



# FULLY AUTOMATIC RANGE

## VOLLAUTOMATEN

---

ITALIAN EXCELLENCE,  
BEAUTIFULLY AUTOMATED

LA **CIMBALI**

LA Cimbali

# ITALIAN EXCELLENCE, BEAUTIFULLY AUTOMATED

We took all the Italian culture for high-quality coffee and reloaded it in a new version. The fully automatic machines' range embodies all the meticulous attention of LaCimbali to technology & design, combined with its deep and long-standing expertise in the coffee market, to always guarantee you the greatest performance, with the lowest effort. Plus, of course, all the premium quality of a truly Italian coffee.

*Wir haben die hohen Qualitätsansprüche der italienischen Kaffeekultur genommen und in eine neue Version einfließen lassen. Unser Sortiment an Vollautomaten verkörpert in jeder Hinsicht die akribische Sorgfalt von LaCimbali bei Technik und Design, kombiniert mit umfassender, langjähriger Expertise im Kaffeemarkt. So können wir Ihnen stets höchste Leistung bei kleinstem Aufwand garantieren. Dazu natürlich die Premiumqualität von echtem italienischem Kaffee.*

**S60**

To satisfy even the highest daily volumes.

*Um selbst größten Tagesmengen gerecht zu werden.*

Up to 600 cups per day  
*Bis zu 600 Tassen pro Tag*

Unmistakable Italian Espresso aroma  
*Das unverkennbares Aroma italienischen Espressos*

Perfect for big coffee chains  
*Perfekt für große Kaffeeketten*

**S20**

Served or self-made?  
*Serviert oder selbst gemacht?*

Up to 200 cups per day  
*Bis zu 200 Tassen pro Tag*

Intuitive 7-inch touchscreen  
*Intuitiver 7-Zoll-Touchscreen*

For your cafe, self-service or tea-room  
*Für Ihr Café, Ihre Selbstbedienungsecke oder Teestube*

**S30**

All the recipes you can imagine.  
*Alle Rezepte, die Sie sich vorstellen können.*

Up to 300 cups per day  
*Bis zu 300 Tassen pro Tag*

More than 96 recipes  
*Über 96 Rezepte*

A great ally for your Horeca business  
*Ein großer Verbündeter für Ihr Horeca-Business*

**S15**

The perfect coffee-break.  
*Die perfekte Kaffeepause.*

Up to 150 cups per day  
*Bis zu 150 Tassen pro Tag*

Wide menu, completely customisable  
*Umfangreiches Menü, vollständig anpassbar*

Perfect for the world of business  
*Perfekt für die Geschäftswelt*





S60

## TOP QUALITY FROM THE 1<sup>ST</sup> TO THE 600<sup>TH</sup> CUP

The flagship of the entire fully automatic range, with the highest performance in class. Perfect for big coffee chains, restaurants, bistros and bars in transitory places, such as airports, stations and city centers, the S60 is our answer to the growing demand of the vibrant market. Up to 600 cups per day all with the same excellent quality and the unmistakable taste of a truly Italian espresso and all its declinations: thanks to its advanced coffee and milk technologies, you will be able to choose a very extensive amount of recipes of premium beverage quality.

## SPITZENQUALITÄT VON DER 1. BIS ZUR 600. TASSE

*Das Flaggschiff unter unseren Vollautomaten, mit der höchsten Leistung in ihrer Klasse. Perfekt für große Kaffee Ketten, Restaurants, Bistros und Bars in Durchgangsbereichen wie Flughäfen, Bahnhöfen und Stadtzentren. Die S60 ist unsere Antwort auf den wachsenden Bedarf dieses dynamischen Marktes. Bis zu 600 Tassen pro Tag mit der gleichen hervorragenden Qualität und dem unverwechselbaren Geschmack von echtem italienischem Espresso in all seinen Variationen: Dank der hochmodernen Kaffee- und Milchtechnologie können Sie aus einer großen Vielzahl von Getränkerezepten in Premiumqualität auswählen.*

Two displays, high quality loudspeaker, new lighting system, for the best user experience ever.

Bidirectional telemetry: easily connect your machine thanks to the wi-fi module embedded, and get whenever you want data about the machine's functions and performance.

Analyse your marketing strategy and boost it.

