

PRICE LIST

05/2014 EVRU/66

LA CIMBALI

www.cimbali.com

S54 DOLCEVITA MilkPS



€ 19.550,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.
Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).
Оснащена системой ThermoDrive, предназначенной для легкой настройки температуры группы пролива.
Капучино Система (Cappuccino System), позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.
1 паровой кран. 1 кран кипятка.
Уникальная система «двойного теплообменника».
Высокопроизводительные жернова с инверторной технологией.
Клапан регулировки давления пролива воды: специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.
Встроенный подогреватель посуды (3 режима нагрева).
НОВИНКА: **P**erfect **G**rinding **S**ystem – автоматическая подстройка помола (ОПЦИЯ)

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	260
Капучино	(150мм чашек / час)	190
Кипяток	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	50
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	40

Особенности

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	8 или 2x7
Количество программируемых доз кипятка	2
Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы	42 или 50 мм
Капучино Система	Есть
Клапан регулировки давления пролива воды «Water by-pass»	Есть
Система «ThermoDrive»	Есть
Технология «Smart Boiler»	Есть
Количество бойлеров	1 + 1
Объем бойлеров (литры)	4 + 1
Кофемолка-дозатор (со встроенным вариатором помола))	2
Бункер для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x1.3

Техническая информация

Ширина (мм)	510
Глубина (мм)	660
Высота (мм)	830
Вес (кг)	97
Мощность при 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 - 9000

Optional

Perfect **G**rinding **S**ystem: автоматическая подстройка помола	€ 470,00

Аксессуары

Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 310,00
Комплект смарт-карт для разграничения прав доступа	€ 360,00
CSI / CCI Интерфейс для подключения к компьютеру	€ 800,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

S54 DOLCEVITA TURBOSTEAM



€ 18.610,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена системой ThermoDrive, предназначенной для легкой настройки температуры группы пролива.

Оснащена 1 стандартным паровым краном и 1 устройством Turbosteam (патент Cimbali) для вспенивания и подогрева молока в автоматическом режиме.

1 кран кипятка (программируемая доза).

Уникальная система «двойного теплообменника».

Высокопроизводительные жернова, с инверторной технологией.

Клапан регулировки давления пролива воды – специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Встроенный подогреватель посуды (3 режима нагрева).

Новинка: **P**erfect **G**rinding **S**ystem: автоматическая подстройка помола (ОПЦИЯ).

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	260
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 500мм)	50
Подогрев/вспенивание молока – стандартный паровой кран	(литров / час – равномерно, по 500мм)	40
Подогрев/вспенивание молока -Turbosteam	(литров / час – равномерно, по 500мм)	26

Особенности

Количество программируемых напитков (“2x” с использованием кнопки «Shift»)	8 или 2x7
Количество программируемых доз кипятка	2
Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1+Turbosteam
Диаметр группы	50 мм
Клапан регулировки давления пролива воды «Water by-pass»	Есть
Система ThermoDrive	Есть
Технология «Smart Boiler»	Есть
Количество бойлеров	1 + 1
Объем бойлеров (литры)	4 + 1
Кофемолка-дозатор (со встроенным вариатором помола)	2
Бункер для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x1.3

Техническая информация

Ширина (мм)	510
Глубина (мм)	660
Высота (мм)	830
Вес (кг)	97
Мощность при 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 – 9000

Опции

Автоматический клапан	€ 780,00
Perfect **G**rinding **S**ystem: автоматическая подстройка помола	€ 470,00

Аксессуары

Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 310,00
Комплект смарт-карт для разграничения доступа	€ 360,00
CSI / CCI Интерфейс для подключения к компьютеру	€ 800,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

S39 DOLCEVITA2



MILKPS	€ 20.410,00
CAP+CAF TS	€ 19.900,00
CAFFE' TS	€ 19.150,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «**Smart Boiler**», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена системой **ThermoDrive**, предназначенной для легкой настройки температуры группы пролива.

MILKPS: 2 эспрессо и капучино группы для приготовления 480 эспрессо или 300 капучино в час. Приготовление капучино осуществляется нажатием 1 кнопки.
CAP+CAF: 1 эспрессо группа и 1 капучино группа для приготовления 480 эспрессо или 150 капучино в час.
CAFFE': 2 эспрессо группы для приготовления 480 эспрессо в час.

MILKPS & **CAP+CAF** оснащены **Капучино Системой** (Cappuccino System) позволяющей готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком, обеспечить максимальную чистоту узлов и автоматический сброс остатков молока в конце каждого цикла приготовления капучино или латте.
Клапан регулировки давления пролива воды: специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.
2 крана пара (**MILKPS**), или **1 кран пара + 1 Turbosteam** для вспенивания молока в автоматическом режиме (**CAP+CAF & CAFFE'**).

1 кран кипятка.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	480
Капучино	(150мм чашек / час)	300 (MILKPS) или 150 (CAP+CAF)
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 500мл)	47
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, по 500мл)	41
Подогрев/вспенивание молока - Turbosteam	(литров / час – равномерно, по 500мл)	24

Особенности

Количество программируемых напитков («2x» - с использованием кнопки «Shift»)	16 или 2x14
Количество программируемых доз кипятка	2
Кран подачи пара	2 (MILKPS)или1+TS (CAP+CAF&CAFFE')
Кран подачи кипятка	1
Капучино Система ((MILKPS & CAP+CAF))	Есть
Диаметр группы (мм)	44 или 50
Технология Smart Boiler + Thermodrive	Есть
Кофейные бойлеры и их объем (литры)	2x1.1
Технические бойлеры и их объем (литры)	1x3.6
Кофемолки-дозаторы	6
Бункеры для зерна	3+3
Вместимость бункеров для зерна (кг)	4x1 + 2x0.8

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	900 x 672 x 841
Вес (кг)	135
Мощность при 380-415V3N~ 50Hz (W)	8600-10200

Аксессуары

Модуль охлаждения молока S39	€ 3000,00
Модуль подогрева посуды S39	€ 1.990,00
Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации без предварительного уведомления.

S39 BARSYSTEM



MILKPS € 13.490,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена системой ThermoDrive, предназначенной для легкой настройки температуры группы пролива.

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран пара.

1 кран кипятка.

