

M29 SELECT

M29 START



DT/2



C/2

M29 M29

SELECT START SELECT START



Tall cup

Le M29 Select e Start sono disponibili anche nella versione alta per la preparazione di bevande in recipienti alti fino a 10,5 cm.

M29 Select and Start are available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 10,5 cm / 4,1 in).

Les M29 Select et Start sont disponibles dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent des récipients ou des tasses d'une hauteur maximale de 10,5 cm.

M29 Select und Start sind auch in der erhöhten Version verfügbar für Getränke in Behältern bis 10,5 cm.

Las M29 Select y Start están disponibles también en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 10,5 centímetros de altura.

As M29 Select e Start estão disponíveis, também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 10,5 centímetros de altura.



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.

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

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 ambasciatrice de la culture du café espresso dans le monde.

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 à Cimbali ser reconhecida como embaixatriz no mundo da cultura do café espresso.



Publicimball: 13.404.09/13 Photos A. Natale Designed by G. Salvemini



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

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.



M29 è una macchina che si è affermata nel mondo grazie alla maneggevolezza e al confort nell'utilizzo, ma soprattutto per la sua straordinaria affidabilità. Oggi Cimballi rinnova questo successo, proponendo i modelli compatti della linea M29 rivisitati nell'estetica e attualizzati nelle funzioni.

I modelli compatti della linea M29 sono adatti a chi non vuole rinunciare alla qualità in tazza e all'affidabilità della tradizione Cimballi, ma ha a disposizione spazi operativi limitati. M29 è disponibile nella versione dosata (Select) e continua (Start), entrambe a 2 gruppi.

Select è dotata di un microprocessore che permette all'operatore di programmare e modificare le dosi del caffè e dell'acqua calda in modo facile, preciso ed immediato. Infine, M29 è disponibile anche nella versione alta per la preparazione di bevande in recipienti fino a 10,5 cm di altezza.

M29 è molto apprezzata per la qualità del risultato in tazza. La stabilità termica necessaria per ottenere un espresso perfetto è garantita dallo scambiatore di calore, componente tipico delle macchine Cimballi. Un autolivellatore elettronico mantiene costante il livello dell'acqua in caldaia. L'economizzatore miscela l'acqua calda della caldaia con l'acqua fresca della rete evitando sbalzi termici e consentendo un notevole risparmio energetico.

M29 is a well-known espresso and cappuccino machine thanks to its easiness and comfort of use, but mainly thanks to its extraordinary reliability. Today Cimballi renews its success by presenting a new version of the M29 compact models, both aesthetically and technically up-dated.

M29 compact machines are the perfect solution for those who expect Cimballi in-the-cup quality and reliability, although having limited space. M29 machines are either dosed (Select) or continuous (Start) and are available in the 2 group versions.

The Select is equipped with a microprocessor for an easy programming of coffee and hot water dosage. Furthermore, M29 is available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 10,5 cm / 4.1" of height).

M29 is well-known for the quality of the extraction. The heat exchanger, a typical element of all Cimballi's machines, guarantees the thermal stability needed to obtain a perfect espresso. An electronic boiler-fill assures a constant water level into the boiler. Furthermore, the hot water economizer mixes the hot water from the boiler with that from the mains, thus avoiding thermal rise and fall and saving energy.

La M29 est une machine qui s'est affirmée dans le monde entier grâce à sa simplicité et à son confort d'emploi, mais, surtout, grâce à son extraordinaire fiabilité. Aujourd'hui Cimballi relance ce succès en proposant une version relookée et techniquement mise à jour de ses modèles compacts.

Les modèles compacts de la gamme M29 s'adressent aux établissements qui disposent d'un espace de travail réduit, et qui exigent la qualité en tasse et la fiabilité qui ont fait la réputation des modèles Cimballi. La M29 est disponible dans les versions automatique (M29 Select) et semi-automatique (M29 Start) les deux de 2 groupes.

La Select est équipée d'un microprocesseur qui permet à l'opérateur de modifier les doses de café et d'eau chaude de manière très simple, juste et immédiate. De plus, les modèles compacts de la gamme M29 sont disponibles dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent de récipients jusqu'à 10,5 centimètres de haut.

