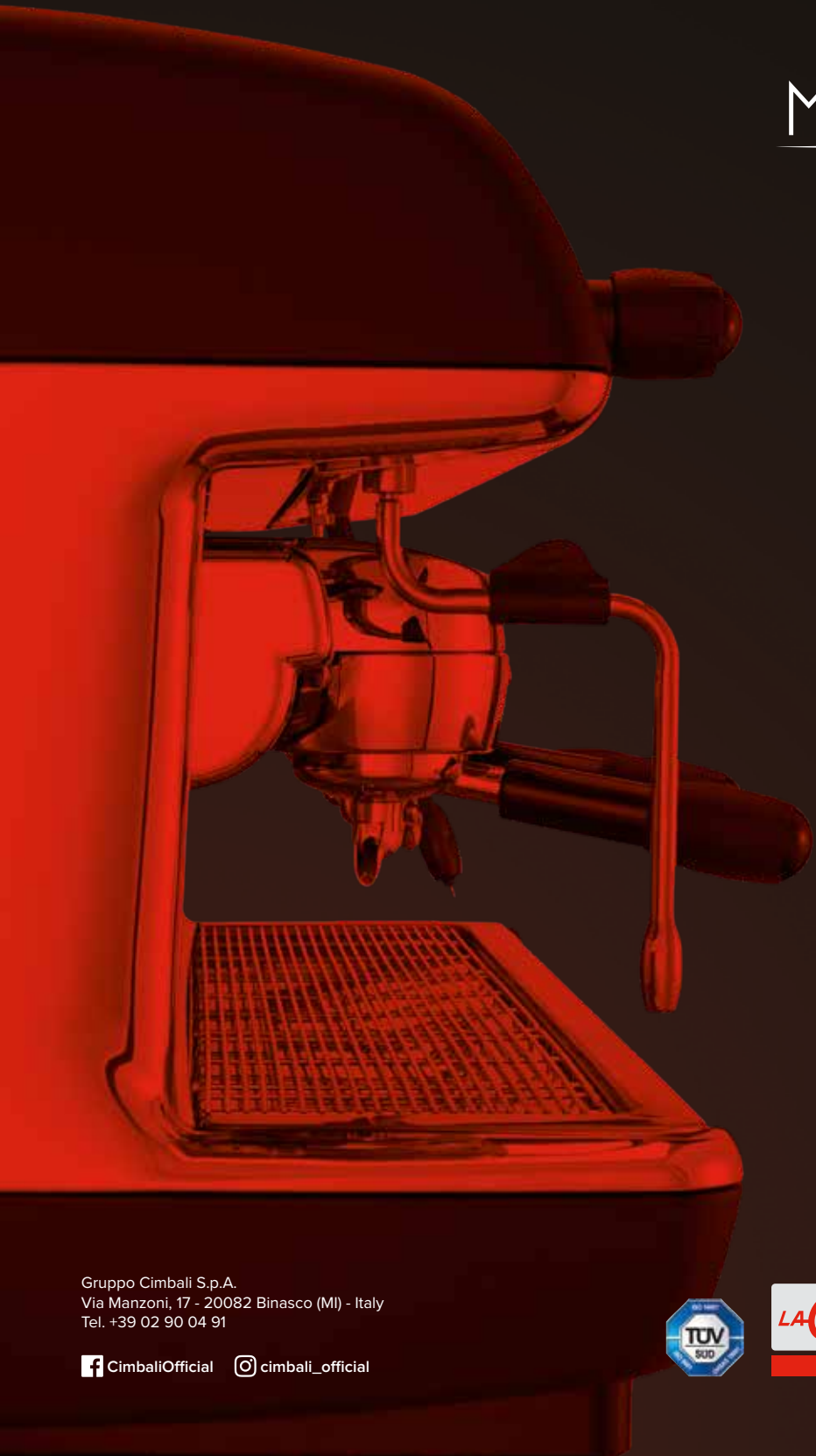



M39_{RE}



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

 CimballiOfficial  cimballi_official



PUBLICITIMBALI 14-484

M39_{RE}



ES | PT



M39RE, ES LA SOLUCIÓN EXPRES PARA QUE SU NEGOCIO BRILLE

M39RE se ha diseñado y fabricado para que el camarero tenga a su lado una aliada eficaz y fiable que le permita desarrollar y mejorar su actividad: numerosas soluciones concentradas en un gran clásico de la gama laCimbali, ahora con un aspecto renovado y nuevas funciones.



