



0
0
0
W200

LA CIMBALI



La Cimbali ha una nuova ammiraglia.

Disegnata per essere protagonista. Icona di design che definisce lo status dello spazio.

Nessun retro. Nessuna parte nascosta. **Ogni lato è un fronte da esporre.**

Un compendio di dinamismo futurista, solidità costruttiva e avanguardia tecnologica piegata alla sapienza dei gesti.

Un progetto di nuova concezione che unisce la passione per un **caffè a regola d'arte** con le ragioni di una ergonomia funzionale e smart.

Per baristi del futuro. Oggi.

La Cimbali a un nouveau produit phare.

Fait pour être la vedette. Icône de design qui définit le statut du lieu.

Aucune face arrière. Aucune partie cachée. **Chaque côté vaut la peine d'être vu.**

Un condensé de dynamisme futuriste, construction solide et technologie d'avant-garde utilisée avec maestria.

Un projet flambant neuf qui concilie la passion pour un **café dans les règles de l'art** avec les raisons d'une ergonomie fonctionnelle et smart.

Pour les baristas du futur. Aujourd'hui.

LA CIMBALI
PROJECT

THE PROJECT

M200 nasce dopo una lunga attesa.

È stata una sfida dare seguito a una macchina come M100. Ma il DNA La Cimbali è scritto nel suo payoff: **project**.

Una spinta incessante in avanti che ha generato un nuovo paradigma estetico e funzionale. Un assetto ribassato che dà spazio al dialogo e alla relazione visiva tra barista e utente. Un **design senza tempo** che con nonchalance si inserisce in ogni contesto.

Ogni dettaglio servizio di una qualità in tazza sempre più "**su misura**".

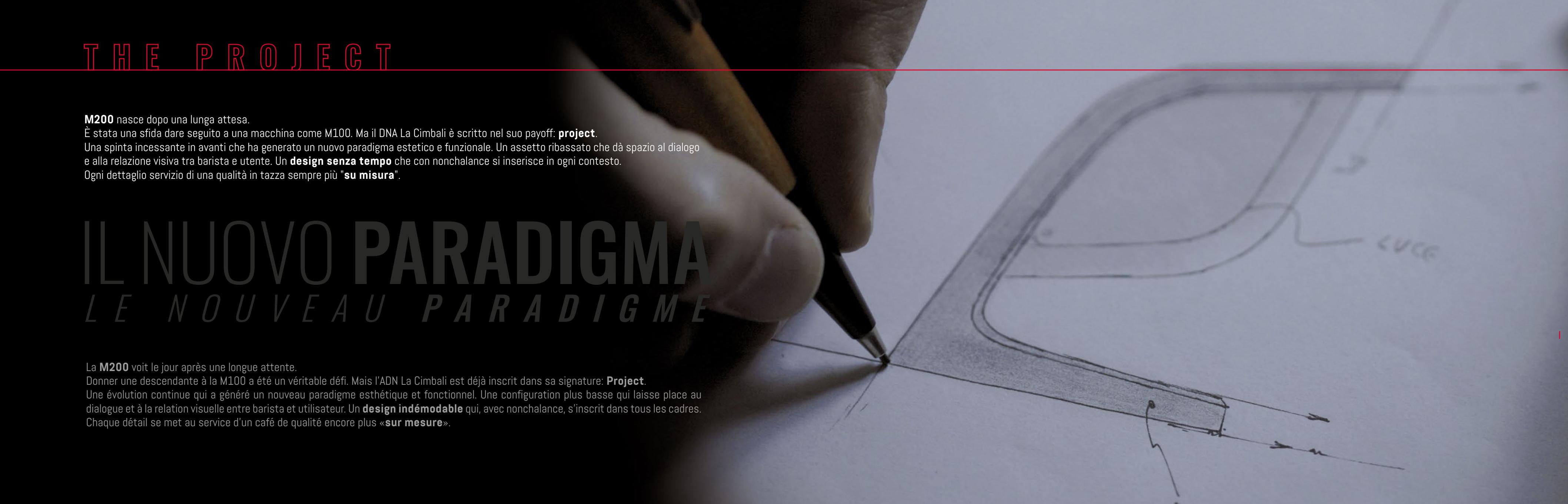
IL NUOVO PARADIGMA LE NOUVEAU PARADIGME

La **M200** voit le jour après une longue attente.

