

S39

BARSYSTEM

S39

BARSYSTEM

Cimbali produce macchine per caffè espresso e cappuccino dal 1912. La straordinaria passione per la qualità e la vocazione per l'innovazione hanno portato l'azienda ad essere riconosciuta come ambasciatrice della cultura del caffè espresso nel mondo.

Cimbali has been producing espresso and cappuccino machines since 1912. The extraordinary passion for quality and a renowned talent for innovation led the company to become an ambassador of the espresso coffee culture in the world.

Cimbali produit des machines à café espresso et cappuccino depuis 1912. Son extraordinaire passion pour la qualité et sa vocation pour l'innovation permettent à la société d'être reconnue comme ambassadrice de la culture du café espresso dans le monde.

Seit 1912 stellt Cimbali Espresso- und Cappuccinomaschinen her. Heute ist die Firma weltweit als Botschafterin der Essenskultur dank ihrem außerordentlichen Interesse für Qualität und Erneuerung anerkannt

Cimbali produce máquinas para café espresso desde 1912. La extraordinaria pasión por la calidad y la vocación por la innovación permiten a Cimbali ser reconocida como embajadora de la cultura del café espresso en el mundo.

A Cimbali fabrica máquinas para café espresso desde 1912. A extraordinária paixão da qualidade e a vocação da inovação permitem a Cimbali ser reconhecida como embaixatriz no mundo da cultura do café espresso.



Photos A. Natale
Publicimbali: 13.418 09/08

LA CIBALI

Gruppo Cimbali S.p.A. - Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
cimbali@cimbali.it www.cimbali.com

LA CIBALI



S39 Barsystem è una macchina super-automatica di nuova generazione eccezionalmente facile da usare e versatile per una qualità in tazza secondo tradizione Cimbali.

S39 Barsystem è disponibile in due versioni:

TURBOSTEAM

dotata di becco erogatore caffè e tubo vapore Turbosteam;

MilkPS

dotata di Cappuccino System con sistema MilkPS e un tubo vapore standard.

The S39 Barsystem is a super automatic new-generation machine that is exceptionally easy and versatile to use, for an in-the-cup quality in line with the Cimbali tradition.

S39 Barsystem is available in two versions:

TURBOSTEAM

equipped with a coffee delivery group and a Turbosteam wand;

MilkPS

equipped with the Cappuccino System with the MilkPS and a standard steam wand.

S39 Barsystem est une machine tout-automatique de nouvelle génération, exceptionnellement facile à utiliser et multifonctionnelle, qui offre une qualité en tasse conforme à la tradition Cimbali.

S39 Barsystem est disponible dans les versions:

TURBOSTEAM

dotée d'un bec débiteur café et d'une lance Turbosteam;

MilkPS

dotée du Cappuccino System équipé du système MilkPS et d'une lance vapeur standard.

S39 Barsystem Touch ist eine vollautomatische Maschine der neuen Generation, ausgesprochen unkompliziert und flexibel in der Anwendung, für eine Qualität in der Tasse nach bewährter Cimbali-Tradition.

S39 Barsystem ist in zwei Versionen verfügbar:

TURBOSTEAM

ausgestattet mit Kaffeeausgabegruppe und Turbosteam- Dampfhaahn;

MilkPS

ausgestattet mit Cappuccino-System mit MilkPS und Standard- Dampfhaahn.

La S39 Barsystem es una máquina superautomática de nueva generación, versátil y muy fácil de usar, que ofrece una calidad en la taza de acuerdo con la tradición de Cimbali.

S39 Barsystem está disponible en dos versiones:

TURBOSTEAM

equipada con una salida de erogación de café y un tubo Turbosteam;

MilkPS

equipada con el Cappuccino System con sistema MilkPS y un tubo de vapor estándar.

S39 Barsystem é uma máquina superautomática de última geração excepcionalmente fácil de usar e versátil para uma qualidade em chávena que faz jus à tradição Cimbali.

S39 Barsystem encontra-se disponível em duas versões:

TURBOSTEAM

dotada de bico distribuidor de café e um tubo Turbosteam

MilkPS

dotada de Cappuccino System com sistema MilkPS e um tubo vapor padrão.



S39 BARSYSTEM



BEVERAGE QUALITY



SMARTBOILER

Ottimizza le performance di acqua calda e vapore evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego (brevettato).

Optimiert die Leistung von Heißwasser und Dampf, vermeidet Abfall in der Produktion, auch in Zeiten höchster Beanspruchung (patentiert).

