



SERIE TOTALMENTE AUTOMÁTICA

GAMA SUPER-AUTOMÁTICA

**ITALIAN EXCELLENCE,
BEAUTIFULLY AUTOMATED**

LA Cimbali

LA-CIMBALI

ITALIAN EXCELLENCE, BEAUTIFULLY AUTOMATED

Actualizamos la cultura italiana del café de alta calidad.

La gama de máquinas totalmente automáticas refleja la meticulosa atención de LaCimbali por la tecnología y el diseño que, combinados con su significativa y larga experiencia en el mercado del café, te garantiza siempre el mejor rendimiento con el menor esfuerzo. Además, naturalmente, con la gran calidad del auténtico café italiano.

Reunimos toda a cultura italiana do café de elevada qualidade e integrámo-la numa nova versão.

A gama de máquinas super-automáticas incorpora toda a atenção meticolosa da LaCimbali à tecnologia e ao design, combinada com a sua experiência aprofundada e de longa data no mercado do café, para lhe garantir sempre o máximo desempenho com o mínimo esforço. A isto acresce, naturalmente, a qualidade superior do verdadeiro café italiano.

S60

**Para satisfacer incluso
el volumen diario
más elevado.**

*Para satisfazer até
os volumes diários
mais elevados.*

Hasta 600 tazas al día
Jusqu'à 600 tasses par jour

Con el inconfundible aroma del expreso italiano
O inconfundível aroma do espresso italiano

Perfecto para las grandes cadenas de cafeterías
Perfeita para as grandes cadeias de cafetarias



S20

**¿Servido o lo haces
tú mismo?**

Servido ou self-service?

Hasta 200 tazas al día
Até 200 chávenas por día

Pantalla táctil intuitiva de 7"
Ecrã tátil de 7" intuitivo

Para tu cafetería, autoservicio o salón de té
Para cafés, self-services ou casas de chá



S30

**Todas las recetas
que puedas imaginar.**

*Todas as receitas
que possa imaginar.*

Hasta 300 tazas al día
Até 300 chávenas por día

Más de 96 recetas
Mais de 96 receitas

Un gran aliada para tu negocio de hostelería
Uma grande aliada para negócios Horeca



S15

La pausa del café perfecta.

*A pausa perfeita para
o café.*

Hasta 150 tazas al día
Até 150 chávenas por día

Amplio menú, totalmente personalizable
Menu amplo, totalmente personalizável

Perfecto para el mundo empresarial
Perfeita para o mundo empresarial



HASTA 600 TAZAS DE LA MÁXIMA CALIDAD

El buque insignia de la serie totalmente automática, con el mayor rendimiento de su clase. Perfecta para las grandes cadenas de cafeterías, restaurantes, cervecerías y bares en lugares de paso, como aeropuertos, estaciones y centros urbanos, la S60 es nuestra respuesta a la creciente demanda de este dinámico mercado. Hasta 600 tazas al día, todas con la misma calidad excelente y el inconfundible sabor de un verdadero expreso italiano y todas sus variedades: gracias a su avanzada tecnología de café y leche, podrás elegir entre una amplísima gama de recetas de bebidas de primera calidad.

QUALIDADE SUPERIOR DESDE A 1.ª À 600.ª CHÁVENA

Le produit phare d'une gamme entièrement super-automatique, A mais emblemática de toda a gama superautomática, com o mais alto desempenho. Perfeita para as grandes cadeias de cafetarias, restaurantes, bistrôs e bares em locais de passagem, como aeroportos, estações e centros urbanos, a S60 é a nossa resposta para a procura crescente de um mercado dinâmico. Até 600 chávenas por dia, todas com a mesma excelente qualidade, o sabor inconfundível de um verdadeiro espresso italiano e o das suas declinações. Graças às suas avançadas tecnologias de café e leite, pode escolher entre um leque muito alargado de receitas de bebidas de qualidade superior.

