

M100 **ATTIVA**



IT | FR

LA **CIMBALI**

cimballi.com



GAMBAL


CERTIFIED
ESPRESSO MACHINE
DESIGNED BY
**VALERIO
COMETTI**
EPT DESIGN

TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

M100 è sempre stata il simbolo del caffè espresso firmato LaCimbali. Una macchina capace di combinare eleganza e prestazioni elevate in modo naturale. Da sempre.

Oggi, la gamma M100 è stata progettata per riscrivere le regole di un'intera categoria e portare alla luce una nuova generazione di macchine professionali.

Il nuovo modello lavora sul design e sulle termiche, migliora l'ergonomia e l'interfaccia (touch o a pulsanti) e offre diverse possibilità di personalizzazione.

Tutto per migliorare l'esperienza del barista durante l'utilizzo della nuova M100 Attiva e metterlo sempre nella migliore condizione per offrire un'ottima bevanda.

Tre macchine, tre diversi sistemi di termica, una sola gamma: flessibile, performante, unica.

TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE.

M100 symbolise depuis toujours le café expresso selon LaCimbali. Une machine en mesure de concilier élégance et performance tout naturellement. Depuis la nuit des temps.

Aujourd'hui, la gamme M100 veut réécrire les règles de toute une catégorie et proposer une nouvelle génération de machines professionnelles. Le nouveau modèle se penche sur le design et sur les éléments thermiques, optimise l'ergonomie et l'interface (tactile ou touches) et pousse la personnalisation encore plus loin. La nouvelle M100 Attiva améliore l'expérience du barista et le met toujours dans la condition de préparer une boisson délicieuse.

Trois machines, trois systèmes thermiques, une seule gamme : polyvalente, performante, unique.



CIMBALI

CIMBALI

CIMBALI

HDA

Il sistema gestisce il profilo di pressione per ogni bevanda e introduce possibilità di effettuare la fase di infusione, agendo sul profilo sensoriale in tazza. Si garantisce così una migliore qualità, offrendo una maggiore ripetibilità dei profili di pressione. Il tutto in modo davvero semplice, grazie a un sistema di regolazione intuitivo. In più, con la tecnologia Multiboiler è possibile regolare la temperatura di ciascun gruppo.

Le système gère le profil de pression pour chaque boisson et permet aussi d'effectuer la phase d'infusion en agissant sur le profil sensoriel dans la tasse. Nous garantissons ainsi une meilleure qualité et une plus grande répétabilité des profils de pression.

En toute simplicité, grâce à un réglage intuitif. De plus, la technologie Multiboiler permet de régler la température de chaque groupe.

GTA

Il sistema GTa consente di modificare la temperatura dell'acqua e il tempo di infusione a piacimento e permette di ampliare la tipologia di bevande erogate, mantenendo il miglior profilo organolettico sia per l'espresso che per preparazione lunghe come caffè crème, French coffee e tutte le altre bevande a base di espresso.

Le système GTA permet de modifier la température de l'eau et le temps d'infusion au gré des envies. Il permet également de diversifier le type de boissons

préparées, tout en conservant le meilleur profil organoleptique, tant pour l'expresso que pour les boissons longues comme le café crème, le French coffee et toutes celles à base d'expresso.

TDA

Il nuovo Thermodrive unisce la termica tradizionale Cimbali alla flessibilità di un sistema di calibratura della temperatura innovativo, garantendo la miglior qualità in tazza. Offre non solo

IL CUORE DELLA MACCHINA

Il sistema termico è il centro di tutto: volevamo una macchina che potesse offrire diverse soluzioni, per rispondere alle esigenze di ogni barista e offrire allo stesso tempo performance sempre all'altezza. Questo ci ha portato a sviluppare un sistema flessibile per esaltare la qualità dell'erogazione e il profilo sensoriale dell'espresso, tazza dopo tazza.