A patented boiler management system, which significantly boosts steam and hot water capacity, thus avoiding production drops also during rush hours.

Optimiza la capacidad productiva de agua caliente y vapor, evitando disminuciones productivas incluso durante las horas punta (patentado).

Optimise les performances de l'eau chaude et de la vapeur en évitant les baisses de production même aux heures d'affluence (breveté).

Optimiza a performance da água quente e do vapor evitando perdas de produtividade mesmo nas horas de ponta (patenteado).

THERMODRIVE

Agendo su una ghiera, consente di settare la temperatura di infusione in funzione delle diverse tipologie di miscele usate e delle bevande richieste.

Auf einem Ring basierend ermöglicht er es, die Infusionstemperatur für die unterschiedlichen angewandten Kaffeemischungen und erwünschten Getränke festzusetzen.

It allows setting the water temperature simply by turning a mixing valve. In this way, you can set individual temperatures for each group according to the coffee blend and the requested drink.

Mediante una válvula accionada manualmente, se puede regular la temperatura de infusión de acuerdo con las diferentes mezclas usadas y las bebidas deseadas.

Grâce à une molette, il permet d'adapter la température d'infusion au café et à la boisson désirée.

Agindo sobre uma válvula, permite regular a temperatura de infusão em função das diversas tipologias de misturas usadas e da bebida pretendida.

ACQUA AGGIUNTA ZUSATZWASSER

Consente di erogare bevande ad alto dosaggio di acqua senza variare la macinatura per l'espresso. Si evita così la preparazione di bevande squilibrate nell'aroma e nel gusto (sovr estrazione).

Ermöglicht die Herstellung von Getränken mit hoher Wasserdosierung, ohne das Mahlverfahren für den Espresso zu ändern. So kann die Zubereitung von Getränken vermieden werden, deren Aroma und Geschmack unausgewogen sind (Über-Extraktion).

WATER BY-PASS AGUA AÑADIDA

Drinks requiring high volumes of water can be delivered without changing the espresso grinding setting. This avoids any imbalance in terms of aroma or flavour of the beverages (over extraction).

Permite erogar bebidas con una alta dosis de agua sin variar la molienda para el espresso. Así se evita preparar bebidas con aroma y sabor desequilibrados (sobre extracción).

RAJOUT D'EAU ÁGUA ADICIONADA

Permet de débiter des boissons à fort dosage d'eau, sans modifier la mouture de l'espresso. On évite ainsi la préparation de boissons déséquilibrées au niveau de l'arôme et du goût (sur-extraction).

Permite distribuir bebidas com elevada dosagem de água sem alterar a moagem para o espresso. Evita-se assim a preparação de bebidas desequilibradas no que respeita ao aroma e ao sabor (sobre extracção).

MICROFILTER

Filtro a maglia molto sottile che trattiene l'impalpabile ed è quindi particolarmente indicato per bevande come il regular coffee e il café crème.

Äußerst feinmaschiger Filter, der hauchdünn filtert und daher besonders für Getränke wie normalen Kaffee und Café-Crème geeignet ist.

A filter particularly recommended for drinks such as regular coffee and café crème as it is equipped with a close-mesh that traps even the finest powders.

Filtro de malla muy densa que retiene incluso lo impalpable. Ideal para bebidas como el café convencional y el café crème.

Filtre à mailles très fines qui retient l'impalpable et qui est, par conséquent, particulièrement indiqué pour les boissons comme le « regular coffee » et le café-crème.

Filtro de malha muito fina que retém o impalpável sendo, por isso, particularmente indicado para bebidas como o café normal e o café crème.



MILK FUNCTIONS



Tubo vapore che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte, senza intervento manuale (brevettato).

Dampfhahn, das gleichzeitig gemischten Dampf an die Luft freigibt, so dass höhere Mengen an Milch erhitzt oder aufgeschäumt werden können, ohne dass ein manueller Eingriff nötig ist (patentiert).

TURBOSTEAM

A steam wand that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention (patented).

Tubo de vapor que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual (patentado).

Lance vapeur qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle (breveté).

Tubo de vapor que distribui simultaneamente vapor misto com ar de forma a permitir aquecer ou montar grandes quantidades de leite, sem intervenção manual (patenteado).