Клапан регулировки давления пролива воды: специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	240
Капучино	(150мм чашек / час)	190
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 500мм)	30
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, по 500мм)	30

Features

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	8 или 2x7
Количество программируемых доз кипятка	2
Кран подачи кипятка	1
Кран подачи пара	1
Диаметр группы пролива (мм)	44 или 50
Капучино Система с MilkPS	Есть
Технология Smart Boiler + Thermodrive	Есть
Бойлеры и их объем (литры)	1x3
Кофемолки-дозаторы и бункеры для зерна	2+2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2 x 1,2

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	534 x 672 x 841
Вес (кг)	75
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3000-3600

Аксессуары

Третья кофемолка-дозатор	€ 800,00
Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00
Интерфейс подключения к компьютеру (параллельный порт)	€ 940,00
CSI / CCI интерфейс	€ 800,00
ø 44 или 50 мм микрофильтр в сборе (поставляется как запчасть)	
Съемная корзина для посуды (поставляется как запчасть)	

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

S39 BARSYSTEM TURBOSTEAM



€ 12.440,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена системой ThermoDrive, предназначенной для легкой настройки температуры группы пролива.

1 кран пара «Turbosteam».

1 кран кипятка.

Клапан регулировки давления пролива воды – специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	240
Капучино	(150мм чашек / час)	30
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, по 500мм)	30

Особенности

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	8 или 2x7
Количество программируемых доз кипятка	2
Кран подачи кипятка	1
Кран подачи пара	Turbosteam
Диаметр группы пролива (мм)	44
Технология Smart Boiler + Thermodrive	Есть
Бойлеры и их объем (литры)	1x3
Кофемолки-дозаторы и бункеры для зерна	2+2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2 x 1,2

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	534 x 672 x 841
Вес (кг)	75
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3000-3600

Опционально

50 мм диаметр группы

Аксессуары

Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00
Интерфейс подключения к компьютеру (параллельный порт)	€ 940,00
CSI / CCI интерфейс	€ 800,00
ø 44 или 50 мм микрофильтр в сборе (поставляется как запчасть)	
Съемная корзина для посуды (поставляется как запчасть)	

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M1 CHOCOLATE & SPECIALITIES/11 MilkPS



€ 13.330,00

Суперавтоматическая эспрессо и капучино машина с возможностью приготовления горячего шоколада.

Горячий шоколад, кофе и молочные напитки подаются через единую группу пролива. Предусмотрена возможность смешивания различных напитков. 2 емкости для растворимых ингредиентов.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете: настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран кипятка (выполнен из специального материала, исключающего ожог при прикосновении).

Регулируемая по высоте группа пролива (до 174 мм).

Автоматическая промывка.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	100
Капучино	(150мм чашек / час)	95
Горячий шоколад	(150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	33

Особенности

Количество программируемых напитков	8
Капучино Система с MilkPS	Есть
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы (мм)	50
Регулируемая по высоте группа пролива (до 194 мм)	Есть
Технология Smart Boiler	Есть
Количество бойлеров	1
Объем бойлера (литров)	2,5
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0.6
Емкости для растворимых ингредиентов	2
Вместимость емкостей для растворимых ингредиентов	0.8 (шоколад) + 0.4 (кофе)
Устройство для сброса отходов во внешний контейнер	Есть

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	540x620x760
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3100 - 3600

Опционально

44 мм диаметр группы

RoHS compliant RUV ECO TECK
TÜV CE
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M1 PROGRAM MILKPS



€ 10.330,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран пара.

1 кран кипятка.

Клапан регулировки давления пролива воды: специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Корпус из полированной нержавеющей стали

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	200
Капучино	(150мм чашек / час)	190
Кипяток	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	33
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	29

Особенности

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	2x8
Количество программируемых доз кипятка	1
Капучино Система с MilkPS	Есть
Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы (мм)	44
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1
Вместимость бойлера (литров)	2,5
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0,6

Техническая информация

Ширина (мм)	350
Глубина (мм)	610
Высота (мм)	760
Вес (кг)	62
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3100 - 3600

Accessories

Вставка для увеличения объема бункера для зерна (до 1,2 + 1,2 кг)	€ 150,00
Устройство считывания смарт-карт	€ 360,00
Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00
Датчик отсутствия зерна в бункере	€ 190,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 190,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M1 PROGRAM TURBOSTEAM



€ 9.910,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена устройством Turbosteam (патент Cimbali) для вспенивания и подогрева молока в автоматическом режиме.

1 кран подачи кипятка

Клапан регулировки давления пролива воды – специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Корпус из полированной нержавеющей стали.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	200
Капучино	(литров / час – равномерно, по 500мм)	33
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, по 500мм)	26

Особенности

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	2x8
Количество программируемых доз кипятка	1
Кран подачи пара	Turbosteam
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы (мм)	44
Технология «Smart Boiler»	Есть
Бойлеры	1
Вместимость бойлера (литров)	2,5
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0,6

Техническая информация

Ширина (мм)	350
Глубина (мм)	610
Высота (мм)	760
Вес (кг)	62
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3100 - 3600

Accessories

Вставка для увеличения объема бункера для зерна (до 1,2 + 1,2 кг)	€ 150,00
Устройство считывания смарт-карт	€ 360,00
Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00
Датчик отсутствия зерна в бункере	€ 190,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 190,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M1 MILKPS



€ 10.050,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран пара.

1 кран кипятка.

Клапан регулировки давления пролива воды: специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Производительность

Эспрессо	(чашек / час)	200
Капучино	(150мм чашек / час)	190
Кипяток	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	33
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, порциями по 500мм)	29

Особенности

Количество программируемых напитков (“2 x” с использованием кнопки «Shift»)	2x8
Количество программируемых доз кипятка	1
Капучино Система с MilkPS	Есть
Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы (мм)	44
Клапан регулировки давления пролива воды «Water by-pass»	Есть
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1
Вместимость бойлера (литров)	2,5
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0,6

Техническая информация

Ширина (мм)	350
Глубина (мм)	620
Высота (мм)	760
Вес (кг)	54
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3100 - 3600

Аксессуары

Вставка для увеличения объема бункера для зерна (до 1,2 + 1,2 кг)	€ 150,00
Устройство считывания смарт-карт	€ 360,00
Комплект смарт-карт (1+1+12)	€ 360,00
Датчик отсутствия зерна в бункере	€ 190,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 190,00
ø 44 мм micro-filter kit (managed as spare parts)	

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M1



TURBOSTEAM	**€ 9.530,00**
CAFFE'	**€ 8.630,00**

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

1 кран подачи пара (**CAFFE'**) или 1 **Turbosteam** для получения подогретого или вспененного молока в автоматическом режиме.

1 кран подачи кипятка.

