

M100 **ATTIVA**



ES | PT

LA **CIMBALI**

cimballi.com



TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA

M100 siempre ha sido el símbolo del café expreso con la firma de LaCimbali. Una máquina que combina elegancia y altas prestaciones de forma natural. Desde siempre.

Hoy la gama M100 se ha diseñado para reescribir las reglas de toda una categoría y sacar a la luz una nueva generación de máquinas profesionales.

El nuevo modelo presenta mejoras en el diseño, el sistema térmico, la ergonomía y la interfaz (táctil o con botones), además de ofrecer varias posibilidades de personalización. Todo ello, para mejorar la experiencia del camarero durante el uso de la nueva M100 Attiva, de forma que siempre pueda ofrecer una bebida insuperable.

Tres máquinas, tres sistemas térmicos diferentes, una sola gama: flexible, eficaz y única.

TRADICIONAL E CONTEMPORÂNEA

A M100 foi sempre o símbolo do café expresso LaCimbali. Uma máquina capaz de combinar elegância e prestações elevadas de forma natural. Desde sempre.

Hoje, a gama M100 foi concebida para reescrever as regras de toda uma categoria e abrir caminho para uma nova geração de máquinas profissionais. O novo modelo apresenta melhorias no design, sistema térmico, ergonomia e interface (táctil ou com botões), oferecendo ao mesmo tempo diversas possibilidades de personalização. Tudo para melhorar a experiência do barista durante a utilização da nova M100 Attiva e dar-lhe sempre as melhores condições para oferecer óptimas bebidas.

Três máquinas, três sistemas térmicos diferentes, uma só gama: flexível, de elevado desempenho e única.



HDA

El sistema gestiona el perfil de presión para cada bebida y brinda la posibilidad de efectuar la fase de infusión, lo cual influye en el perfil sensorial de la taza. De este modo, se garantiza una mejor calidad y los perfiles de presión se vuelven más repetibles. Todo ello, de forma realmente sencilla, gracias a un sistema de regulación intuitivo. Además, con la tecnología Multiboiler se puede regular la temperatura de cada grupo.

O sistema gere o perfil de pressão para cada bebida e introduz a possibilidade de efectuar a fase de infusão, intervindo ao nível do perfil sensorial do café. Isso permite assegurar uma melhor qualidade, oferecendo uma maior repetibilidade dos perfis de pressão. Tudo isto é feito de uma forma muito simples, graças a um sistema de regulação intuitivo. Além disso, com a tecnologia Multiboiler é possível regular a temperatura de cada grupo.

GTA

El sistema GTA permite modificar a placer la temperatura del agua y el tiempo de infusión, así como ampliar la variedad de bebidas dispensadas, al tiempo que mantiene el mejor perfil organoléptico tanto para el café expreso como para otras bebidas como café crème, café francés y todas las demás bebidas a base de expreso.

O sistema GTA permite alterar a temperatura da água e o tempo de infusão como desejado, bem como ampliar o tipo de bebidas

distribuídas, mantendo o melhor perfil organoléptico, quer para o café expreso, quer para as preparações longas como o café creme, café francês e todas as outras bebidas à base de café expreso.

TDA

El nuevo Thermdrive combina el sistema térmico tradicional Cimbali con la flexibilidad de un sistema innovador de calibración de la temperatura, lo que garantiza una calidad

EL CORAZÓN DE LA MÁQUINA

El sistema térmico ocupa un lugar central: queríamos una máquina que ofreciese varias soluciones, para responder a las necesidades de cada camarero y, al mismo tiempo, garantizar siempre un rendimiento de primera. Esto nos ha llevado a crear un sistema flexible para ensalzar la calidad de la dispensación y el perfil sensorial del café expreso en cada taza.

O CORAÇÃO DA MÁQUINA

El sistema térmico ocupa un lugar central: queríamos una máquina que ofreciese varias soluciones, para responder a las necesidades de cada camarero y, al mismo tiempo, garantizar siempre un rendimiento de primera. Esto nos ha llevado a crear un sistema flexible para ensalzar la calidad de la dispensación y el perfil sensorial del café expreso en cada taza.

insuperable en la taza. No solo permite modificar la temperatura de cada grupo, sino también establecer la temperatura de infusión.