LE CŒUR DE LA MACHINE

Tout gravite autour du système thermique: nous voulions une machine en mesure de diversifier les solutions, pour répondre à toutes les exigences du barista et pour donner toujours une performance à la hauteur des attentes. Nous avons alors mis au point un système polyvalent pour exalter la qualité de la préparation et le profil sensoriel de l'expresso, tasse après tasse.

la possibilità di modificare la temperatura dei singoli gruppi, ma anche quella di intervenire sulla temperatura di infusione.

Le nouveau Thermodrive conjugue le traditionnel système thermique Cimbali avec la flexibilité d'un réglage révolutionnaire de la température, de sorte à garantir la meilleure qualité dans la tasse. Il permet de modifier non seulement la température sur chaque groupe, mais aussi la température d'infusion.

IL NUOVO VOLTO DI M100ATTIVA

Sentivamo l'esigenza di creare una macchina nuova partendo dall'esperienza maturata nel tempo. Per creare una macchina mai vista prima, però, era necessario ridisegnare alcuni elementi impiegati in passato e cambiare il nostro modo di progettarli mettendo al centro dell'attenzione i bisogni di ogni barista.

LE NOUVEAU VISAGE DE LA M100ATTIVA

Nous ressentions le besoin de créer une machine nouvelle en mettant à profit toute l'expérience accumulée. Cependant, pour inventer du jamais vu, nous devons retravailler sur certains éléments utilisés par le passé et modifier notre façon de les concevoir en concentrant tout sur les besoins de chaque barista.

Una macchina elegante e coraggiosa

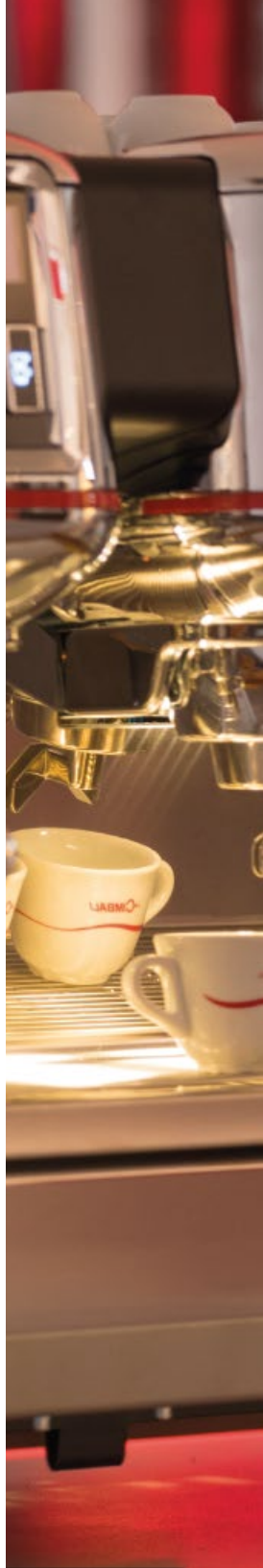
Lavorare con una macchina studiata nei minimi dettagli per semplificare ogni mossa e ridurre i problemi è il sogno che avevamo. Noi abbiamo provato a darle forma, rendendola "light" nel design e nella struttura. Il punto di partenza per ottenere una vera tradizionale moderna.

Une machine élégante et courageuse

Travailler avec une machine perfectionnée dans les moindres détails pour simplifier chaque geste et pour diminuer les problèmes, c'est le rêve que nous avions. Nous avons essayé de le concrétiser en allégeant le design et la structure. Le point de départ pour aboutir à une vraie «traditionnelle moderne».

L'immagine è comprensiva di accessori non previsti come dotazione standard della macchina

L'image illustre aussi des accessoires non fournis de série.





94.0°



M100



LA CIBALI



**Nuova base di lavoro
e nuovi piedini**

La cover della M100 Attiva è leggera e attuale in alluminio pressofuso, mentre i nuovi piedini cambiano l'estetica della M100 dalla base, donandole slancio.