Consente di preparare automaticamente il cappuccino e le altre bevande a base di latte montato. Il becco erogatore è dotato di una maniglia ergonomica per una più rapida e precisa regolazione in altezza. Per il prelievo del latte viene usata una pompa ad ingranaggi incorporata, che consente di:

- ottenere una dose in tazza sempre costante;
- personalizzare la temperatura del latte per ogni tasto-selezione (sistema esclusivo - patent pending);
- frazionare l'erogazione del latte a temperature diverse al fine di preparare bevande stratificate;
- prelevare il latte anche da contenitori posti sotto al banco-bar;
- garantire condizioni ottimali d'igiene grazie allo svuotamento automatico del circuito latte a fine ciclo.

It allows preparing cappuccinos and other frothed milk based drinks automatically. The delivery spout is equipped with an ergonomic handle so that it can be regulated more rapidly and with greater precision.

A gear pump pushes the milk through the frother. Thanks to the exclusive MilkPS, you can:

- create a pressurised flow to obtain a consistent in-the cup milk dose;
- customize milk temperature for each selection (patent pending);
- deliver milk portions at different temperatures to prepare stratified beverages;
- place the fridge under the counter;
- assure ideal hygiene conditions by automatically emptying the milk circuit at the end of each delivery cycle.

Permet de préparer automatiquement le cappuccino et toute autre boisson à base de lait fouetté. Le bec débiteur est équipé d'une poignée ergonomique qui permet de le régler en hauteur plus rapidement et précisément.

Le prélèvement du lait s'effectue grâce à une pompe à engrenages incorporée qui permet de :

- obtenir une dose en tasse toujours constante;
- personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (système exclusif - patent pending);
- délivrer des portions de lait à températures différents pour préparer des boissons stratifiées;
- prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir;
- assurer des conditions optimales d'hygiène grâce à la purge automatique du circuit lait à la fin du cycle.

Ermöglicht die automatische Zubereitung von Cappuccino und anderen Milchgetränken. Die Brühgruppe ist mit einem ergonomischen Griff ausgestattet, um eine schnellere und präzisere Regulierung in der Höhe zu garantieren. Zur Entnahme der Milch wird eine eingebaute Zahnradpumpe verwendet, die es ermöglicht:

- eine durchgängig konstante Dosierung in der Tasse zu erzielen;
- die Milchttemperatur je Auswahl-taste zu personalisieren (Exklusives System - Patent pending);
- Milchportionen bei verschiedenen Temperaturen zur Zubereitung von Schichtgetränken auszugeben;
- die Milch auch aus einem unter der Theke gestellten Behälter zu entnehmen;
- optimale hygienische Bedingungen zu garantieren dank der automatischen Entleerung des Milchkreislaufes am Ende des Zyklus.