O novo Thermdrive combina o sistema térmico tradicional da Cimbali à flexibilidade de um sistema de calibração da temperatura inovador, garantindo a melhor qualidade na chávena. Isso permite não só alterar a temperatura dos grupos individuais, mas também intervir na temperatura de infusão.

EL NUEVO ROSTRO DE LA M100ATTIVA

Sentíamos la necesidad de crear una máquina nueva partiendo de la experiencia acumulada durante nuestra trayectoria. Pero para crear una máquina nunca vista, había que rediseñar ciertos elementos utilizados en el pasado y cambiar nuestra forma de proyectarlos, concentrando la atención en las necesidades del camarero.

O NOVO VISUAL DA M100 ATTIVA

Sentimos a necessidade de criar uma máquina nova, partindo da experiência adquirida ao longo do tempo. Contudo, para criar uma máquina nunca antes vista, era necessário redesenhar alguns elementos utilizados no passado e mudar o nosso modo de os conceber, centrando a atenção nas necessidades de cada barista.

Una máquina elegante y valiente

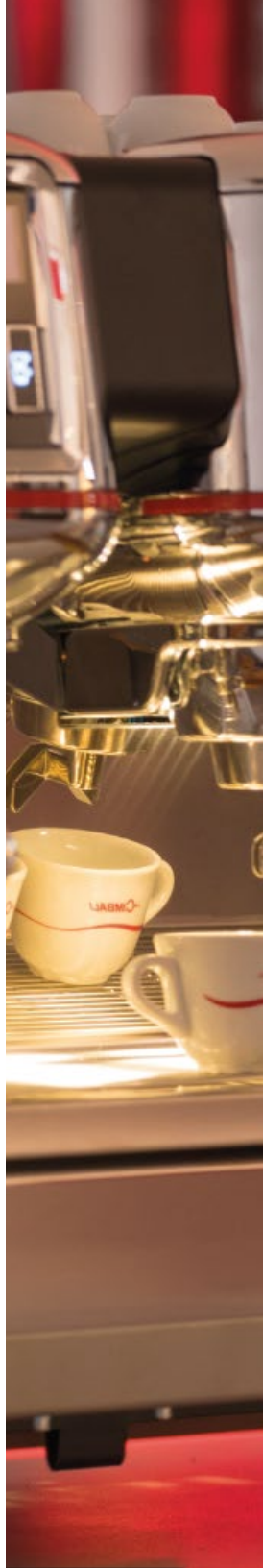
Trabajar con una máquina estudiada hasta en los más pequeños detalles para simplificar cada movimiento y reducir los problemas: este era nuestro sueño. Hemos intentado hacerlo realidad con una creación ligera tanto en el diseño como en la estructura. El punto de partida para obtener un auténtico modelo moderno y tradicional a la vez.

Uma máquina elegante e corajosa

nosso sonho era trabalhar com uma máquina que foi meticulosamente pensada para simplificar cada movimento e reduzir os problemas. Tentámos dar-lhe forma, tornando-a leve no design e na estrutura. O ponto de partida para obter um modelo tradicional moderno autêntico.

En la imagen aparecen accesorios que no se incluyen de forma estándar con la máquina.

A imagem inclui acessórios que não estão incluídos no equipamento padrão da máquina.







Nueva base de trabajo y nuevos pies

El armazón de la M100 Attiva de aluminio fundido a presión es ligero y actual, mientras que los nuevos pies cambian la estética de la máquina desde la base, pues aportan esbeltez.

Nuevo diseño del panel posterior y el friso

El friso de la máquina la rodea por completo, pasando de una superficie a otra de forma perfectamente continua, y es aún más atractivo gracias a la nueva barra LED situada en el panel posterior.

Soportes para las tazas

También se ha cambiado el diseño de los soportes para las tazas y se han reducido sus dimensiones, lo que da un aspecto más esbelto a la máquina.