**Pannello posteriore
e fregio ridisegnati**

Il fregio della macchina l'abbraccia interamente passando da una superficie all'altra in perfetta continuità ed è reso ancora più accattivante dalla nuova barra led posizionata sul pannello posteriore.

Cup holders

Anche i cup holder sono stati ridotti e riprogettati per dare un taglio più slanciato alla macchina.



DESIGN RELAZIONALE

Il primo passo verso una nuova forma, la riduzione dell'altezza.

Un'idea semplice: il barista non più nascosto dalla macchina, ma vicino ai propri clienti, per interfacciarsi con ognuno di loro in modo diretto, vis a vis.

DESIGN RELATIONNEL

Le premier pas vers une forme nouvelle: la réduction de la hauteur.

Une idée simple: le barista n'est plus dissimulé derrière la machine, mais reste près de ses clients pour discuter directement

Nouvelle base de travail et nouveaux pieds

Le capot en aluminium moulé sous pression de la M100 Attiva est léger et moderne, et les nouveaux pieds métamorphosent l'esthétique de la M100 depuis la base, en l'affinant.

Relookage du panneau arrière et de la livrée

La livrée embrasse littéralement la machine en passant d'une surface à l'autre en parfaite continuité. Placée sur le panneau arrière, la nouvelle barre à led l'embellit davantage.

Support tasses

Le support tasses a aussi été réduit et redessiné pour affiner la machine.

DESIGN FUNZIONALE

L'ergonomia gioca un ruolo fondamentale nel rapporto tra barista e macchina.

Con alcuni accorgimenti siamo riusciti a perfezionare l'esperienza d'impiego della nuova M100 Attiva, migliorandone l'efficienza.

DESIGN FONCTIONNEL

L'ergonomie joue un rôle fondamental dans l'interaction entre barista et machine.

Nous avons peaufiné les détails pour améliorer l'efficacité et perfectionner ainsi l'expérience d'utilisation de la nouvelle M100 Attiva.



Scalda tazze più ampio

Su alcune versioni il cup warmer ha una superficie più ampia che permette di riporre un elevato numero di tazze. Una scelta pragmatica ed ergonomica.

Chauffe-tasses plus ample

Certaines versions présentent un chauffe-tasses plus ample pour y ranger un plus grand nombre de tasses. Un choix pragmatique et ergonomique.

Lances vapeur Cold Touch

La nuova forma permette di utilizzarle e riporle in tutta comodità e permette al barista di montare il latte in bricchi di ogni misura. Inoltre, il sistema cold-touch evita le scottature e ne semplifica la pulizia.

Lances vapeur Cold Touch

La nouvelle forme permet de les utiliser et de les ranger en toute commodité. Le barista peut ainsi monter le lait dans des pots de toutes les tailles. Qui plus est, le système Cold Touch prévient les brûlures et simplifie le nettoyage.

L'immagine è comprensiva di accessori non previsti come dotazione standard della macchina

L'image illustre aussi des accessoires non fournis de série.





LA CIMBALI



CIMBALI



CIMBALI

NUOVA INTERFACCIA

Una novità della M100 Attiva è quella di offrire diverse opzioni nella scelta delle interfacce. Tasti elettromeccanici e un display OLED costituiscono infatti una nuova interfaccia di M100 ATTIVA. Questo sistema integrato serve a rendere le operazioni di estrazione del caffè più user-friendly: i bottoni offrono immediatezza nell'impartire comandi, mentre sul display OLED si possono controllare vari parametri di erogazione, come i secondi di erogazione della bevanda, la temperatura dell'acqua nel boiler e la pressione (solo versione HD) nonché tutte le informazioni necessarie al barista per avere il caffè perfetto in ogni tazzina. In alternativa, M100 Attiva può sempre essere equipaggiata con display touch screen su ogni singolo gruppo. Semplice da usare ed estremamente personalizzabile nei comandi.