A M39RE foi pensada e produzida para estar ao lado do barista como parceira capaz e fiável, para desenvolver e melhorar a sua atividade. Muitas soluções englobadas num grande clássico da gama LaCimbali, que é proposto com um look revisitado e funções atualizadas.

COM M39RE
O SEU BUSINESS
É BEM ESPRESSO

SOLUCIONES INTELIGENTES PARA DIALOGAR CON LA CALIDAD

M39RE, una máquina más sofisticada que nunca para responder a las necesidades específicas de los bares, presenta un nuevo sistema electrónico con prestaciones y funciones avanzadas, que permite también gestionar interfaces para las conexiones Wi-Fi y Bluetooth (opcionales).

SOLUÇÕES INTELIGENTES PARA DIALOGAR COM A QUALIDADE

*Cada vez mais evoluída e conectada com o mundo da cafetaria e suas exigências específicas, a **M39RE** apresenta uma nova eletrônica avançada, em termos de desempenho e funções, permitindo também a gestão de interfaces para as conexões Wi-Fi e Bluetooth (opcionais).*





AMPLIO MENÚ, MÁXIMA CALIDAD. MÁS VARIEDAD, MÁS ÉXITO

Para ampliar el menú de bebidas a base de leche y garantizar una calidad de montadura y una oferta sin precedentes, LaCimbali ha equipado la **M39RE** con un nuevo vaporizador **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch** que permite al operador obtener (con la misma dosis de leche) cuatro cantidades distintas de crema: leche caliente sin montar, poca crema, crema estándar y mucha crema. Además, el bulbo del vaporizador **TurboSteam Milk4** cuenta con cuatro orificios posicionados en la parte inferior que permiten al operador montar incluso pequeñas cantidades de leche (hasta 50 cc).

MENU AMPLO, QUALIDADE SUPERIOR. MAIS ESCOLHA, MAIS SUCESSO

*Para ampliar o menu das bebidas à base de leite e garantir uma qualidade de montagem e, então, uma oferta sem igual, a LaCimbali montou na **M39RE** uma nova lança **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch**, que permite ao operador obter - com a mesma dose de leite - 4 quantidades de creme diversas: leite quente não montado, pouco creme, creme standard e muito creme. Para além disso, o bulbo da lança **TurboSteam Milk4** possui 4 orifícios que, posicionados na parte inferior do bulbo, permitem que o operador monte pequenas quantidades de leite (equivalentes a 50 cc).*

NUEVO LOOK: LA BELLEZA Y LA FUNCIONALIDAD SE DAN LA MANO

En la **M39RE** LaCimbali, la estética se pone al servicio de la funcionalidad. Su diseño, elegante y funcional en cada detalle, es ideal para permitir al camarero dominar cada gesto a la perfección y trabajar con rapidez, precisión y el mínimo esfuerzo de forma que los clientes disfruten siempre de un servicio de alta calidad. Para la **M39RE** se ha desarrollado un nuevo acabado del armazón en color **NEGRO MATE**, además de elementos en acero satinado tanto en la parte frontal como en la posterior, que añaden detalles preciados a esta nueva versión.

NOVO LOOK: A BELEZA DA FUNCIONALIDADE

Na **M39RE** LaCimbali, a estética está à serviço do funcionamento. Elegante e funcional em todos os seus detalhes, propõe um design ideal para permitir ao barista dominar da melhor maneira todos os gestos, trabalhar com rapidez, precisão e com o mínimo esforço, para oferecer aos clientes um serviço de qualidade elevada. Para a **M39RE**, foi desenvolvido um novo acabamento da estrutura, na cor **PRETO OPACO**, para além dos elementos em aço acetinado na parte frontal e traseira, que enriquecem esta nova versão de máquina.





Bluetooth

Si se combina la **M39RE** con el molinillo-dosificador Magnum on Demand Touch con tecnología inalámbrica, se garantiza una molienda perfecta del café, pues la tecnología Bluetooth del molinillo-dosificador se comunica constantemente con la **M39RE** para comprobar que la extracción sea correcta y, si fuera necesario, modificar automáticamente la molienda y la dosis sin que tenga que intervenir el operador. El resultado es un café expreso perfecto en cada taza.

Bluetooth

Combinando a **M39RE** com o moinho-doseador Magnum on Demand Touch com tecnologia wireless, será garantida uma perfeita moagem do café. De fato, graças à tecnologia Bluetooth, o moinho-doseador permanece em diálogo constante com a **M39RE** para verificar a precisão da extração e efetuar, de maneira automática e sem qualquer intervenção do operador, eventuais variações na moagem e na dose, para oferecer sempre um café expresso perfeito.



