

ELECTIVE



IT | FR

LA **CIMBALI**

cimbali.com

ELECTIVE



IL CAFFÈ PERFETTO COMINCIA COSÌ

*LE CAFÉ PARFAIT
COMMENCE PAR CELA*

La qualità di un caffè non è mai solamente racchiusa nel chicco. Non è solo nella tostatura. E non è nemmeno prerogativa del primo sorso. Il caffè perfetto è un'idea in continua evoluzione.

Benvenuto nel mondo di **Elective**.

La qualité d'un café ne réside jamais uniquement dans ses grains. Ni dans sa torréfaction. Elle n'est pas non plus le seul fait de la première gorgée. Le café parfait est une idée en évolution constante.

*Bienvenus dans le monde d'**Elective**.*



INTERAZIONE OTTIMIZZATA

COMPATIBILE CON
LE DIVERSE MACCHINE

INTERACTION OPTIMISÉE

COMPATIBLE AVEC
LES DIFFÉRENTES MACHINES

Per garantire la miglior qualità in tazza e la maggior flessibilità possibile abbiamo creato Elective in modo che potesse interfacciarsi con le più evolute macchine LaCimbali. Il suo abbinamento naturale e ottimale è con M100i per dare vita ad un unico sistema integrato BDS – Barista Drive System.

Grazie al sistema bluetooth integrato nel macinadosatore, anche LaCimbali M100 e M39TE possono comunicare con Elective per garantire una macinatura del caffè sempre perfetta, anche grazie alla tecnologia PGS 2.0.

Pour garantir la meilleure qualité du café dans votre tasse et la plus grande flexibilité possible, nous avons créé Elective afin qu'il soit compatible avec les machines LaCimbali les plus avancées. Sa compatibilité naturelle et optimale avec le modèle M100i permet de créer un système intégré unique : BDS – Barista Drive System.

Grâce au système Bluetooth intégré au moulin-doseur, les modèles LaCimbali M100 et M39TE peuvent eux aussi communiquer avec Elective afin de garantir une mouture toujours parfaite du café, notamment grâce à la technologie PGS 2.0.

EQUILIBRIO PERFETTO

TRAMOGGIA

ÉQUILIBRE PARFAIT

TRÉMIE

Un design compatto, dalle forme eleganti sposa un nuovo motore con Inverter, per cambiare in modo definitivo il concetto di macinatura.

Le misure di Elective sono contenute, per un utilizzo ottimale anche in spazi ridotti e per migliorare la visibilità dal bancone.

La tramoggia è perfettamente bilanciata e può essere appoggiata in modo stabile sul piano di lavoro. Un piccolo accorgimento che fa una grande differenza: facilita il refill di Elective e ne semplifica la pulizia e la regolazione.

Un design compact aux formes élégantes s'allie à un nouveau moteur à convertisseur, pour révolutionner le concept de mouture. Les dimensions d'Elective sont compactes, pour une utilisation optimale même dans les espaces réduits et pour améliorer la visibilité depuis le comptoir. La trémie est parfaitement équilibrée pour reposer de façon stable sur le plan de travail. Un petit détail qui fait une grande différence : elle facilite le remplissage d'Elective et simplifie son nettoyage et son réglage.



UNA NUOVA IDEA DI CONTROLLO

TOUCH SCREEN

DI NUOVA GENERAZIONE

UN NOUVEAU CONCEPT DE COMMANDE

PAR ÉCRAN TACTILE

DE NOUVELLE GÉNÉRATION

Il display touch da 4.3" è semplice da utilizzare e completamente personalizzabile.

Si parte dal look, dall'aspetto, a completa discrezione del barista.

Ma c'è di più: con pochi gesti, infatti, è possibile regolare le macchine di Elective per ottenere ogni volta il risultato desiderato. Anche la scelta e la configurazione dei programmi da eseguire sono nelle mani del barista, che potrà sempre contare su un set di impostazioni creato su misura.

L'écran tactile de 4,3" est facile à utiliser et entièrement personnalisable. À commencer par l'aspect, à l'entière discrétion du cafetier.

Mais il y a plus encore : en quelques gestes, il est également possible de régler les meules d'Elective pour obtenir à chaque fois le résultat souhaité. Le choix et la configuration des programmes à exécuter sont eux aussi aux mains du cafetier, qui pourra toujours s'appuyer sur un ensemble de réglages sur mesure.





