

M100 **ATTIVA**



IT | EN

LA **CIMBALI**

cimballi.com



CIMBALI


CERTIFIED
ESPRESSO MACHINE
DESIGN BY
**VALERIO
COMETTI**
& I2DESIGN

TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA.

M100 è sempre stata il simbolo del caffè espresso firmato LaCimbali. Una macchina capace di combinare eleganza e prestazioni elevate in modo naturale. Da sempre.

Oggi, la gamma M100 è stata progettata per riscrivere le regole di un'intera categoria e portare alla luce una nuova generazione di macchine professionali. Il nuovo modello lavora sul design e sulle termiche, migliora l'ergonomia e l'interfaccia (touch o a pulsanti) e offre diverse possibilità di personalizzazione. Tutto per migliorare l'esperienza del barista durante l'utilizzo della nuova M100 Attiva e metterlo sempre nella migliore condizione per offrire un'ottima bevanda.

Tre macchine, tre diversi sistemi di termica, una sola gamma: flessibile, performante, unica.

TRADITIONAL AND CONTEMPORARY.

M100 has always been the symbol of LaCimbali espresso coffee. It is a machine that combines elegance and high performance in a natural way.

Today, the M100 range has been designed to rewrite the rules of an entire category and to pave the way for a new generation of professional machines.

The new model features improvements to its design, thermal system, ergonomics and interface (touch or buttons), while offering different customization possibilities. Everything has been done to improve baristas' experience of using the new M100 Attiva and to always enable them to offer an excellent drink.

Three machines, three different thermal systems and just one range: flexible, high-performance and unique.



HDA

Il sistema gestisce il profilo di pressione per ogni bevanda e introduce possibilità di effettuare la fase di infusione, agendo sul profilo sensoriale in tazza. Si garantisce così una migliore qualità, offrendo una maggiore ripetibilità dei profili di pressione. Il tutto in modo davvero semplice, grazie a un sistema di regolazione intuitivo. In più, con la tecnologia Multiboiler è possibile regolare la temperatura di ciascun gruppo.

The system manages the pressure profile for every drink selection and introduces the ability to perform the infusion stage, which has an impact on the coffee's sensory profile. This ensures better quality and makes the pressure profiles more repeatable. All this is done in a very simple way thanks to an intuitive control system. Thanks to the Multiboiler technology, it is also possible to adjust each group's temperature.

GTA

Il sistema GTa consente di modificare la temperatura dell'acqua e il tempo di infusione a piacimento e permette di ampliare la tipologia di bevande erogate, mantenendo il miglior profilo organolettico sia per l'espresso che per preparazione lunghe come caffè crème, French coffee e tutte le altre bevande a base di espresso.

The GTA system allows you to change the water temperature and infusion time as desired and to

expand the range of beverage dispensed, maintaining the best flavour profile for both espresso and for making long drinks such as café crème, French coffee and all the other espresso-based drinks.

TDA

Il nuovo Thermdrive unisce la termica tradizionale Cimbali alla flessibilità di un sistema di calibratura della temperatura innovativo, garantendo la miglior qualità in tazza. Offre non solo la possibilità di modi-

ficare la temperatura dei singoli gruppi, ma anche quella di intervenire sulla temperatura di infusione.

The new Thermdrive combines Cimbali's traditional thermal system with the flexibility of an innovative temperature calibration system, guaranteeing the best quality in the cup. This makes it possible to not only change the temperature of the individual groups, but also to change the infusion temperature.

IL CUORE DELLA MACCHINA

Il sistema termico è il centro di tutto: volevamo una macchina che potesse offrire diverse soluzioni, per rispondere alle esigenze di ogni barista e offrire allo stesso tempo performance sempre all'altezza. Questo ci ha portato a sviluppare un sistema flessibile per esaltare la qualità dell'erogazione e il profilo sensoriale dell'espresso, tazzina dopo tazzina.

THE HEART OF THE MACHINE

The thermal system is the centre of everything: we wanted a machine that could offer different solutions to meet every barista's needs while always offering top performance. This led us to develop a flexible system to enhance dispensing quality and the espresso's sensory profile, cup after cup.