USB

La presencia de un puerto **USB** permite utilizar una unidad USB para descargar datos, configurar recetas y actualizar el software de la máquina.

USB

A presença de uma porta **USB** permite a utilização de uma chave para descarregar os dados, a configuração das receitas e a atualização do software da máquina.



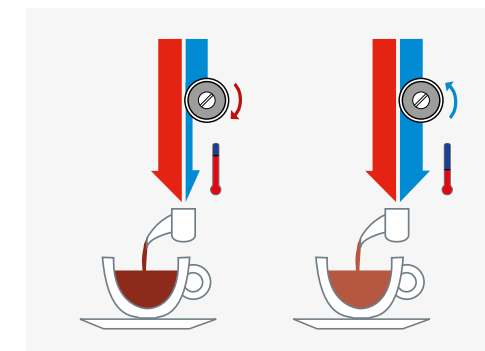
WIFI

La conexión **Wi-Fi** permite a la máquina conectarse con el centro de asistencia para enviar datos de supervisión y estadísticas con el fin de agilizar las intervenciones, que serán más rápidas y eficientes.

WIFI

A conexão **Wi-Fi** permite que a máquina se conecte com o centro de assistência, para enviar dados de monitoramento e estatísticas, para otimizar o tempo de intervenção e, ao mesmo tempo, torná-lo mais eficiente.

THERMODRIVE



Thermodrive

El **Thermodrive** es un sistema que regula el equilibrio térmico y permite configurar la temperatura de infusión según el tipo de mezcla utilizada y la bebida solicitada. Se ha diseñado para garantizar la flexibilidad necesaria.

(Thermodrive de serie para la M39 T.E. Dosatron destinada a los mercados extranjeros).

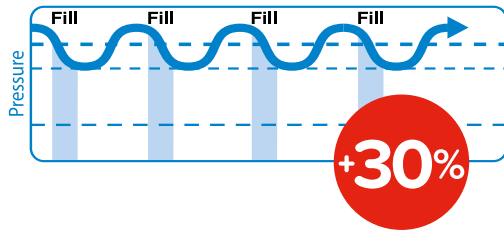
Thermodrive

O **Thermodrive** é um sistema de regulação do balanceamento térmico, que permite configurar a temperatura de infusão em função de diversas tipologias de misturas utilizadas e das bebidas solicitadas. Foi projetada para oferecer a flexibilidade da qual necessita.

(Thermodrive de série para M39 T.E. Dosatron destinada aos mercados estrangeiros).



SMARTBOILER



Optimización energética

Gracias al **Smart Boiler** la presión en la caldera se mantiene constante, lo que favorece un menor gasto de energía y a la vez garantiza la máxima producción de vapor. La tecnología Smart Boiler aumenta de forma considerable las prestaciones relativas al agua caliente y el vapor, pues optimiza la reposición del agua en la caldera y garantiza el equilibrio térmico para obtener un resultado en la taza siempre perfecto.

Otimização de energia

*Graças ao **Smart Boiler**, a pressão na caldeira é mantida constante, favorecendo uma melhor utilização de energia e garantindo, ao mesmo tempo, a máxima produção de vapor. A tecnologia Smart Boiler aumenta significativamente o desempenho de água quente e vapor, otimizando o restabelecimento da água na caldeira e garantindo o equilíbrio térmico, para um resultado na chávena sempre perfeito.*

Energy Saving

Con la función **Energy Saving** se reduce la presión de la caldera cuando la máquina no va a estar en funcionamiento durante un periodo de tiempo prolongado: para activar esta función, el camarero debe presionar durante tres segundos la tecla OK. Después basta presionar cualquier tecla de la máquina para volver a ponerla en funcionamiento en solo 60-90 segundos. Gracias al modo ENERGY SAVING NOCTURNO, la máquina no se apaga por completo, pues la resistencia se mantiene activa para mantener la presión de la caldera a un valor de 0,2 bar. También en este caso la máquina se puede volver a poner en funcionamiento en 1-2 minutos (valor variable según la presión que tenga que alcanzar).