Dos pantallas, un altavoz de alta calidad y un nuevo sistema de iluminación para ofrecer la mejor experiencia de usuario.

Telemetría bidireccional: conecta fácilmente tu máquina gracias al módulo wifi integrado y obtén cuando quieras datos sobre las funciones y el rendimiento de la máquina.

Analiza tu estrategia de marketing e impúlsala.

Dois ecrãs, coluna de som de alta qualidade, novo sistema de iluminação, para a melhor experiência do utilizador.

Telemetria bidireccional: ligue facilmente a sua máquina graças ao módulo wi-fi incorporado, e obtenha sempre que desejar dados relacionados com as funções e prestações da máquina.

Análise a sua estratégia de marketing e reforce-a.

LaCimbali S60 —
Vista lateral
con filtrado de café

LaCimbali S60 —
Vista lateral, com
preparação do café



Experiencia de usuario avanzada

Dos pantallas con botones, altavoz de alta calidad y sistema de iluminación.

Experiência do utilizador avançada

Dois ecrãs e botões de pressão, coluna de som de alta qualidade e sistema de iluminação.

Rendimiento

El mayor rendimiento de su categoría: hasta 600 tazas al día de bebidas de alta calidad.

Desempenho

O mais alto desempenho da gama, com até 600 chávenas por dia e bebidas de qualidade superior.

Tecnología de café y leche

Menú amplio y flexible basado en café de alta calidad y bebidas de leche fresca.

Tecnologia de café e leite

Opções de menu amplas e flexíveis, baseadas em bebidas de café e leite fresco de alta qualidade.

Herramientas para el barista

Turbo Steam Cold Touch y Smart Steam Wand, con sensor de temperatura integrado para un uso más sencillo y seguro.

Ferramentas de barista

Turbo Steam Cold Touch e Lança de vapor Smart com sensor de temperatura incorporado: para uma utilização mais fácil e segura.

Conectividad

Una máquina inteligente con telemetría bidireccional, mando a distancia y la aplicación CUP4YOU.

Conectividade

Máquina inteligente com telemetria bidireccional, função de controlo remoto e a app CUP4YOU.



LaCimbali S60 –
Vista frontal
y vista frontal ¾

LaCimbali S60 –
Vista frontal
e ¾ frontal



S30

MÁS DE 96 RECETAS CON SOLO UN TOQUE

Del ristretto al chococafé con leche, y todo lo que puedas imaginar: la selección se amplía y tu establecimiento gana en variedad. La S30 es la máquina perfecta para pastelerías, restaurantes, cadenas de cafeterías medianas y para todo aquel que quiera disfrutar de un trozo de tarta u otros productos con la receta perfecta. Es posible gracias a la exclusiva tecnología de espuma de leche fría, que amplía aún más el enorme repertorio de recetas que puedes seleccionar. Hasta 300 tazas al día. Todas, naturalmente, con la misma calidad excelente.

MAIS DE 96 RECEITAS EM APENAS UM TOQUE

Desde o “Ristretto” ao “Choco Milk Coffee” e tudo o resto pelo meio: as escolhas são alargadas e o seu negócio é enriquecido. A S30 é a máquina ideal para padarias, restaurantes, cadeias de cafetarias de média dimensão e para todos os que desejam combinar bolos e outros produtos com a receita perfeita. Isso é possível graças à tecnologia exclusiva de leite montado frio, que alarga ainda mais o extenso menu de receitas que pode seleccionar e desfrutar. Até 300 chávenas por dia, todas com a mesma excelente qualidade, claro.

Un café supremo comienza con un molido supremo.

La S30 totalmente automática está equipada con PGS (Perfect Grinding System), que permite un molido y una dosificación perfectos para cada tipo de café.

Um Café supremo começa com uma moagem suprema.

A super-automática S30 está equipada com o Perfect Grinding System (PGS), um sistema concebido para garantir uma moagem e dosagem perfeitas com qualquer tipo de café.

