

M39_{RE}



Gruppo Cimballi S.p.A.
Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

 CimballiOfficial  cimballi_official



PUBLICIMBALI 15-484

M39_{RE}



IT | FR



CON M39RE
IL TUO BUSINESS
È BEN ESPRESSO

M39RE è pensata e costruita per essere al fianco del barista come partner capace e affidabile, per sviluppare e migliorare la sua attività. tante soluzioni racchiuse in un grande classico della gamma laCimbali, che viene proposto rivisitato nel look e attualizzato nelle funzionalità.



M39RE est pensée, conçue et réalisée pour être la partenaire idéale en matière de performance et de fiabilité du barman, et lui permettre de développer au mieux son activité. Le grand classique de la gamme LaCimbali, aujourd'hui proposé avec un nouveau look et une technologie aux fonctions actualisées, offre de nombreuses solutions à la pointe de l'innovation.

LA M39RE
LA GARANTIE D'UNE ACTIVITÉ
PROFESSIONNELLE
HAUT DÉBIT

SOLUZIONI INTELLIGENTI PER DIALOGARE CON LA QUALITÀ

Sempre più evoluta e connessa col mondo del bar e le sue specifiche esigenze, **M39RE** presenta una nuova elettronica avanzata, in termini di prestazioni e funzionalità, permettendo anche la gestione di interfacce per le connessioni Wi-Fi e Bluetooth (opzionali).

DES SOLUTIONS INTELLIGENTES POUR DIALOGUER AVEC LA QUALITÉ

*Toujours plus évoluée et orientée vers le monde des cafés et de leurs exigences spécifiques, la **M39RE** présente une nouvelle électronique ultramoderne, en termes de performances et de fonctionnalité, qui permet la gestion d'interfaces Wi-Fi et Bluetooth (en option).*





AMPIO MENU, QUALITÀ TOP PIÙ SCELTA, PIÙ SUCCESSO

Per ampliare il menù delle bevande a base di latte e poter garantire una qualità di montatura e dunque un'offerta senza precedenti, LaCimbali ha dotato **M39RE** di una nuova lancia **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch** che permette all'operatore di ottenere - con la stessa dose di latte - 4 diverse quantità di crema: latte caldo non montato, poca crema, crema standard, molta crema. Il bulbo della lancia TurboSteam Milk4, inoltre, è dotato di 4 fori che, posizionati nella parte inferiore del bulbo, permettono all'operatore di montare anche piccole quantità di latte (pari a 50 cc).

MENU RICHE ET VARIÉ, QUALITÉ AU TOP. PLUS DE CHOIX, PLUS DE SUCCÈS

*Pour enrichir le menu des boissons à base de lait et pouvoir garantir une exceptionnelle qualité de mousse et donc une offre sans précédent, LaCimbali a doté la **M39RE** d'un nouveau tuyau **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch** qui permet à l'opérateur d'obtenir - avec la même dose de lait - 4 quantités différentes de mousse : lait chaud non mousseux, peu de mousse, mousse standard, beaucoup de mousse. De plus, la buse du tuyau TurboSteam Milk4 est munie de 4 orifices, positionnés dans la partie inférieure de la buse, qui permettent à l'opérateur de faire mousser de petites quantités de lait (50 cc).*

NUOVO LOOK: IL BELLO DELLA FUNZIONALITÀ

Nella **M39RE** LaCimbali l'estetica è al servizio della funzionalità. Elegante e funzionale in ogni dettaglio, propone un design ideale per consentire al barista di padroneggiare al meglio ogni gesto, di lavorare con rapidità, precisione e con il minimo sforzo per offrire ai clienti un servizio di elevata qualità.

Per la **M39RE** è stata sviluppata una nuova finitura della carrozzeria nella colorazione BLACK MATT, oltre che elementi in acciaio satinato nella parte frontale che posteriore che impreziosiscono questa nuova versione macchina.

NOUVEAU LOOK: L'ESTHETIQUE AU SERVICE DE LA FONCTIONNALITÉ

*Dans le **M39RE** LaCimbali, l'esthétique est au service de la fonctionnalité. Élegant et fonctionnel dans tous les détails, il offre un design idéal permettre au barista de maîtriser au mieux chaque geste, pour travailler rapidement, précision et effort minimum pour offrir aux clients un service de haute qualité. Un nouveau a été développé pour le **M39RE** finition de la carrosserie dans la couleur BLACK MATT, ainsi que des éléments en acier satiné à l'avant et à l'arrière qui embellissent cette nouvelle version.*





Bluetooth

Abbinando **M39 RE** al macinadosatore **Magnum on Demand Touch** con tecnologia wireless, sarà garantita una perfetta macinatura del caffè. Grazie alla tecnologia **Bluetooth**, infatti, il macinadosatore è in costante dialogo con **M39 RE** per verificare la correttezza dell'estrazione ed eseguire, in modo automatico e senza alcun intervento da parte dell'operatore, eventuali variazioni sulla macinatura e sulla dose in modo da offrire sempre un perfetto caffè espresso.