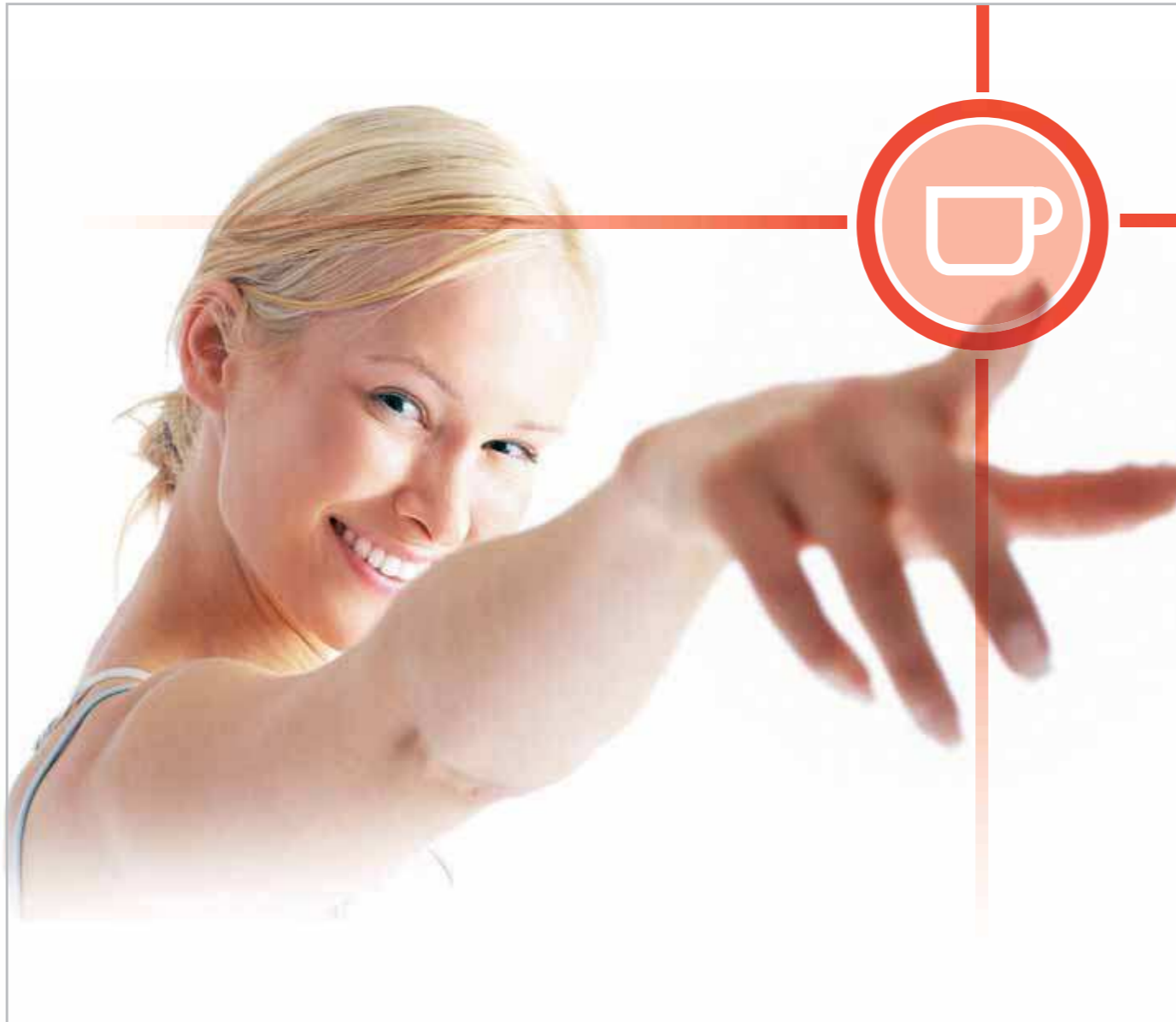
Permite preparar automáticamente cappuccino y otras bebidas a base de leche montada. La salida de erogación de las bebidas incorpora un asa ergonómica para una rápida y precisa regulación de la altura. La salida de la leche se efectúa a través de una bomba con engranajes incorporada que, gracias al MilkPS, permite:

- obtener una dosis siempre constante de leche en la taza;
- personalizar la temperatura de la leche con cada tecla de selección (sistema exclusivo, patent pending);
- erogar cantidades de leche a temperaturas diferentes para permitir la preparación de bebidas estratificadas;
- sacar la leche de contenedores colocados debajo de la barra;
- garantizar condiciones óptimas de higiene gracias al vaciado automático del circuito de leche al final del ciclo de erogación.

Permite preparar automáticamente o cappuccino e as restantes bebidas à base de leite montado. O bico distribuidor encontra-se dotado de uma pega ergonómica para uma regulação mais rápida e precisa em altura.

Para extrair o leite é usada uma bomba de engrenagens incorporada, que permite:

- obter uma dose sempre constante em chávena;
- personalizar a temperatura do leite para cada botão de seleção (sistema exclusivo - patent pending);
- distribuir fracções de leite a temperaturas diferentes para a preparação de bebidas estratificadas;
- extrair o leite também de recipientes postos debaixo da bancada do bar;
- garantir as condições óptimas de higiene graças ao esvaziamento automático do circuito do leite ao fim do ciclo de distribuição.



SPECIAL FEATURES



TOUCH

Entrambi i modelli possono essere dotati di uno schermo Touch Screen che consente una gestione estremamente intuitiva della macchina.

Beide Modelle können mit einem Touchscreen-Display ausgestattet sein, der eine äußerst intuitive Handhabung der Maschine erlaubt.

Both models can be equipped with a touch screen display, which makes the machine extremely user-friendly.

Ambos modelos pueden estar equipados con un Touch Screen (pantalla táctil) que permite manejar la máquina de forma muy intuitiva.

Les deux modèles peuvent être équipés d'un Touch Screen (écran tactile) qui permet de gérer la machine de manière intuitive.

Ambos os modelos poderão estar dotados de um Touch Screen (ecrã táctil) que permite uma gestão extremamente intuitiva da máquina.

DISPLAY

Il display grafico consente una più facile comunicazione tra macchina e barista.

Das graphische Display gestattet eine einfachere Kommunikation zwischen Maschine und Barista.

The graphic display allows the barista to communicate more easily with the machine.

El display gráfico permite que haya una mejor comunicación entre la máquina y el barista.

L'écran graphique permet une communication plus facile entre la machine et le barista.

