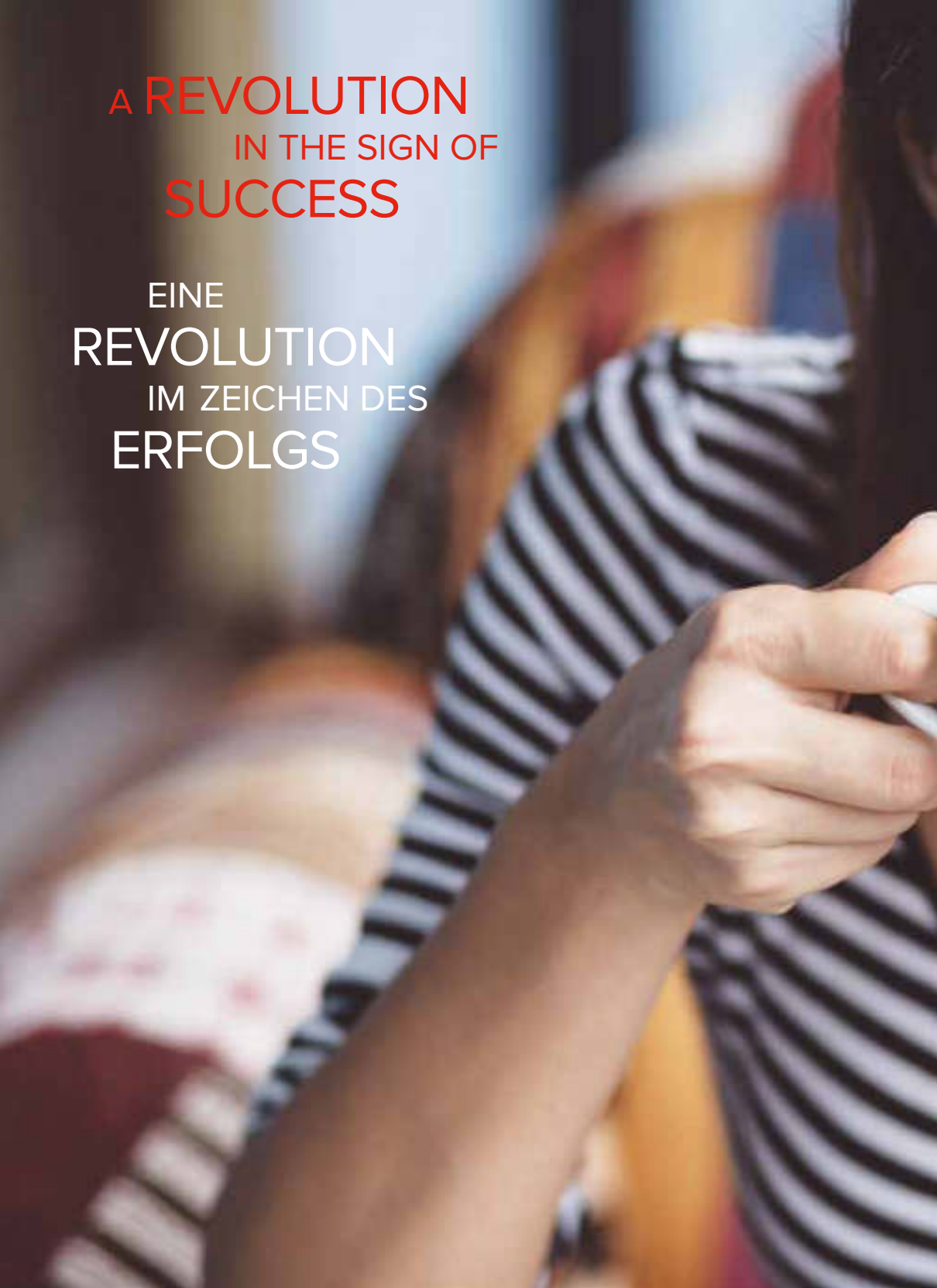


SUCCESS COMPANIONS

M100 will be a tireless work companion, it will be solid and rational in the consumption management. The machine that every professional barista would like to have during his long work days in order to offer customers coffee and creamy cappuccinos and to work with greater satisfaction and profitability.

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.



A REVOLUTION IN THE SIGN OF SUCCESS

EINE REVOLUTION IM ZEICHEN DES ERFOLGS





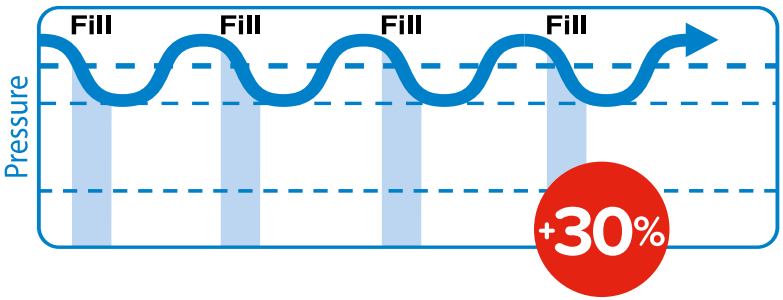
Energy Saving

M100 is equipped with the most contemporary Energy Saving solutions and it is produced with recyclable materials. The Energy Saving Mode reduces the boiler pressure when the machine is idle for a significant period of time: this function can be manually enabled by the barista by using the touch screen. To reactivate it, the barista only needs to press any key, and in just 60-90 seconds the machine will be ready for use again.
Thanks to the Energy Saving Notturna mode, the machine does not fully switch itself off.
The resistor remains active to keep the pressure in the boiler at a value of 0.2 bars.
Also in this case, it is possible to go back to the machine working mode in 1-2 minutes (this value varies depending on the set pressure to be reached).