DISEÑO RELACIONAL

El primer paso hacia una nueva forma es la reducción de la altura. Una idea sencilla: el camarero ya no se esconde detrás de la máquina, sino que se acerca a sus clientes, para relacionarse con cada uno de ellos de forma directa, cara a cara.

DESIGN RELACIONAL

O primeiro passo para uma nova forma foi a redução da altura. Uma ideia simples: o barista deixa de estar escondido pela máquina, passando a estar próximo dos seus clientes, para interagir com cada um deles de forma directa, face a face.

Nova base de trabalho e novos pés

A cobertura da M100 Attiva é leve e moderna em alumínio fundido sob pressão, enquanto os novos pés mudam a estética da base da M100, dando-lhe ímpeto.

Painel traseiro e friso redesenhados

O friso da máquina envolve-a completamente, passando de uma superfície à outra em perfeita continuidade e é tornado ainda mais atraente pela nova barra de LEDs posicionada no painel traseiro.

Cabeças dos grupos

As cabeças que cobrem os grupos também diminuíram de tamanho e foram redesenhadas para dar um visual mais elegante à máquina.

DISEÑO FUNCIONAL

La ergonomía desempeña un papel fundamental en la relación entre el camarero y la máquina.

Con ciertos detalles, hemos conseguido perfeccionar la experiencia de uso de la nueva M100 Attiva, mejorando su eficiencia.

DESIGN FUNCIONAL

A ergonomia desempenha um papel fundamental na relação entre o barista e a máquina. Com algumas adaptações, conseguimos aperfeiçoar a experiência de utilização da nova M100 Attiva, melhorando a sua eficiência.



M100Attiva

Calientatazas más amplio

En algunas versiones, el calentatazas tiene una superficie más amplia, lo que permite colocar una gran cantidad de tazas. De este modo, mejora la ergonomía y la máquina resulta más práctica.

Escalda chávenas mais amplo

Em algumas versões, o escaalda chávenas tem uma superfície mais ampla que permite guardar um elevado número de chávenas. Uma escolha pragmática e ergonómica.

Vaporizadores Cold Touch

Gracias a la nueva forma de los vaporizadores, resulta comodísimo utilizarlos y volver a colocarlos en su sitio. Además, se puede montar leche en jarras de cualquier tamaño. Y con el sistema Cold Touch, se evitan quemaduras y se facilita la limpieza.

Tubos de vapor Cold Touch

O novo design permite utilizá-los e recolhê-los com toda a comodidade e permite ao barista montar o leite em jarros de qualquer tamanho. Além disso, o sistema Cold Touch evita as queimaduras e simplifica a limpeza.

En la imagen aparecen accesorios que no se incluyen de forma estándar con la máquina.

A imagem inclui acessórios que não estão incluídos no equipamento padrão da máquina.





NUEVA INTERFAZ

Una novedad de la M100 Attiva es que ofrece varias posibilidades a la hora de elegir interfaz. Una serie de teclas electromecánicas y una pantalla OLED constituyen una nueva interfaz de la M100 ATTIVA. Este sistema integrado hace que las operaciones de extracción del café resulten más sencillas para el usuario: los botones permiten impartir comandos al instante, mientras que en la pantalla OLED se pueden controlar parámetros como los segundos de dispensación de la bebida, la temperatura del agua en el calentador y la presión (solo en la versión HD), así como todos los datos que necesita el camarero para lograr un café perfecto en cada taza. Otra posibilidad es que la M100 Attiva esté equipada con una pantalla táctil en cada grupo. De este modo, la máquina resulta fácil de usar y los comandos son sumamente personalizables.



NOVA INTERFACE

Uma das novidades da M100 Attiva é a possibilidade de escolher diferentes interfaces. Teclas electromecânicas e um ecrã OLED constituem de facto uma nova interface da M100 ATTIVA. Este sistema integrado permite tornar as operações de extracção do café mais fáceis para o utilizador: os botões permitem emitir comandos imediatos, enquanto no ecrã OLED é possível controlar vários parâmetros de distribuição, como o número de segundos para distribuir a bebida, a temperatura da água na caldeira e a pressão (apenas na versão HD), bem como todas as informações que o barista necessita para servir um café perfeito em cada chávena. Em alternativa, a M100 Attiva pode ser sempre equipada com um ecrã táctil em cada grupo individual. Simples de usar e extremamente personalizável nos comando.