O display gráfico permite uma comunicação mais fácil entre a máquina e o barista.

SELECTIONS

3x6 selezioni suddivise in videate differenti e 2 selezioni acqua calda (versioni Touch).

8 oppure 2x7 selezioni bevande e 2 selezioni acqua calda. I pulsanti sono di tipo elettromeccanico, immediati ed affidabili. I tasti di programmazione e lavaggio sono protetti da un apposito sportellino.

3x6 in unterschiedliche Bildschirminhalte aufgeteilte Wahlen und 2 Heißwasserwahlen (Touch Versionen).

8 oder auch 2x7 Getränkewahlstasten und 2 Heißwasserwahlstasten. Die Druckschalter sind elektromechanisch, schnell und zuverlässig. Die Programmier- und Reinigungstasten werden durch eine entsprechende Klappe geschützt.

3 x 6 selections subdivided into different screenfuls and 2 different hot water selections (Touch versions).

8 or 2 x 7 drink selections and 2 hot water selections. The push buttons are electromagnetic, instantaneous and reliable. The programming and wash buttons are protected by a special cover.

3x6 selecciones subdivididas en páginas diferentes y 2 selecciones agua caliente (versiones Touch).

8 o 2x7 selecciones bebidas y 2 selecciones agua caliente. Los pulsadores son electromecánicos, inmediatos y fiables. Las teclas de la programación y lavado están protegidas con una puerta.

3 x 6 sélections réparties sur différents pages-écran et 2 sélections d'eau chaude (versions Touch).

8 ou 2 x 7 sélections boissons et 2 sélections eau chaude. Les touches sont électromécaniques, immédiats et fiables. Les touches de programmation et de lavage sont protégées par un petit volet spécial.

3x6 selecções subdivididas em páginas diferentes e 2 selecções de água quente (versões Touch).

8 ou 2x7 selecções de bebidas e 2 selecções de água quente. Os botões são do tipo electromecânico, imediatos e fiáveis. Os botões de programação e lavagem encontram-se protegidos por uma capa especial.

MULTIPLESELECTION

Premendo il tasto corrispondente alla bevanda desiderata tante volte quante sono le erogazioni richieste, la macchina eroga consecutivamente la stessa bevanda.

Durch Drücken der dem jeweils gewünschten Getränk entsprechenden Taste, so oft die Ausgabe gewünscht ist, gibt die Maschine nacheinander das gleiche Getränk aus.

By pressing the button for the requested drink as many times as drinks are required, the machine delivers the same drink consecutively.

La máquina dispensará consecutivamente la misma bebida tantas veces como hayamos pulsado la tecla seleccionada.

En appuyant plusieurs fois sur la touche correspondant à la boisson désirée, la machine la débite de manière consécutive selon le nombre indiqué.

Premindo o botão correspondente à bebida desejada tantas vezes quanto for necessário, a máquina distribui consecutivamente a mesma bebida.

JUG FACILITY

È possibile stabilire per ogni tasto selezione il numero di erogazioni consecutive.

Es besteht die Möglichkeit, für jede Wahl Taste die Anzahl der aufeinanderfolgenden Ausgaben festzulegen.

The number of consecutive deliveries can be set for each selection.

Es posible establecer para cada tecla de selección el número de dispensaciones consecutivas.

Il est possible de choisir pour chaque touche de sélection le nombre de débits consécutives.

É possível estabelecer para cada botão de selecção o número de distribuições consecutivas.

TRAMOGGE
BOHNENTRICHTER

2 tramogge per 2 diversi tipi di caffè in grani. Le 2 tramogge, della capacità di 1,2 Kg l'una, sono dotate di fotocellula che segnala quando la tramoggia è vuota. Quando la macchina è dotata del 3° macinadosatore le tramogge hanno capacità: 2x1kg e 1x800 gr.

2 Bohnentrichter für 2 unterschiedliche Kaffeetypen in Bohnenform. Die 2 Bohnentrichter mit je einer Kapazität von 1,2 Kg sind mit Fotozellen ausgestattet, die signalisieren, wann der Bohnentrichter leer ist. Wenn die Maschine mit 3° Dosiermahlwerk ausgestattet ist, verfügen die Bohnentrichter über Kapazität: 2x1Kg und 1x800 Gr.

HOPPERS
TOLVAS

2 hoppers for 2 different types of coffee beans. The 2 hoppers, each with a 1,2 kg capacity, are equipped with a photocell that indicates when the hopper is empty. When the machine is equipped with a third coffee grinder, the hoppers have the following capacity: 2x1kg and 1x800 g.