LaCimbali S30 –
Detalle – Tecnología
de espuma de leche fría

LaCimbali S30 –
Detalhe – Tecnologia
de leite montado frio



PGS

Sistema de molido perfecto para calibrar la dosificación y el molido de cada tipo de café.

PGS

Perfect Grinding System (PGS) para calibrar a moagem e dosagem para qualquer tipo de café.

Espuma de leche fría

Espuma de leche que, incluso fría, amplía enormemente la gama de recetas ofrecida.

Leite montado frio

Leite montado, mesmo quando frio, alarga significativamente o leque de receitas oferecidas.

Rendimiento

Capacidad de hasta 300 tazas al día de bebidas con una calidad consistente.

Desempenho

Capacidade para prestações até 300 chávenas por dia com uma qualidade consistente.

Grupo de café

Conjunto de café metálico precalentado, para garantizar la continuidad del sabor hasta la última taza.

Grupo de café

Unidade de preparação do café em metal, pré-aquecida, para garantir a continuidade do sabor até à última chávena.

Conectividad

Muy fácil de personalizar, de manejar a distancia y de usar con la app CUP4YOU.

Conectividade

Muito fácil de personalizar, controlar à distância e utilizar com a app CUP4YOU.

Turbo steam cold touch

Salida de vapor automática que permite configurar 4 recetas de leche con o sin espuma. Aún más fácil de usar y limpiar.

Turbo Steam Cold Touch

Lança de vapor automática que permite programar 4 receitas de leite com ou sem espuma. Ainda mais fácil de usar e limpar.



LaCimbali S30 –
Vista frontal
y vista frontal ¾

LaCimbali S30 –
Vista frontal
e ¾ frontal



S20

EL PEQUEÑO GENIO

Una máquina flexible e inteligente con telemetría bidireccional avanzada y una función de control remoto muy intuitiva y fácil de usar. Por eso, la S20 es la aliada perfecta para todas las actividades de autoservicio: desde desayunos en hoteles a espacios comunes en oficinas y, por supuesto, pastelerías y cafeterías pequeñas. Con una impresionante gama de 96 recetas, la S20 siempre garantizará la inconfundible calidad de LaCimbali y una autonomía completa de hasta 200 tazas al día.

O PEQUENO GÊNIO

Uma máquina flexível e inteligente, dotada de telemetria bidirecional avançada e função de controlo remoto, muito intuitiva e fácil de utilizar. É por isso que a S20 é a aliada perfeita para todas as atividades self-service: desde pequenos-almoços no hotel, espaços sociais nos escritórios e, obviamente, para padarias e bistrôs de menor dimensão. Com uma impressionante escolha de 96 receitas, a S20 irá sempre garantir-lhe a qualidade inconfundível da LaCimbali e total autonomia até à 200.^a chávena diária.

The 7-inch touchscreen display allows to set different user mode on the main page (Pre-Selection and Group Mode) and to customise images displayed by the machine.

O ecrã tátil de 7" permite definir diferentes modos de utilizador na página principal (Modo Pré seleção e Grupo) e personalizar as imagens apresentadas pela máquina.

LaCimbali S20 –
Detalle –
Filtrado de café

LaCimbali S20 –
Detalhe –
Preparação do café



Tecnología de café y leche

Flexible selección del menú, basado en café, leche fresca o en polvo y bebidas de chocolate soluble.

Tecnologia de café e leite

Opções de menu flexíveis, com bebidas à base de café, leite em pó ou fresco e chocolate solúvel.

Rendimiento

Capacidad para hasta 200 tazas al día con una alta calidad constante.

Desempenho

Capacidade para prestações até 200 chávenas por dia com uma qualidade constantemente elevada.

Conectividad

Muy fácil de personalizar, de manejar a distancia y de usar con la app CUP4YOU.