Bluetooth

*La combinaison de la **M39 RE** avec le moulin-doseur **Magnum on Demand Touch** à technologie sans fil, garantit une mouture parfaite du café. En effet, grâce à la technologie **Bluetooth**, le moulin-doseur dialogue constamment avec la **M39 RE** pour vérifier la conformité de l'extraction et apporter, en mode automatique et sans aucune intervention de l'opérateur, d'éventuelles variations sur la machine de manière toujours à offrir un café espresso parfait.*



USB

La presenza di una porta **USB** consente l'utilizzo di una chiavetta per effettuare il download dei dati, la configurazione delle ricette e l'aggiornamento del software della macchina.

USB

*La présence d'un port **USB** permet d'utiliser une clé pour effectuer le téléchargement des données, la configuration des recettes et la mise à jour du logiciel de la machine.*



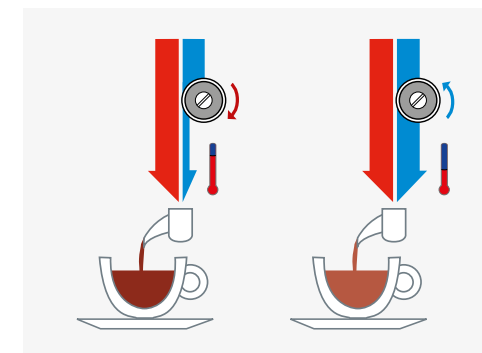
Wi-Fi

La connessione **Wi-Fi** permette alla macchina di connettersi con il centro di assistenza per inviare dati di monitoraggio e statistiche per ottimizzare i tempi d'intervento e renderlo allo stesso tempo più efficiente.

Wi-Fi

*La connexion **Wi-Fi** permet à la machine de se connecter au centre d'assistance pour transmettre les données de contrôle et les statistiques afin d'optimiser les délais d'intervention tout en augmentant son efficacité.*

THERMODRIVE



Thermodrive

Il **Thermodrive** è un sistema di regolazione del bilanciamento termico che consente di settare la temperatura di infusione in funzione delle diverse tipologie di miscele usate e delle bevande richieste. È stato progettato per offrire la flessibilità di cui si necessita.

(Thermodrive di serie per M39 T.E. Dosatron destinata ai mercati esteri).

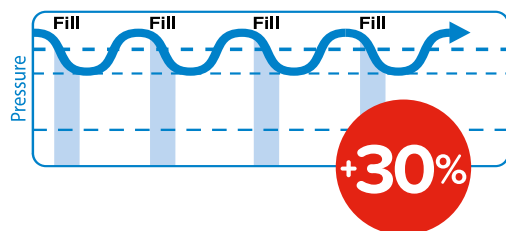
Thermodrive

Le **Thermodrive** est un système d'équilibrage thermique qui permet de programmer la température d'infusion en fonction des différents types de mélanges utilisés et des boissons demandées.

Il a été conçu pour offrir une grande flexibilité. (Thermodrive standard pour M39 T.E. Dosatron destinés aux marchés étrangers).



SMARTBOILER



Ottimizzazione energetica

Grazie allo **Smart Boiler** la pressione in caldaia viene mantenuta costante, favorendo un minor utilizzo di energia e garantendo allo stesso tempo la massima produzione di vapore. La tecnologia Smart Boiler aumenta significativamente le performance di acqua calda e vapore, ottimizzando il ripristino dell'acqua in caldaia e garantendo l'equilibrio termico per un risultato in tazza sempre perfetto.

Optimisation énergétique

Grâce au **Smart Boiler**, la pression dans la chaudière reste constante, ce qui favorise une faible utilisation d'énergie tout en garantissant le maximum de production de vapeur. La technologie Smart Boiler accroît considérablement les performances en termes d'eau chaude et de vapeur dans la mesure où elle optimise le remplissage de l'eau dans la chaudière et garantit l'équilibre thermique pour un résultat en tasse toujours parfait.



Energy Saving

Con la modalità **ENERGY SAVING** viene abbassata la pressione in caldaia quando la macchina non deve erogare per un periodo di tempo significativo: questa funzione può essere attivata manualmente dal barista agendo per 3 secondi sul tasto OK. Basta poi premere un qualsiasi tasto della macchina per tornare alla fase di lavoro della macchina in soli 60-90 secondi. Grazie alla modalità **ENERGY SAVING NOTTURNA**, la macchina non si spegne completamente, lasciando attiva la resistenza per mantenere la pressione in caldaia a un valore di 0.2 bar. Anche in questo caso è possibile tornare alla fase di lavoro della macchina in 1-2 minuti (valore variabile in base alla pressione impostata da raggiungere).

