



LA-CIMBALI

M2000



LA CIMBALI

002M

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.

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

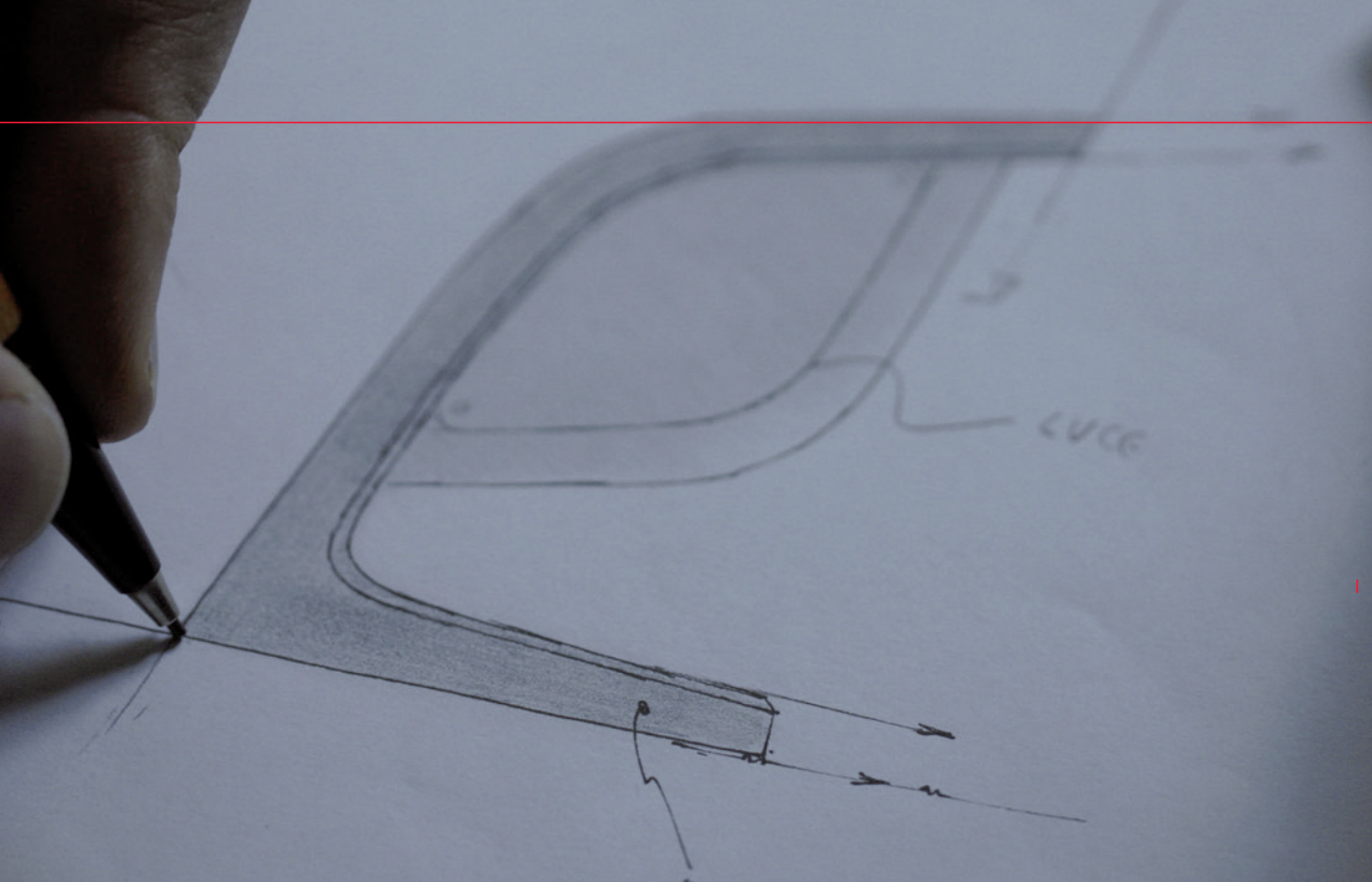
LE NOUVEAU PARADIGME

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**».