Conectividade

Muito fácil de personalizar, controlar à distância e utilizar com a app CUP4YOU.

Grupo de café

Conjunto de café metálico precalentado, para garantizar la consistencia hasta la última taza.

Grupo de café

Grupo de café em metal, pré-aquecido, para garantir a consistência do sabor até à última chávena.

Sistema soluble

Mezclador de polvo integrado para crear recetas y especialidades de chocolate caliente. Todo lo necesario en un tamaño compacto.

Sistema de solúveis

Misturador de pós solúveis incorporado para criar receitas de chocolate quente e especialidades. Tudo o que necessita num tamanho compacto.

Caldera

Caldera individual de alta capacidad para un excelente rendimiento de agua caliente y vapor, incluso en momentos de máxima demanda.

Caldeira

Caldeira individual de grande capacidade para excelentes prestações em termos de água quente e vapor, inclusive nas horas de ponta.



LaCimbali S20 –
Vista frontal
y vista frontal $\frac{3}{4}$

LaCimbali S20 –
Vista frontal
e $\frac{3}{4}$ frontal



LA PAUSA DEL CAFÉ PERFECTA EXISTE

Ya está aquí la última incorporación de nuestra gama totalmente automática. Presentamos LaCimbali S15: pequeña, pero potente. Alta tecnología muy intuitiva. Con su diseño compacto y su capacidad para garantizar hasta 150 tazas de alta calidad al día, la S15 es la aliada perfecta para oficinas u otros espacios que requieran un rendimiento diario medio-bajo. Imagina una pausa del café con el inconfundible sabor de un auténtico espresso italiano o de una de las otras 96 recetas que pueden hacerse con la S15, gracias a su tecnología de espuma de leche caliente y a la innovadora tolva para polvo dividida en dos.

A PAUSA PERFEITA PARA O CAFÉ EXISTE

Finalmente chegou a mais recente adição à nossa gama super-automática. Apresentamos-lhe a LaCimbali S15: pequena, mas ainda assim poderosa; altamente tecnológica, mas ao mesmo tempo muito intuitiva. Com o seu design compacto e capacidade para garantir até 150 chávenas diárias de elevada qualidade, a S15 é a aliada perfeita para ambientes de escritório ou outros locais que requerem um nível de desempenho diário baixo-médio. Imagine uma pausa para café com todo o sabor inconfundível de um verdadeiro espresso italiano, ou de uma das outras 96 receitas que a S15 permite preparar, graças à sua tecnologia de leite montado quente e à inovadora tremonha de pós solúveis dividida em duas.

Gracias a la pantalla táctil de 7", la S15 resulta muy fácil de usar y de personalizar. En la pantalla aparecerán recetas con iconos intuitivos para que puedas seleccionarlos, configurar tus favoritos e incluso guardarlos y transferirlos a otra S15 por USB.

Y gracias al sistema wifi integrado y a la app CUP4YOU, podrás personalizar bebidas, actualizar la máquina y aprovecharla al máximo.

Graças ao ecrã tátil de 7", é muito fácil utilizar e personalizar a S15. O ecrã irá apresentar receitas com ícones intuitivos, para poder selecioná-las, defini-las como favoritas e inclusive guardá-las e transferi-las para outra S15 por USB.

E graças ao sistema wi-fi integrado e à app CUP4YOU pode personalizar bebidas, atualizar a máquina e tirar sempre o máximo partido da mesma.

LaCimbali S15



Rendimiento

Hasta 150 tazas al día, todas con la misma calidad inconfundible firmada por LaCimbali.

Desempenho

Até 150 chávenas por dia, todas com a mesma qualidade superior inconfundível, característica da LaCimbali.

Conectividad

Sistema wifi integrado con telemetría bidireccional; puerto USB; control remoto gracias a la app CUP4YOU.

Conectividade

Sistema Wi-Fi incorporado, com telemetria bidireccional; porta USB; controlo remoto graças à app CUP4YOU.