NOUVELLE INTERFACE

L'une des nouveautés de la M100 Attiva est de proposer diverses options d'interface. En effet, les touches électromécaniques et un afficheur OLED constituent une nouvelle interface de M100 ATTIVA. Ce système intégré rend plus intuitives les opérations d'extraction du café. Les touches communiquent des commandes immédiates, et l'afficheur OLED permet de contrôler les paramètres de préparation, comme les secondes d'écoulement de la boisson, la température de l'eau dans la chaudière et la pression (uniquement version HD), sans oublier toutes les informations nécessaires au barista pour obtenir un café parfait dans chaque tasse. En alternative, M100 Attiva peut être équipée d'un écran tactile sur chaque groupe. Utilisation ultra simple et personnalisation extrême des commandes.

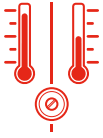


DESIGN DA PERSONALIZZARE

La nuova gamma M100 Attiva offre ad ogni barista un'ottima possibilità di personalizzazione, cominciando dal colore: è disponibile negli standard nero opaco, grigio matt e bianco lucido o in diverse varianti. Su alcune versioni si può scegliere il sistema di interfaccia a 3 o 6 bottoni, così come la versione touchscreen per avere un controllo completo di ogni aspetto dell'erogazione. Inoltre, alla macchina sarà possibile abbinare una serie di accessori esclusivi, come portafiltri in acciaio inox, filtri e doccette speciali (disponibili su un catalogo a parte).

DESIGN PERSONNALISABLE

La nouvelle gamme M100 Attiva propose à chaque barista une personnalisation optimale, en commençant par la couleur : disponible dans les classiques noir mat, gris mat et blanc brillant ou dans d'autres nuances. Certaines versions donnent le choix pour l'interface entre 3 touches, 6 touches et l'écran tactile pour tenir à l'œil tous les paramètres de la préparation. De plus, la machine peut recevoir plusieurs accessoires exclusifs, comme porte-filtres en acier inox, filtres et douchettes spéciales (disponibles sur un catalogue à part).



EFFICIENZA TERMICA

La caldaia, rivestita di uno speciale materiale con elevato coefficiente di coibentazione, riduce la dispersione termica durante lo scambio dell'acqua, garantendo un risparmio energetico e una minore usura altre componenti. Inoltre, grazie alle impostazioni di Energy Saving, viene abbassata la pressione in caldaia quando la macchina non deve erogare, basta poi premere un qualsiasi tasto della macchina per tornare alla modalità di lavoro ottimale.



TELEMETRIA

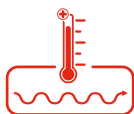
Abbinare la macchina a un macinadosatore LaCimbali con tecnologia Bluetooth, garantirà una perfetta macinatura del caffè. La macchina verifica la correttezza dell'estrazione e segnala direttamente al macinadosatore gli eventuali aggiustamenti della granulometria e delle macine da eseguire automaticamente, senza alcun intervento da parte del barista. Inoltre, la porta USB di serie permette di effettuare il download dei dati di configurazione e di impostare le ricette direttamente tramite chiavetta USB.

EFFICACITÉ THERMIQUE

La chaudière est recouverte d'une matière spéciale à haute isolation thermique qui réduit la dispersion de chaleur pendant l'échange d'eau, de sorte à optimiser l'économie d'énergie et à réduire l'usure des autres composants. Les paramètres Energy Saving diminuent la pression dans la chaudière quand la machine n'est pas utilisée. Il suffit ensuite d'appuyer sur n'importe quelle touche pour restaurer un fonctionnement optimal.

TÉLÉMÉTRIE

Combining the machine with a LaCimbali coffee grinder with Bluetooth technology will ensure perfect coffee grinding. The machine monitors the precision of the extraction and directly instructs the grinder-dispenser to make any necessary adjustments to the grind size and grinders, automatically, without any intervention from the barista. The standard USB port also makes it possible to download configuration data and to directly set recipes via USB key.



SMART BOILER

M100 Attiva è equipaggiata con la tecnologia brevettata Smart Boiler LaCimbali 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

M100 Attiva comporte la technologie brevetée Smart Boiler LaCimbali qui optimise l'appoint d'eau chaude dans la chaudière et garantit l'équilibre thermique, en augmentant les performances d'eau chaude et de vapeur et en consommant moins d'énergie.