2 tolvas para 2 tipos diferentes de café en grano. Las 2 tolvas, con una capacidad de 1,2 kg cada una, están equipadas con una fotocélula que indica cuando están vacías. Cuando la máquina esté equipada con un tercero molinillo-dosificador, las tolvas tendrán una capacidad de: 2x1 kg. y 1x800 g.

TRÉMIES
TREMONHAS

2 trémies pour 2 types de café en grains différents. Les 2 trémies, d'une capacité de 1,2 kg chacune, sont équipées d'une photocellule qui signale quand la trémie est vide. Quand la machine est équipée d'un 3e moulin-doseur, les trémies ont une capacité de: 2 x 1 kg et 1 x 800 g.

2 tremonhas para 2 tipos de café em grão diferentes. As 2 tremonhas, com a capacidade de 1,2 kg cada uma, encontram-se dotadas de uma fotocélula que assinala quando a tremonha se encontra vazia. Quando a máquina se encontra dotada do 3° moinho doseador as tremonhas possuem uma capacidade de: 2x1 kg e 1x800 g.

MACINADOSATORI
GRINDER-DOSERS

La macchina è equipaggiata con due macinadosatori che permettono una facile regolazione della macinatura utilizzando un sistema analogo a quello impiegato dai macinadosatori tradizionali. A richiesta, può essere montato un terzo macinadosatore.

Die Maschine ist mit zwei Dosiermühlen ausgestattet, die eine einfache Regulierung des Mahlvorgangs erlauben, wobei ein System verwendet wird, das analog zu den traditionellen Dosiermahlwerken ist. Auf Anfrage kann ein drittes Dosiermühle montiert werden.

GRINDER-DOSERS
MOLINILLOS DOSIFICADORES

The machine is equipped with two grinder-dosers, which grinding adjustment system is easy to manage as it is similar to the one used by traditional coffee grinders. Upon request, the machine can be equipped with a third grinder-doser.

La máquina está equipada con dos molinillos dosificadores que permiten regular fácilmente la molienda empleando un sistema similar al de los molinillos dosificadores tradicionales. Bajo pedido, también se puede montar un tercer molinillo dosificador.

MOULINS-DOSEURS
MOINHOS DOSEADORES

La machine est équipée de deux moulins-doseurs qui facilitent le réglage de la mouture grâce à un système semblable à celui installé dans les moulins-doseurs traditionnels. Il est possible, sur demande, de monter un troisième moulin-doseur.

A máquina encontra-se equipada com dois moinhos doseadores que permitem uma fácil regulação da moagem utilizando um sistema análogo ao empregue nos moinhos doseadores tradicionais. A pedido, poderá ser instalado um terceiro moinho doseador.



SELF WASH

La macchina esegue cicli di lavaggio programmabili nell'arco della giornata, effettuati con la sola acqua per la pulizia durante l'esercizio e con l'impiego di appositi detergenti prima dello spegnimento. Il ciclo di lavaggio di fine esercizio del circuito latte è completamente automatico. Dopo aver posizionato il tubo del circuito latte nella bacinella contenente il detergente e aver avviato il ciclo di lavaggio, la macchina fa tutto da sé.

Die Maschine verlangt im Laufe eines Arbeitstages programmierbare Waschzyklen, die die nur mit dem Wasser für die Reinigung während der Betriebs und unter Einsatz von entsprechenden Reinigungsmitteln vor dem Abschalten umgesetzt werden. Der Waschzyklus am Ende des Betriebs des Milchzyklus läuft vollkommen automatisch ab. Nach Positionierung des Rohrs des Milchkreislaufs in den Waschbehälter, der Reinigungsmittel enthält, und nach Beginn des Waschzyklus macht die Maschine alles ganz allein.

The machine automatically performs programmable wash cycles, only with water during working hours and with a special detergent before the end of day. The milk circuit washing cycle is completely automatic. After the milk-circuit tube is submerged in the tray containing the detergent, the washing cycle starts, and the machine does the rest automatically.

La máquina realiza ciclos de lavado programables, sólo con agua durante el día de trabajo y con detergentes adecuados antes de desconectarse. El ciclo de lavado del circuito de leche, que se efectúa al final del día de trabajo, es completamente automático. Una vez colocado el tubo del circuito de leche en el recipiente con el detergente, se pone en marcha el ciclo de lavado y la máquina realiza todo el proceso automáticamente.