Tolva de solubles

Tolva especial que también puede dividirse en dos para poder usar dos polvos diferentes al mismo tiempo, y disfrutar así de más recetas.

Tremonha de solúveis

Tremonha dedicada que também pode ser dividida em duas, a fim de poder utilizar dois pós solúveis de cada vez, para preparar ainda mais receitas.

Experiencia del usuario

Pantalla tátil de 7" con interfaces gráficas intuitivas. Fácil personalización de las bebidas favoritas, bebidas icónicas, nombres y fondo.

Experiência do utilizador

Ecrã tátil de 7" com interfaces gráficas intuitivas. Personalização fácil de bebidas favoritas, bem como dos ícones, cor de fundo e nomes das bebidas.

Diseño compacto

Anchura x profundidad x altura: 350 x 605 x 715 mm. En otras palabras: pequeña, práctica, perfecta para cualquier local.

Design compacto

L x P x A: 350 x 605 x 715 mm. Por outras palavras: pequena, prática, perfeita para qualquer tipo de local.

Tecnología leche y chocolate

Sistema integrado de chocolate en polvo más circuito de leche para recetas con espuma de leche caliente. Ambos sistemas cuentan con sistema de lavado automático.

Tecnologia de leite e chocolate

Sistema de chocolate em pó incorporado, bem como circuito de leite para receitas de leite montado quente. Ambos os sistemas são fornecidos com sistema de lavagem automática.



LaCimbali S15 –
Vista frontal
y vista frontal ¾

LaCimbali S15 –
Vista frontal
e ¾ frontal



FICHAS TÉCNICAS
FICHAS TÉCNICAS

4C IMBA

	S	S + TS	CP + TS
Teclas de selección de bebidas / <i>Teclas de seleção de bebidas</i>	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 7 POR PÁGINA 96 ATÉ 7 POR PÁGINA	96 HASTA 7 POR PÁGINA 96 ATÉ 7 POR PÁGINA
Selecciones de agua caliente / <i>Seleções de água quente</i>	2	2	2
Salida de agua caliente / <i>Lança de água quente</i>	1	1	1
Salida de vapor Smart / <i>Lança de vapor Smart</i>	2	1	1
Turbo Steam Cold Touch	-	1	1
HQ Milk	-	-	✓
Snowmilk	-	-	✓
Caldera Smart / <i>Caldeira Smart</i>	✓	✓	✓
Caldera / <i>Caldeira</i>	2	2	2
Capacidad de la caldera de café / <i>Capacidade da caldeira de café</i>	1 L	1 L	1 L
Capacidad de la caldera de agua caliente y vapor / <i>Capacidade da caldeira de água quente e vapor</i>	4 L	4 L	4 L
Molinillos de café / <i>Moinhos de café</i>	3	3	3
Tolva de granos de café / <i>Tremonha de café em grão</i>	3	3	3
Capacidad de la tolva de granos de café / <i>Capacidade da tremonha de café em grão</i>	2 x 1,2 Kg or 1 x 2,4 Kg + 1 x 0,5 Kg		
PGS	✓	✓	✓
Sensor de falta de café / <i>Sensor de falta de café</i>	✓	✓	✓
Wifi bidireccional / <i>Wi-Fi bidireccional</i>	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
Sensor de leche Smart / <i>Sensor Smart de falta de leite</i>	-	-	✓
DIMENSIONES / DIMENSÕES			
Dimensiones anchura x profundidad x altura (mm) / <i>Dimensões L x P x A (mm)</i>		530 x 682 x 830	
Peso (kg) / <i>Peso (kg)</i>		95	
Potencia instalada / <i>Potência instalada</i>	380-415 V 3N 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	5,1 - 6,1 kW	
OPCIONAL			
Vaciado directo / <i>Descarga direta das borras de café</i>	✓	✓	✓