Клапан регулировки давления пролива воды – специальное устройство для приготовления «длинных» кофейных напитков со сбалансированным вкусом и ароматом.

Производительность

Эспрессо (cups / h)	(чашек / час)	200
Горячая вода	(литров / час – равномерно, по 500мм)	33
Подогрев/вспенивание молока	(литров / час – равномерно, по 500мм)	29
Подогрев/вспенивание молока Turbosteam	(литров / час – равномерно, по 500мм)	26

Особенности

Количество программируемых напитков ("2 x" с использованием кнопки «Shift»)	2x8
Количество программируемых доз кипятка	1
Кран подачи пара	1 или Turbosteam
Кран подачи кипятка	1
Диаметр группы (мм)	44
Клапан регулировки давления пролива воды «Water by-pass»	Есть
Технология «Smart Boiler»	Есть
Бойлеры	1
Вместимость бойлера (литров)	2,5
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0,6

Техническая информация

Ширина (мм)	350
Глубина (мм)	620
Высота (мм)	760
Вес (кг)	54
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3100 - 3600

Аксессуары

Вставка для увеличения объема бункера для зерна (до 1,2 + 1,2 кг)	**€ 150,00**
Устройство считывания смарт-карт	**€ 360,00**
Комплект смарт-карт (1+1+12)	**€ 360,00**
Датчик отсутствия зерна в бункере	**€ 190,00**
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	**€ 190,00**
ø 44 мм микрофильтр	

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q20 C&S MILKPS/11 TOUCH



€ 9.180,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина с возможностью приготовления растворимых напитков (напр. горячий шоколад).

Кофе, молочные и растворимые напитки, а также горячая вода подается из единой группы пролива.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков (80-180 мм).

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

Датчик блокировки машины при отсутствии молока.

7” сенсорный дисплей. Возможность загрузки коротких фильмов и анимации с SD-карты.

Датчик блокировки машины при отсутствии зерна в бункере.

1 кран подачи горячей воды.

Микрофильтр.

Помощник пользователя (для кофемашин, работающих в режиме «самообслуживания».

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	200
Эспрессо	(30 мм чашек / час)	200
Капучино	(150 мм чашек / час)	180
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	6x3
Программируемая доза кипятка	Есть
Кран подачи кипятка	1
Капучино Система с MilkPS	Есть
Микрофильтр	Есть
Диаметр группы (мм)	48
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1 + 1
Вместимость бойлера (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0,6
Бункер для растворимых ингредиентов	1
Вместимость бункера для растворимых ингредиентов (литров)	1,8

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	3500 - 4200

Accessories

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 C&S MilkPS SELF TOUCH

Две Кофемолки + Одна Емкость для растворимых ингредиентов



€ 8.320,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина с возможностью приготовления растворимых напитков (напр. горячий шоколад).

Кофе, молочные и растворимые напитки, а также горячая вода подается из единой группы пролива.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).
Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.
Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

7” сенсорный дисплей для удобства эксплуатации.

Для работы в режиме «самообслуживание»: запираемый бункер зернового кофе; датчик блокировки машины при отсутствии зерна в бункере; датчик блокировки машины при отсутствии молока; универсальная группа подачи напитков; датчик обнаружения чашки под группой пролива; индикатор полного бункера для отходов "EMPTY ME", запираемый бункер для отходов.

Регулируемая по высоте группа пролива (80-180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(30мм чашек/час)	100
Капучино	(150 мм чашек/час)	70
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество напитков, программируемых через сенсорный дисплей	6
Количество программируемых доз кипятка	Есть
Капучино Система с MilkPS	Есть
Регулируемая по высоте группа пролива	Есть
Диаметр группы (мм)	42
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0.6
Бункер для растворимых ингредиентов	1
Вместимость бункера для растворимых ингредиентов (литров)	1.8

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48.5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 CHOCOLATE & SPECIALITIES MilkPS/11

Две Кофемолки + Одна Емкость для растворимых ингредиентов



€ 7.890,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина с возможностью приготовления растворимых напитков (напр. горячий шоколад).

Кофе, молочные и растворимые напитки, а также горячая вода подается из единой группы пролива.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).
Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.

7” сенсорный дисплей. Возможность загрузки коротких фильмов и анимации с SD-карты.

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран подачи кипятка.

Регулируемая по высоте группа пролива (от 80 до 180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(2x30мм чашек / час)	200
Капучино	(2x150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	6x3
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	Есть
Капучино Система с MilkPS	Есть
Регулируемая по высоте группа пролива	Есть
Диаметр группы (мм)	48
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0.6
Бункер для растворимых ингредиентов	Есть
Вместимость бункера для растворимых ингредиентов (литров)	1,8

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 CHOCOLATE & SPECIALITIES MilkPS/11



2 кофемолки + 2 емкости (Ø 42 or Ø 48)	€ 7.590,00
2 кофемолки + 1 емкость (Ø 42 or Ø 48)	€ 7.430,00
1 кофемолка + 2 емкости (Ø 42)	€ 7.310,00
1 кофемолка + 1 емкость (Ø 42)	€ 7.150,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина с возможностью приготовления растворимых напитков (напр. горячий шоколад).

Кофе, молочные и растворимые напитки, а также горячая вода подается из единой группы пролива.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).
Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.
Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран подачи кипятка.

Регулируемая по высоте группа пролива (от 80 до 180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(2x30мм чашек / час)	200
Капучино	(2x150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	8 или 2x7
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	2
Капучино Система с MilkPS	Есть
Регулируемая по высоте группа пролива	Есть
Диаметр группы (mm)	**42 или 48 Зависит от модели**
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	**1 или 2 Зависит от модели**
Бункеры для зерна	**1 или 2 Зависит от модели**
Вместимость бункеров для зерна (кг)	**0.6 или 2x0.6 Зависит от модели**
Бункер для растворимых ингредиентов	**1 или 2 Зависит от модели**
Вместимость бункера для растворимых ингредиентов (литров)	**1.8 или 2x0,9 Зависит от модели**

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 MILKPS/11 TOUCH

Две Кофемолки



€ 7.230,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%). Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.

7” сенсорный дисплей. Возможность загрузки коротких фильмов и анимации с SD-карты.

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран подачи кипятка.