DISEÑO PERSONALIZABLE

La nueva gama M100 Attiva ofrece a cada camarero una amplia posibilidad de personalización, empezando por el color: está disponible en los tonos estándar negro mate, gris mate y blanco brillante, así como en diversas variantes. En algunas versiones, se puede elegir el sistema de interfaz de 3 o 6 botones, así como la versión con pantalla táctil para controlar por completo cada aspecto de la dispensación. Además, la máquina se podrá combinar con una serie de accesorios exclusivos, como portafiltros de acero inoxidable, filtros y duchas especiales (disponibles en un catálogo aparte).

DESIGN PERSONALIZÁVEL

A nova gama M100 Attiva oferece a cada barista excelentes opções de personalização, começando pela cor: está disponível nas cores padrão preto mate, cinza mate e branco brilhante ou em diversas variantes. Em algumas versões, é possível escolher o sistema de interface com 3 ou 6 botões, assim como a versão tátil para ter um controlo completo de cada aspecto da distribuição. Além disso, na máquina será possível combinar uma série de acessórios exclusivos, como porta-filtros em aço inoxidável, filtros e chuveiros especiais (disponíveis num catálogo separado).



EFICIENCIA TÉRMICA

La caldera, que está revestida con un material especial de un alto coeficiente aislante, reduce la dispersión térmica durante el intercambio del agua, con lo que garantiza un ahorro de energía y un menor desgaste de los componentes. Además, con el modo de ahorro de energía, se reduce la presión de la caldera cuando la máquina no tenga que dispensar bebidas y basta pulsar cualquier botón para volver al modo de funcionamiento.



TELEMETRÍA

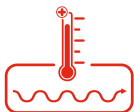
Si se combina la máquina con un molinillo dosificador LaCimbali dotado de tecnología Bluetooth, se garantiza una molienda perfecta del café. La máquina comprueba que la extracción sea correcta y, si fuese necesario ajustar la granulometría y las muelas, se lo comunica directamente al molinillo dosificador para realizar los ajustes automáticamente, sin necesidad de que intervenga el camarero. Además, el puerto USB de serie permite descargar los datos de configuración y configurar las recetas directamente mediante una unidad USB

EFICIÊNCIA TÉRMICA

A caldeira, revestida com um material especial com elevado coeficiente de isolamento, reduz a perda de calor durante o intercâmbio de água, garantindo uma poupança energética e um menor desgaste de outros componentes. Além disso, graças às configurações de Energy Saving, a pressão na caldeira é reduzida quando a máquina não estiver a distribuir, bastando depois premir qualquer tecla da máquina para regressar ao modo de trabalho ideal.

TELEMETRIA

Combinando a máquina com um moinho-doseador LaCimbali com a tecnologia Bluetooth, será garantida uma moagem do café perfeita. A máquina verifica a precisão da extracção e envia um sinal directamente ao moinho-doseador para fazer eventuais ajustamentos da granulometria e dos moinhos, de forma automática, sem qualquer intervenção do barista. Além disso, a porta USB de série permite efectuar o download dos dados de configuração e configurar as receitas directamente através da chave USB.



SMART BOILER

M100 Attiva cuenta con la tecnología patentada Smart Boiler LaCimbali, que optimiza el restablecimiento del agua caliente en la caldera y garantiza el equilibrio térmico, con lo que aumenta el rendimiento relativo al agua caliente y al vapor al tiempo que favorece el ahorro energético.

SMART BOILER

A M100 Attiva está equipada com a tecnologia patenteada Smart Boiler LaCimbali, que otimiza a reposição da água quente na caldeira e assegura o equilíbrio térmico, aumentando o desempenho de água quente e vapor e favorecendo um menor uso de energia.



RUVECO TECK

Los componentes de la máquina que entran en contacto con el agua y el vapor se han sometido al tratamiento Ruveco Teck, un proceso que reduce drásticamente la expulsión de metales en las bebidas. Esta patente cuenta con la certificación NSF.