La M29 est très appréciée pour la qualité du résultat en tasse. La stabilité thermique nécessaire pour obtenir un espresso parfait est garantie par l'échangeur de chaleur, élément spécifique des machines Cimballi. Un système de remplissage électronique garantit le niveau optimal de l'eau dans la chaudière. De plus, l'économiseur mélange l'eau chaude de la chaudière à l'eau froide du réseau, évitant ainsi des écarts de température et permettant une économie d'énergie considérable.



M29 Select può essere equipaggiata con il Turbosteam, un tubo vapore caratterizzato da un sistema brevettato che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte senza intervento manuale. Grazie ad un sensore, l'erogazione s'interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata. Il risultato è una crema di latte densa e vellutata di qualità costante.

M29 Select can be equipped with the Turbosteam, a Cimballi-patented (Patented U.S. 6,901,848) temperature-sensing steam wand system that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention. In fact, the delivery of steam and air stops automatically when the programmed temperature is achieved, resulting in perfectly frothed milk with consistently dense and velvety cream.

La M29 Select peut être équipée du Turbosteam, un tuyau vapeur doté d'un capteur de température et caractérisé par un système breveté, qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle. En effet, le débit de la vapeur mélangée avec de l'air s'arrête automatiquement lorsque la température programmée est atteinte. Le résultat est une crème de lait dense et veloutée de qualité constante.

M29 Select kann mit dem Turbosteam ausgestattet werden, einem Cimballi patentierten Dampfrohr, der gleichzeitig Dampf und Luft ausgibt. Dadurch kann man große Mengen Milch, ohne jegliche Eingriffe, automatisch erwärmen oder aufschäumen. Dank einem Sensoren wird die Dampf- und Luftausgabe automatisch gestoppt, sobald die programmierte Temperatur erreicht wird. Das Ergebnis ist ein fester samtiger Milchschaum gleich bleibender Qualität.

La M29 Select se puede dotar del Turbosteam, un tubo de vapor equipado con un sensor de temperatura y caracterizado por un sistema patentado, que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual. En efecto, la erogación del vapor se interrumpe automáticamente al alcanzar la temperatura programada. El resultado es leche perfectamente montada, caracterizada por su crema densa y aterciopelada.

A M29 Select pode ser dotada do Turbosteam, um tubo de vapor equipado com um sensor de temperatura e caracterizado por um sistema patenteado, que distribui, contemporaneamente, vapor misturado com ar, permitindo, assim, aquecer ou montar grandes quantidades de leite sem assistência manual. Com efeito, a saída do vapor é interrompida quando se alcança a temperatura programada. O resultado é leite perfeitamente montado, caracterizado por uma nata densa e aveludada.

compact & professional

M29 ist eine Kaffeemaschine welche sich, dank ihrer Handlichkeit und Bedienungsfreundlichkeit aber insbesondere dank ihrer außerordentlichen Zuverlässigkeit in der ganzen Welt durchgesetzt hat. Dieser Erfolg wird heute von Cimballi dank der neuen Version der M29 kompakten Modellen im frischen Design und neuen aktualisierten Funktionen weiterentwickelt.

Die kompakten Modellen der M29 sind besonders geeignet für Kunden, die auch unter kleinen Platzbedingungen auf die Cimballi Qualität und Zuverlässigkeit nicht verzichten möchten. M29 ist in der dosierten (Select) und stufenlosen Version (Start) verfügbar, beide 2 gruppig. Die Select ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet. Dieser erleichtert dem Barista die Programmierung und Änderung der Kaffee- und Teewasserdosen, der Vorgang ist präzise und schnell. M29 ist auch in der erhöhten Version verfügbar für Getränke in Behältern bis 10,5 cm hoch.

M29 ist für die Qualität des Results in der Tasse besonders geschätzt. Der Wärmeaustauscher, typischer Bestandteil der Cimballi Maschinen, gewährleistet die notwendige thermische Stabilität für die Zubereitung eines perfekten Espressos; ein elektronischer Wasserstandniveauregler hält das optimale Wasserniveau im Kessel. Außerdem mischt die Wassersparanlage das Heißwasser des Kessels mit dem Frischwasser des Netzes: sie ermöglicht eine wichtige Energiesparung und vermeidet Wärmeschwankungen.