Регулируемая по высоте группа пролива (от 80 до 180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(2x30мм чашек / час)	200
Капучино	(2x150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	6x3
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	Есть
Капучино Система с MilkPS	Есть
Регулируемая по высоте группа пролива	Есть
Технология Smart Boiler	Ест ь
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	2
Бункеры для зерна	2
Вместимость бункеров для зерна (кг)	2x0.6

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 MilkPS/11



ДВЕ кофемолки-дозатора	€ 6.770,00
ОДНА кофемолка-дозатор	€ 6.490,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).
Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.
Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

1 кран подачи кипятка.

Регулируемая по высоте группа пролива (от 80 до 180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(2x30мм чашек / час)	200
Капучино	(2x150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	8 или 2x7
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	2
Капучино Система с MilkPS	YES
Регулируемая по высоте группа пролива	
Диаметр группы (мм)	**42 или 48 Зависит от модели**
Технология Smart Boiler	YES
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	**1 или 2 Зависит от модели**
Бункеры для зерна	**1 или 2 Зависит от модели**
Вместимость бункеров для зерна (кг)	**0.6 или 2x0.6 Зависит от модели**

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Q10 MilkPS/13

Одна Кофемолка-дозатор



€ 6.490,00

Компактная суперавтоматическая эспрессо и капучино машина.

Оснащена бойлером, выполненным по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%). Кофейная группа имеет регулируемую камеру для оптимальной экстракции разных типов кофенапитков.

Капучино Система (Cappuccino System) позволяющая готовить капучино и латте нажатием одной кнопки, оборудована уникальной молочной помпой (Milk Precision System - MilkPS), благодаря которой Вы можете:
настраивать последовательный пролив ингредиентов для приготовления слоистых напитков; настраивать температуру молока для каждого отдельного напитка (заявлен патент); установить охладитель молока под прилавком.

Регулируемая по высоте группа пролива (от 80 до 180 мм).

Производительность

Рекомендуемая производительность в день	(чашек)	100
Эспрессо	(2x30мм чашек / час)	200
Капучино	(2x150мм чашек / час)	140
Кипяток	(литров / час – равномерно, по 250мм)	18

Особенности

Количество программируемых напитков	8 or 2x7
Количество программируемых доз кипятка	2
Капучино Система с MilkPS	Есть
Регулируемая по высоте группа пролива	Есть
Диаметр группы (мм)	48
Микрофильтр	Есть
Технология Smart Boiler	Есть
Бойлеры	1+1
Вместимость бойлеров (литров)	0.9+1.1
Кофемолки-дозаторы	1
Бункеры для зерна	1
Вместимость бункеров для зерна (кг)	0.6

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	350 x 630 x 670
Вес (кг)	48,5
Мощность при 220-240V~ 50/60 Hz (W)	2000 - 2300

Аксессуары

Считыватель смарт-карт	€ 400,00
Устройство для сброса кофейных отходов во внешний контейнер	€ 220,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

СЕРИЯ S39

МОДУЛЬ ОХЛАЖДЕНИЯ МОЛОКА

€ 3.000,00



Модуль охлаждения молока компрессорный.

Полезный объем 8 (4+4) литров молока.

Ширина	(мм)	254
Глубина	(мм)	672
Высота	(мм)	692,5
Мощность при 220 - 240V 50/60Hz	(W)	70 - 90

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ПОСУДЫ

€ 1.990,00



Модуль электроподогрева посуды

3 полки для посуды с вынимаемыми корзинами.

Ширина	(мм)	254
Глубина	(мм)	672
Высота	(мм)	770,5
Мощность при 220 - 240 V	(W)	210 - 250

RoHS compliant

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

СЕРИЯ Q10

ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА С ПОДОГРЕВАТЕЛЕМ ПОСУДЫ



€ 1.830,00

Модуль охлаждения молока компрессорный.

Полезный объем 4 литра молока.

2 полки для подогрева посуды.

Ширина	(мм)	255
Глубина	(мм)	444
Высота	(мм)	670
Мощность при 220 - 240V 50Hz (W)		230
Мощность при 220V 60Hz (W)		

ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА С ПОДОГРЕВАТЕЛЕМ ПОСУДЫ И РЕЗЕРВУАРОМ ДЛЯ ВОДЫ



€ 2.130,00

Модуль охлаждения молока компрессорный.

Полезный объем 4 литра молока.

Резервуар для воды: позволяет эксплуатировать машину в местах, где отсутствует водопровод.

Ширина	(мм)	255
Глубина	(мм)	444
Высота	(мм)	670
Мощность при 220 - 240V 50Hz (W)		180
Мощность при 220V 60Hz (W)		

RoHS compliant
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА+ФУНКЦИЯ ВЗБИВАНИЯ ХОЛОДНОГО МОЛОКА

€ 2.630,00



Функция взбивания холодного молока для приготовления десертов.

Модуль охлаждения молока компрессорный.

Полезный объем 4 литра молока.

Ширина	(мм)	255
Глубина	(мм)	444
Высота	(мм)	670
Мощность при 220 - 240V	(W)	130

FRIGO MILK

€ 1.090,00



Охладитель молока с полезным объемом до 3 литров.

Ширина	(мм)	220
Глубина	(мм)	350
Высота	(мм)	320
Вес	(кг)	5,5
Мощность при 220 - 240 V	(W)	70

NSF подтверждает нормальную работу устройств только при использовании их в сочетании с кофемашинами Cimbali, оснащенными автоматической системой вспенивания молока

RoHS compliant
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ПОСУДЫ “SLIM”



€ 1.500,00

Устройство для подогрева посуды.

Съемные корзины (**по запросу**).

Корпус из нержавеющей стали.

Ширина	(мм)	240
Глубина	(мм)	452
Высота	(мм)	632
Вес	(кг)	18,5
Мощность при 220 - 240 V	(W)	230

Аксессуары

Съемные корзины для посуды

ОХЛАДИТЕЛЬ МОЛОКА “SLIM”



€ 2.780,00

Охладитель молока компрессорный.

Предназначен для поддержания температуры охлажденного молока. Полезный объем - 8 (4+4) литров.

Корпус из нержавеющей стали.

Ширина	(мм)	266
Глубина	(мм)	444
Высота	(мм)	632
Мощность при 220 - 240 В (Вт)		90

RoHS compliant
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M100 GT/HD



Дизайн от Valerio Cometti+V12 Design

Цвета: нержавеющая сталь & матовый ЧЕРНЫЙ



Нерж. сталь & белая эмаль



полированный алюминий (опция)

DT/2	Черная Белая	€ 13.140,00
DT/3	Черная Белая	€ 15.790,00
DT/4	Черная Белая	€ 18.190,00

Оснащена системой **HD**, позволяющей **персонализировать давление воды в процессе экстракции** в зависимости от кофейной смеси и типа напитка.