OP

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.

EN 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 est une représentation tridimensionnelle d'une relation renouvelée entre un barista de plus en plus attentif et son client de plus en plus intéressé par la découverte et par la dégustation d'un café préparé dans les règles de l'art. **Une machine faite pour porter l'expérience sensorielle à son expression maximale.** Depuis nos origines vers le futur, cap vers la perfection.

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-caldia**, 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

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'espresso 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.

TECH

BIANCO LUCIDO



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

NERO OPACO



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

ALLUMINIO ROSSO



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

THE BEAUTY





LA CIMBALI



GIMBALI

A PROJECT
WITH A VIEW





LACIMBALI

M200 SUSTAINABILITY



LA-CIMBALI PROJECT
EARTH

M200 LOWER IMPACT, HIGHER PERFORMANCE



-42%

**CONSUMI
COMPRESSIVI**

**CONSOMMATIONS
TOTALE**



-25%

TEMPO DI ACCENSIONE
(da 13,5 a 10 minuti)

TEMPS D'ALLUMAGE
(de 13,5 à 10 minutes)

*VALORE: incentivo lo spegnimento della macchina durante le ore di inutilizzo. Lo spegnimento della macchina durante le ore di inutilizzo consente ulteriori risparmi energetici (-37% spegnendo la macchina 12h al giorno rispetto a mantenerla nella condizione di Ready to Use)

*VALEUR : encourager l'extinction de la machine durant les heures d'inutilisation. Éteindre la machine pendant l'inutilisation augmente les économies d'énergie (-37 % en éteignant la machine 12 h par jour au lieu de la laisser en mode Ready to Use)