*Zwei Displays, hochwertige Lautsprecher, neues Beleuchtungssystem – unser bislang größter Bedienkomfort.*

*Bidirektionale Telemetrie: Die Maschine lässt sich dank des integrierten WiFi-Moduls mit dem Internet verbinden, so dass Sie bei Bedarf Daten zu Funktionen und Leistung Ihrer Maschine abrufen können.*

*Analysieren und optimieren Sie Ihre Marketingstrategie.*

LaCimbali S60 —  
Side view,  
with coffee brewing

LaCimbali S60 —  
Seitenansicht  
mit Kaffeezubereitung



S60

**Advanced user experience**

Two displays and push buttons, high quality loudspeaker and lighting system.

**Hochmoderner Bedienkomfort**

Zwei Displays und Tasten, hochwertiges Lautsprecher- und Beleuchtungssystem.

**Performance**

Highest performance in class, with up to 600 cups per day, premium beverage quality.

**Performance**

Höchste Leistung in ihrer Klasse mit bis zu 600 Tassen pro Tag für Getränke in Premiumqualität.

**Coffee and Milk technology**

Wide and flexible menu choice based on high quality coffee and fresh milk beverages.

**Kaffee- und Milchtechnologie**

Große und flexible Menüauswahl für hochwertige Getränke aus Kaffee und Frischmilch.

**Barista tools**

Turbo Steam Cold Touch and Smart Steam Wand with temperature sensor embedded: for an easier and safer use.

**Barista-Helfer**

Turbo Steam Cold Touch und Smart-Dampflanze mit integriertem Temperaturfühler: vereinfachte und sicherere Nutzung.

**Connectivity**

Intelligent and smart machine, with bidirectional telemetry, remote control and CUP4YOU app.

**Vernetzungsfähigkeit**

Eine intelligente Maschine mit bidirektionaler Telemetrie, Fernsteuerungsoptionen und der Möglichkeit, eine Verbindung zur CUP4YOU-App herzustellen.



Beautifully Automated

LaCimbali S60 –  
Front and ¾ front view

LaCimbali S60 –  
Vorderseite und ¾  
Vorderansicht



Beautifully Automated



S30

## MORE THAN 96 RECIPES IN JUST ONE TOUCH

From "Ristretto" to "Choco Milk Coffee" and everything in between: the choice extends, and your place enriches itself. S30 is the perfect machines for bakeries, restaurants, medium coffee chains and for all those who want to pair cakes and other products with the perfect recipe. You can make it possible thanks to the exclusive cold milk foam technology, that widens even more the huge menu of recipes you can select and enjoy. Up to 300 cups per day, all, of course, with the same excellent quality.

## MEHR ALS 96 REZEPTE AUF KNOPFDRUCK

*Vom „Ristretto“ bis zum „Choco Milk Coffee“ und für alles andere, was dazwischen liegt. Die Auswahl wird immer größer und Ihr Betrieb gewinnt dabei. Die S30 ist die perfekte Maschine für Bäckereien, Restaurants, mittelgroße Kaffee Ketten und für alle, die Kuchen und andere Produkte mit dem perfekten Rezept kombinieren möchten. Dies dank der exklusiven Technologie für kalten Milchschaum, die das bereits umfangreiche Rezeptmenü noch erweitert, das Sie wählen und genießen können. Bis zu 300 Tassen am Tag, und selbstverständlich alle mit der gleichen hervorragenden Qualität.*

Supreme coffee starts from a supreme grinding. The S30 fully automatic is equipped with PGS - Perfect Grinding System, which enables perfect grinding and dosage for each different type of coffee request.

*Ein Spitzenkaffee beginnt bereits beim Mahlen. Die vollautomatische S30 wurde mit PGS ausgestattet - PGS steht für Perfect Grinding System und ist ein Mahlsystem, das jede Art von Kaffee perfekt mahlt und dosiert.*

LaCimbali S30 –  
Detail – Cold milk  
foam technology

LaCimbali S30 –  
Detail – Kalte Milch  
Schaumtechnologie



S30

**PGS**

Perfect Grinding System for calibrating dosage and grinding for each type of coffee.

**PGS**

Perfect Grinding System zur Einstellung von Dosierung und Mahlgrad für jede Art von Kaffee.

**Cold milk foam**

Foamed milk, even when cold, greatly expands the range of recipes offered.

**Kalter Milchschaum**

Aufgeschäumte Milch, auch kalte, erweitert die angebotene Rezeptauswahl erheblich.

**Turbo steam cold touch**

Automatic Steam Wand that makes it possible to set 4 milk recipes with or without foam. Even easier to use and clean.

**Turbo Steam Cold Touch**

Automatische Dampfpflanze zum Einstellen von 4 Milchrezepten mit oder ohne Schaum. Noch einfachere Nutzung und Reinigung.