Основа термосистемы - **10**–литровый бойлер с двумя теплообменниками, и независимые кофейные бойлеры. Температура каждой группы пролива может быть запрограммирована индивидуально через дисплей.

«Технический» бойлер выполнен по запатентованной технологии «Smart Boiler» и теплоизолирован, что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%)..

2 стандартных паровых крана.

1 кран подачи горячей воды. Программирование до 3 различных доз горячей воды с разной температурой.

Обновленная электроника.

USB-порт для обновления программного обеспечения, загрузки данны и/или конфигураций рецептов.

Зеленая машина: эко-технологичные решения последнего поколения, ориентированные на энергосбережение и бережное отношение к окружающей среде.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**	**DT/4**
Кран подачи пара	**1+TS Milk4**	**1+TS Milk4**	**1+TS Milk4**
Кран подачи горячей воды	1	1	1
Количество программируемых доз горячей воды	**3**	**3**	**3**
Объем бойлера (литров)	10	10	10
Технология «Smart Boiler»	Есть	Есть	Есть
Независимые кофейные бойлеры	2	3	4
Объем независимых кофейных бойлеров (мм)	400	400	400
Мощность нагревательного элемента кофейного бойлера (W)	800	800	800

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)	817x559x605	1017x559x605	1217x559x605
Вес (кг)	95	109	120
Мощность при 220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	6000-7100	6700-8000	7800-9200
Опционально			
Система Turbosteam Milk4	€ 710,00	€ 710,00	€ 710,00
Корпус «Полированный алюминий»	€ 490,00	€ 490,00	€ 490,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 780,00	€ 780,00	**n.a.**
Аксессуары			
Электроподогрев для версии «Высокие стаканы»	€ 360,00	€ 360,00	€ 360,00
EVO-интерфейс подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00	€ 980,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации без предварительного уведомления.

M100 GT



Дизайн от Valerio Cometti+V12 Design

Цвета: нержавеющая сталь & матовый ЧЕРНЫЙ



Нерж. сталь & белая эмаль



полированный алюминий (опция)

DT/2	Черная Белая	€ 12.180,00
DT/3	Черная Белая	€ 14.590,00
DT/4	Черная Белая	€ 17.000,00

Основа термосистемы - 10–литровый бойлер с двумя теплообменниками и независимые кофейные бойлеры. Температура каждой группы пролива может быть запрограммирована индивидуально через дисплей.

«Технический» бойлер выполнен по запатентованной технологии «Smart Boiler» и теплоизолирован, что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%)..

2 стандартных паровых крана.

1 кран подачи горячей воды. Программирование до 3 различных доз горячей воды с разной температурой.

Обновленная электроника.

USB-порт для обновления программного обеспечения, загрузки данны и/или конфигураций рецептов.

Зеленая машина: эко-технологичные решения последнего поколения, ориентированные на энергосбережение и бережное отношение к окружающей среде.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**	**DT/4**
Кран подачи пара	**2**	**2**	**2**
Кран подачи горячей воды	1	1	1
Количество программируемых доз горячей воды	**3**	**3**	**3**
Объем бойлера (литров)	10	10	10
Технология «Smart Boiler»	Есть	Есть	Есть
Независимые кофейные бойлеры	2	3	4
Объем независимых кофейных бойлеров (мм)	400	400	400
Мощность нагревательного элемента кофейного бойлера (W)	800	800	800

Техническая информация			
Ширина x Глубина x Высота (мм)	817x559x605	1017x559x605	1217x559x605
Вес (кг)	95	109	120
Мощность при 220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	6000-7100	6700-8000	7800-9200
Опционально			
Система Turbosteam Milk4	€ 710,00	€ 710,00	€ 710,00
Корпус «Полированный алюминий»	€ 490,00	€ 490,00	€ 490,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 780,00	€ 780,00	
Аксессуары			
Электроподогрев для версии «Высокие стаканы»	€ 360,00	€ 360,00	€ 360,00
EVO-интерфейс подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00	€ 980,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации без предварительного уведомления.

M39 DOSATRON GT





Версия «Высокие стаканы»

DT/2	€ 11.330,00
DT/3	€ 13.620,00

Автоматическая эспрессо кофемашина с микропроцессором, позволяющим легко программировать дозировку кофе и кипятка.

Уникальная термосистема: 10-ти литровый «технический» бойлер с двумя традиционными теплообменниками Cimbali и два кофейных бойлера (по одному на каждую группу пролива кофе) объемом по 400 мл и нагревательным элементом мощностью 800 Ватт. Вода для кофе предварительно нагревается в теплообменнике и равномерно распределяется между кофейными бойлерами, где доводится до желаемой температуры экстракции.

«Технический» бойлер выполнен по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

Оснащена 1 стандартным паровым краном и 1 устройством Turbosteam (патент Cimbali) для вспенивания и подогрева молока в автоматическом режиме.

1 кран подачи кипятка (программируемый)

Жидкокристаллический дисплей.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**
Кран подачи пара	2	2
Кран подачи кипятка	1	1
Количество программируемых доз кипятка	2	2
Объем бойлера (литры)	10	10
Технология «Smart Boiler»	Есть	Есть
Независимые кофейные бойлеры	2	3
Объем независимых кофейных бойлеров (мм)	400	400
Мощность нагревательного элемента кофейного бойлера (W)	800	800
Фронтальная панель	Есть	Есть
Графический дисплей	Есть	Есть

Техническая информация		
Ширина (мм)	855	1055
Глубина (мм)	570	570
Высота (мм)	565	565
Вес (кг)	105	129
Мощность при 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	6000 - 7100	6600 - 7900

Опции		
Система «Turbosteam»	€ 710,00	€ 710,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 380,00	€ 380,00

Аксессуары		
EVO-интерфейс подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00
Панель с подсветкой	€ 620,00	€ 620,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M39 DOSATRON TE





Tall cup version

DT/2	€ 9.970,00
DT/3	€ 12.040,00
DT/4	€ 14.220,00

Автоматическая эспрессо кофемашина, оснащенная обновленной электроникой, дающей возможность подключения через Wi-Fi и Bluetooth, например к кофемолке Magnum On Demand Wireless.

Бойлер кофемашины оснащен запатентованной технологией «Smart Boiler» и теплоизолирован, что позволяет ежедневно экономить до 23% энергии.