-40%

**CONSUMI PRIMO
RISCALDAMENTO***

**CONSOMMATIONS
AVANT LE CHAUFFAGE***



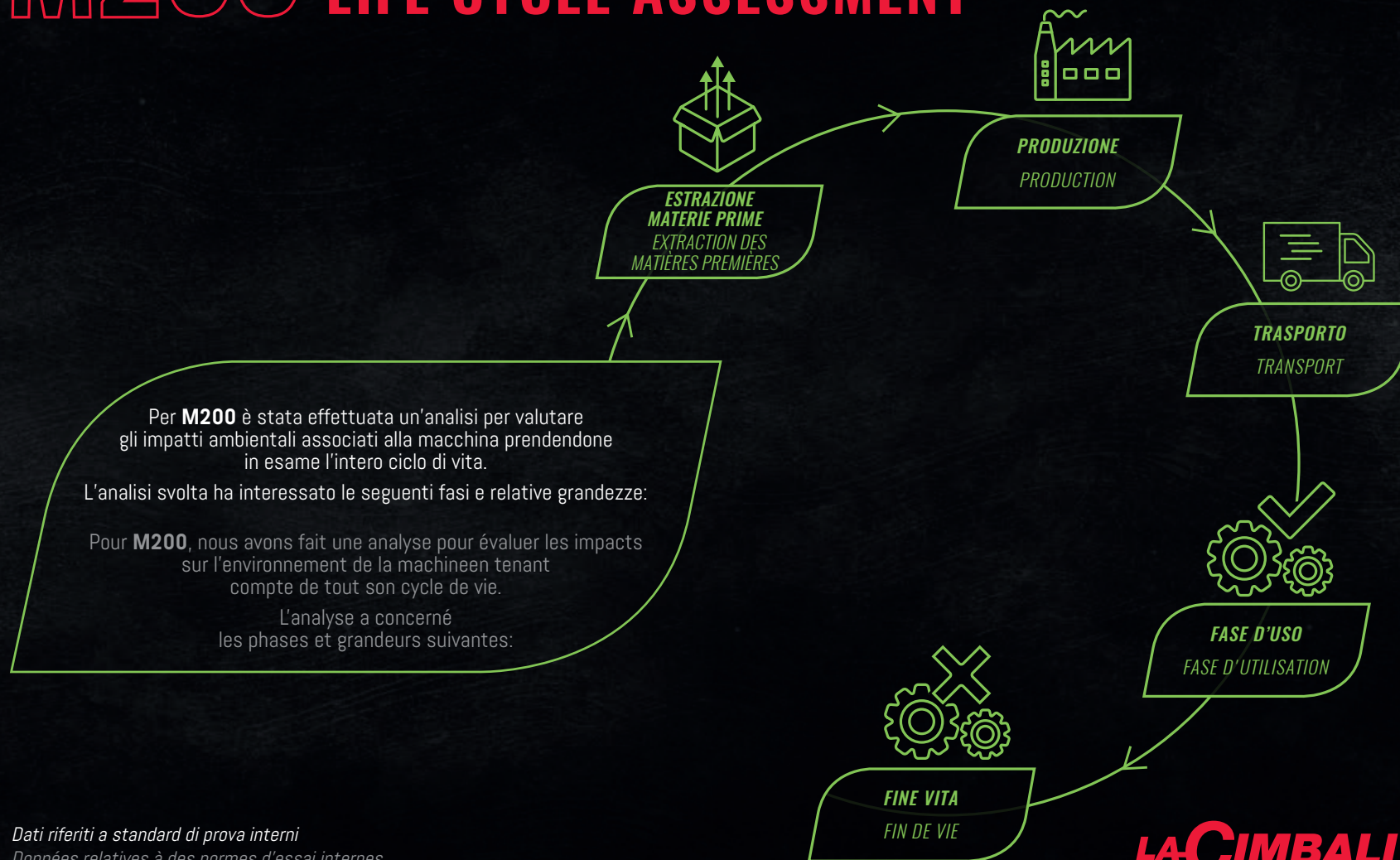
-50%

CONSUMI DI ENERGIA
in modalità Energy Saving

CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE
en mode Energy Saving

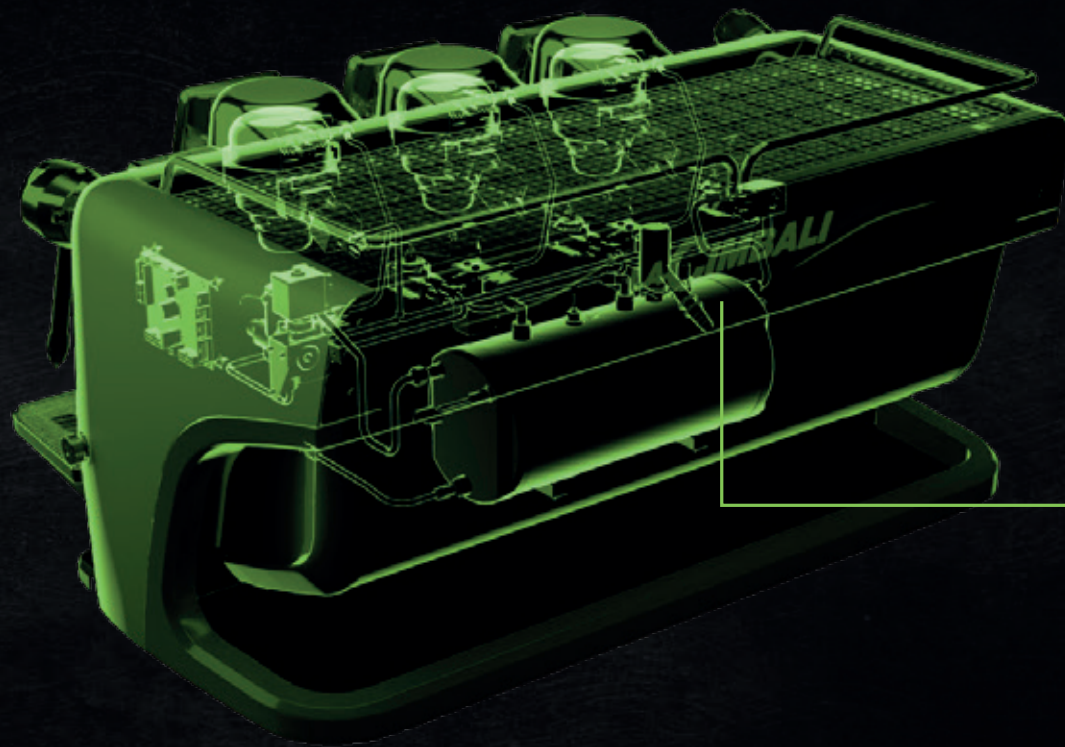
LA CIMBALI PROJECT
EARTH

M200 LIFE CYCLE ASSESSMENT



*Dati riferiti a standard di prova interni
Données relatives à des normes d'essai internes*

M200 RECYCLABILITY ASSESSMENT



Più del

93%

dei materiali sono riciclabili

Plus de 93% des matériaux sont recyclables

*Dati riferiti a standard di prova interni
Données relatives à des normes d'essai internes*

LA-CIMBALLI PROJECT
EARTH

M200 SUSTAINABLE EXCELLENCE

VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE*
IPOTIZZANDO DI **SOSTITUIRE IL 100%**
DELLE MACCHINE PRODOTTE DAL 2012.

** Valori calcolati su base annua (300gg)*

ÉVALUATION DE L'IMPACT SUR
L'ENVIRONNEMENT* EN SUPPOSANT DE
REEMPLACER 100%
DES MACHINES FABRIQUÉES
À PARTIR DE 2012.

** Valeurs calculées sur une base annuelle (300 jours)*

16.569.000