IL NUOVO VOLTO DI M100ATTIVA

Sentivamo l'esigenza di creare una macchina nuova partendo dall'esperienza maturata nel tempo. Per creare una macchina mai vista prima, però, era necessario ridisegnare alcuni elementi impiegati in passato e cambiare il nostro modo di progettarli mettendo al centro dell'attenzione i bisogni di ogni barista.

M100 ATTIVA'S NEW LOOK

We felt the need to create a new machine based on experience gained over time. However, to create a machine that had never been seen before it was necessary to redesign certain elements used in the past and to change our way of designing them, focusing on every barista's needs.

Una macchina elegante e coraggiosa

Lavorare con una macchina studiata nei minimi dettagli per semplificare ogni mossa e ridurre i problemi è il sogno che avevamo. Noi abbiamo provato a darle forma, rendendola "light" nel design e nella struttura. Il punto di partenza per ottenere una vera tradizionale moderna.

An elegant, courageous machine

Our dream was to work with a machine that was meticulously designed to simplify every move and to reduce problems. We tried to give it a physical form with a light design and structure. The starting point for an authentic modern traditional model.

L'immagine è comprensiva di accessori non previsti come dotazione standard della macchina.

The image includes accessories that are not included in the standard equipment of the machine.





94.0°



M100



LA CIMBALI





Nuova base di lavoro e nuovi piedini

La cover della M100 Attiva è leggera e attuale in alluminio pressofuso, mentre i nuovi piedini cambiano l'estetica della M100 dalla base, donandole slancio.

Pannello posteriore e fregio ridisegnati

Il fregio della macchina l'abbraccia interamente passando da una superficie all'altra in perfetta continuità ed è reso ancora più accattivante dalla nuova barra led posizionata sul pannello posteriore.

Cup holders

Anche i cup holder sono stati ridotti e riprogettati per dare un taglio più slanciato alla macchina.



DESIGN RELAZIONALE

Il primo passo verso una nuova forma, la riduzione dell'altezza. Un'idea semplice: il barista non più nascosto dalla macchina, ma vicino ai propri clienti, per interfacciarsi con ognuno di loro in modo diretto, vis a vis.

RELATIONAL DESIGN

The first step towards a new design was reducing the height. A simple idea: the barista no longer hidden by the machine, but close to their customers in order to interact with each of them in a direct, face-to-face way.

New work base and new feet.

The M100 Attiva's die-cast aluminium cover is light and modern, while the new feet change the aesthetic of the M100's base, lending it momentum.

Redesigned rear panel and frieze

The machine's frieze entirely embraces it, passing from one surface to another in perfect continuity and is made even more attractive by the new LED bar positioned on the rear panel.

Cup holders

The cup holders were also reduced in size and redesigned to give the machine a more slender look.

DESIGN FUNZIONALE

L'ergonomia gioca un ruolo fondamentale nel rapporto tra barista e macchina.

Con alcuni accorgimenti siamo riusciti a perfezionare l'esperienza d'impiego della nuova M100 Attiva, migliorandone l'efficienza.

FUNCTIONAL DESIGN

Ergonomics plays a fundamental role in the relationship between barista and machine. With a few tricks, we managed to perfect the experience of using the new M100 Attiva, improving its efficiency.



M100 Attiva

Scaldatazze più ampio

Su alcune versioni il cup warmer ha una superficie più ampia che permette di riporre un elevato numero di tazze. Una scelta pragmatica ed ergonomica.

Larger cup warmer

In certain versions, the cup warmer has a larger surface area that allows a greater number of cups to be stored and improves its ergonomics.

Lance Vapore Cold Touch

La nuova forma permette di utilizzarle e riporle in tutta comodità e permette al barista di montare il latte in bricchi di ogni misura. Inoltre, il sistema cold-touch evita le scottature e ne semplifica la pulizia.

Cold Touch steam wand

The new design enables you to conveniently use them and store them and allows the barista to froth the milk in jars of any size. The cold-touch system also avoids burns and facilitates cleaning.

L'immagine è comprensiva di accessori non previsti come dotazione standard della macchina.

The image includes accessories that are not included in the standard equipment of the machine.





