



LA CIMBALI

M40

LA CIMBALI

IL FUTURO È ADESSO

Il futuro è adesso. È fondato sul rispetto. E ci ha ispirato una visione, quella di un mondo in cui tutti i valori del brand LaCimbali trovano realizzazione: persone, ricerca, tecnologia, innovazione, una spinta costante alla perfezione, guardando contemporaneamente alla sostenibilità.

Benvenuti in un futuro migliore, per tutti noi. Benvenuti nel mondo di M40.

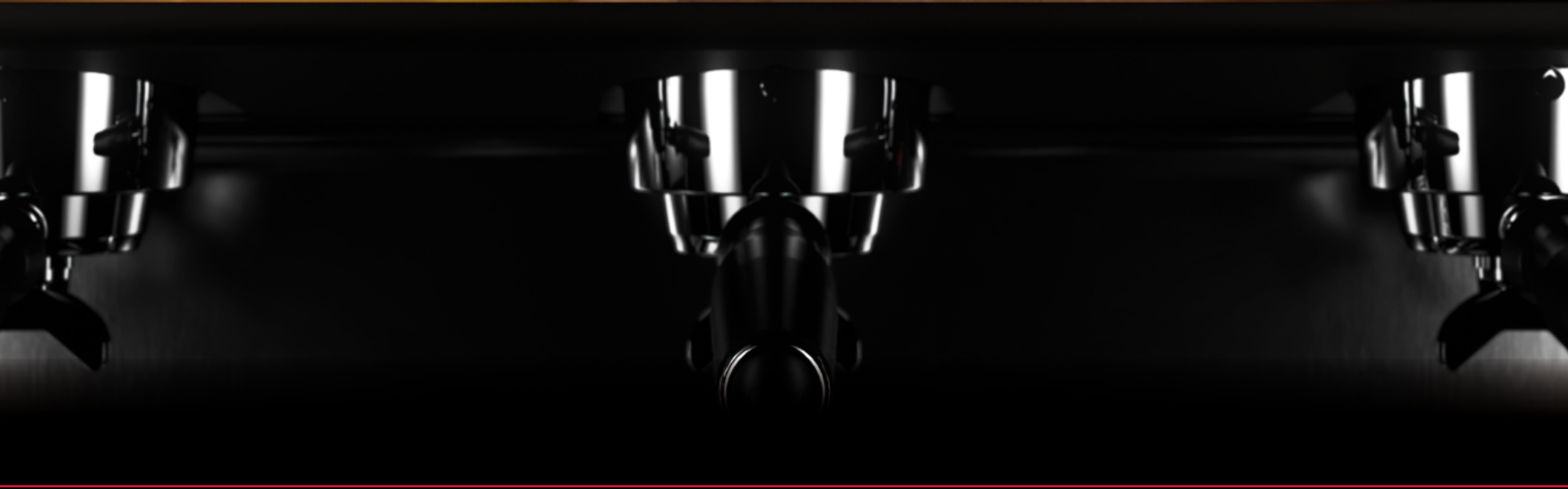
LA-CIMBALI PROJECT

IL FUTURO È DESIGN

Con la firma di Valerio Cometti + V12 Design, la nuova M40 si pone in netta continuità con lo stile di M200, inaugurando un family feeling che mancava. Lo stile richiama il nostro prodotto flagship ma si adatta nelle forme per meglio aderire ai bisogni di clienti diversi. Una linea rossa che continua a guidarci, nel tempo e nello spazio.

Materiali Premium. La carrozzeria in metallo è progettata con materiali altamente resistenti di alta qualità e durevoli nel tempo, alluminio pressofuso e acciaio.





IL FUTURO È ERGONOMIA

SIAMO CENTRATI

Gruppi distanti dalle lance vapore, per garantire una maggiore interazione, e posti al centro della macchina, per ottimizzare l'operatività del/la barista.

STIAMO AL PASSO

Nuovo passo dei gruppi a 220 mm: tutto sotto gli occhi del/la barista per minimizzare gli sforzi e ridurre gli errori.

DIMENSIONI RIDOTTE

La macchina è stata progettata per essere più compatta: in larghezza per ottimizzare gli spazi, e in altezza per garantire una migliore interazione tra barista e clientela. Tutto questo si accompagna a una riduzione del peso: circa il 30% in meno rispetto al modello precedente.



