



MACCHINE SUPERAUTOMATICHE

GAMME SUPER-AUTOMATIQUE

ITALIAN EXCELLENCE,
BEAUTIFULLY AUTOMATED

LA **CIMBALI**

LA-CIMBALI

ITALIAN EXCELLENCE, BEAUTIFULLY AUTOMATED

Abbiamo rivisitato la rinomata cultura del caffè italiano per proporla in una versione inedita. La gamma di superautomatiche incarna la meticolosa attenzione di LaCimbali per la tecnologia e il design, abbinandola alla considerevole e pluriennale esperienza del brand nel campo del caffè e sempre assicurando le massime prestazioni con i minimi sforzi. Il tutto senza rinunciare, ovviamente, alla qualità premium di un vero caffè italiano.

Nous avons pris toute la culture italienne pour le café de haute qualité et l'avons réintégré dans une nouvelle version. La gamme de machines super-automatiques incarne toute l'attention méticuleuse que LaCimbali porte à la technologie et au design, associée à sa profonde expertise de longue durée dans le marché du café, afin de toujours vous garantir les meilleures performances avec le moindre effort. Sans oublier, évidemment, toute la qualité premium d'un authentique café italien.

S60

QUALITÀ SUPERIORE DALLA 1^A ALLA 600^A TAZZA

Il modello di punta della gamma di superautomatiche, con le performance più elevate della categoria. Ideale per le grandi catene di caffetterie, i ristoranti, i bistrot e i bar in luoghi di passaggio, come aeroporti, stazioni e centri cittadini, la S60 nasce per rispondere alla domanda in crescita di un mercato vibrante. Fino a 600 tazze al giorno, tutte con la stessa qualità eccellente e il gusto inconfondibile di un vero espresso italiano, in tutte le sue declinazioni: le avanzate tecnologie per latte e caffè, infatti, consentono di scegliere tra un'ampia selezione di ricette di livello superiore.

UNE QUALITÉ PREMIUM DE LA 1^{RE} À LA 600^{ÈME} TASSE

Le produit phare d'une gamme entièrement super-automatique, avec les plus hautes performances du secteur. Parfaite pour les grandes chaînes de café, les restaurants, les bistros et les bars dans les lieux transitoires tels que les aéroports, les gares et les centres-ville, la S60 est notre réponse à la demande croissante de ce marché florissant. Jusqu'à 600 tasses par jour avec la même qualité et la saveur incomparable d'un véritable espresso italien et toutes ses déclinaisons : grâce à ses technologies avancées de café et de lait, vous serez en mesure de choisir parmi une large gamme de recettes de boissons haut de gamme.

Due display, uno speaker di fascia alta e un nuovo sistema di illuminazione rendono l'esperienza utente davvero impareggiabile.

Scopri la telemetria bidirezionale: grazie al modulo Wi-Fi integrato, puoi connettere in tutta semplicità la macchina e ricevere in qualsiasi momento i dati su funzionalità e prestazioni.

Analizza (e potenzia) la tua strategia di marketing.

Deux écrans, un haut-parleur de supérieure qualité, un nouveau système d'éclairage, pour la meilleure expérience utilisateur de tous les temps.

Télémetrie bidirectionnelle : connectez facilement votre machine grâce au module Wi-Fi intégré, et obtenez des données à propos des fonctionnalités et des performances de la machine à tout moment.

Analysez votre stratégie de marketing et renforcez-la.

LaCimbali S60 – Vista laterale con erogazione del caffè

LaCimbali S60 – Vue de côté, avec café en infusion



S60

Esperienza utente di livello avanzato

Due display, pulsanti, uno speaker di alta qualità e un sistema di illuminazione.

Une expérience utilisateur avancée

Deux écrans et des boutons-poussoirs, un haut-parleur de haute qualité et un système d'éclairage.

Prestazioni

Le prestazioni più elevate dell'intera gamma, con una capacità di servizio fino a 600 tazze al giorno e una qualità premium.

Performance

Les meilleures performances du secteur, avec jusqu'à 600 tasses par jour et une qualité de boisson premium.

Tecnologie per latte e caffè

Un menù ampio e flessibile, composto da bevande a base di latte fresco e caffè di alta qualità.

Technologie de café et de lait

Un menu large et flexible basé sur un café de qualité et des boissons à base de lait frais.

Strumenti per baristi

Turbosteam Cold Touch e una lancia smart con sensore di temperatura integrato per una maggior sicurezza e semplicità d'uso.

Outils

Turbo Steam Cold Touch et lance vapeur avec capteur de température intégré : pour une utilisation plus facile et plus sûre.

Connettività

Una macchina intelligente e smart con telemetria bidirezionale, funzione di controllo da remoto e app CUP4YOU.

Connectivité

Une machine intelligente et smart avec télémétrie bidirectionnelle, un contrôle à distance et l'app CUP4YOU.



LaCimbali S60 –
Vista frontale e di ¾

LaCimbali S60 –
Vue avant ¾ et arrière



S60

	S	S + TS	CP + TS
Tasti di selezione bevande / <i>Sélection de boissons</i>	96 FINO A 8 PER PAGINA 96 JUSQU'À 8 PAR PAGE	96 FINO A 7 PER PAGINA 96 JUSQU'À 7 PAR PAGE	96 FINO A 7 PER PAGINA 96 JUSQU'À 7 PAR PAGE
Selezioni acqua calda / <i>Sélections eau chaude</i>	2	2	2
Lancia acqua calda / <i>Lance eau chaude</i>	1	1	1
Lancia vapore smart / <i>Lance vapeur smart</i>	2	1	1
Turbo Steam Cold Touch	-	1	1
HQ Milk	-	-	✓
Snowmilk	-	-	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler / <i>Chaudière</i>	2	2	2
Capacità boiler caffè / <i>Capacité chaudière café</i>	1 L	1 L	1 L
Capacità boiler acqua calda a vapore / <i>Capacité eau chaude et chaudière à vapeur</i>	4 L	4 L	4 L
Macinadosatori / <i>Moulins à café</i>	3	3	3
Tramogge chicchi di caffè / <i>Trémies à grains de café</i>	3	3	3
Capacità tramogge chicchi di caffè / <i>Capacité trémies à grains de café</i>	2 x 1,2 Kg or 1 x 2,4 Kg + 1 x 0,5 Kg		
PGS	✓	✓	✓
Sensore manca caffè / <i>Capteur absence de café</i>	✓	✓	✓
Wi-Fi bidirezionale / <i>Wi-Fi bidirectionnel</i>	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
Sensore per il latte smart / <i>Capteur de lait smart</i>	-	-	✓
DIMENSIONI / DIMENSIONS			
Dimensioni L x P x H (mm) / <i>Dimensions L x P x H (mm)</i>	530 x 682 x 830		
Peso (kg) / <i>Poids (kg)</i>	95		
Potenza installata a / <i>Puissance installée à</i>	380-415 V 3N 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	5,1 - 6,1 kW	
OPTIONAL / OPTIONNEL			
Scarico diretto / <i>Évacuation directe</i>	✓	✓	✓