RUVECO TECK

I componenti della macchina 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

Toutes les parties de la machine au contact de l'eau et de la vapeur sont soumises au traitement Ruveco Teck, un processus qui réduit drastiquement le rejet de métaux dans les boissons préparées. Ce brevet est certifié NSF.



M100 Attiva
DT2 touch
DT2 tactile



M100 Attiva
DT3 bottoni
DT3 touches



Laterale grigio
Gris mat



Laterale nero
Noir mat



Laterale bianco
Blanc brillant

DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES

		HDA-GTA DT2	HDA-GTA DT3	HDA-GTA DT4
Potenza installata a <i>Puissance installée</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Capacità caldaia (litri) <i>Capacité chaudière (litres)</i>		10	10	10
Capacità boiler caffè (litri) <i>Capacité chaudière café</i>		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x P x H (mm/in)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

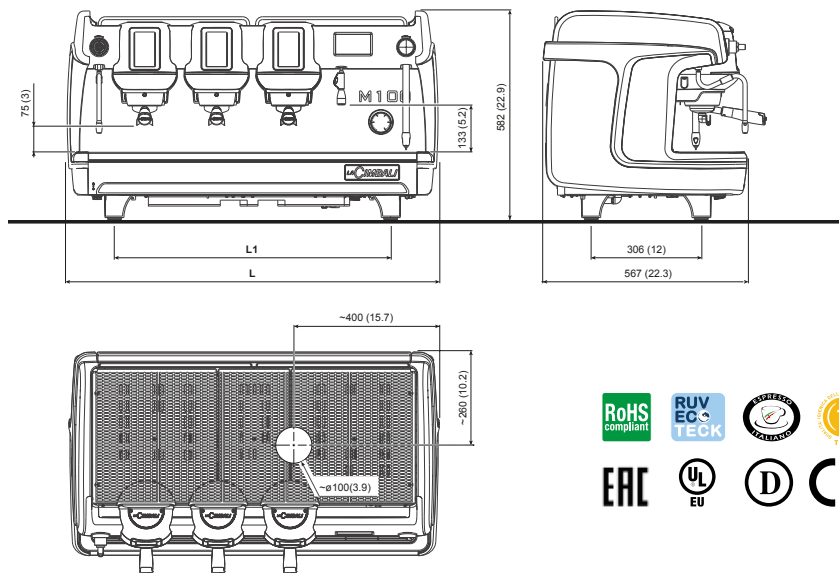
Finiture disponibili: grigio opaco, nero opaco, bianco lucido.
Finitions disponibles : gris mat, noir mat, blanc brillant.

Configurazioni*: 2 lance vapore standard o 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, o 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch +1 lancia vapore, versione bicchieri alti, TurboMilk. *Configurations* : 2 lances vapeur standards ou 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, ou 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 lance vapeur, version verres hauts, TurboMilk.*

		TDA-DOSATRON/DT2	TDA-DOSATRON/DT3	TDA-DOSATRON/DT4
Potenza installata a <i>Puissance installée</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500
	220-240V~ 50-60Hz(W)	3000 - 3500	-	
Capacità caldaia (litri) <i>Capacité chaudière (litres)</i>		10	15	20
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x P x H (mm/in)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

Finiture disponibili: grigio opaco, nero opaco, bianco lucido *Finitions disponibles : gris mat, noir mat, blanc brillant.*

Configurazioni: 2 lance vapore o 1 Turbosteam Milk4 Cold Toucj + 1 lancia vapore
Configurations : 2 lances vapeur standards ou 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 lance vapeur.




*Le disponibilità delle configurazioni variano a seconda dei mercati di riferimento.

**La disponibilité des configurations varie selon les marchés de référence.*



Gruppo Cimbali S.p.A.

Via Manzoni, 17
20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

 CimbaliOfficial  Cimbali_official