**Coffee group**

Preheated metal brewing unit to guarantee continuity of taste up to the last cup.

**Brühgruppe**

Vorgeheizte Brühgruppe aus Metall garantiert gleichbleibenden Geschmack bis zur letzten Tasse.

**Connectivity**

Very easy to customize, to remotely control and to use with the CUP4YOU app.

**Vernetzungsfähigkeit**

Dank CUP4YOU-App besonders einfach zu nutzen, individuell einstellbar und fernsteuerbar.

**Performance**

Performance capacity up to 300 cups per day with consistent quality.

**Performance**

Leistungskapazität von bis zu 300 Tassen pro Tag bei gleichbleibender Qualität.



LaCimbali S30 – Front and ¾ front view

LaCimbali S30 – Vorderseite und ¾ Vorderansicht





S20

## THE LITTLE GENIUS

A flexible and intelligent machine, featuring an advanced bidirectional telemetry and a remote-control function, very intuitive and easy to use. That's why S20 is the perfect ally for all the self-service activities: from hotel breakfasts, to office social spaces, and obviously smaller bakeries and bistros. With an impressive choice of 96 recipes, S20 will always guarantee you the unmistakable LaCimbali's quality and a complete autonomy up to the 200th cup per day.

## DAS KLEINE GENIE

*Eine flexible und intelligente Maschine mit hochmoderner bidirektionaler Telemetrie und Fernsteuerungsoption, besonders intuitiv und anwendungsfreundlich. Aus diesem Grund ist die S20 der perfekte Partner für alle Selbstbedienungsbetriebe: vom Hotelfrühstück bis hin zu öffentlichen Treffpunkten und natürlich kleine Bäckereien und Bistros. Mit einer beeindruckenden Auswahl von 96 Rezepten garantiert Ihnen die S20 stets unverwechselbare LaCimbali Qualität und vollständige Autonomie bis zur 200. Tasse des Tages.*

The 7-inch touchscreen display allows to set different user mode on the main page (Pre-Selection and Group Mode) and to customise images displayed by the machine.

*Am 7-Zoll-Touchscreendisplay lassen sich auf der Hauptseite verschiedene Benutzermodi einstellen (Vorauswahl und Gruppe) und die von der Maschine angezeigten Bilder individuell anpassen.*

Beautifully Automated

LaCimbali S20 –  
Detail – Coffee brewing

LaCimbali S20 –  
Detail – Kaffeezubereitung





S20

**Coffee and Milk technology**

Flexible menu choice, based on coffee, fresh or powder milk and soluble chocolate beverages.

**Kaffee- und Milchtechnologie**

Flexible Menüauswahl auf der Basis von Milch-, Kaffee- und Schokoladengetränken, mit Pulver- oder Frischmilchlösung.

**Boiler**

High-capacity single boiler for excellent hot water and steam performance even at times of peak demand.

**Boiler**

Kapazitätsstarker Einzelboiler für ausgezeichnete Heißwasser- und Dampfleistung auch bei Spitzenauslastung.

**Connectivity**

Very easy to customize, to remotely control and to use with the CUP4YOU app.

**Vernetzungsfähigkeit**

Dank CUP4YOU-App besonders einfach zu nutzen, individuell einstellbar und fernsteuerbar.

**Coffee group**

Preheated metal coffee group, to guarantee quality consistency up to the last cup.

**Brühgruppe**

Vorgeheizte Brühgruppe aus Metall garantiert gleichbleibende Qualität bis zur letzten Tasse.

**Soluble System**

Embedded powder mixer to create hot chocolate recipes and specialties. All you need in a compact size.

**Instantsystem**

Integrierter Pulvermischer zur Zubereitung von Rezepten und Spezialitäten mit Kakao. Alles, was Sie brauchen, in einer kompakten Maschine.

**Performance**

Performance capacity of up to 200 constantly high-quality cups per day.

**Performance**

Leistungskapazität von bis zu 200 Tassen pro Tag bei gleichbleibender hoher Qualität.



Beautifully Automated

LaCimbali S20 –  
Front and ¾ front view

LaCimbali S20 –  
Vorderseite und ¾  
Vorderansicht



Beautifully Automated

S15

## THE PERFECT COFFEE BREAK EXISTS

The latest entry of our fully automatic range is finally here. Meet LaCimbali S15: small, yet so powerful; high-tech, yet so intuitive. With its compact design and its capacity to ensure up to 150 high-quality cups per day, S15 is the perfect ally for office environments or other locations that require medium-low daily performance. Imagine a coffee break with all the unmistakable taste of a real Italian Espresso, or of one of the other 96 recipes S15 can ensure, thanks to its hot foamed milk technology, and the innovative split-in-two powder hopper.