RISPARMIO DI ENERGIA (KwH)
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (KwH)

3.313.800

RISPARMIO DI CO2 EQUIVALENTE (KgCO2)
equivalente alla CO2 assorbita da circa
4.700 alberi nell'arco della loro vita.

ÉCONOMIE EN ÉQUIVALENT CO2 (kgCO2e),
soit l'équivalent au CO2 absorbé
par environ 4 700 arbres tout au long
de leur vie.

*Dati riferiti a standard di prova interni
Données relatives à des normes d'essai internes*

M200 GTi-3GR

CONSUMI ENERGETICI

VOLUME CALDAIA [LITRI]	7
POTENZA INSTALLATA CALDAIA @ 230 V [W]	3430
GRUPPI CAFFÈ	3 boiler
POTENZA INSTALLATA BOILER @ 230 V [W]	3 x 1300
POTENZA INSTALLATA SCALDATAZZE @ 230 V [W]	230
TEMPO ACCENSIONE [MINUTI]*	10

PRODUTTIVITÀ ESPRESSO DOPPIO [TAZZE/H]*	240
PRODUTTIVITÀ CRÈME DOPPIO [TAZZE/H]*	240

CONSUMO ENERGIA PRIMO RISCALDAMENTO [WH]**	803
CONSUMO ENERGIA READY TO USE [WH/H]**	250
CONSUMO ENERGIA ENERGY SAVING [WH/H]**	209

ENERGY LOSS/DAY (DIN 18873-2) [WH]***	5025
---------------------------------------	------

*produttività di ogni gruppo della macchina, misurata secondo standard di prove interne.