PIATTAFORMA DA ESPRESSO*

Ergonomia ai massimi livelli. È stata progettata una piattaforma da espresso che permette di sfruttare al meglio le aree di lavoro e consente al barista di realizzare in modo agile e veloce le differenti ricette. Stabile ma allo stesso rimovibile. Due concept di macchina in un solo prodotto.

*: rimane disponibile la versione "Tall Cups" con ribaltine.

LANCE VAPORE MANUALI INCLINATE "COLD TOUCH"

Sintesi di ergonomia e sicurezza, le lance sono progettate per agevolare il workflow del barista durante i picchi di lavoro, impedendogli di scottarsi grazie alla tecnologia Cold Touch.

Inoltre, la manopola vapore è ampia e solida, in materiale soft touch e inclinata verso il barista, per rendere più sicura ed efficiente ogni manovra.

TECNOLOGIA LATTE

TURBOSTEAM MILK4 COLD TOUCH

Affidabile tecnologia LaCimbali per il riscaldamento e la montatura automatica del latte.

RISULTATO ACCURATO IN TAZZA

Garantisce una elevata e costante qualità della crema latte, calda o fredda, con tessitura perfetta in ogni momento della giornata.

CUSTOMIZZAZIONE RICETTE

Fino a 4 ricette di montatura latte automatica con o senza crema. La temperatura e il livello di schiuma possono essere pre-impostate per ogni ricetta.

SICUREZZA E PULIZIA

Impedisce il contatto con le parti calde da parte dell'utente e facilita la rimozione dei residui di latte. efficiente ogni manovra.

IL FUTURO È DIGITALE

SOLUZIONI IN PUNTA DI DITA

Interfaccia completamente ridisegnata e innovativa. Un pannello in vetro temperato e una pulsantiera capacitiva full touch altamente tecnologica che consente flessibilità, velocità e semplicità di utilizzo. Il tutto per migliorare la user experience.

L'ampiezza e l'inclinazione del pannello migliorano l'ergonomia e il workflow dell'operatore.

La grafica e le icone sono in continuità con quelle di M200, a riconferma di un "house style" LaCimbali che sa distinguersi.

MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

L'interazione è semplice e veloce grazie all'interfaccia totalmente personalizzabile sia nella varietà e quantità di ricette impostabili che nel display/icone.



IL FUTURO È TECNOLOGIA



ECO-SMART THERMAL SYSTEM

La rivoluzione viene da dentro, dalla termica ad elevato risparmio energetico LaCimbali. Un sistema, alternativo a quello "storico" a scambiatori di LaCimbali.

Non diverse temperature per ogni gruppo caffè, ma un riscaldamento centralizzato innovativo e sostenibile che assicura:

- alta ripetibilità della temperatura di erogazione;
- possibilità di erogare anche a temperature più basse, senza intaccare l'efficacia degli altri servizi - vapore e acqua calda.
- selezione immediata della temperatura, a display, in funzione della miscela/monorigine scelta.



Acqua calda solo dove e quando serve: boiler caffè e boiler servizi sono separati. Un unico boiler caffè si collega ai gruppi caffè, mantenuti sempre alla corretta temperatura di servizio. In questo modo diminuisce il consumo di energia e di acqua, mentre aumenta la flessibilità di utilizzo dei vari gruppi mantenendo costante l'erogazione.

Minimizzate le dispersioni termiche: grazie alle compatte dimensioni sia del boiler caffè (1,1L) che della caldaia servizi (3,9L) e alla loro efficace coibentazione.

IL FUTURO È CONSAPEVOLEZZA

Sostenibilità e riduzione dei consumi sono diventate necessità imprescindibili: M40 è la soluzione per tutti coloro che intendono fare una scelta consapevole, per loro stessi e per il pianeta:



**fino al
-50%**

TEMPO DI ACCENSIONE

solo 6 minuti

rispetto a M39 DOSATRON, secondo standard di prova interni



**fino al
-55%**

CONSUMI PRIMO RISCALDAMENTO

rispetto a M39 DOSATRON, secondo standard di prova interni (inclusi i cicli di lavaggio)



**fino al
-55%**

CONSUMO IN MODALITÀ "READY TO USE"

rispetto a M39 DOSATRON, secondo standard di prova interni (1 ora di utilizzo)



**fino al
-55%**

IMPATTO AMBIENTALE

derivato da una riduzione dei consumi energetici "Product Usage" (kg CO2-Eq.), senza considerare i contributi di produzione e smaltimento del prodotto.