## DIE PERFEKTE KAFFEPAUSE EXISTIERT

*Der jüngste Neuzugang aus unserem Sortiment der vollautomatischen Kaffeemaschinen ist da. Lernen Sie die LaCimbali S15 kennen: klein und doch leistungsstark; voller Hightech und doch intuitiv. Mit ihrem kompakten Design und ihrer Kapazität für bis zu 150 Tassen Qualitätskaffee pro Tag ist die S15 der perfekte Verbündete für Büros oder andere Standorte, die eine durchschnittliche Tagesleistung suchen. Stellen Sie sich eine Kaffeepause mit dem unverwechselbaren Aroma eines echt italienischen Espresso oder eines der anderen 96 Rezepte vor, für die die S15 dank der Heißmilchschaumtechnologie und des innovativen, zweigeteilten Pulverbehälters sorgt.*

Thanks to the 7" touchscreen, it is very easy to use and customise S15. The display will show recipes with intuitive icons, so you can select them, set as favourite and even save and transfer to another S15 via USB.

And thanks to the integrated wi-fi system and the Cup4You app, you will be able to personalise drinks, update the machine and get always the best from it.

*Mit ihrem 7-Zoll-Touchscreen ist die S15 sehr einfach zu bedienen und individuell zu nutzen. Auf dem Display werden Rezepte mit intuitiven Symbolen angezeigt, so dass Sie Ihr Getränk entsprechend auswählen, als Lieblingsgetränk einstellen und sogar speichern und per USB auf eine andere S15 übertragen können.*

*Und dank des integrierten WLAN Systems und der Cup4You-App können Sie die Getränke ganz nach Ihrem Geschmack anpassen, den Vollautomaten updaten und immer das Beste aus ihm herausholen.*

LaCimbali S15



S15

**Performance**

Up to 150 cups per day, all with the same unmistakable premium quality signed LaCimbali.

**Performance**

*Bis zu 150 Tassen pro Tag, alle mit der gleichen unverwechselbaren Premium-Qualität, dafür steht LaCimbali.*

**Connectivity**

Embedded Wi-Fi system, with bidirectional telemetry; USB port; remote control thanks to the Cup4you App.

**Konnektivität**

*Integriertes WLAN-System mit bidirektionaler Telemetrie; USB Anschlussbuchse und Fernsteuerung dank der Cup4you App.*

**Soluble hopper**

Dedicated hopper that can also be split in two, so to use two different powder per time, for even more recipes.

**Pulverbehälter für Instantprodukte**

*Der Behälter kann auch zweigeteilt werden, so dass zwei verschiedene lösliche Produkte verwendet werden können, was noch mehr Rezepte ermöglicht.*

**User experience**

7" touchscreen display, with intuitive graphic interfaces. Easily customise favourite beverages, drink icons, naming and background.

**Benutzerfreundlichkeit**

*7-Zoll-Touchscreen Display mit intuitiver grafischer Benutzeroberfläche. Es lassen sich so problemlos Lieblingsgetränke, Getränkesymbole, Namen und Hintergrund anpassen.*

**Compact design**

W x D x H: 350 x 605 x 715 mm. In other words: small, practical, perfect for any kind of location.

**Kompakte Bauweise**

*B x T x H: 350 x 605 x 715 mm. Mit anderen Worten: klein, praktisch und perfekt für jeden Standort.*

**Milk & Chocolate Technology**

Chocolate powder system embedded, plus milk circuit for hot foamed milk recipes. Both systems are provided with automatic washing system.

**Milch & Trinkschokolade**

*Integriertes System für Trinkschokoladenpulver, plus Milchkreislauf für Rezepte mit heißem Milchschaum. Beide Systeme sind mit einem automatischen Spülsystem ausgestattet.*