**dati misurati e/o stimati secondo standard interni

***misura effettuata internamente secondo lo standard DIN 18873-2.

BOILER INDIPENDENTE	
NUMERO DI TAZZE CAFFÈ ESPRESSO [TAZZE/H]	240
DOSE ACQUA CAFFÈ ESPRESSO [G]	45
TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ ESPRESSO [°C]	93

ENERGIA CAFFÈ ESPRESSO [WH/CAFFÈ]*	3,6
CONSUMI ENERGIA ACCENSIONE + 1 H READY TO USE BOILER [WH]**	70

ENERGY FOOTPRINT CAFFÈ ESPRESSO [WH/CAFFÈ]	3,8
--	-----

*Energia termica immagazzinata nella dose acqua necessaria a fare il caffè

**Energia consumata per l'accensione e il mantenimento di 1 boiler in ready to use mode per 1h. Dati modellati e stimati secondo standard interni.

***Energia consumata per accensione e ready to use mode per 1h normalizzata sul numero di caffè erogabili in 1h.

LEGENDA

- CONSUMO ENERGIA PRIMO RISCALDAMENTO: consumo di energia necessario per portare la macchina da condizioni di macchina spenta a macchina pronta all'uso.
- CONSUMO ENERGIA READY TO USE MODE (RTU): consumo necessario per mantenere la macchina in condizioni di ready to use, ovvero pronta all'erogazione dei servizi.
- CONSUMO ENERGIA ENERGY SAVING MODE: consumo orario necessario per mantenere la macchina in energy saving.
- ENERGY FOOTPRINT CAFFÈ: consumo di energia diretto (energia consumata per scaldare la massa di acqua necessaria all'erogazione di un caffè) e indiretto (energia consumata per mantenere il boiler in condizione di Ready to Use) legato all'erogazione di un caffè.

CONSOmmATIONS D'ÉNERGIE

VOLUME CHAUDIÈRE [LITRES]	7
PUISSANCE INSTALLÉE CHAUDIÈRE @ 230 V [W]	3430
GROUPES CAFÉ	3 boiler
PUISSANCE INSTALLÉE BOILER @ 230 V [W]	3 x 1300
PUISSANCE INSTALLÉE CHAUFFÉ-TASSES @ 230 V [W]	230
TEMPS D'ALLUMAGE [MINUTES]*	10
PRODUCTIVITÉ EXPRESSO DOUBLE [TASSES/H]*	240
PRODUCTIVITÉ CRÈME DOUBLE [TASSES/H]*	240
CONSOmmATION D'ÉNERGIE AVANT CHAUFFAGE [WH]**	803
CONSOmmATION D'ÉNERGIE READY TO USE [WH/H]**	250
CONSOmmATION D'ÉNERGIE ENERGY SAVING [WH/H]**	209
PERTE D'ÉNERGIE/JOUR (DIN 18873-2) [WH]***	5025

*productivité de chaque groupe de la machine mesurée selon les normes d'essai internes.

**données mesurées et/ou estimées selon des normes internes.

***mesure effectuée en interne selon la norme DIN 18873-2.

BOILER INDÉPENDANT	
NOMBRE DE TASSES CAFÉ EXPRESSO [TASSES/H]	240
DOSE D'EAU CAFÉ EXPRESSO [G]	45
TEMPÉRATURE EAU CAFÉ EXPRESSO [°C]	93
ÉNERGIE CAFÉ EXPRESSO [WH/CAFÉ]*	3,6
CONSOmmATIONS D'ÉNERGIE ALLUMAGE + 1 H READY TO USE BOILER [WH]**	70
IMPACT ÉNERGÉTIQUE CAFÉ EXPRESSO [WH/CAFÉ]	3,8

*Énergie thermique stockée dans la dose d'eau nécessaire pour préparer le café

**Énergie consommée pour l'allumage et pour le maintien de 1 boiler en mode Ready to Use pendant 1 h. Données modelées et estimées selon des normes internes.

***Énergie consommée pour l'allumage et pour le mode Ready to Use pendant 1 h normalisée sur le nombre de cafés préparables en 1 h.



LÉGENDE

CONSOmmATION D'ÉNERGIE AVANT CHAUFFAGE : consommation d'énergie nécessaire pour faire passer la machine de la condition éteinte en condition prête à l'emploi.