	S + TS	CP	CP + TS	CS
Selección de bebidas / <i>Seleção de bebidas</i>	96 HASTA 12 POR PÁGINA 96 ATÉ 12 POR PÁGINA	96 HASTA 12 POR PÁGINA 96 ATÉ 12 POR PÁGINA	96 HASTA 12 POR PÁGINA 96 ATÉ 12 POR PÁGINA	96 HASTA 12 POR PÁGINA 96 ATÉ 12 POR PÁGINA
Selecciones de agua caliente / <i>Seleções de água quente</i>	2	2	2	2
Salida de agua caliente / <i>Lança de água quente</i>	1	1	1	1
Paso de agua / <i>Água adicionada</i>	✓	✓	✓	✓
Salida de vapor / <i>Lança de vapor</i>	-	1	-	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	1	-
MilkPS	-	✓	✓	✓
Snowmilk	-	✓	✓	✓
Caldera Smart / <i>Caldeira Smart</i>	✓	✓	✓	✓
PGS	✓	✓	✓	✓
Caldera / <i>Caldeira</i>	2	2	2	2
Capacidad de la caldera de café / <i>Capacidade da caldeira de café</i>	0,7 L	0,7 L	0,7 L	0,7 L
Capacidad de la caldera de agua caliente y vapor / <i>Capacidade da caldeira de água quente e vapor</i>	1,25 L	1,25 L	1,25 L	1,25 L
Molinillos dosificadores de café / <i>Moinhos-doseadores de café</i>	2	2	2	2
Tolvas de granos de café / <i>Tremonhas de café</i>	2	2	2	2
Capacidad de la tolva de granos de café / <i>Capacidade das tremonhas de café</i>	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Tolva de solubles / <i>Tremonha de solúveis</i>	-	-	-	1
Capacidad de la tolva de solubles / <i>Capacidade da tremonha de solúveis</i>	-	-	-	1,0 Kg
Mezclador soluble / <i>Misturador de solúveis</i>	-	-	-	1
Wifi bidireccional / <i>Wi-Fi bidireccional</i>	✓	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONES / DIMENSÕES				
Dimensiones anchura x profundidad x altura (mm) / <i>Dimensões L x P x A (mm)</i>		370 x 620 x 762		
Peso (kg) / <i>Peso (kg)</i>		79		
Potencia instalada / <i>Potência instalada</i>	220-240V 50Hz 220V 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	380-415V3N 50Hz 380V3N 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	220-240V 50Hz 220V 60Hz @ 16 AMP	3300 - 3800 3400 W		
OPCIONAL				
Boquilla motorizada / <i>Bico motorizado</i>		✓	✓	✓
Vaciado directo / <i>Descarga direta das borras de café</i>		✓	✓	✓
Sensor de leche Smart / <i>Sensor Smart de falta de leite</i>		-	✓	✓



	S + TS	CP	CS
Selección de bebidas / <i>Seleção de bebidas</i>	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA
Selecciones de agua caliente / <i>Seleções de água quente</i>	2	2	2
Salida de agua caliente / <i>Lança de água quente</i>	1	1	1
Salida de vapor / <i>Lança de vapor</i>	-	1	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	-
MilkPS	-	✓	✓
Caldera Smart / <i>Caldeira Smart</i>	✓	✓	✓
Caldera / <i>Caldeira</i>	1	1	1
Capacidad de la caldera de café / <i>Capacidade da caldeira de café</i>	2,6 L	2,6 L	2,6 L
Capacidad del intercambiador térmico / <i>Capacidade do permutador de calor</i>	0,25 L	0,25 L	0,25 L
Molinillos dosificadores de café / <i>Moinhos-doseadores de café</i>	2	2	2
Tolvas de granos de café / <i>Tremonha de solúveis</i>	2	2	2
Capacidad de la tolva de granos de café / <i>Capacidade das tremonhas de café</i>	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Tolva de solubles / <i>Tremonha de solúveis</i>	-	-	1
Capacidad de la tolva de solubles / <i>Capacidade da tremonha de solúveis</i>	-	-	1,0 Kg
Mezclador soluble / <i>Misturador de solúveis</i>	-	-	1
Wifi bidireccional / <i>Wi-Fi bidireccional</i>	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
DIMENSIONES / DIMENSÕES			
Dimensiones anchura x profundidad x altura (mm) / <i>Dimensões L x P x A (mm)</i>	370 x 620 x 762		
Peso (kg) / <i>Peso (kg)</i>	71		
Potencia instalada / <i>Potência instalada</i>	220-240V ~ 50Hz	3200 - 3800 W	
	220V ~ 60Hz	3400 W	
OPCIONAL			
Sensor de falta de café / <i>Sensor de falta de café</i>	✓	✓	✓
Vaciado directo / <i>Descarga direta das borras de café</i>	✓	✓	✓
Sensor de leche Smart / <i>Sensor Smart de falta de leite</i>	-	✓	✓