RUVECO TECK

Os componentes da máquina que entram em contacto com a água e o vapor são submetidos ao tratamento Ruveco Teck, um processo de produção que reduz drasticamente a libertação de metais nas bebidas distribuídas. Esta patente obteve a certificação NSF.



M100 Attiva
DT2 táctil
DT2 táctil



M100 Attiva
DT3 botones
DT3 botões



Gris mate
Cinza mate



Negro mate
Preto mate



Blanco brillante
Branco brilhante

DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS

		HDA-GTA DT2	HDA-GTA DT3	HDA-GTA DT4
Potencia instalada <i>Potência instalada a</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Capacidad caldera (litros) <i>Capacidade da caldeira de serviços (litros)</i>		10	10	10
Capacidad hervidor café <i>Capacidade da caldeira de café</i>		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Dimensiones L x P x H (mm/in) <i>Dimensões L x P x A (mm/pol.)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

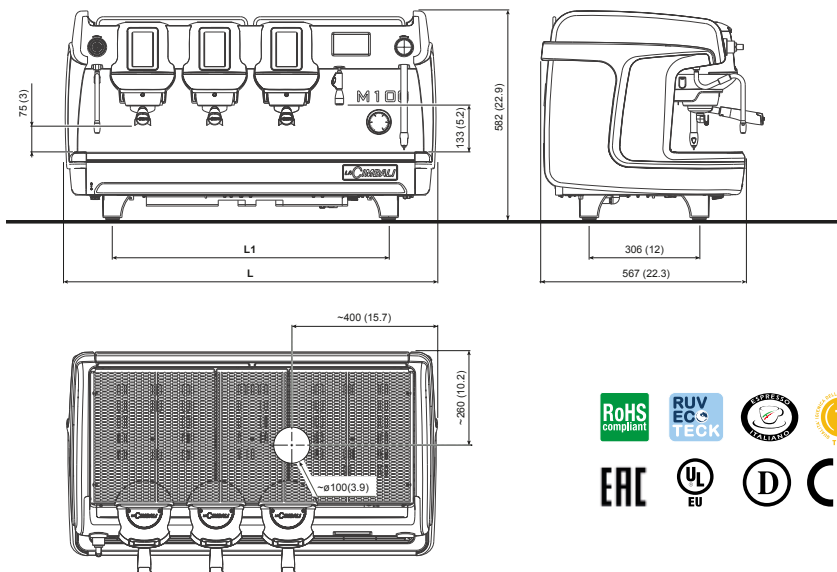
Acabados disponibles: gris mate, negro mate, blanco brillante.
Acabamentos disponíveis: cinza mate, preto mate, branco brilhante.

Configuraciones*: 2 vaporizadores estándar o 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, o 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 vaporizador, versión vasos altos, TurboMilk. *Configurações*: 2 tubos de vapor padrão ou 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, ou 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 tubo de vapor, versão de copos altos, TurboMilk.*

		TDA-DOSATRON/DT2	TDA-DOSATRON/DT3	TDA-DOSATRON/DT4
Potencia instalada <i>Potência instalada a</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500
	220-240V~ 50-60Hz(W)	3000 - 3500	–	
Capacidad caldera (litros) <i>Capacidade da caldeira de serviços (litros)</i>		10	15	20
Dimensiones L x P x H (mm/in) <i>Dimensões L x P x A (mm/pol.)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

Acabamentos disponíveis: cinza mate, preto mate, branco brilhante. *Available finishes: matte grey, matte black, glossy white.*

Configuraciones: 2 vaporizadores estándar o 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 vaporizador.
Configurações: 2 tubos de vapor padrão ou 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 tubo de vapor.



*Las configuraciones disponibles varían según el mercado de referencia.

*A disponibilidade das configurações varia em função dos mercados de referência.





Gruppo Cimbali S.p.A.

Via Manzoni, 17

20082 Binasco (MI) - Italy

Tel. +39 02 90 04 91

 CimbaliOfficial  Cimbali_official