CONSOmmATION D'ÉNERGIE EN MODE READY TO USE (RTU) : consommation nécessaire pour garder la machine en mode Ready to Use, soit prête à fonctionner.

CONSOmmATION D'ÉNERGIE EN MODE ENERGY SAVING : consommation horaire nécessaire pour garder la machine en mode Energy Saving.

EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE CAFÉ : consommation d'énergie directe (énergie consommée pour chauffer la masse d'eau nécessaire à la préparation d'un café) et consommation d'énergie indirecte (énergie consommée pour garder le boiler en mode Ready to Use) liée à la préparation d'un café.

M200 GTi-3GR

SCENARI DI EFFICIENTAMENTO / SCÉNARIOS D'OPTIMISATION

1. SPEGNIMENTO ANTICIPATO MACCHINA* / EXTINCTION ANTICIPÉE DE LA MACHINE*

*Risparmi su energia dispersa totale (caldaia+boiler) ottenibili anticipando lo spegnimento macchina prima della rimessa in funzione giornaliera. Dati modellati e stimati secondo standard interni.

*Économies sur la dispersion d'énergie totale (chaudière+boiler) réalisables en anticipant l'extinction de la machine avant sa remise en service journalière. Données modelées et estimées selon des normes internes.

	4H	8H	12H
Energia dispersa giornaliera totale rispetto a ENERGY SAVING:	-1%	-7%	-20%
Dispersion d'énergie journalière totale par rapport à ENERGY SAVING:	-1%	-7%	-20%
Energia dispersa giornaliera totale rispetto a READY TO USE:	-3%	-20%	-37%
Dispersion d'énergie journalière totale par rapport à READY TO USE:	-3%	-20%	-37%

2. ATTIVAZIONE MODALITÀ ENERGY SAVING* / ACTIVATION MODE ENERGY SAVING*

*Risparmi su energia dispersa totale (caldaia+boiler). Dati modellati e stimati secondo standard interni.

*Économies sur la dispersion d'énergie totale (chaudière+boiler). Données modelées et estimées selon des normes internes.

	4H	8H	12H
Energia dispersa giornaliera totale rispetto a READY TO USE:	-6%	-14%	-21%
Dispersion d'énergie journalière totale par rapport à READY TO USE:	-6%	-14%	-21%

3. SPEGNIMENTO DI 1 BOILER NELLA CONDIZIONE DI READY TO USE* EXTINCTION DE 1 BOILER EN MODE READY TO USE*

*Risparmi su energia dispersa totale (caldaia+boiler). Dati modellati e stimati secondo standard interni.

*Économies sur la dispersion d'énergie totale (chaudière+boiler). Données modelées et estimées selon des normes internes.

	4H	8H	12H
Energia dispersa giornaliera boiler rispetto a READY TO USE (3 BOILERS):	-0,3%	-1,5%	-2,7%
Dispersion d'énergie journalière boiler par rapport à READY TO USE (3 BOILERS):	-0,3%	-1,5%	-2,7%