Energy Saving

En mode **ENERGY SAVING**, la pression dans la chaudière baisse quand la machine reste en attente pendant une certaine période: cette fonction peut être activée manuellement par le barman en appuyant pendant 3 secondes sur la touche OK. Ensuite, il lui suffira d'appuyer sur n'importe quelle touche pour faire automatiquement repartir la machine en 60-90 secondes seulement. Grâce au mode **ENERGY SAVING NOCTURNE**, la machine ne s'éteint pas complètement, laissant la résistance active pour garder la pression dans la chaudière à une valeur de 0.2 bar. Dans ce cas aussi, il est possible de retourner à la phase de travail de la machine en 1-2 minutes (valeur variable en fonction de la pression programmée à atteindre), pressionne impostata da raggiungere).



Miglioramento termico

La versione **M39 RE** Dosatron è stata equipaggiata con una caldaia rivestita di uno speciale materiale con elevato coefficiente di coibentazione per ridurre la dispersione termica. Ciò comporta meno energia da reintrodurre nell'acqua da scaldare in caldaia e una minore usura della caldaia, resistenze, ecc.

Amélioration thermique

La version **M39 RE** Dosatron a été équipée d'une chaudière revêtue d'un matériau spécial au coefficient d'isolement élevé afin de réduire la dispersion thermique. Le résultat est un faible besoin énergétique pour chauffer l'eau dans la chaudière et une moindre usure de la chaudière, des résistances, etc.



Ruveco Teck

Per garantire massima sicurezza alimentare, Gruppo Cimbali adotta in esclusiva Ruveco Teck, un particolare trattamento di rivestimento di tutte le parti della macchina in contatto con acqua e vapore in grado di ridurre drasticamente il rischio di rilascio di metalli nelle bevande erogate*.
*Secondo i parametri DIN 10531

Ruveco Teck

Pour garantir le maximum de sécurité alimentaire, Gruppo Cimbali, adopte en exclusivité le traitement RuvecoTeck, un revêtement particulier sur toutes les parties de la machine au contact de l'eau et de la vapeur, en mesure de réduire considérablement le risque de rejet de métaux dans les boissons débitées*.
*Selon les paramètres de la DIN 10531



TURBOSTEAM MILK4 COLD TOUCH

TurboSteam Milk4 Cold Touch

Il TurboSteam Milk4, oltre a erogare vapore misto ad aria come il TurboSteam tradizionale (brevettato), è caratterizzato da un terminale con fori posti nella parte inferiore per montare o riscaldare anche piccole quantità di latte. Il terminale è realizzato in uno speciale materiale alimentare; è semplice da smontare e da sostituire anche da parte del barista per una eventuale manutenzione facilitata senza l'intervento del tecnico.

TurboSteam Milk4 Cold Touch

Le TurboSteam Milk4, outre la distribution d'un mélange de vapeur et d'air comme le TurboSteam traditionnel (breveté), est caractérisé par un embout dont les orifices sont situés dans la partie inférieure afin de faire mousser ou chauffer même de petites quantités de lait. L'embout est fabriqué avec un matériau aux certifications alimentaires; il peut être démonté ou remplacé facilement par le barman, pour un entretien simplifié sans avoir recours à l'intervention d'un technicien.



I programmi

1. Latte caldo non montato
2. Poca crema
3. Crema standard
4. Molta crema
5. Start/Stop Vapore

Les programmes

1. Lait chaud non monté
2. Peu de mousse
3. Mousse standard
4. Beaucoup de mousse
5. Marche/arrêt vapeur

I benefici

• 4 Tasti programmabili per ottenere quattro diverse ricette di latte

Temperatura e livello di emulsione vengono stabiliti all'atto della programmazione e possono essere modificati direttamente dal barista in base alle proprie esigenze.

• Crema di latte vellutata di qualità costante

Il pulsante centrale Start / Stop attiva l'erogazione di solo vapore come da una lancia tradizionale. È possibile scaldare quantità ridotte di latte (pari a 50 cc).

Ses atouts

• 4 Touches programmables pour obtenir quatre différentes recettes de lait

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

• Crème de lait veloutée à la qualité constante

Le bouton central Marche / Arrêt active uniquement le débit de vapeur comme pour un tuyau traditionnel. Il est possible de chauffer de petites quantités de lait (50 cc).

La speciale lancia è realizzata in materiale silicico alimentare garantendo una facilità di pulizia maggiore rispetto ad una tradizionale lancia in acciaio. Il bulbo è realizzato in materiale Peek e risulta, come la lancia, facile da pulire. I fori di uscita vapore sono stati posizionati lateralmente per migliorare la qualità di emulsione del latte.