	S10	2S20	CP10	CS10
Teclas de selección de bebidas / <i>Teclas de seleção de bebidas</i>	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA	96 HASTA 8 POR PÁGINA 96 ATÉ 8 POR PÁGINA
Selecciones de agua caliente / <i>Seleções de água quente</i>	2	2	2	2
Salida de agua caliente / <i>Lança de água quente</i>	1	1	1	1
Salida de vapor manual / <i>Lança de vapor manual</i>	✓	✓	✓	✓
MilkPS	-	-	✓	✓
Caldera Smart / <i>Caldeira Smart</i>	✓	✓	✓	✓
Caldera / <i>Caldeira</i>	1	1	1	1
Capacidad de la caldera de café / <i>Capacidade da caldeira de café</i>	2 L	2 L	2 L	2 L
Capacidad del intercambiador térmico / <i>Capacidade do permutador de calor</i>	0,23 L	0,23 L	0,23 L	0,23 L
Molinillos dosificadores de café / <i>Moinhos-doseadores de café</i>	2	2	2	2
Tolvas de granos de café / <i>Tremonha de solúveis</i>	2	2	2	2
Capacidad de la tolva de granos de café / <i>Capacidade das tremonhas de café</i>	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg
Capacidad de la tolva de solubles / <i>Capacidade da tremonha de solúveis</i>	-	1 x 0,59 kg (cacao / cacaú) + 1 x 0,37 kg (leche / leite)	-	1 x 1,5 kg
Mezclador soluble / <i>Misturador de solúvei</i>	-	1	-	1
USB Telemetría bidireccional / <i>USB Telemetria bidireccional</i>	1	1	1	1
DIMENSIONES / DIMENSÕES				
Dimensiones anchura x profundidad x altura (mm) / <i>Dimensões L x P x A (mm)</i>		350 x 605 x 715		
Peso (kg) / <i>Peso (kg)</i>		49		
Potencia instalada / <i>Potência instalada</i>	220-240 V ~ 50 Hz	2700-3100 W		
	220 V ~ 60 Hz	2700 W		
OPCIONAL				
Extensión de la tolva de café / <i>Expansão da tremonha de café</i>	hasta 1,6 kg até 1,6 kg	hasta 1,6 kg até 1,6 kg	hasta 1,6 kg até 1,6 kg	hasta 1,6 kg até 1,6 kg
Extensión tolva soluble / <i>Expansão da tremonha de solúveis</i>	-	hasta 1,3 Kg (cacao) + hasta 0,85 Kg (leche) até 1,3 kg (cacaú) + até 0,85 kg (leite)	-	hasta 2,9 k / até 2,9 kg
Sensor de falta de café / <i>Sensor de falta de café</i>	✓	✓	✓	✓
Boquilla motorizada / <i>Bico motorizado</i>	✓	✓	✓	✓





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

 [lacimbaliofficialpage](#)  [lacimbali_official](#)