При оснащении специальным комплектом, поставляемым вместе с кофемолкой **On Demand Wireless**, машина по Bluetooth-протоколу подключается к кофемолке и автоматически корректирует ее работу при необходимости.

Система Thermodrive.

2 стандартных крана подачи пара.

1 кран подачи горячей воды (дозируемая подача).

Жидкокристаллический дисплей.

Ручка включения пара с «коротким ходом».

USB-порт для обновления программного обеспечения, загрузки данны и/или конфигураций рецептов.

Зеленая машина: эко-технологичные решения последнего поколения, ориентированные на энергосбережение и бережное отношение к окружающей среде.

Корпус “Titanium Silver”.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**	**DT/4**
Кран подачи пара	2	2	2
Кран подачи горячей воды	1	1	1
Программируемые дозы горячей воды	3	3	3
Объем бойлера (литров)	10	15	20
Технология «Smart Boiler»	Есть	Есть	Есть
Технология «Thermodrive»	Есть	Есть	Есть
Фронтальная панель	Есть	Есть	Есть
Жидкокристаллический дисплей	Есть	Есть	Есть
Электроподогеватель посуды (3 режима нагрева)	Есть	Есть	Есть

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)			855 x 570 x 597	1055 x 570 x 597	1255 x 570 x 597
Вес (кг)			86	104	125
Мощность при	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~	50/60Hz (W)	4200-5000	6300-7500	6300-7500

Опционально

Система Turbosteam Milk4	€ 710,00	€ 710,00	€ 710,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 380,00	€ 380,00	€ 380,00

Аксессуары

EVO-интерфейс подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00	€ 980,00
Панель с подсветкой	€ 620,00	€ 620,00	€ 620,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M39 CLASSIC TE



C/2	€ 7.240,00
C/3	€ 8.460,00
C/4	€ 9.870,00

Полуавтоматическая эспрессо машина.

2 крана подачи пара.

1 кран подачи кипятка.

Экономайзер горячей воды.

Запатентованный дизайн группы и ее температурные характеристики позволяют получить идеальный результат в чашке.

Ручка включения пара с «коротким ходом».

Корпус “Titanium Silver”.

Особенности	**C/2**	**C/3**	**C/4**
Краны подачи пара	2	2	2
Кран подачи кипятка	1	1	1
Объем бойлера (литров)	10	15	20
Фронтальная панель	Есть	Есть	Есть
Электрический подогрев посуды	Есть	Есть	Есть

Техническая информация

Ширина x Глубина x Высота (мм)			855 x 570 x 597	1055 x 570 x 597	1255 x 570 x 597
Вес	(кг)		86	104	125
Мощность при	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~	50/60Hz (W)	4200-5000	6300-7500	6300-7500

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M34 SELECTRON





Tall cup version

DT/2	€ 8.020,00
DT/3	€ 10.230,00

Автоматическая эспрессо машина оснащенная микропроцессором для легкого программирования порций кофе и горячей воды.

Экономайзер горячей воды.

Бойлер оснащен запатентованной системой Smart Boiler и теплоизолирован с помощью специального материала для уменьшения потери тепла до 24% (в соответствии с параметрами DIN 18873-2).

Система Thermodrive.

2 стандартных крана подачи пара.

1 кран подачи горячей воды (дозируемая подача).

Высокотехнологичная емкостная панель управления.

При установке специального модуля, поставляемого с беспроводной кофемолкой, машина подключается к кофемолке через Bluetooth-соединение и при необходимости корректирует степень помола кофе.

USB-порт для обновления программного обеспечения кофемашины, переноса данных и/или настройки рецептов.

«Зеленая машина»: Функции энергосбережения. Светодиодная подсветка для низкого энергопотребления. Использование перерабатываемых материалов.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**
Кран подачи пара	**2**	**2**
Кран подачи горячей воды	1	1
Количество программируемых доз кипятка	2	2
Объем бойлера (литров)	10	15
Технология «Smart Boiler»	Есть	Есть
Графический дисплей	Есть	Есть
Электрический подогрев посуды (3 уровня нагрева)	Есть	Есть

Техническая информация

Ширина (мм)			770	970
Глубина (мм)			510	510
Высота (мм)			480	480
Вес (кг)			70	85
Мощность при	220-240v~	50/60Hz (W)	3000-3500	-
Мощность при	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~	50/60Hz (W)	4200-4900	6200-7300

Опции

Система Turbosteam Milk4	€ 710,00	€ 710,00
Версия для высоких стаканов	€ 300,00	€ 300,00

Accessories

EVO интерфейс для подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M29 SELECTRON

Restyling



DT/2	€ 7.130,00
DT/3	€ 9.100,00

Автоматическая эспрессо кофемашина с микропроцессором, позволяющим легко программировать дозировку кофейных напитков и горячей воды.

2 крана подачи пара.

1 кран подачи кипятка (программируемый).

Экономайзер горячей воды.

Корпус – полированная нержавеющая сталь.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**
Кран подачи пара	2	2
Кран подачи кипятка	1	1
Количество программируемых доз кипятка	2	2
Объем бойлера (литров)	10	15

Техническая информация		
Ширина (мм)	770	970
Глубина (мм)	510	510
Высота (мм)	480	480
Вес (кг)	75	95
Мощность при 380-415V3N~ 50Hz (W)	4500-5500	6700-8400

Опции		
Система «Turbosteam»	€ 710,00	€ 710,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 300,00	€ 300,00

Аксессуары		
EVO-интерфейс подключения к компьютеру	€ 980,00	€ 980,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M24 PLUS



DT/2	€ 5.950,00
DT/3	€ 7.910,00

Автоматическая эспрессо кофемашина с микропроцессором, позволяющим легко программировать дозировку кофейных напитков и горячей воды.

Панель управления с электромеханическими кнопками с LED-подсветкой и моментальным реагированием на нажатие.

2 крана подачи пара.

Ручки включения пара с «коротким ходом».

1 кран подачи кипятка.

Упрощенный доступ к внутренним узлам машины.

Корпус – полированная нержавеющая сталь и черный пластик.

Особенности	**DT/2**	**DT/3**
Кран подачи пара	2	2
Кран подачи кипятка	1	1
Объем бойлера (литров)	10	15

Техническая информация

Ширина (мм)	770	970
Глубина (мм)	510	510
Высота (мм)	495	495
Вес (кг)	70	90
Мощность при 220-240V~ 50/60Hz (W)	4200-4900	6200-7300
Мощность при 220-240V3~ 50/60Hz (W)		
Мощность при 380-415V3N~ 50/60Hz (W)		

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M24 PREMIUM



C/2	€ 4.430,00
C/3	€ 5.600,00

Полуавтоматическая эспрессо машина.

