

M1000 **ATTIVA**



EN | DE

LA **CIMBALI**

cimbali.com



COMBALI

CERTIFIED
ESPRESSO MACHINE
VALEBIO
COMETTI
& DESIGN

MIXED

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

M100 всегда был символом кофе эспрессо от LaCimbali. Это машина в которой естественным образом совмещается элегантность и высокая эффективность. Цель обновления модельного ряда M100 - переписать правила всей категории и проложить путь для нового поколения профессиональных машин.

Новая модель отличается улучшенным дизайном, обновленной тепловой системой, эргономикой и интерфейсом (сенсорным или кнопочным), предлагающим различные возможности настройки. Все было сделано для улучшения опыта бариста по использованию нового M100 Attiva и чтобы всегда дать им возможность приготовить отличный напиток.

Три машины, три различных тепловых системы в одной линейке: гибкой, высокопроизводительной и уникальной.

M100 war schon immer das Sinnbild für Espresso der Marke LaCimbali. Eine Maschine, die auf natürliche Art Eleganz und Leistungen verbindet. Schon immer.

Heute schreibt die Palette M100 die Regeln einer ganzen Kategorie neu und bringteine neue Generation an professionellen Maschinen hervor. Beim neuen Modell wurde an Design und Hezelementen gearbeitet, die Ergonomie und die Schnittstelle verbessert (Touch oder mit Tasten) und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten eingebaut. All dies soll das Erlebnis der Baristas bei Verwendung der neuen M100 Attiva verbessern und sie in die Lage versetzen, stets ein ausgezeichnetes Getränk anzubieten.

Drei Maschinen, drei Heizsysteme, eine Palette: flexibel, leistungsstark, einzigartig.



HDA

Система управляет профилем давления для каждого выбора напитка и имеет возможность включения и регулировки этапа инфузии (предпроварки), оказывающей существенное влияние на сенсорный профиль кофе. Это обеспечивает лучшее качество и делает профили давления востребованными. Профили давления легко настраивать и применять благодаря интуитивно понятной системе управления. Благодаря технологии Multiboiler, также возможно регулировать температуру каждой группы.

Das System verwaltet das Druckprofil für jedes Getränk und bietet die Möglichkeit des Aufgusses unter Einwirkung auf das sensorische Profil in der Tasse. Damit ist eine bessere Qualität gewährleistet und die Druckprofile sind leichter wiederholbar. Dies alles ist ganz leicht dank eines intuitiven Einstellsystems. Mit der Technologie Multiboiler kann darüber hinaus die Temperatur jeder Gruppe eingestellt werden.

GTA

Система GTA позволяет менять температуру и время инфузии по желанию и расширяет ассортимент приготавливаемых напитков, поддерживая лучшие вкусовые качества как для эспрессо, так и для приготовления таких как капучино, кофе-по-французски и других напитков на основе эспрессо.

Das System GTA ermöglicht eine Änderung der Wassertemperatur und der Aufgusszeit nach Belieben und eine Erweiterung der Getränkekategorien. Dabei bleibt das organoleptische

Profil bei Espresso und bei anderen Zubereitungen wie Café Crème, French Coffee und allen anderen Getränken auf Grundlage von Espresso gewahrt.

TDA

Новый Thermodrive сочетает в себе традиционную тепловую систему CIMBALI с гибкостью инновационной системы калибровки температуры, гарантируя самое лучшее качество в чашке. Это дает возможность не только регулировать температуру

отдельных групп, но и изменить температуру инфузии.

Der neue Thermodrive vereint das herkömmliche Heizsystem von Cimbali mit der Flexibilität eines innovativen Temperatur-Kalibriersystems und gewährleistet beste Qualität in der Tasse. Er bietet nicht nur die Möglichkeit, die Temperatur der einzelnen Gruppen zu ändern, sondern auch die Einwirkung auf die Aufgusstemperatur.

**СЕРДЦЕ
МАШИНЫ**

Тепловая система является центром всего: мы хотели создать машину, которая могла бы предложить различные решения для удовлетворения потребностей каждого бариста, всегда предлагая максимальную производительность. Это привело нас к разработке гибкой системы для повышения эффективности дозирования, качества и вкусового профиля эспрессо, от чашки к чашке.

**DAS HERZ
DER MASCHINE**

Das Heizsystem steht im Zentrum: die Maschine sollte in der Lage sein, verschiedene Lösungen zu bieten, die Anforderungen aller Baristas zu erfüllen und gleichzeitig stets beste Leistungen zu garantieren. Aus diesem Grund haben wir ein flexibles System entwickelt, das die Qualität in der Ausgabe und das sensorische Erlebnis mit dem Espresso, Tasse nach Tasse gewährleistet.

