



M24 TE

M24

LA CIMBALI

LA CIMBALI

M24 TE

Cimbali arricchisce la gamma di macchine per caffè espresso e cappuccino tradizionali presentando la nuova serie M24 TE, prodotta sia in versione dosata (Plus) che in versione continua (Premium) entrambe nei modelli da 2 e 3 gruppi.

M24 TE ha un'estetica moderna e raffinata sottolineata dall'acciaio inox, dal grigio titanio dei verniciati e da pulsantiere dal design particolarmente curato e, grazie ai gruppi termo bilanciati, è capace di una qualità in tazza elevata con qualsiasi miscela e in ogni condizione d'impiego.

Semplice da utilizzare e performante, M24 TE ha erogatore acqua calda e tubi vapore multidirezionali in acciaio inox, manopole di comando dell'erogazione vapore ergonomiche caratterizzate da una rotazione ridotta e impugnature dei porta-filtro inclinate per un maggior comfort d'utilizzo.

Sia le versioni dosate che quelle continue sono equipaggiate con pulsantiere dotate di tasti elettromeccanici, precisi e immediati. Nelle versioni Plus la selezione attivata è segnalata da LED. Inoltre, la Plus è equipaggiata con un microprocessore che permette all'operatore di programmare e modificare le dosi caffè in modo semplice.

La zona lavoro in acciaio inox permette una pulizia rapida ed efficace.

Per facilitare le operazioni di manutenzione e ridurre al minimo i tempi di intervento, la M24 TE permette di raggiungere tutte le sue parti interne con semplicità.

Cimbali has enriched its range of traditional espresso and cappuccino coffee machines with the presentation of the new M24 TE series, produced both in the dosed version (Plus) and in the continuous one (Premium), both available in the 2 and 3 group models.

M24 TE has a sleek and refined modern look, enhanced by the stainless steel and titanium grey varnished body parts and by the carefully designed push button panels. Thanks to the thermal balanced groups, M24 TE is able to assure a high in-the-cup quality with every coffee blend and in any working conditions.

Simple to use and characterised by high performance, M24 TE features a stainless steel hot water wand and two multi-directional stainless steel steam wands, ergonomic steam delivery control taps with reduced rotation and tilted filter-holder handles for easier use.

Both the dosed and the continuous versions have push button panels with immediate and precise electromechanical buttons, and in the Plus versions the chosen selection is signalled by a LED.

The Plus also has a microprocessor thanks to which the operator can programme and modify the coffee doses easily.

The stainless steel work zone permits rapid and effective cleaning.

The internal parts of the M24 TE can be reached effortlessly and quickly for all maintenance operations.

Cimbali enrichit sa gamme de machines à café espresso et cappuccino traditionnelles de la nouvelle série M24 TE, disponible aussi bien dans la version dosée (Plus) que dans la version continue (Premium), toutes deux dans les modèles à 2 et 3 groupes.

M24 TE a une esthétique moderne et raffinée, soulignée par l'acier inox, par le gris titane des éléments vernis et par des panneaux de commande au design particulièrement soigné. De plus, grâce aux groupes thermo-équilibrés, elle offre une grande qualité en tasse avec tout type de mélange et dans toute condition d'emploi.

Simple à utiliser et performante, M24 TE dispose d'une sortie eau chaude et de lances vapeur multidirectionnelles en acier inox, de poignées de commande du débit de vapeur ergonomiques caractérisées par une rotation réduite et des poignées des porte-filtre inclinées pour un plus grand confort d'utilisation.

Les versions dosées et les continues sont toutes deux équipées de panneaux de commande dotés de touches électromécaniques, précises et immédiates, et dans les versions Plus la sélection activée est signalée par des LEDs.

La Plus est également équipée d'un microprocesseur qui permet à l'opérateur de programmer et de modifier les doses de café de manière très simple.

La zone de travail en acier inox permet d'effectuer un nettoyage rapide et efficace.

Pour faciliter les opérations d'entretien et réduire au minimum les temps d'intervention, la M24 TE permet d'accéder à toutes ses parties internes de manière très simple.