CICLO DI LAVORO INTEGRATO

CYCLE DE FONCTIONNEMENT INTÉGRÉ

Molto dell'innovazione di Elective è invisibile agli occhi. Il motore del macinadosatore, ad esempio, è dotato di un inverter a basso dispendio energetico, che garantisce prestazioni costanti nel tempo, anche dopo un utilizzo intenso nelle ore di punta.

In più, il sistema di ventilazione implementato per Elective riesce a mantenere costante la temperatura delle macine, dei chicchi e del macinato, per un caffè senza alterazioni o compromessi.

Une grande partie de l'innovation d'Elective est invisible. Le moteur du moulin-doseur, par exemple, est doté d'un convertisseur à faible consommation d'énergie, qui garantit des performances constantes au fil du temps, même après une utilisation intense durant les heures de pointe.

De plus, le système de ventilation utilisé avec Elective maintient une température constante des meules, des grains et du café moulu, pour un résultat inaltéré et sans compromis.

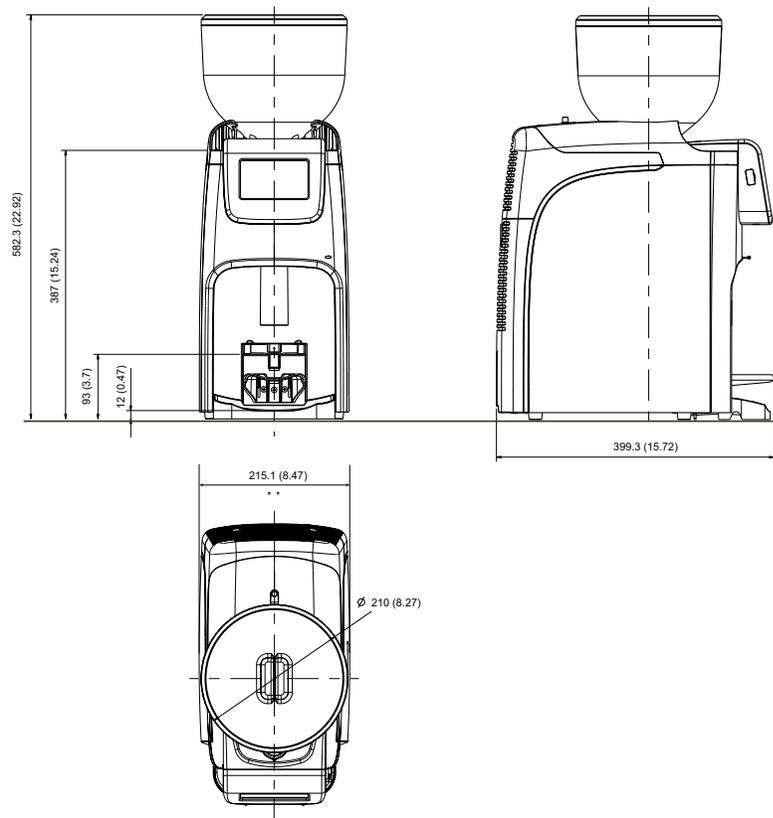


ACCESSIBILITÀ

ACCESSIBILITÉ

Semplice, immediata e sicura: con Elective è possibile accedere velocemente alle componenti del prodotto per verificarne lo status, effettuare le opportune regolazioni e il ciclo di pulizia in totale sicurezza e con poche semplici operazioni effettuate dal tecnico specializzato.

Simple, immédiate et sûre : avec Elective est possible d'accéder rapidement aux composants du produit pour vérifier leur état, effectuer des réglages et procéder au cycle du nettoyage en toute sécurité et avec quelques gestes simples effectuées par le technicien spécialisé.



	Elective
Macine <i>Meules</i>	Piane <i>Plates</i>
Produttività <i>Productivité</i>	4.1 g/s* 0,14 oz/s*
Diametro macine <i>Diamètre meules</i>	64 mm 2,52 in
Velocità macine (a 50Hz) <i>Velocité meules (à 50Hz)</i>	1450 RPM
Capacità contenitore caffè in grani <i>Capacité de la trémie</i>	1,5 - 1,7 kg 3,53 lb
Peso <i>Poids</i>	19 kg 33,1 lb
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x D x H (mm/in)</i>	215 x 400 x 580 8,7 x 157 x 24,6
Potenza installata a <i>Absorption à</i>	(W) 320 (220 - 240V ~ 50 - 60 Hz 220V ~ 60Hz)

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano * Les données indiquées se réfèrent à la mouture pour l'espresso italien





PUBLICIMBALI 15-481

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

 [lacimbaliofficialpage](https://www.facebook.com/lacimbaliofficialpage)  [lacimbali_official](https://www.instagram.com/lacimbali_official)