Новый облик M100 ATTIVA

Мы чувствовали потребность создать новую машину, Основанную на опыте, приобретенном с течением времени. Однако, чтобы создать машину, потребовалось перепроектировать некоторые элементы, используемые в прошлом, и даже изменить способ их проектирования, сосредоточив внимание на потребностях каждого бариста.

DAS NEUE GESICHT DER M100ATTIVA

Wir wollten eine neue Maschine ausgehend von unserer über die Zeit gereiften Erfahrung entwerfen. Um eine Maschine zu entwerfen, die nie dagewesen ist, mussten einige Bauteile neu entworfen werden, die früher zum Einsatz gekommen sind, und es musste auch die Art geändert werden, wie wir sie entworfen haben, um den Bedarf der einzelnen Baristas in den Vordergrund zu stellen.

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 avons. Nous avons essayé de le concrétiser en allégeant le design et la structure. Le point de départ pour aboutir à une vraie «traditionnelle moderne».

Изображение включает в себя аксессуары, которые не входят в стандартное оборудование машины.

Auf dem Bild ist Zubehör zu sehen, das nicht zur Standardausrüstung der Maschine gehört







Новая рабочая база и новые ножки

В М100 Аттива корпус из литого алюминия новые ножки меняют эстетику М100, придавая ей новый вид.

Переработаны задняя панель и фриз

Фриз машины полностью огибает ее, непрерывно проходя от одной поверхности к другой, и сделан более привлекательным с помощью новой светодиодной панели, расположенной на задней панели.

Cup holders

The cup holders were also reduced in size and redesigned to give the machine a more slender look.



ДИЗАЙН

Первым шагом на пути к новой конструкции стало уменьшение высоты. Простая идея: бариста больше не прячется за машиной, он ближе к своим клиентам, чтобы взаимодействовать с каждым из них напрямую, лицом к лицу.

SOZIALES DESIGN

Der erste Schritt zu einer neuen Form war die Verringerung der Höhe. Dies geschah aus einem einfachen Gedanken heraus: wenn die Baristas nicht mehr hinter der Maschine versteckt sind, sondern nah bei ihren Kunden stehen, können sie sich mit ihnen direkt von Angesicht zu Angesicht austauschen.

Neue Arbeitsfläche und neue Füße

Die Abdeckung der M100 Attiva ist leicht aus Aluminiumdruckguss, die neuen Füße ändern das Erscheinungsbild der M100 von Grund auf und verleihen ihr Schwung.

Neu entworfene Rückwand und Verzierung

Die Verzierung läuft kontinuierlich über die gesamte Maschine voneiner Seite zur anderen und wirkt noch ansprechender durch die neue LED-Leiste an der Rückwand.

Tassenhalter

Auch die Tassenhalter wurden verkleinert und neu entworfen, um der Maschine ein schwungvolleres Aussehen zu verleihen.

FUNKTIONALES DESIGN

Ergonomics plays a fundamental role in the relationship between barista and machine. С помощью нескольких трюков нам удалось усовершенствовать опыт использования нового M100 Attiva, повысив его эффективность.

FUNKTIONALES DESIGN

Die Ergonomie spielt eine entscheidende Rolle bei der Beziehung zwischen Barista und Maschine. Mit einigen Tricks konnten wir das Anwendererlebnis der neuen M100 Attiva perfektionieren und die Effizienz verbessern.



M 100 Attiva

Увеличенное пространство для подогрева посуды

это позволяет хранить большее количество чашек и улучшает свою эргономику.

Breiterer Tassenwärmer

Bei einigen Versionen hat der Cup Warmer eine breitere Fläche, auf der mehr Tassen abgestellt werden können. Eine pragmatische und ergonomische Entscheidung.

Паровой кран Cold Touch

Новая конструкция позволяет с удобством использовать их и позволяет бариста вспенивать молоко в емкостях любого размера. Система Cold Touch также позволяет избежать ожогов и облегчает чистку.

Dampflanzen Cold Touch

Durch die neue Form können sie bequem verwendet und eingesetzt werden, die Milch kann in Kannen aller Abmessungen aufgeschäumt werden. Durch das Cold-Touch-System werden Verbrennungen vermieden und die Reinigung erleichtert.

Изображение включает в себя аксессуары, которые не входят в стандартное оборудование машины.

Auf dem Bild ist Zubehör zu sehen, das nicht zur Standardausrüstung der Maschine gehört





КОМБИНИРОВАННЫЙ ИНТЕРФЕЙС

Одной из новинок M100 Attiva является возможность выбора различных интерфейсов.

Электромеханические кнопки и OLED-дисплей составляют новый интерфейс M100 ATTIVA.