Панель управления с электромеханическими кнопками с моментальным реагированием на нажатие.

2 крана подачи пара.

Ручки включения пара с «коротким ходом»

1 кран подачи горячей воды.

Улучшенный доступ к внутренним узлам машины.

Корпус из полированной нержавеющей стали и черного пластика.

Особенности	**C/2**	**C/3**
Кран подачи пара	2	2
Кран подачи кипятка	1	1
Объем бойлера (литров)	10	15

Техническая информация

Ширина (мм)	770	970
Глубина (мм)	510	510
Высота (мм)	495	495
Вес (кг)	70	90
Мощность при 220-240V~ 50/60Hz (W)	4200-4900	6200-7300
Мощность при 220-240V3~ 50/60Hz (W)		
Мощность при 380-415V3N~ 50/60Hz (W)		

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M21 LEVA



L/2	€ 4.320,00
L/3	€ 5.400,00

Леверная эспрессо-машина.

2 крана подачи пара.

1 кран подачи горячей воды.

Газовый подогрев бойлера.

Особенности	L/2	L/3
Краны подачи пара	2	2
Кран подачи горячей воды	1	1
Объем бойлера (литров)	10	15
Газовый подогрев бойлера	Есть	Есть

Техническая информация

Ширина (мм)	770	970
Глубина (мм)	510	510
Высота (мм)	825	825
Мощность при 380-415V3N~ 50Hz (W)	4000 – 4500	6000 - 7100

RoHS compliant
RUV ECO TECK
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M32 BISTRO' TURBOSTEAM



DT/2 **€ 7.080,00**

Компактная автоматическая эспрессо машина, оборудованная микропроцессором, позволяющим легко и быстро программировать дозировку кофенапитков и кипятка.

Занимает мало места, идеальное решение для заведений с ограниченным пространством.

Бойлер кофемашины выполнен по запатентованной технологии «Smart Boiler», что значительно повышает производительность пара и кипятка (примерно на 30%).

1 стандартный кран подачи пара и 1 устройство Turbosteam (патент Cimbali) для вспенивания и подогрева молока в автоматическом режиме.

1 кран подачи кипятка (программируемый).

Экономайзер горячей воды.

Жидкокристаллический дисплей.

Устройство считывания смарт-карт.

Особенности

Кран подачи пара	1+Turbosteam
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	1
Объем бойлера (литров)	5
Технология «Smart Boiler»	YES
Жидкокристаллический дисплей	YES

Техническая информация

Ширина (мм)	580
Глубина (мм)	510
Высота (мм)	465
Вес (кг)	62
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3200-3700

Опции

Версия «Высокие стаканы»	**€ 300,00**

Аксессуары

Интерфейс подключения к компьютеру	**€ 940,00**
Подставка с ящиком для кофейных отходов	**€ 430,00**

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M29 SELECT

Restyling



DT/2 **€ 5.690,00**

Компактная автоматическая эспрессо кофемашина оснащенная микропроцессором, позволяющим легко программировать дозировку кофе и кипятка.

Занимает мало места, идеально подходит для заведений с ограниченным пространством на барной стойке.

2 крана подачи пара.

1 кран подачи кипятка.

Экономайзер горячей воды.

Корпус из полированной нержавеющей стали.

Особенности

Кран подачи пара	2
Кран подачи кипятка	1
Количество программируемых доз кипятка	1
Емкость бойлера (литров)	5

Техническая информация

Ширина (мм)	570
Глубина (мм)	510
Высота (мм)	480
Вес (кг)	56
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3200-3700

Опции

Система «Turbosteam»	€ 710,00
Версия «Высокие стаканы»	€ 300,00
Система «Turbosteam» для версии «Высокие стаканы»	€ 710,00

Аксессуары

Подставка с ящиком для кофейных отходов	€ 430,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M29 START

Restyling



C/2 **€ 4.160,00**

Компактная полуавтоматическая эспрессо машина.

Занимает мало места, идеальна для заведений с ограниченным пространством.

2 кран подачи пара.

1 кран подачи кипятка.

Экономайзер горячей воды.

Корпус из полированной нержавеющей стали.

Особенности

Кран подачи пара	2
Кран подачи кипятка	1
Объем бойлера (литров)	5

Техническая информация

Ширина (мм)	570
Глубина (мм)	510
Высота (мм)	480
Вес (кг)	52
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3200-3700

Аксессуары

База-подставка с ящиком для кофейных отходов	**€ 430,00**

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M24 SELECT



DT/2 **€ 4.950,00**

Компактная автоматическая эспрессо кофемашина оснащенная микропроцессором, позволяющим легко программировать дозировку кофе и кипятка.

Панель управления с электромеханическими кнопками с LED-подсветкой и моментальным реагированием на нажатие.

2 крана подачи пара.

Ручки включения пара с «коротким ходом».

1 кран подачи кипятка.

Упрощенный доступ к внутренним узлам машины.

Корпус – полированная нержавеющая сталь и черный пластик.

Особенности

Кран подачи пара	2
Кран подачи кипятка	1
Емкость бойлера (литров)	5

Техническая информация

Ширина (мм)	570
Глубина (мм)	510
Высота (мм)	495
Вес (кг)	56
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	3000 - 3600

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M21 JUNIOR DT/1



DT/1 **€ 3.470,00**

Профессиональная компактная автоматическая эспрессо машина небольшой производительности.

Система программирования кофенапитков «touch memory».

1 кран подачи пара.

1 кран подачи кипятка.

Подключается к водопроводу.

Особенности

Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1
Объем бойлера (литров)	2,5

Техническая информация

Ширина (мм)	320
Глубина (мм)	470
Высота (мм)	430
Вес (кг)	33
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	1900-2300

Аксессуары

База-подставка с ящиком для кофейных отходов	€ 430,00

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

M21 JUNIOR S/1



S/1 **€ 2.660,00**

Профессиональная компактная полуавтоматическая эспрессо машина небольшой производительности.

1 кран подачи пара.

1 кран подачи кипятка

Встроенный резервуар для воды с декальцинатором.

Без подключения к водопроводу.