LA CIMBALI



NUOVA INTERFACCIA

Una novità della M100 Attiva è quella di offrire diverse opzioni nella scelta delle interfacce. Tasti elettromeccanici e un display OLED costituiscono infatti una nuova interfaccia di M100 ATTIVA. Questo sistema integrato serve a rendere le operazioni di estrazione del caffè più user-friendly: i bottoni offrono immediatezza nell'impartire comandi, mentre sul display OLED si possono controllare vari parametri di erogazione, come i secondi di erogazione della bevanda, la temperatura dell'acqua nel boiler e la pressione (solo versione HD) nonché tutte le informazioni necessarie al barista per avere il caffè perfetto in ogni tazzina. In alternativa, M100 Attiva può sempre essere equipaggiata con display touch screen su ogni singolo gruppo. Semplice da usare ed estremamente personalizzabile nei comandi.



COMBINED INTERFACE

One of the new M100 Attiva's new additions is the ability to select different interfaces. Electromechanical keys and an OLED display constitute the M100 ATTIVA's new interface. This integrated system is intended to make coffee-making operations more user-friendly: the buttons make it possible to give immediate commands, while the OLED display allows you to control various parameters, such as the number of seconds to dispense the drink, the water temperature in the boiler and the pressure (HD version only), as well as all the information that a barista needs to offer the perfect coffee in every cup. Alternatively, M100 Attiva can always be equipped with a touch-screen display on every individual group. It is simple to use and its controls are highly customizable.



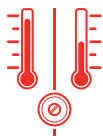


DESIGN DA PERSONALIZZARE

La nuova gamma M100 Attiva offre ad ogni barista un'ottima possibilità di personalizzazione, cominciando dal colore: è disponibile negli standard nero opaco, grigio matt e bianco lucido o in diverse varianti. Su alcune versioni si può scegliere il sistema di interfaccia a 3 o 6 bottoni, così come la versione touch-screen per avere un controllo completo di ogni aspetto dell'erogazione. Inoltre, alla macchina sarà possibile abbinare una serie di accessori esclusivi, come portafiltri in acciaio inox, filtri e doccette speciali (disponibili su un catalogo a parte).

CUSTOMIZABLE DESIGN

The new M100 Attiva range offers every barista excellent customization options, starting with the colour: it is available in the standard matt black, matt grey and glossy white colours in different variants. On some versions, you can choose the 3 or 6-button interface system, as well as the touch-screen version to have complete control over every aspect of dispensing. The machine can also be combined with a series of exclusive accessories, such as stainless steel filter holders, filters and special shower screens (available in a separate catalogue).



EFFICIENZA TERMICA

La caldaia, rivestita di uno speciale materiale con elevato coefficiente di coibentazione, riduce la dispersione termica durante lo scambio dell'acqua, garantendo un risparmio energetico e una minore usura altre componenti. Inoltre, grazie alle impostazioni di Energy Saving, viene abbassata la pressione in caldaia quando la macchina non deve erogare, basta poi premere un qualsiasi tasto della macchina per tornare alla modalità di lavoro ottimale.

THERMAL EFFICIENCY

The boiler, which is covered with a special material that offers excellent insulation, reduces heat loss during water exchange, guaranteeing energy savings and less wear on other components. Furthermore, thanks to the Energy Saving settings, the pressure in the boiler is lowered when the machine does not have to dispense; simply press any key on the machine to return to the optimal working mode.

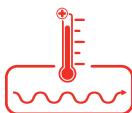


PERFECT GRINDING SYSTEM

Abbinare la macchina a un macinadosatore LaCimbali con tecnologia Bluetooth, garantirà una perfetta macinatura del caffè. La macchina verifica la correttezza dell'estrazione e segnala direttamente al macinadosatore gli eventuali aggiustamenti della granulometria e delle macine da eseguire automaticamente, senza alcun intervento da parte del barista. Inoltre, la porta USB di serie permette di effettuare il download dei dati di configurazione e di impostare le ricette direttamente tramite chiavetta USB.

PERFECT GRINDING SYSTEM

Combining the machine with a LaCimbali coffee grinder with Bluetooth technology will ensure perfect coffee grinding. The machine monitors the precision of the extraction and directly instructs the grinder-dispenser to make any necessary adjustments to the grind size and grinders, automatically, without any intervention from the barista. The standard USB port also makes it possible to download configuration data and to directly set recipes via USB key.



SMART BOILER

M100 Attiva è equipaggiata con la tecnologia brevettata Smart Boiler LaCimbali che ottimizza il ripristino di acqua calda in caldaia e garantisce l'equilibrio termico, aumentando le performance di acqua calda e vapore e favorendo un minor utilizzo di energia.