La machine effectue des cycles de lavage programmables tout au long de la journée, uniquement réalisés avec de l'eau pour le nettoyage pendant le service et avec des détergents spéciaux avant l'arrêt de la machine. Le cycle de lavage du circuit du lait en fin de service est totalement automatique. Après avoir placé le tube du circuit du lait dans le bac rempli de détergent et avoir mis en marche le cycle de lavage, la machine fait tout à votre place.

A máquina executa ciclos de lavagem programáveis ao longo do dia, efectuados apenas com a água durante o funcionamento e com um detergente especial antes de desligar. O ciclo de lavagem no final do funcionamento do circuito do leite é completamente automático. Após ter posicionado o tubo do circuito do leite no recipiente que contém o detergente e inicializado o ciclo de lavagem, a máquina fará tudo sózinha.



S39 BARSYSTEM

Produzione Giornaliera Consigliata
Recommended Daily Output
Production Quotidienne Conseillée
Empfohlene Leistung pro Tag
Producción Diaria Aconsejada
Produção Diária Sugerida

300
cups



TURBOSTEAM

 **240** cups/h

 **30** l/h
(500 cc)

 **30** l/h
(500 cc)



MilkPS

 **240** cups/h

 **190** 150cc
cups/h

 **30** l/h
(500 cc)

 **120** 12 oz
cups/h

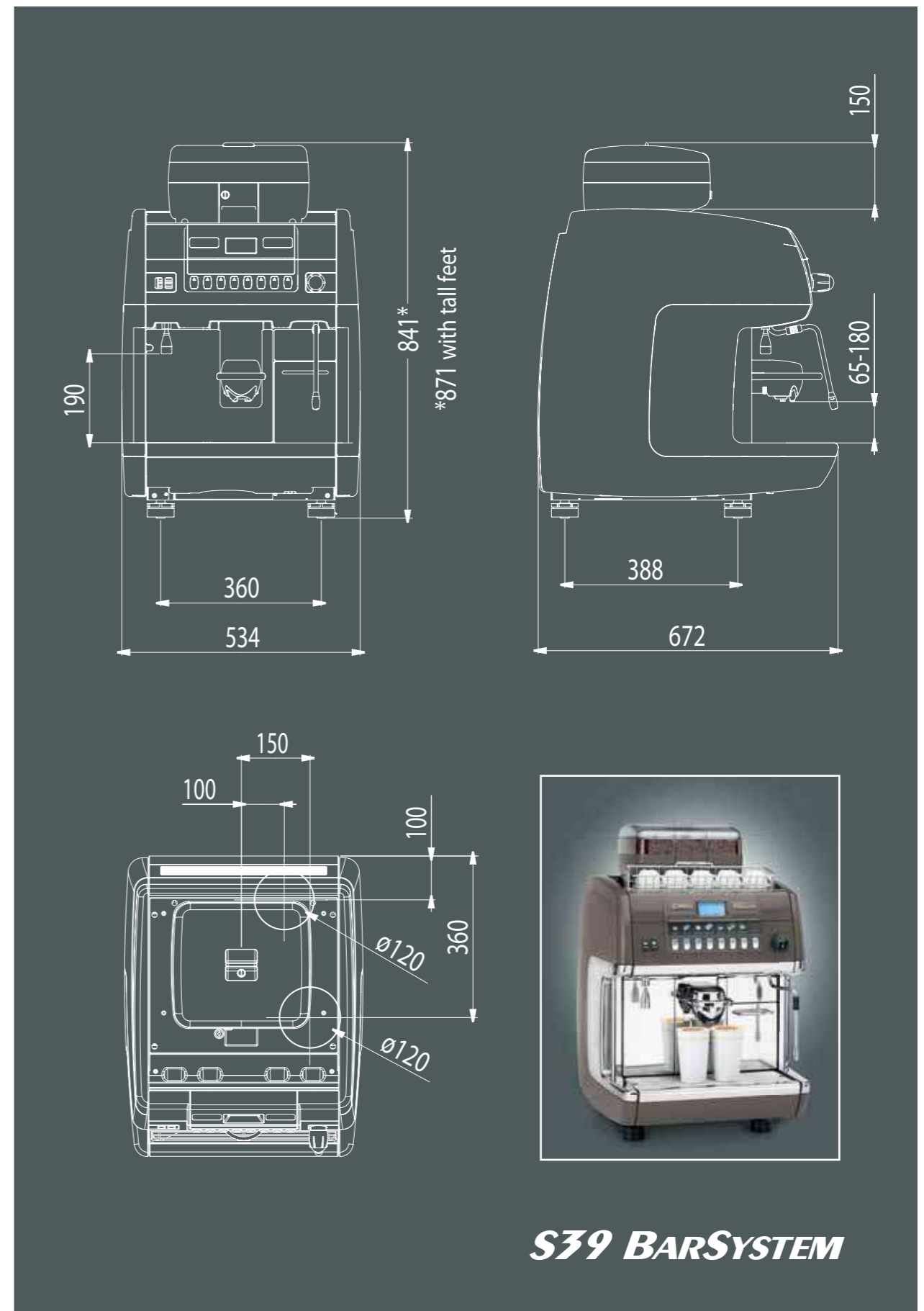
 **30** l/h
(500 cc)