M24 TE

Cimbali erweitert seine Produktlinie der traditionellen Espresso- und Cappuccino-Kaffeemaschinen und stellt die neue Baureihe M24 TE vor. Diese wird sowohl mit dosierter Ausgabe (Plus) als auch mit kontinuierlicher Ausgabe (Premium) in den Ausführungen mit 2 und 3 Ausgabegruppen angeboten.

Die M24 TE hat ein modernes und raffiniertes Design, das durch den Einsatz von Edelstahl, titangrauer Lackierung und besonders sorgfältig gestalteten Tastenfeldern hervorgehoben wird. Dank der Ausgabegruppen mit Temperatenausgleich wird mit jeder beliebigen Mischung und unter allen Einsatzbedingungen eine hohe Qualität in der Tasse erreicht.

Die M24 TE ist einfach in der Handhabung und leistungsstark. Sie verfügt über einen Teewasserhahn und ausrichtbare Dampfhähne aus Edelstahl, ergonomische Drehknöpfe mit geringer Rotation für die Steuerung der Dampfausgabe und geneigte Griffe an den Filterhaltern für eine bequemere Benutzung.

Sowohl die Ausführungen mit dosierter Ausgabe als auch die kontinuierlicher Ausgabe sind mit Tastenfeldern mit elektromechanischen Tasten ausgestattet, die genau und unmittelbar arbeiten. Bei den Ausführungen Plus wird die aktivierte Auswahl durch eine Led angezeigt. Außerdem ist die Ausführung Plus mit einem Mikroprozessor ausgestattet, wodurch der Bediener die Kaffeemengen einfach programmieren und ändern kann.

Die Arbeitsfläche aus Edelstahl kann schnell und effizient gereinigt werden.

Wartungseingriffe können einfach und in kürzester Zeit ausgeführt werden, da alle internen Teile der M24 TE einfach zugänglich sind.

Cimbali enriquece la gama de máquinas para café espresso y cappuccino tradicionales presentando la nueva serie M24 TE, producida tanto en versión dosificada (Plus) como en versión continua (Premium), ambas en los modelos de 2 y 3 grupos.

M24 TE presenta una estética moderna y refinada resaltada por el acero inoxidable, por el gris titanio de los barnizados y por el teclado con un diseño especialmente cuidado. Gracias a los grupos termo-equilibrados, M24 TE es capaz de obtener una elevada calidad en taza con cualquier mezcla y en cualquier condición de uso.

Simple de utilizar y capaz de grandes prestaciones, M24 TE es equipada con un tubo agua caliente y tubos vapor multidireccionales de acero inoxidable, pomos de control de la distribución del vapor ergonómicos caracterizados por una rotación reducida y empuñaduras inclinadas de los porta-filtro para una mayor comodidad de uso.

Tanto las versiones dosificadas como las continuas están equipadas con teclado electromecánico, preciso e inmediato; en las versiones Plus la selección activada es indicada por un LED. Además, la Plus está equipada con un microprocesador que permite que el operador programe y modifique las dosis de café de manera simple.

La zona de trabajo de acero inoxidable permite una limpieza rápida y eficaz.

Para facilitar las operaciones de mantenimiento y reducir al mínimo los tiempos de intervención, la M24 TE permite alcanzar todas sus partes internas con sencillez.

Cimbali enriquece a gama de máquinas para café espresso e cappuccino tradicionais apresentando a nova série M24 TE, produzida tanto na versão doseada (Plus) como na versão contínua (Premium), ambas nos modelos de 2 e 3 grupos.

M24 TE tem uma estética moderna e elegante, acentuada pelo aço inoxidável, pelo cinza titânio dos elementos envernizados e por teclados de botões caracterizados por um design particularmente requintado e, graças aos grupos termo-balanceados, proporciona uma qualidade em chávena elevada com qualquer mistura e em cada condição de uso.

Simples a utilizar e de grande desempenho, M24 TE tem um tubo de água quente e tubos de vapor multi-direccionais em aço inoxidável, manípulos de comando para a distribuição do vapor ergonômicos caracterizados por uma rotação reduzida e punhos dos porta-filtro inclinados para um maior conforto de utilização.