Beautifully Automated

LaCimbali S15 –  
Front and ¾ front view

LaCimbali S15 –  
Vorderseite und ¾  
Vorderansicht



Beautifully Automated



**TECHNICAL SHEETS**  
DATENBLÄTTER

**4C IMBA**

# S60

	S	S + TS	CP + TS
Drink selection keys / Getränke-Auswahl	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 7 PER PAGE 96 BIS ZU 7 PRO SEITE	96 UP TO 7 PER PAGE 96 BIS ZU 7 PRO SEITE
Hot water selections / Heißwasser-Auswahl	2	2	2
Hot water wand / Heißwasserauslauf	1	1	1
Smart steam wand / Dampflanze mit Temperatursensor	2	1	1
Turbo Steam Cold Touch	-	1	1
HQ Milk	-	-	✓
Snowmilk / Kaltmilchschaum	-	-	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler / Kessel	2	2	2
Coffee boiler capacity / Inhalt Kessel	1 L	1 L	1 L
Hot water and steam boiler capacity / Inhalt Heißwasser-/Dampfkessel	4 L	4 L	4 L
Coffee grinders / Kaffee-Dosiermühlen	3	3	3
Coffee bean hopper / Kaffeebohnenbehälter	3	3	3
Coffee bean hopper capacity / Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	2 x 1,2 Kg or 1 x 2,4 Kg + 1 x 0,5 Kg		
PGS	✓	✓	✓
No coffee sensor / Kit Sensor Kaffeeleermeldung	✓	✓	✓
Bidirectional Wi-Fi / Bidirektionales Telemetriesystem	✓	✓	✓
USB / USB Schnittstelle	✓	✓	✓
Smart Milk Sensor	-	-	✓
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN			
Dimensions L x D x H (mm) / Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	530 x 682 x 830		
Weight (kg) / Gewicht (kg)	95		
Installed power at / Nennleistung Netzanschluss bei	380-415 V 3N 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	
	220-240 V 50-60 Hz	5,1 - 6,1 kW	
OPTIONAL			
Direct emptying / Kit für Kaffeesatzauswurf in Theke	✓	✓	✓



# S30

	S + TS	CP	CP + TS	CS
Drink selection Getränke-Auswahl	96 UP TO 12 PER PAGE 96 BIS ZU 12 PRO SEITE	96 UP TO 12 PER PAGE 96 BIS ZU 12 PRO SEITE	96 UP TO 12 PER PAGE 96 BIS ZU 12 PRO SEITE	96 UP TO 12 PER PAGE 96 BIS ZU 12 PRO SEITE
Hot water selections / Heißwasser-Auswahl	2	2	2	2
Hot water wand / Heißwasserauslauf	1	1	1	1
Water by-pass / Zusatzwasser	✓	✓	✓	✓
Steam wand / Dampflanze	-	1	-	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	1	-
MilkPS	-	✓	✓	✓
Snowmilk / Kaltmilchschaum	-	✓	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓	✓
PGS	✓	✓	✓	✓
Boiler / Kessel	2	2	2	2
Coffee boiler capacity / Inhalt Kaffeekeessel	0,7 L	0,7 L	0,7 L	0,7 L
Hot water and steam boiler capacity / Inhalt Heißwasser-/Dampfkessel	1,25 L	1,25 L	1,25 L	1,25 L
Coffee dosing grinders / Kaffee-Dosiermühlen	2	2	2	2
Coffee bean hoppers / Kaffeebohnenbehälter	2	2	2	2
Coffee bean hopper capacity / Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Solubles hopper / Pulverbehälter	-	-	-	1
Solubles hopper capacity / Fassungsvermögen Pulverbehälter	-	-	-	1,0 Kg
Solubles mixer / Pulverdosierer	-	-	-	1
Bidirectional Wi-Fi / Bidirektionales Telemetriesystem	✓	✓	✓	✓
USB / USB Schnittstelle	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN				
Dimensions L x D x H (mm) / Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	370 x 620 x 762			
Weight (kg) / Gewicht (kg)	79			
Installed power at / Nennleistung Netzanschluss bei	220-240V 50Hz 220V 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	380-415V3N 50Hz 380V3N 60Hz	4800 - 5700 4800 W		
	220-240V 50Hz 220V 60Hz @ 16 AMP	3300 - 3800 3400 W		
OPTIONAL				
Motorised spout / Automatisch höhenverstellbarer	✓	✓	✓	✓
Direct emptying / Kit für Kaffeesatzauswurf in Theke	✓	✓	✓	✓
Smart Milk Sensor	-	✓	✓	✓