 **100** 16 oz
cups/h

LA CIBALI

S39 BARSYSTEM

		TOUCH MILKPS	TOUCH TURBOSTEAM	MILKPS	TURBOSTEAM
Selezioni Touch Screen	Touch Screen Wahlen	3x6	3x6	-	-
Touch Screen selections	Selectiones Touch Screen				
Sélections Touch Screen	Seleccões Touch Screen				
Tasti di selezione dosati	Dosierte Wähltasten	-	-	8	8
Dosed beverage selections	Teclas de selección dosificadas				
Touches de sélection dosées	Seleccões bebidas				
Selezioni acqua calda	Teewasserwahltasten	2	2	2	2
Hot water selections	Teclas de agua caliente				
Touches de sélection eau chaude	Seleccões água quente				
Erogatore acqua calda	Teewasserhahn	1	1	1	1
Hot water wand	Tubo agua caliente				
Tuyau eau chaude	Tubo água quente				
Lancia vapore	Dampfhähne	1	-	1	-
Steam wand	Tubo vapor				
Tuyau vapeur	Tubo vapor				
TURBOSTEAM		-	OK	-	OK
MILKPS		OK	-	OK	-
Pompa a ingranaggi incorporata	Eingebaute Zahnradpumpe	OK	-	OK	-
Built in gear pump	Bomba de engranajes incorporada				
Pompe à engrenages incorporée	Bomba de engranagens incorporada				
THERMOTRIVE		OK	OK	OK	OK
SMARTBOLIER		OK	OK	OK	OK
Caldaia	Kessel	1	1	1	1
Boiler	Caldera				
Chaudière	Caldeira				
Capacità caldaia (l)	Kessel Kapazität (l)	3	3	3	3
Boiler capacity (l)	Capacidad caldera (l)				
Capacité chaudière (l)	Capacidade caldeira (l)				
Macinadosatori	Dosiermühlen	2	2	2	2
Grinder-dosers	Molinos-dosificadores				
Moulin-doseurs	Moinhos doseadores				
Tramogge	Bohnenrichter	2	2	2	2
Coffee bean hoppers	Tolvas				
Trémies	Tremonhas				
Capacità tramogge (kg)	Bohnenrichter (kg)	2x1,2	2x1,2	2x1,2	2x1,2
Coffee bean hopper capacity (kg)	Capacidad de las tolvas (kg)				
Capacité trémies (kg)	Capacidade das tremonhas (kg)				
Optional					
Acqua aggiunta	Zusatzwasser				
Water by-pass	Agua añadida				
Rajout d'eau	Água adicionada				
Terzo macinadosatore	Dritte Dosiermühle				
Third grinder-doser	Tercero molinillo-dosificador				
Troisième moulin-doseur	Terceiro moinho doseador				
Multicard	Multicards				
Multicards	Multicards				
Multicartes	Multicards				
Computer interface	Computer Interface				
Computer interface	Conexión al ordenador				
Raccordement à l'ordinateur	Ligação ao computador				
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)	Breite x Tiefe x Höhe (mm)	534 x 672 x 841			
Width x Depth x Height (mm)	Longitud x Profundidad x Altura (mm)	534 x 672 x 841			
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	Largura x Profundidade x Altura (mm)	534 x 672 x 841			
Peso (kg)	Gewicht (kg)	75			
Weight (kg)	Peso (kg)	75			
Poids (kg)	Peso (kg)	75			
Potenza massima a 220-240V~ 50/60Hz	Installierte Leistung bei 220-240V~ 50/60Hz	3000-3600			
Max. power at 220-240V~ 50/60Hz	Potencia máxima a 220-240V~ 50/60Hz	3000-3600			
Absorption à 220-240V~ 50/60Hz	Potência máxima a 220-240V~ 50/60Hz	3000-3600			



Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione. The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern. El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual. O construtor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual.