Donner une descendante à la M100 a été un véritable défi. Mais l'ADN La Cimbali est déjà inscrit dans sa signature: **Project**.

Une évolution continue qui a généré un nouveau paradigme esthétique et fonctionnel. Une configuration plus basse qui laisse place au dialogue et à la relation visuelle entre barista et utilisateur. Un **design indémodable** qui, avec nonchalance, s'inscrit dans tous les cadres.

Chaque détail se met au service d'un café de qualité encore plus «**sur mesure**».





OPEN INNOVATION

La **M200** est le résultat d'un projet de recherche commencé il y a plusieurs années. Une genèse d'équipe à laquelle ont contribué ingénieurs et techniciens de production, baristas et analystes sensoriels, brand managers et industrial designers, pour créer une machine sans égale. Interprète de longue date de l'esprit La Cimbali, le designer **Valerio Cometti** a accordé les différentes expériences sous une forme iconique, expression fluide des forces en jeu et de la gestuelle en place. La nouvelle

M200 è l'esito di un progetto di ricerca pluriennale. Un processo di genesi corale cui hanno contribuito ingegneri e tecnici di produzione, baristi e scienziati sensoriali, brand manager e industrial designer, dando vita a una macchina senza precedenti. Interprete di lungo corso dello spirito di La Cimbali, il designer **Valerio Cometti** ha armonizzato i diversi contributi in una forma iconica, espressione fluida delle forze in gioco e delle gestualità in atto. La

nuova **M200** è rappresentazione tridimensionale di una rinnovata relazione tra un barista sempre più attento e il suo cliente sempre più desideroso di scoprire e apprezzare un caffè ad arte. **Una macchina nata portare l'esperienza sensoriale alla sua massima espressione**. Dalle nostre origini verso il futuro, nella direzione della perfezione.

THE MACHINE

Perfetta sintesi di eleganza e artigianalità **Made in Italy**.

La nuova **M200** rappresenta un decisivo passo avanti nell'estetica del brand. **Iper-solida e al contempo ultra-leggera**. Le finiture estetiche in **acciaio inossidabile** si accompagnano a un saldo telaio interamente in metallo. Gli **inserti luminosi** contribuiscono ad alleggerirne i volumi e scolpirne le forme conducendo lo sguardo verso il **motore-caldaia**, vero cuore della macchina, non più nascosto ma orgogliosamente esposto. L'iconico **profilo a "C"** – inconfondibile marchio di fabbrica – si ridisegna nel solco di un rinnovato protagonismo: teso, stilizzato, dinamico.

AESTHETIC

Union parfaite entre élégance et artisanat **Made in Italy**.

La nouvelle **M200** constitue un grand pas en avant dans l'esthétique de la marque. **À la fois hyper solide et ultra légère**. Les finitions esthétiques en **acier inox** s'assortissent d'un solide châssis entièrement en métal. Les **inserts lumineux** contribuent à alléger ses volumes et à sculpter ses formes en invitant le regard à se poser sur le **moteur-chaudière**, véritable cœur de la machine, qui n'est plus caché mais exposé avec fierté. Le mythique **profil en « C »** – trait distinctif de la marque par excellence – se métamorphose dans l'optique d'un rôle nouveau : tendu, stylisé, dynamique.





Il design abbraccia evoluti concetti di **ergonomia** che concorrono alla definizione delle impeccabili geometrie operative: area lavoro, carter coprigruppi, manopole vapore e lance.

Tutto in posizione ideale, alla distanza perfetta per garantire tutto il comfort e l'agilità necessari.

Il **sistema up&down** consente di regolare l'altezza del piano di lavoro on demand, in funzione della bevanda richiesta.

In un sapiente progetto di illuminazione, i **punti luce** sono attentamente posizionati per coniugare visibilità ed effetto scenico.

I **display inclinati** agevolano la lettura e il settaggio delle preferenze. Versatilità ed ergonomia in ogni piccolo gesto.

Turbosteam regolabile. Progettato per essere facilmente utilizzato da ogni barista. La lancia vapore è **Cold Touch** e regolabile per migliorare l'ergonomia. Con il solo tocco di un tasto, il latte viene sapientemente montato secondo la tessitura desiderata.

HUMAN CENTRIC

Le design assimile les derniers concepts d'**ergonomie** qui contribuent à la définition d'impeccables géométries pratiques: zone de travail, carter de groupes, poignées vapeur et lances.