Эта интегрированная система предназначена для того, чтобы сделать операции более удобными для пользователя: кнопки позволяют посылать немедленные команды, в то время как OLED-дисплей позволяет управлять различными параметрами, такими как количество секунд для дозирования напитка,

температурой воды в бойлере и давлением (только HD версия), а также всей информацией, в которой нуждается бариста для получения идеального кофе в каждой чашке.

Кроме того, M100 Attiva всегда может быть оснащена сенсорным дисплеем на каждой индивидуальной группе. Он прост в использовании и его элементы управления легко настраиваются.



NEUE SCHNITTSTELLE

Eine Neuheit der M100 Attiva ist die, dass sie verschiedene Optionen bei der Auswahl der Schnittstellen bietet. Elektromechanische Tasten und ein OLED-Display bilden eine neue Schnittstelle der M100 ATTIVA.

Dieses integrierte System dient dazu, die Kaffeeausgabe benutzerfreundlicher zu gestalten: mit den Tasten kann man schnell Befehle erteilen, auf dem OLED-Display können die Ausgabeparameter wie die Sekunden für die Getränkeausgabe, die Wassertemperatur in der Brüheinheit und der Druck (nur Version HD) sowie alle Informationen überwacht werden, die Baristas benötigen, um in jeder Tasse den perfekten Kaffee zuzubereiten. Alternativ kann die M100 Attiva mit einem Touch-Screen in jeder Gruppe ausgestattet werden. Leicht zu bedienen und individuell zu gestaltende Befehle.



НАСТРАИВАЕМЫЙ ДИЗАЙН

Новая линейка M100 Attiva предлагает каждому бариста отличные варианты настройки, начиная с цвета: он доступен в стандартном матовом черном, матовом сером и глянцевом белом цветах в различных вариантах. В некоторых версиях вы можете выбрать 3 или 6-кнопочную систему интерфейса, а также версию с сенсорным экраном, чтобы иметь полный контроль над каждым аспектом приготовления кофе. Машина также может сочетаться с рядом эксклюзивных принадлежностей, таких как фильтродержатели из нержавеющей стали, фильтры и специальные сетки группы (доступны в отдельном каталоге).

DESIGN ZUR INDIVIDUELLEN GESTALTUNG

Die neue Palette M100 Attiva bietet Baristas herausragende Möglichkeiten für die individuelle Gestaltung, angefangen mit der Farbe: verfügbar in den Standardfarben Mattschwarz, Mattgrau und Weiß glänzend oder in verschiedenen Variationen. Bei einigen Versionen kann man das Schnittstellensystem mit 3 oder 6 Tasten sowie eine Version mit Touch-Screen wählen, um jeden Aspekt bei der Ausgabe unter Kontrolle zu haben. Darüber hinaus kann man exklusive Zubehörteile wie Filterhalter aus Edelstahl, Filter und spezielle Brausen zu der Maschine erwerben (separat verfügbar per Katalog).



ТЕПЛОВАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Бойлер, покрытый специальным материалом, обеспечивающим отличную изоляцию, снижает потери тепла при циркуляции воды, гарантируя экономию энергии и меньший износ других компонентов. Кроме того, благодаря настройкам энергосбережения, давление в бойлере понижается, когда машина простаивает, просто нажмите любую клавишу, чтобы вернуться к оптимальному режиму работы.



ТЕЛЕМЕТРИЯ

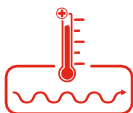
Combining the machine with кофемолкой LaCimbali с технологией Bluetooth обеспечит идеальный помол кофе. Машина контролирует точность of the extraction and directly instructs the grinder-dispenser to make все необходимые параметры помола, автоматически, без любого вмешательства бариста. Стандартный порт USB также позволяет загружать данные конфигурации и напрямую устанавливать рецепты.

HEIZEFFIZIENZ

Der Boiler ist mit einem stark isolierenden Spezialmaterial ausgestattet, senkt die Wärmedispersion beim Wasseraustausch und gewährleistet einen niedrigen Energieverbrauch sowie einen geringen Verschleiß der Bauteile. Mit den Einstellungen Energy Saving wird der Druck im Boiler gesenkt, wenn die Maschine gerade keinen Kaffee ausgibt. Durch Drücken einer beliebigen Taste kehrt sie in den optimalen Betriebsmodus zurück.

Телеметрия

Mit dem Mahl-/Dosierwerk LaCimbali mit Bluetooth-Technologie wird der Kaffee perfekt gemahlen. Die Maschine prüft die Richtigkeit der Ausgabe und meldet der Dosiermühle direkt eventuelle automatische vorzunehmende Anpassungen an Mahlgrad und Mühlen ohne Eingreifen durch die Baristas. Der serienmäßige USB-Port ermöglicht es, Konfigurationsdaten herunterzuladen und die Rezepte direkt mit dem USB-Stick einzustellen.