-18%

di **ENERGIA DISPERSA**
de **DISPERSION D'ÉNERGIE**



**EQUIVALENTE ALLA CO2 EMESSA IN 2 VIAGGI
MILANO-ROMA***

*In 5 anni di vita ipotizzando 300 giorni lavorativi

ÉQUIVALENT À L'ÉMISSION DE CO2 PAR 2 VOYAGES
MILAN-ROME*

*en 5 ans de vie en supposant 300 jours ouvrables

6H

SPEGNIMENTO
ANTICIPATO

EXTINCTION
ANTICIPÉE

4H

ENERGY
SAVING

ENERGY
SAVING

2H

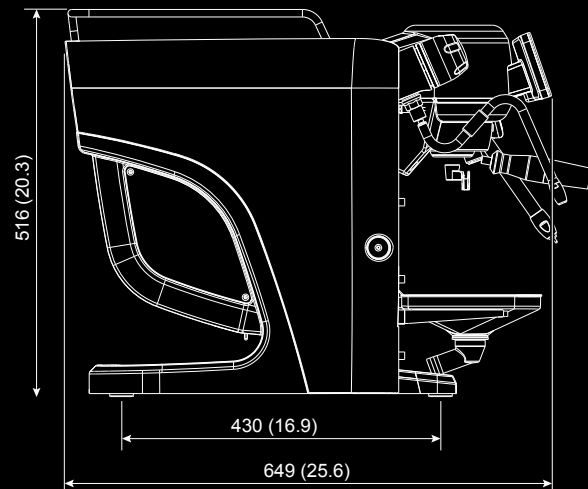
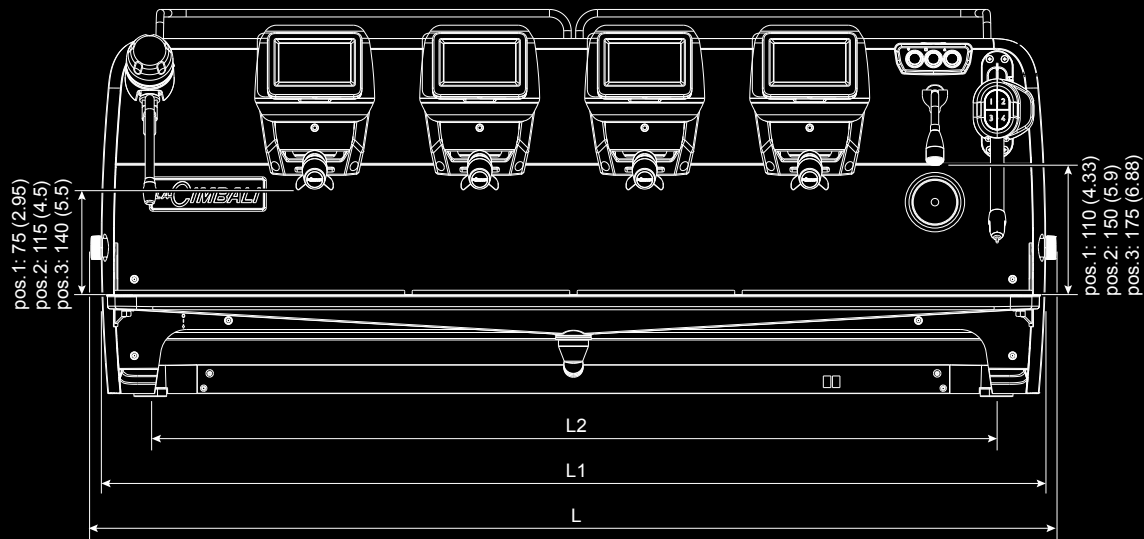
SPEGNIMENTO
BOILER

EXTINCTION
DU BOILER

LA CIMBALI PROJECT
EARTH



DATI TECNICI - DONNEES TECHNIQUES



DIMENSIONI

L	887 mm	1087 mm	1287 mm
L1	859 mm	1059 mm	1259 mm
L2	740 mm	940 mm	1140 mm

PESO NETTO

70 Kg	92 Kg	110 Kg
-------	-------	--------



DIMENSIONS

L	887 mm	1087 mm	1287 mm
L1	859 mm	1059 mm	1259 mm
L2	740 mm	940 mm	1140 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 Hz380-415 V3N 50-60 Hz
220-240 V3 50-60 Hz
220-240 V 50-60 Hz380-415 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

**ALLACCIAMENTO
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 Hz380-415 V3N 50-60 Hz
220-240 V3 50-60 Hz
220-240 V 50-60 Hz380-415 V3N 50-60 Hz
220-240 V3 50-60 Hz
220-240 V 50-60 Hz**PUISSANCE
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)



LA-CIMBALI

M2000