Tout se trouve à la bonne position, à la distance idéale pour garantir le confort et l'agilité nécessaires.

Le **système Up&Down** permet de régler la hauteur du plan de travail à la demande, en fonction du type de boisson.

L'excellent projet d'éclairage a positionné les points lumineux de sorte à accorder visibilité et scénographie.

Les afficheurs inclinés simplifient la lecture et la configuration des préférences. Polyvalence et ergonomie dans tous les moindres gestes.

Réglable Turbosteam. Soigneusement conçu pour être facile à utiliser pour les baristas. Le bras vapeur est flexible et facile à utiliser. Sur simple pression d'un bouton, le lait est finement moussé chaud ou froid, toujours à la température idéale.

PERSONAL

TECH

Il cuore pulsante di M200. Tre diversi sistemi per un risultato sensoriale "su misura". L'innovativa termica a boiler indipendenti rappresenta il punto d'incontro tra tecnologia avanzata e maestria del barista.

GT1 permette di controllare la temperatura di ciascun boiler, garantendo la stabilità e flessibilità necessarie per preparazioni diverse, dall'espresso al caffè crème o alla Francese.

PROFILE aggiunge al controllo della temperatura anche la modulazione differenziata del profilo di pressione, affinando il risultato in tazza in termini di corposità, intensità di acido e amaro, e spettro olfattivo. Per soddisfare le esigenze di coffee bar evoluti con una ricca offerta di specialty.

GT2, prossimamente disponibile, consentirà di impostare fino a 2 profili di temperatura per ciascun gruppo caffè, ampliando ulteriormente il potenziale d'uso della macchina.

GT1 permet de contrôler la température de chaque chaudière pour garantir la stabilité et la flexibilité nécessaires pour les différentes préparations, de l'expresso au café crème en passant par le Français.

PROFILE ajoute, au contrôle de la température, la modulation différenciée du profil de pression pour perfectionner le résultat en tasse en termes de corps, d'intensité entre acide et amer, de spectre olfactif. Pour répondre à la demande de « coffee bars » avant-gardistes avec un grand choix de préparations spéciales.

GT2, bientôt disponible, permettra de définir jusqu'à 2 profils de température pour chaque groupe, optimisant ainsi encore plus le potentiel de la machine.