Energy Saving

*Com a modalidade **Energy Saving**, é diminuída a pressão na caldeira, quando a máquina não deve distribuir por um período de tempo significativo: esta função pode ser ativada manualmente pelo barista, agindo por 3 segundos na tecla OK. Basta pressionar uma tecla qualquer da máquina para voltar à fase de trabalho da máquina em apenas 60-90 segundos. Graças à modalidade ENERGY SAVING NOTURNA, a máquina não desliga completamente, deixando ativa a resistência, para manter a pressão na caldeira a um valor de 0.2 bar. Até neste caso, é possível voltar à fase de trabalho da máquina em 1-2 minutos (valor variável de acordo com a pressão configurada a ser alcançada).*



Optimización térmica

La versión **M39RE Dosatron** está equipada con una caldera revestida con un material especial con elevado coeficiente aislante para reducir la dispersión térmica. Esto conlleva un menor gasto de energía para calentar el agua en la caldera y un menor deterioro de la caldera, las resistencias, etc.

Melhoria térmica

*A versão **M39RE Dosatron** foi equipada com uma caldeira revestida com um material especial de elevado coeficiente de isolamento, para reduzir a dispersão térmica. Isso implica numa menor energia a ser reintroduzida na água a ser aquecida na caldeira e num menor desgaste da caldeira, resistências, etc.*



Ruveco Teck

Para garantizar la máxima seguridad alimentaria, Gruppo Cimbali adopta en exclusiva Ruveco Teck, un tratamiento especial con el que se revisten todas las piezas de la máquina en contacto con el agua y el vapor para reducir drásticamente el riesgo de que suelten componentes metálicos en las bebidas.*

**Según los parámetros DIN 10531*

Ruveco Teck

Para garantir a máxima segurança alimentícia, o Gruppo Cimbali adota exclusivamente o Ruveco Teck, um tratamento especial de revestimento de todas as partes da máquina em contato com a água e o vapor, capaz de reduzir drasticamente o risco de emissão de metais nas bebidas distribuídas.*

**Segundo os parâmetros DIN 10531*



TURBOSTEAM MILK4 COLD TOUCH

TurboSteam Milk 4 Cold Touch

El TurboSteam Milk4, además de dispensar vapor mezclado con aire como el TurboSteam tradicional (patentado), cuenta con un terminal con orificios en la parte inferior que permite montar o calentar incluso pequeñas cantidades de leche. El terminal está hecho de un material especial para uso alimentario y, en caso de necesidad de mantenimiento, puede desmontarlo y sustituirlo con facilidad incluso el camarero sin que intervenga el técnico.

TurboSteam Milk 4 Cold Touch

O TurboSteam Milk4, para além de distribuir vapor misto a ar, como o TurboSteam tradicional (patenteado), é caracterizado por um terminal com orifícios posicionados na parte inferior, para montar ou aquecer até pequenas quantidades de leite. O terminal foi produzido com um material alimentício especial; é simples de desmontar e de substituir, até por parte do barista, para uma eventual manutenção facilitada, sem a intervenção do técnico.



Los programas

1. Leche caliente sin montar
2. Poca crema
3. Crema estándar
4. Mucha crema
5. Iniciar/Detener vapor

Os programas

1. Leite quente não montado
2. Pouco creme
3. Creme standard
4. Muito creme
5. Start/Stop Vapor

Los beneficios

• 4 teclas programables para obtener cuatro distintas recetas de leche

La temperatura y el nivel de emulsión se establecen en el momento de la programación y los puede modificar directamente el camarero según sus necesidades.

• Crema de leche aterciopelada y de calidad constante

La tecla central Start / Stop activa la dispensación de vapor como con un vaporizador tradicional. Es posible calentar pequeñas cantidades de leche (de solo 50 cc).

Os benefícios

• 4 Teclas programáveis para obter quatro diversas receitas de leite

Temperatura e nível de emulsão são estabelecidos no momento da programação e podem ser modificados diretamente pelo barista, de acordo com as próprias exigências.

• Creme de leite aveludado de qualidade constante

A tecla central Start / Stop ativa a distribuição de vapor apenas, como uma lança tradicional. É possível aquecer uma quantidade de leite reduzida (equivalente a 50 cc).

El tubo vaporizador es de un particular material silicónico alimentario que resulta más fácil de limpiar que el acero de los vaporizadores tradicionales. El bulbo está hecho de Peek y, al igual que el tubo, resulta fácil de limpiar. Los orificios por donde sale el vapor se han colocado lateralmente para mejorar la emulsión de la leche.

A lança especial foi produzida com um material silicónico alimentício, garantindo uma maior facilidade de limpeza em relação a uma lança em aço tradicional. O bulbo foi produzido em material Peek e, assim como a lança, é fácil de limpar. Os orifícios de saída foram posicionados lateralmente, para melhorar a qualidade de emulsão do leite.