La lance spéciale est en matériau nourriture en silicone assurant une facilité de une plus grande propreté qu'une lance traditionnelle en acier. L'ampoule est en matériau Peek et les résultats, comme la lance, faciles à nettoyer. Les trous de sortie de vapeur ont été positionnés latéralement pour améliorer la qualité de l'émulsion de lait.



s here



Soluzioni ergonomiche

La corsa ridotta del rubinetto, oltre che a velocizzare le operazioni del barista, rende più reattiva la disponibilità di vapore. L'estremità dell'impugnatura dei porta filtri, ergonomica e inclinata, permette un maggior comfort d'utilizzo. La finitura cromata conferisce un look più elegante.

Solutions ergonomiques

La course réduite du robinet permet d'accélérer les opérations du barman, mais aussi de rendre plus réactive la disponibilité de vapeur. L'extrémité de la poignée des porte-filtres, ergonomique et inclinée, offre un plus grand confort d'utilisation. La finition chromée confère un look plus élégant.



Igiene sotto controllo

La zona di lavoro in acciaio inox consente di garantire condizioni ottimali di igiene.

M39 RE effettua cicli di lavaggio automatici e semi-automatici secondo una procedura guidata dal display ed attivata premendo il pulsante dedicato.

Hygiène sous contrôle

L'espace de travail en acier inox permet de garantir des conditions d'hygiène optimales. La **M39 RE** effectue des cycles de lavage automatiques et semi-automatiques, conformément à une procédure télécommandée à partir de l'écran et actionnée en appuyant sur la touche spécifique.

Elementi estetici satinati

Le manopole di comando dell'erogazione vapore sono ergonomiche e caratterizzate da un elemento interno cromato.

Éléments esthétiques chromés

Les boutons de commande du débit de vapeur sont ergonomiques et caractérisés par un élément interne chromé.

Pulsantiera con led sempre accesi

I led di erogazione caffè (colore bianco) e acqua calda (colore bianco) restano tutti accesi quando la macchina è in stand-by, trasformando la **M39 RE** nel punto di attrazione di qualsiasi locale. L'etichetta aggiornata e i tasti selezione con finitura cromata impreziosiscono la nuova **M39 RE**.

Panneau de commande avec voyants toujours allumés

Le LED de café (couleur blanche) et de l'eau chaud (couleur blanche) tout reste allumé quand la machine est en Stand-by modalité, transformant le **M39 RE** en vrai point d'attraction. L'étiquette mise à jour et les touches de sélection avec finit chromé embellir le nouveau **M39 RE**.



BALI

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	C2 / DT2	C3 / DT3	C4 / DT4
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x P x H (mm/in)</i>	855 x 570 x 597 33,7 x 22,4 x 23,5	1055 x 570 x 597 41,5 x 22,4 x 23,5	1255 x 570 x 597 49,4 x 22,4 x 23,5
Peso (kg) <i>Poids (kg)</i>	86 kg	104 kg	125 kg
Potenza installata a <i>Puissance à</i>	220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60Hz (W)	4200 - 5000	6300 - 7500
Potenza installata a <i>Puissance à</i>	208-240V 60Hz (W)	3500 - 4700	5400 - 7200

CLASSIC	DOSATRON
Ogni gruppo è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF <i>Chaque groupe est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt</i>	Ogni gruppo è dotato di quattro tasti di selezione dosati e di uno per l'erogazione continua ON/OFF <i>Chaque groupe est équipé de 4 sélections à dosage programmable et d'une touche à débit continu marche / arrêt</i>
2 lance vapore in acciaio inox <i>2 Lances vapeur en acier inox</i>	2 lance vapore in acciaio inox <i>2 tuyaux vapeur en acier inox</i> Versione TurboSteam Cold Touch: 1 lancia vapore + TurboSteam Cold Touch <i>Version TurboSteam Cold Touch: 1 lance vapeur + TurboSteam Cold Touch</i>
Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione continua) <i>Lance eau chaude en acier inox (débit continu)</i>	Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione dosata - 3 selezioni) <i>Lance eau chaude en acier inox (débit dosé - 3 sélections)</i>
	Thermodrive (di serie nei mercati extra Italia) <i>Thermodrive (de série dans les marchés au dehors de l'Italie)</i>
	Display grafico <i>Écran graphique</i>
	Pulsantiera di programmazione facile ed ergonomica <i>Tableau de commandes de programmation simple et ergonomique</i>
Optional: illuminazione e personalizzazione display pubblicitario <i>En option: illumination et personnalisation écran publicitaire</i>	Optional: EDS, illuminazione e personalizzazione display pubblicitario; SD card, Wi-Fi, Bluetooth <i>En option: EDS; illumination et personnalisation écran publicitaire; SD card, Wi-Fi, Bluetooth</i>

DISEGNI TECNICI / DESSINS TECHNIQUES