BIANCO LUCIDO



NERO OPACO



ALLUMINIO ROSSO

M200 GT1 DT/2
M200 GT1 DT/3
M200 GT1 DT/4

M200 GT2 DT/2
M200 GT2 DT/3
M200 GT2 DT/4

M200 PROFILE DT/2
M200 PROFILE DT/3
M200 PROFILE DT/4

M200 GT1 DT/2
M200 GT1 DT/3
M200 GT1 DT/4

M200 GT2 DT/2
M200 GT2 DT/3
M200 GT2 DT/4

M200 PROFILE DT/2
M200 PROFILE DT/3
M200 PROFILE DT/4

M200 PROFILE DT/2
M200 PROFILE DT/3
M200 PROFILE DT/4

THE BEAUTY

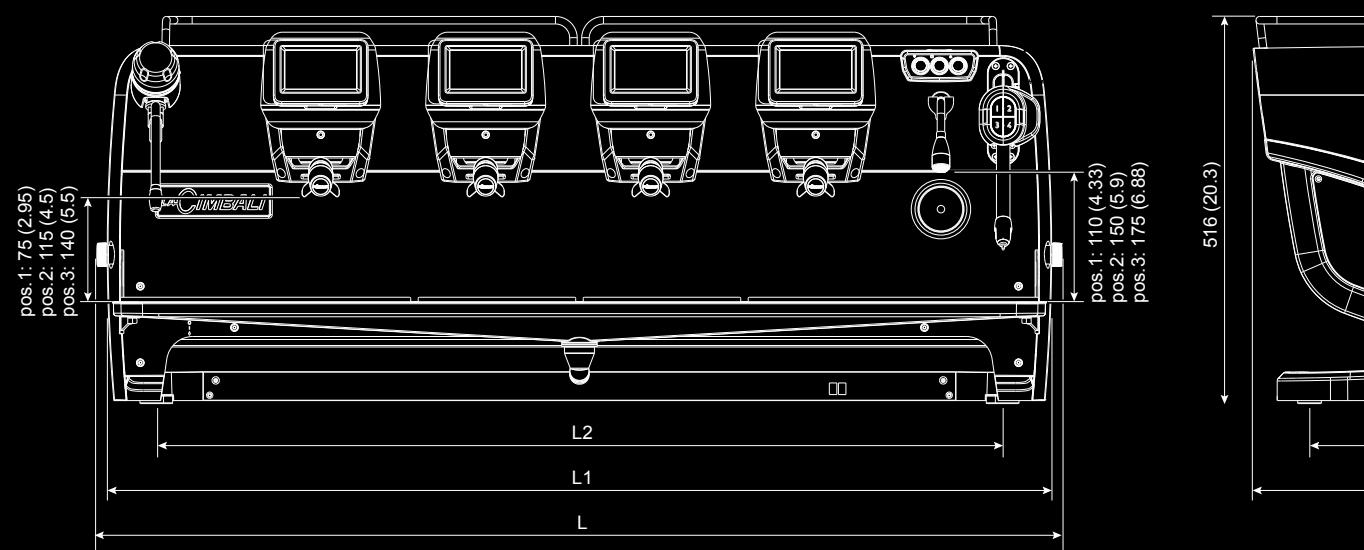


A PROJECT
WITH A VIEW



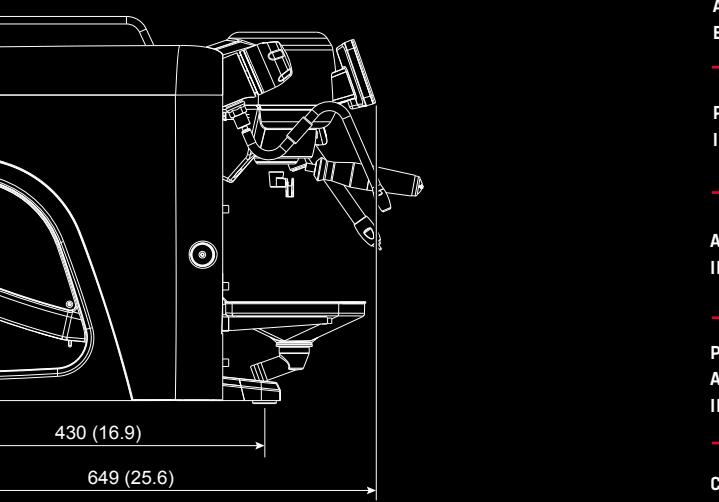


DATI TECNICI - DONNEES TECHNIQUES



DIMENSIONI	
L	887 mm
L1	859 mm
L2	740 mm

PESO NETTO 70 Kg 92 Kg 110 Kg



DIMENSIONS	
L	887 mm
L1	859 mm
L2	740 mm

POIDS 70 Kg 92 Kg 110 Kg

ALIMENTAZIONE ELETTRICA	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz
POTENZA INSTALLATA	6,2-7,4 kW	7,5-8,8 kW	8,8-10,4 kW
ALLACCIOIMENTO IDRAULICO	ø 3/8 gas	ø 3/8 gas	ø 3/8 gas
PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE IDRAULICA	1÷6 bar (0.6 MPa)	1÷6 bar (0.6 MPa)	1÷6 bar (0.6 MPa)
CAPACITÀ BOILER INDIPENDENTE	0,6 L	0,6 L	0,6 L
CAPACITÀ CALDAIA	7 L	7 L	7 L

FINITURE DISPONIBILI	bianco lucido, nero opaco, alluminio/rosso (solo M200 PROFILE)
-----------------------------	--

ALIMENTATION	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz	380-415 V3N 50-60 Hz 220-240 V3 50-60 Hz 220-240 V 50-60 Hz
PUISSEANCE INSTALLÉE	6,2-7,4 kW	7,5-8,8 kW	8,8-10,4 kW
RACCORD HYDRAULIQUE	ø 3/8 gas	ø 3/8 gas	ø 3/8 gas
PRESSION D'ALIMENTATION HYDRAULIQUE	1÷6 bar (0.6 MPa)	1÷6 bar (0.6 MPa)	1÷6 bar (0.6 MPa)
CAPACITÉ CHAUDIÈRE CAFÉ	0,6 L	0,6 L	0,6 L
CAPACITÉ CHAUDIÈRE SERVICES	7 L	7 L	7 L

FINITION DISPONIBLES	blanc brillant, noir mat, aluminium rouge (seulement M200 PROFILE)
-----------------------------	--



Gruppo Cimbali SpA - Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) Italy - t +39 02 900491 - cimbali.it