La M29 es una máquina que se ha impuesto en el mundo gracias a su manejabilidad y al confort de utilización, pero, sobretodo, gracias a su extraordinaria fiabilidad. Hoy Cimballi renueva su proceso proponiendo los modelos compactos de la gama M29 revisados en la estética y tecnológicamente puestos al día.

Los modelos compactos de la gama M29 son aptos para quien no quiere renunciar a la calidad en la taza y a la fiabilidad de la tradición Cimballi, pero tiene espacios de trabajo reducidos. La M29 está disponible en los modelos de 2 grupos a erogación dosificada (Select) y a erogación continua (Start).

La Select está equipada de un microprocesador que permite al operador programar y modificar las dosis de café y del agua caliente de manera sencilla, precisa e inmediata. Además las M29 compactas están disponibles en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 10,5 centímetros de altura.

La M29 se aprecia mucho por la calidad del resultado en la taza. El cambiador de calor, componente típico de las máquinas Cimballi, garantiza el equilibrio térmico necesario para la obtención del espresso perfecto. Un autonivelador electrónico asegura el constante nivel del agua en la caldera. Además, el economizador mezcla el agua caliente de la caldera con el agua fría de la red hídrica, evitando choques térmicos y asegurando un notable ahorro de energía.

A M29 é uma máquina que se tem afirmado no mundo graças à facilidade e comodidade de emprego, mas sobretudo graças a sua extraordinária fiabilidade. Hoje a Cimballi renova um grande êxito propondo uma versão renovada na estética e atualizada na tecnologia dos seus modelos compactos.

Os modelos compactos da gama M29 estão aptos para quem não quer renunciar à qualidade do café em chávana e à fiabilidade da tradição Cimballi, mas com espaços de trabalho limitados. As M29 compactas estão disponíveis na versão doseada (Select) e na versão com saída contínua (Start) ambas de 2 grupos.

A Select está equipada com um microprocessador que permite ao operador programar as doses de café e de água, modificando-as de maneira fácil, precisa e imediata. Além disso, as M29 compactas estão disponíveis, também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 10,5 centímetros de altura.

A M29 é muito apreciada pela qualidade do resultado na chávana. Um intercambiador de calor permite regular o equilíbrio térmico da máquina para preparar sempre o melhor café expresso. Um autonivelador electrónico assegura a entrada, no ponto ideal, da água na caldeira. Além disso, o economizador mistura a água quente da caldeira com a água fresca da rede hídrica, evitando choques térmicos e permitindo uma considerável poupança energética.



M29 SELECT

Ogni gruppo è dotato di 4 tasti di selezione dosati e di uno per l'erogazione continua ON/OFF.

Each group features 4 selections with programmable shot dosing and one continuous delivery/stop push button.

Chaque groupe est équipé de 4 sélections à dosage programmable et d'une touche à débit continu marche / arrêt.

Jede Gruppe ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit vorprogrammierter Ausgabemenge und einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.

Cada grupo está equipado con 4 pulsadores de selección dosificados y uno de erogación continua erogación/stop.

Cada grupo está equipado com 4 teclas de seleção doseadas e com uma de distribuição contínua distribuição/stop.

optional

TurboSteam

base con cassetto

base with drawer

sofle avec tiroir

Grundplatte mit Schublade

base com cajonito

base com gaveta

M29 START

Ogni gruppo è dotato di una manopola di erogazione continua ON/OFF.

Each group features one continuous delivery/stop knob.