Soluciones ergonómicas

El recorrido reducido del grifo, además de acelerar las operaciones del camarero, hace que el vapor esté disponible con más rapidez. El extremo de la empuñadura de los portafiltros, ergonómico e inclinado, garantiza un mayor confort durante el uso. El acabado cromado confiere un aspecto más elegante.

Soluções ergonómicas

O percurso reduzido da torneira, para além de tornar mais rápidas as operações do barista, torna mais reativa a disponibilidade de vapor. A extremidade da pega dos porta-filtros, ergonómica e inclinada, permite um maior conforto de utilização. O acabamento cromado proporciona um look mais elegante.



Higiene bajo control

La zona de trabajo de acero inoxidable garantiza condiciones de higiene óptimas.

M39RE realiza ciclos de lavado automáticos y semiautomáticos con un procedimiento guiado desde la pantalla y activado mediante la tecla correspondiente.

Higiene sob controlo

A zona de trabalho em aço inox permite garantir ótimas condições de higiene.

A **M39RE** efetua ciclos de lavagem automáticos e semiautomáticos segundo um procedimento guiado pelo ecrã e ativado clicando na tecla específica.

Elementos estéticos satinados

Las empuñaduras para la dispensación de vapor son ergonómicas y presentan un elemento interno cromado.

Elementos estéticos acetinados

Os manípulos de comando da distribuição de vapor são ergonómicos e caracterizados por um elemento interno cromado.

Cuadro de mandos con luces led siempre encendidas

Las luces led de dispensación de café (color blanco) y agua caliente (color blanco) permanecen encendidas cuando la máquina está en modo de espera, con lo que la **M39RE** se convierte en el foco de atención de cualquier bar.

La etiqueta actualizada y las teclas de selección con acabado cromado decoran la nueva **M39RE**.

Painel de controlo com leds sempre acesos

Os leds de distribuição de café (cor branco) e água quente (cor branca) ficam todos acesos quando a máquina está em stand-by, transformando a **M39RE** no ponto de atração de qualquer local. A etiqueta atualizada e as teclas de seleção com acabamento cromado enriquecem a nova **M39RE**.



DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS

	C2 / DT2	C3 / DT3	C4 / DT4
Dimensiones L x P x H (mm/in) <i>Dimensões W x D 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>Peso (kg)</i>	86 kg	104 kg	125 kg
Potencia instalada a <i>Potência instalada a</i>	220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60Hz (W)	4200 - 5000	6300 - 7500
Potencia instalada a <i>Potência instalada a</i>	208-240V 60Hz (W)	3500 - 4700	5400 - 7200

CLASSIC

DOSATRON

Cada grupo cuenta con una tecla para la dispensación continua ON/OFF <i>Cada grupo possui uma tecla para a distribuição contínua ON/OFF</i>	Cada grupo cuenta con cuatro teclas de selección dosificadas y una para la dispensación continua ON/OFF <i>Cada grupo possui quatro teclas de seleção doseadas e uma para a distribuição contínua ON/OFF</i>	
2 vaporizadores de acero inoxidable <i>2 lanças vapor em aço inox</i>	2 vaporizadores de acero inoxidable <i>2 lanças vapor em aço inox</i>	Versión TurboSteam Cold Touch:1 tubo Vaporizador + TurboSteam Cold Touch <i>Versão TurboSteam Cold Touch: 1 lança vapor + TurboSteam Cold Touch</i>
Dispensador de agua caliente de acero inoxidable (dispensación continua) <i>Distribuidor água quente em aço inox (distribuição contínua)</i>	Dispensador de agua caliente de acero inoxidable (dispensación dosificada - 3 selecciones) <i>Distribuidor água quente em aço inox (distribuição doseada - 3 seleções)</i>	
	Thermodrive (de serie en los mercados fuera de Italia) <i>Thermodrive (de série nos mercados extra Itália)</i>	
	Pantalla gráfica <i>Ecrã gráfico</i>	
	Cuadro de mandos fácil de programar y ergonómico <i>Painel de controlo de programação fácil e ergonómico</i>	
Opcional: iluminación y personalización pantalla publicitaria <i>Opcional: iluminação e personalização do ecrã publicitário</i>	Opcional: EDS, iluminación y personalización pantalla publicitaria; tarjeta SD, Wi-Fi, Bluetooth <i>Opcional: EDS, iluminação e personalização do ecrã publicitário; SD card, Wi-Fi, Bluetooth</i>	

DESENHOS TÉCNICOS / DESENHOS TÉCNICOS