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).

SMARTBOILER



Smart Boiler

M100 is equipped with the patented Smart Boiler technology, which optimises the replenishment of water in the boiler and ensures the thermal balance, thus increasing hot water and steam performance and reducing energy consumption.

Smart Boiler

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



Thermal Efficiency

The M100 boiler is insulated with a jacket made of a special material with a very efficient thermal properties to reduce heat loss. This results in lower energy usage and subsequently lower wear of the boiler, resistors and other components.



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.



USB

The USB port allows connection to the most advanced technologies and it also makes it possible to update the machine software, download configuration data and update recipes via a USB key.

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 USBStick erlaubt.



Bluetooth

By combining the M100 GT with an on-demand LaCimbali grinder-doser featuring the wireless technology, the perfect coffee grinding is guaranteed. The Bluetooth technology enables the grinder-doser to constantly communicate with M100 GT and ensures the perfect extraction by automatically adjusting the grind in terms of dose and granulomatry without the intervention of an operatorer. This guarantees a perfect espresso coffee.

Bluetooth

Durch die Kombination mit einer On Demand-Dosiermühle von LaCimbali 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.

Ruveco Teck

The M100 components which come into contact with water and steam have been subjected to the Ruveco Teck treatment, a production process that drastically reduces the release of metals in the delivered drinks This patent has obtained the NSF certification.



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.



TurboSteam Milk4 Cold Touch

Insulating, non-stick outer coating on the steam wand to keep its surface cold before, during and after steam delivery and while the milk is being frothed. It also guarantees a easy, safe cleaning.

TurboSteam Milk4 Cold Touch

Isolierende externe Antihaftbeschichtung der Dampflanze, um die Außenoberfläche vor, während und nach der Dampfbereitung beim Aufschäumen der Milch kühl zu halten. Ferner gewährleistet sie eine einfache und sichere Reinigung.

A journey through Espresso





LA CIMBALI

coffee starts here

COFFEE STARTS HERE: a journey that sets out from Milan and reaches markets worldwide, with roots that spring from the power of industrial design. LaCimbali: more than just espresso, with a varied range of beverages supplied every day, ready to satisfy international tastes and trends.

COFFEE STARTS HERE Eine Reise, die von Mailand aus die Märkte dieser Welt begeistert. Eine Reise, die der Kraft des Industriedesigns entspringt. LaCimbali steht für die Vielfältigkeit der täglich weltweit zubereiteten Kaffeegetränke, für Trends und Klassiker und für den individuellen Geschmack.





Silver





White



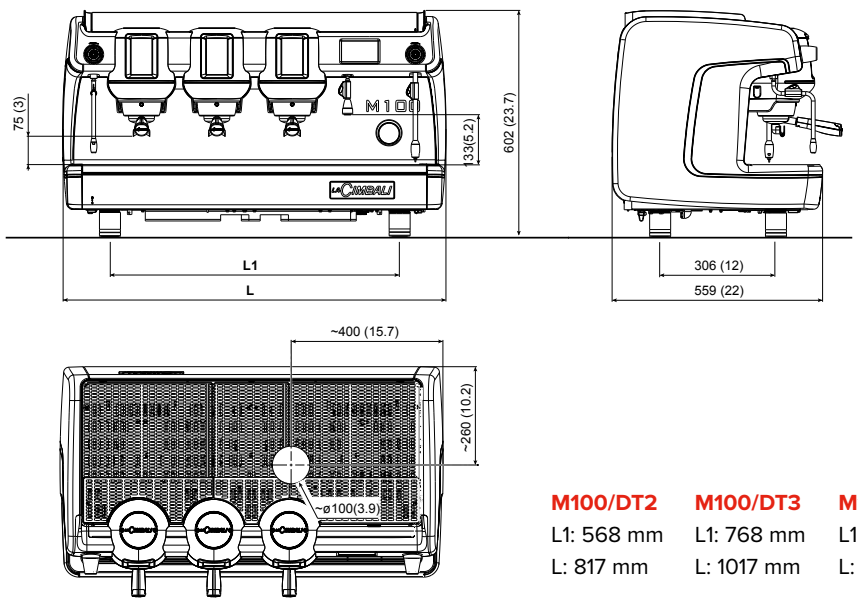


Black

TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN		DT2	DT3	DT4
Dimensions L x D x H (mm/in) *Abmessungen L x B x H (mm/in)*		817 x 559 x 605 33,1 x 22 x 23,8	1017 x 559 x 605 40 x 22 x 23,8	1217 x 559 x 605 47,9 x 22 x 23,8
Weight (kg) *Gewicht (kg)*		95	109	120
Installed power at *Installierte Leistung bei*	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Hot water&steam boiler capacity (litres) *Kesselkapazität (Liter)*		10	10	10
Coffee boiler capacity (litres) *Kapazität unabhängige Kaffeeboiler (Liter)*		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4

Available finishes: polished aluminum, matt black, glossy white
Erhältliche Ausführungen: Hochglanzpoliertes Aluminium, Mattschwarz, Weiß glänzend

Configuration: 2 steam wands or 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch wand + 1 steam wand tall cup version
Konfiguration: 2 Dampflanzen oder 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch-Lanze + 1 Dampflanze; erhöhte Ausführung



M100/DT2
L1: 568 mm
L: 817 mm

M100/DT3
L1: 768 mm
L: 1017 mm

M100/DT4
L1: 968 mm
L: 1217 mm