## S20

	S + TS	CP	CS
Drink selection <i>Getränke-Auswahl</i>	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE
Hot water selections / <i>Heißwasser-Auswahl</i>	2	2	2
Hot water wand / <i>Heißwasserauslauf</i>	1	1	1
Steam wand / <i>Dampflanze</i>	-	1	1
Turbo Steam Cold Touch	1	-	-
MilkPS	-	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler / <i>Kessel</i>	1	1	1
Boiler capacity / <i>Inhalt Kessel</i>	2,6 L	2,6 L	2,6 L
Heat exchanger capacity / <i>Inhalt Wärmetauscher</i>	0,25 L	0,25 L	0,25 L
Coffee dosing grinders / <i>Kaffee-Dosiermühlen</i>	2	2	2
Coffee bean hoppers / <i>Kaffeebohnenbehälter</i>	2	2	2
Coffee bean hopper capacity / <i>Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter</i>	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	1 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg
Solubles hopper / <i>Pulverbehälter</i>	-	-	1
Solubles hopper capacity / <i>Fassungsvermögen Pulverbehälter</i>	-	-	1,0 Kg
Solubles mixer / <i>Pulverdosierer</i>	-	-	1
Bidirectional Wi-Fi / <i>Bidirektionales Telemetriesystem</i>	✓	✓	✓
USB / <i>USB Schnittstelle</i>	✓	✓	✓
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN			
Dimensions L x D x H (mm) / <i>Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)</i>	370 x 620 x 762		
Weight (kg) / <i>Gewicht (kg)</i>	71		
Installed power at / <i>Nennleistung Netzanschluss bei</i>	220-240V ~ 50Hz	3200 - 3800 W	
	220V ~ 60Hz	3400 W	
OPTIONAL			
No-Coffee Sensor	✓	✓	✓
Direct emptying / <i>Kit für Kaffeesatzauswurf in Theke</i>	✓	✓	✓
Smart Milk Sensor	-	✓	✓



Intertek



## S15



	S10	2S20	CP10	CS10
Drink selection keys / <i>Getränke-Auswahl</i>	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE	96 UP TO 8 PER PAGE 96 BIS ZU 8 PRO SEITE
Hot water selections / <i>Heißwasser-Auswahl</i>	2	2	2	2
Hot water wand / <i>Heißwasserauslauf</i>	1	1	1	1
Manual Steam wand / <i>Manueller Dampflanze</i>	✓	✓	✓	✓
MilkPS	-	-	✓	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓	✓
Boiler / <i>Kessel</i>	1	1	1	1
Boiler capacity / <i>Inhalt Kessel</i>	2 L	2 L	2 L	0,2 L
Heat exchanger capacity / <i>Inhalt Wärmetauscher</i>	0,23 L	0,23 L	0,23 L	0,23 L
Coffee grinders / <i>Kaffee-Dosiermühlen</i>	2	2	2	2
Coffee bean hoppers / <i>Kaffeebohnenbehälter</i>	2	2	2	2
Coffee bean hopper capacity / <i>Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter</i>	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg	2 x 0,65 Kg
Solubles hopper capacity / <i>Fassungsvermögen Pulverbehälter</i>	-	1 x 0,59 kg (cocoa/ <i>Kakao</i> ) + 1 x 0,37 kg (milk / <i>milch</i> )	-	1 x 1,5 kg
Solubles mixer / <i>Pulverdosierer</i>	-	1	-	1
USB bidirectional Telemetry / <i>USB Schnittstelle bidirectional Telemetry</i>	1	1	1	1
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN				
Dimensions L x D x H (mm) / <i>Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)</i>	350 x 605 x 715			
Weight (kg) / <i>Gewicht (kg)</i>	49			
Installed power at / <i>Nennleistung Netzanschluss bei</i>	220-240 V ~ 50 Hz	2700-3100 W		
	220 V ~ 60 Hz	2700 W		
OPTIONAL				
Coffee hopper extension / <i>Kaffeetrichter verlängerung</i>	up to 1,6 kg <i>bis zu 1,6 kg</i>	up to 1,6 kg <i>bis zu 1,6 kg</i>	up to 1,6 kg <i>bis zu 1,6 kg</i>	up to 1,6 kg <i>bis zu 1,6 kg</i>
Soluble hopper extension / <i>Lösliche Trichterweiterung</i>	-	up to 1,3 Kg (cocoa) + up to 0,85 Kg (milk) <i>bis zu 1,3 kg (kakao) + bis zu 0,85 kg (milch)</i>	-	up to 2,9 k / <i>bis zu 2,9 kg</i>
No-coffee sensor	✓	✓	✓	✓
Motorised spout / <i>Motorisierter Auslauf</i>	✓	✓	✓	✓







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

 [lacimbaliofficialpage](https://www.facebook.com/lacimbaliofficialpage)  [lacimbali\\_official](https://www.instagram.com/lacimbali_official)