SMART BOILER

M100 Attiva is equipped with LaCimbali's patented Smart Boiler technology, which optimizes the recovery of hot water in the boiler and guarantees thermal balance, increasing the performance of hot water and steam and enabling lower use of energy.



RUVECO TECK

I componenti della macchina che entrano in contatto con l'acqua e il vapore sono sottoposti al trattamento Ruveco Teck, un processo produttivo che riduce in maniera drastica il rilascio di metalli nelle bevande erogate. Questo brevetto ha ottenuto la certificazione NSF.

RUVECO TECK

The components of the machine that come into contact with water and steam are subjected to the Ruveco Teck treatment, a production process that significantly reduces the release of metals in dispensed drinks. This patent has obtained NSF certification



M100 Attiva
DT2 touch



M100 Attiva
DT3 bottoni



Grigio opaco
Matte Grey



Nero opaco
Matte black



Bianco lucido
Glossy white

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

		HDA-GTA DT2	HDA-GTA DT3	HDA-GTA DT4
Potenza installata a <i>Installed power at</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Capacità caldaia (litri) <i>Hot water & steam boiler capacity (litres)</i>		10	10	10
Capacità boiler caffè (litri) <i>Coffee boiler capacity (litres)</i>		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x D x H (mm/in)</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

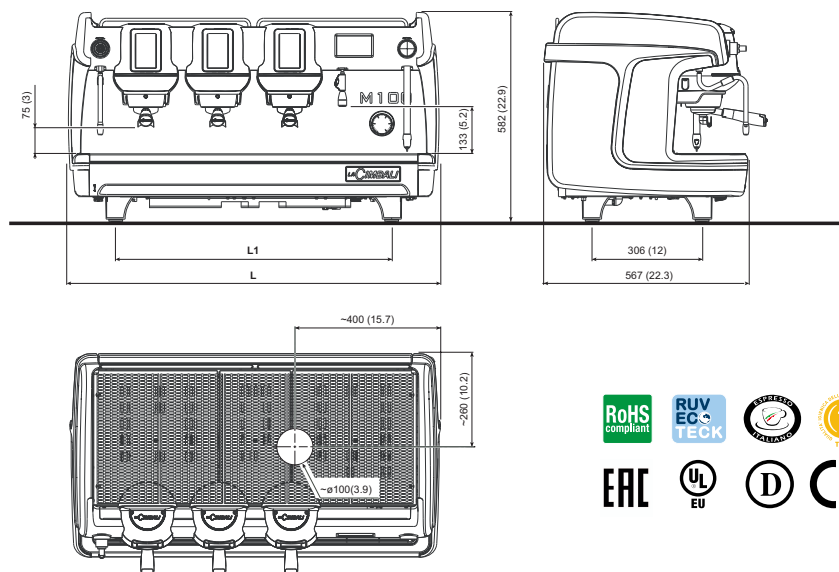
Finiture disponibili: grigio opaco, nero opaco, bianco lucido.
Available finishes: matte grey, matte black, glossy white.

Configurazioni*: 2 lance vapore standard o 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, o 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch + 1 lancia vapore, versione bicchieri alti, TurboMilk. *Configurations*: 2 standard steam wand or 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, or 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 steam wand, tall cup version, Turbomilk.*

		TDA-DOSATRON/DT2	TDA-DOSATRON/DT3	TDA-DOSATRON/DT4
Potenza installata a <i>Installed power at</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500
	220-240V~ 50-60Hz(W)	3000 - 3500	—	
Capacità caldaia (litri) <i>Hot water & steam boiler capacity (litres)</i>		10	15	20
Dimensioni L x P x H (mm/in) <i>Dimensions L x D x H (mm/in)</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

Finiture disponibili: grigio opaco, nero opaco, bianco lucido *Available finishes: matte grey, matte black, glossy white.*

Configurazioni: 2 lance vapore o 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch + 1 lancia vapore
Configurations: 2 steam wands or 1 Turbosteam Milk4 ColdTouch + 1 steam wand



*le disponibilità delle configurazioni variano a seconda dei mercati di riferimento.
**the configurations availability could change according to the differents markets.*



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

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