Особенности

Кран подачи пара	1
Кран подачи кипятка	1
Объем бойлера (литров)	2,5

Техническая информация

Ширина (мм)	320
Глубина (мм)	470
Высота (мм)	430
Вес (кг)	30
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	1900-2300

Аксессуары

База-подставка с ящиком для кофейных отходов	**€ 430,00**

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

CONIK WIRELESS

€ 2.570,00



Беспроводная кофемолка-дозатор. Оснащена встроенной системой, которая, используя беспроводную технологию Bluetooth 2.45GHz, обеспечивает постоянный диалог с кофемашинами нового поколения, оборудованными Bluetooth модулем, поставляемым в комплекте с кофемолкой (за исключением кофемашин с HD технологией). Система проверяет корректность параметров экстракции кофе, и автоматически корректирует степень помола и дозу кофе для гарантированного оптимального качества приготавливаемого кофе.

Сенсорный дисплей.

Подставка фильтродержателя - алюминий.

Конические жернова.

Корпус из полированной стали и литого алюминия.

Высокая производительность.

Производительность / час (кг)	12
Вместимость бункера для зерна (кг)	2
Диаметр жерновов (мм)	68
Ширина (мм)	250
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	735
Мощность при 380-415V3~ 50Hz (W)	400
Мощность при 220-240V~ 50/60Hz (W)	420

CONIK TE

€ 2.380,00



Автоматическая кофемолка-дозатор.

Конические жернова.

Копус: литой алюминий, окрашенный «Titanium Silver»: рекомендуется с кофемашинами серии **M39 TE**.

Высокая производительность

Производительность /в час (кг)	12
Вместимость бункера для зерна (кг)	2
Диаметр жерновов (мм)	68
Ширина (мм)	250
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	685
Мощность при 380-415V3~ 50Hz (W)	280
Мощность при 220-240V~ 50Hz (W)	320

RoHS compliant

CE

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

MAGNUM ON DEMAND TOUCH WIRELESS



	€ 2.450,00
Титановое напыление жерновов	€ 2.520,00

Кофемолка с электронной системой дозирования.
Помол осуществляется непосредственно в холдер (фильтродержатель).
Сенсорный дисплей.
Плоскопараллельные жернова.
Оснащена встроенной системой, которая, используя беспроводную технологию Bluetooth 2.45GHz, обеспечивает постоянный диалог с кофемашинами нового поколения, оборудованными Bluetooth модулем, поставляемым в комплекте с кофемолкой (за исключением кофемашин с HD технологией). Система проверяет корректность параметров экстракции кофе, и автоматически корректирует степень помола и дозу кофе для гарантированного оптимального качества приготавливаемого кофе.
Электронная дозировка одинарной и двойной порций кофе.
Микрометрический винт регулировки степени помола.
Отображение количества приготовленных порций кофе через дисплей.
Регулируемая по высоте подставка под фильтродержатель.
Корпус из полированного литого алюминия – «под серебро».

Производительность /в час (кг)	13
Вместимость бункера для зерна (кг)	1,6
Диаметр жерновов (мм)	64
Ширина (мм)	220
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	620
Мощность при 220-240V~ (W)	300

MAGNUM ON DEMAND TOUCH



	€ 1.910,00
Титановое напыление жерновов	€ 1.990,00

Кофемолка с электронной системой дозирования.
Помол осуществляется непосредственно в холдер (фильтродержатель).
Сенсорный дисплей.
Плоскопараллельные жернова.
Электронная дозировка одинарной и двойной порций кофе.
Микрометрический винт регулировки степени помола.
Отображение количества приготовленных порций кофе через дисплей.
Регулируемая по высоте подставка под фильтродержатель.
Корпус из полированного литого алюминия – «под серебро».

Производительность /в час (кг)	13
Вместимость бункера для зерна (кг)	1,6
Диаметр жерновов (мм)	64
Ширина (мм)	220
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	620
Мощность при 220-240V~ (W)	300

RoHS compliant

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

MAGNUM



€ 1.340,00

Автоматическая кофемолка-дозатор.

Плоскопараллельные жернова.

Корпус – литой окрашенный алюминий.

Высокая производительность.

Производительность /в час (кг)	11
Вместимость бункера для зерна (кг)	1,6
Диаметр жерновов (мм)	75
Ширина (мм)	220
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	620
Мощность при 380-415V3N~ (W)	350
Мощность при 220-240V~ (W)	350

MAGNUM Silver



€ 1.470,00

Автоматическая кофемолка-дозатор.

Плоскопараллельные жернова.

Корпус – литой полированный алюминий.

Высокая производительность.

Производительность /в час (кг)	11
Вместимость бункера для зерна (кг)	1,6
Диаметр жерновов (мм)	75
Ширина (мм)	220
Глубина (мм)	400
Высота (мм)	620
Мощность при 380-415V3N~ (W)	350
Мощность при 220-240V~ (W)	350

RoHS compliant

CE

Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

7/S A



€ 1.040,00

Автоматическая кофемолка-дозатор.

Плоскопараллельные жернова.

Корпус из литого алюминия.

Вместительный бункер для зерна.

Производительность /в час (кг)	9
Вместимость бункера для зерна (кг)	2
Диаметр жерновов (мм)	64
Ширина (мм)	260
Глубина (мм)	470
Высота (мм)	640
Мощность при 220-240V~ (W)	300

RoHS compliant
CE
Производитель оставляет за собой право изменения характеристик оборудования, представленного в данной публикации, без предварительного уведомления.

Сертификат соответствия

Сертификат подтверждает соответствие продукции требованиям стандартов РФ

Сертификация производства

ISO9001: сертификат системы управления.

Сертификация продукции и безопасности

Сертификат безопасности и тестирования потребительских и промышленных продуктов и компонентов.

Маркировка UL-EU удостоверяет, что испытания продукции соответствуют европейским стандартам (EN). Знак относится как к электротехническим и электронным изделиям и компонентам, предназначенным для использования в Европе.

Маркировка «CE», является обязательной в странах-членах Европейского Союза, производитель утверждает, соблюдение общих правил безопасности.

Гигиена, здоровье и окружающая среда

Сертификат оборудования и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и питьевой водой (действует на территории США).

Удостоверяет гигиеническое качество машин, предназначенных для производства продуктов питания и напитков.

На все узлы и детали оборудования, контактирующие с водой и паром, нанесено покрытие Ruveco Тек, которое резко снижает уровень содержания металлов в приготовляемых напитках.

Подтверждает, что электрическое и электронное оборудование не содержит свинца, кадмия, ртути, шестивалентного хрома, полибромированных бифенилов (PBB) и полибромированных дифениловых эфиров (PBDE) выше юридически допустимых пределов.

In-the-cup quality

Национальный Институт Итальянского Эспрессо