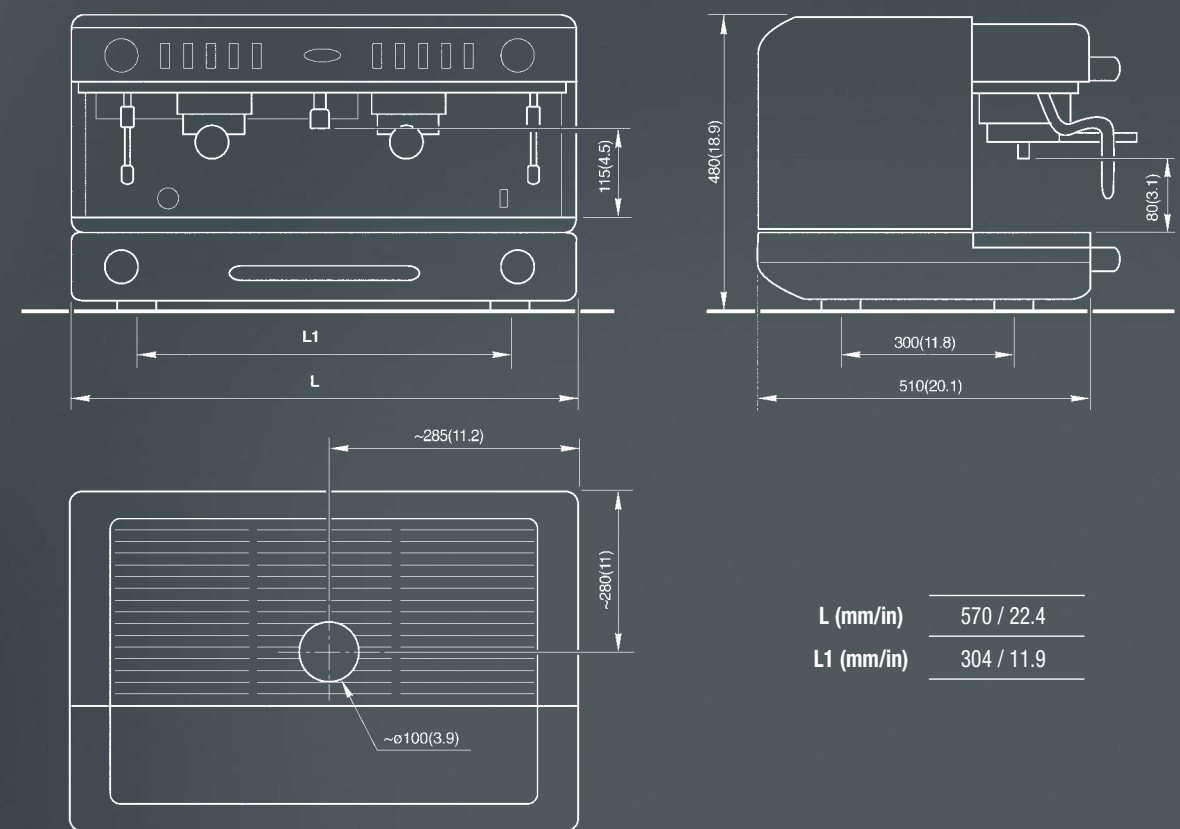
Chaque groupe est équipé d'une bouton à débit continu marche / arrêt.

Jede Gruppe ist mit einem Drehknopf für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.

Cada grupo está equipado con un pomo de erogación continua erogación/stop.

Cada grupo está equipado com um botão de distribuição contínua distribuição/stop.

Capacità caldaia (litri)	Kesselkapazität (Liter)		5
Boiler capacity (litres)	Capacidad caldera (litros)		
Capacité de la chaudière (litres)	Capacidade caldeira (litros)		
Dimensioni standard: L x P x H	Standard Abmessungen: B x T x H	(mm/in)	570 x 510 x 480
Standard dimensions: W x D x H	Dimensiones estándar: L x P x A		22.4 x 20.0 x 18.9
Dimensions standard: L x P x H	Dimensões standard: L x P x A		
Dimensioni (versione bicchieri alti): L x P x H	Abmessungen (erhöhte Version): B x T x H	(mm/in)	570 x 510 x 500
Dimensions (tall cup version): W x D x H	Dimensiones (versión para vasos altos): L x P x A		22.4 x 20.0 x 19.7
Dimensions (version pour verres hauts) : L x P x H	Dimensões (versão para copos altos): L x P x A		
Extra height with tall feet		(mm/in)	+110 / +4.3
Peso	Gewicht		
Weight	Peso	(kg/lb)	56 / 123
Poids	Peso		
Potenza massima a	Installierte Leistung bei	220-240V	
Max. power at	Potencia máxima a	50Hz	3200 - 3700
Puissance maximum à	Potência máxima a	(W)	



L (mm/in)	570 / 22.4
L1 (mm/in)	304 / 11.9