УМНЫЙ БОЙЛЕР

M100 Attiva оснащена запатентованной технологией интеллектуального бойлера LaCimbali, которая оптимизирует использование горячей воды в бойлере, а также обеспечивает тепловой баланс, повышает производительность горячей воды и пара и обеспечивает возможность снижения использования электроэнергии.



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.

УМНЫЙ БОЙЛЕР

M100 Attiva ist mit der patentierten Technologie Smart Boiler LaCimbali ausgestattet, welche die Nutzbarmachung des Warmwassers im Boiler optimiert und das Temperaturgleichgewicht sicherstellt, wobei die Warmwasser- und Dampfleistung gesteigert und der Energieverbrauch minimiert werden.

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 touch



Matte Grey
Mattgrau



Матовый
Черный
Mattschwarz

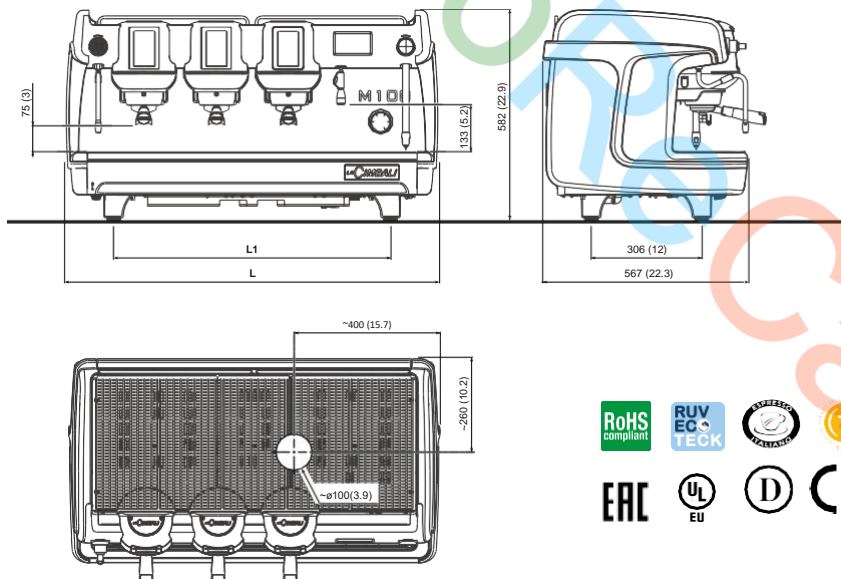


Glossy White
Weiß glänzend

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ / TECHNISCHE DATEN

		HDA-GTA DT2	HDA-GTA DT3	HDA-GTA DT4
Мощность при Installierte Leistung	220-240V [~] 220-240V3 [~] 50-60Hz(W) 380-415V3N [~]	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Емкость бойлера горячей воды & пара (литров) Fassungsvermögen Boiler (Liter)		10	10	10
Емкость кофейного бойлера (л) Fassungsvermögen Kaffee-Brüheinheit		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Abmessungen B x T x H (mm/in) Dimensions L x D x H (mm/in)		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
Доступные отделки: матовый серый, матовый черный, глянцевый белый. Verfügbares Finish: Mattgrau, Mattschwarz, Weiß glänzend.				
Конфигурации*: 2 стандартных паровых крана или 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, или 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 паровой кран, Tall Cup, Tubomilk. Konfigurationen*: 2 Standard-Dampfpflanzen oder 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch oder 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 Dampfpflanze, Version hohe Gläser, TurboMilk.				

		TDA-DOSATRON/DT2	TDA-DOSATRON/DT3	TDA-DOSATRON/DT4
Мощность при Installierte Leistung	220-240V [~] 220-240V3 [~] 50-60Hz(W) 380-415V3N [~]	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500
	220-240V [~] 50-60Hz(W)	3000 - 3500	--	
Емкость бойлера горячей воды & пара (литров)		10	15	20
Размеры L x D x F (мм/дюйм) Abmessungen B x T x H (mm / дюйм)		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
Available finishes: matte grey, matte black, glossy white. Verfügbares Finish: Mattgrau, Mattschwarz, Weiß glänzend.				
Конфигурации: 2 паровых крана или 1 Turbosteam Milk4 ColdTouch + 1 паровой кран Konfigurationen: 2 Standard-Dampfpflanzen oder 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 Dampfpflanze.				



* Доступность конфигураций может изменяться в зависимости от различных рынков сбыта.
*Verfügbarkeit je nach Markt.



MY/HORRECA

PUBLICIMBALI 54.486





Gruppo Cimbali S.p.A.

Via Manzoni, 17

20082 Binasco (MI) - Italy

Tel. +39 02 90 04 91

 CimbaliOfficial  Cimbali_official