94.0°

94.0°

94.0°

M40

LA CIBALI

IL FUTURO È EFFICACIA

VELOCITÀ DI SOSTITUZIONE ("SERVICE-ABILITY" -30%*)

M40 è progettata per garantire un notevole risparmio di tempo per la manutenzione ordinaria e straordinaria, leggi un miglior TCO (Total Cost of Ownership).

*: rispetto a M39 DOSATRON, secondo standard di prova interni

VELOCITÀ DI MANUTENZIONE

L'assenza del carter gruppo in favore di un singolo blocco rimovibile velocizza la manutenzione ordinaria e straordinaria del gruppo.

Tutte le regolazioni di base, utili all'ottenimento dei miglior risultato in tazza, possono essere svolte senza bisogno di interventi tecnici.

IL FUTURO È CONNESSIONE

PERFECT GRINDING SYSTEM (PGS)

La tecnologia che esegue automaticamente eventuali correzioni di macinatura e dosaggio per garantire un'erogazione accurata e costante, senza nessun intervento diretto da parte del/la barista.

BARISTA DRIVE SYSTEM (BDS)

La macchina comunica in maniera automatica con il macinadosatore riconoscendo il portafiltro e identificando una sola ricetta corretta per volta, prevenendo così gli errori.

G50: BREWING PARTNER

Il macinadosatore G50 rappresenta la soluzione ideale per lavorare con M40.

IOT – Art.In.Coffee TELEMETRIA BIDIREZIONALE

La macchina può essere connessa tramite IOT alla piattaforma di data control Art.In.Coffee, di LaCimbali. Analisi di dati, gestione del parco macchine e monitoraggio delle prestazioni e dei dati di consumo.

APP – LaCimbali Project

Il settaggio e la personalizzazione dei parametri e delle varie ricette sarà possibile tramite applicazione sul proprio smartphone.

Semplice e intuitiva, è la soluzione digitale che consente di effettuare il pairing e impostare le macchine con facilità da un unico display: dalla temperatura dell'acqua alla pressione della caldaia agli orari di accensione e spegnimento.





IL FUTURO È

M40 è la soluzione ideale per:

QSRs & COFFEE CHAINS

Le grandi catene, caratterizzate da un alto numero di macchine installate e di utilizzatori, richiedono semplicità di utilizzo, ripetibilità del risultato, prestazioni costanti, risparmio energetico e sostenibilità.

FOOD & BEVERAGE RETAIL

Locali e punti di consumo dalla frequentazione internazionale, in cui il caffè è un'esperienza poliedrica, con molteplici interpretazioni e una particolare attenzione alla qualità sostenibile.

SCONFINATO



BAR & RESTAURANT

Bar e locali di ristorazione dislocati ovunque, dalle città d'arte ad alto traffico di clienti ai piccoli centri di provincia, dove l'attenzione al prezzo non transige sulla qualità.

HOTEL & LOUNGE BAR

L'hotellerie, dove sia per un breve incontro di lavoro o per un'esperienza di soggiorno, la qualità assoluta e il design costituiscono elementi di ulteriore distinzione.

DATI TECNICI



ALIMENTAZIONE ELETTRICA	380-415 V3N 50-60 Hz	380-415 V3N 50-60 Hz
	220-240 V3 50-60 Hz	220-240 V3 50-60 Hz
	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz

POTENZA INSTALLATA	7,2-8,6 kW	7,4-8,8 kW
-------------------------------	------------	------------

DIMENSIONI

L	768 mm	988 mm
A	531 mm	531 mm
P	592 mm	592 mm

PESO NETTO	65 Kg	74 Kg
-------------------	-------	-------

FINITURE DISPONIBILI	bianca - nera
---------------------------------	---------------

OPTIONAL	Turbosteam milk4 kit "Tall Cup"
-----------------	------------------------------------