Tanto as versões doseadas como as contínuas são equipadas com botoneiras dotadas de teclas electromecânicas, precisas e imediatas e nas versões Plus a selecção activada é sinalizada por um LED.

Além disso, a Plus é equipada com um micro-processador que permite ao operador a programação e a modificação das doses de café de modo simples.

A área de trabalho em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz.

Para tornar mais fáceis as operações de manutenção e reduzir ao mínimo os tempos de intervenção, a M24 TE permite alcançar todas as suas partes internas com simplicidade.



PREMIUM TE



C/2



C/3



La M24 TE è stata trattata con Ruveco Teck, un particolare trattamento di rivestimento di tutte le parti della macchina in contatto con acqua e vapore in grado di ridurre drasticamente il rischio di rilascio di metalli nelle bevande erogate a garanzia di massima sicurezza alimentare.

The M24 TE has been treated with Ruveco Teck, a special coating of all the parts of the machine which come into contact with water and steam, significantly reducing the risk of metal release into drinks, and constituting a guarantee of the highest possible level of food safety.

La M24 TE a été traitée par Ruveco Teck, un système particulier de revêtement de toutes les parties de la machine en contact avec l'eau et la vapeur en mesure de réduire radicalement le risque de rejet de métaux dans les boissons débitées, garantissant ainsi le maximum de sécurité alimentaire.

PLUS TE



DT/2



DT/3

Die M24 TE wurde der Ruveco Teck-Behandlung unterzogen: einem speziellen Verkleidungsprozess aller mit Wasser und Dampf in Kontakt kommenden Maschinenteile. Dieser ist in der Lage, eine Gefahr der Freisetzung von Metallen in den ausgegebenen Getränken drastisch zu verringern und garantiert so höchste Lebensmittelsicherheit.

La M24 TE ha sido tratada con Ruveco Teck, un tratamiento especial de revestimiento de todas las partes de la máquina en contacto con agua y vapor capaz de reducir drásticamente el riesgo de que se encuentren metales en las bebidas extraídas para garantizar la máxima seguridad alimentaria.

A M24 TE foi tratada com Ruveco Teck, um especial tratamento de revestimento de todas as partes da máquina em contacto com água e vapor capaz de reduzir de modo drástico o risco de liberação de metais nas bebidas fornecidas, garantindo a máxima segurança alimentar.



M24 PREMIUM TE

Ogni gruppo è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF.
Each group features one continuous delivery/stop push button.
Chaque groupe est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt.
Jede Gruppe ist mit einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
Cada grupo está equipado con un pulsador de erogación continua erogación/stop.
Cada grupo está equipado com uma tecla de distribuição contínua distribuição/stop.

2 lance vapore multidirezionali in acciaio inox
2 stainless steel multidirectional steam wands
2 lances vapeur en acier inox orientables
2 schwenkbare Edelstahl Dampföhne
2 tubos vapor móviles en acero inox
2 tubos vapor em aço inox móveis

Erogatore acqua calda in acciaio inox
Stainless steel hot water wand
Sortie eau chaude en acier inox
Inox-Teewasserhahn
Tubo agua caliente en acero inox
Tubo água quente em aço inox

Scald tazze elettrico (di serie in alcuni mercati)
Electrical cup warmer (standard in some markets)
Chauffe-tasses électrique (de série dans certains marchés)
Elektrischer Tassenwärmer (auf einigen Märkten seienmäßig)
Calienta-tazas eléctrico (de serie en algunos mercados)
aqueanta-chávenas eléctrico (de série em alguns mercados)



In alcuni mercati, la M24 Plus TE è dotata di serie del ThermdriveLight a ugello fisso che consente di scegliere la temperatura dell'acqua di infusione in funzione delle diverse tipologie di miscele usate o delle bevande richieste. Inoltre, la macchina può essere equipaggiata con l'Electronic Drying System (EDS – optional), un processo innovativo che asciuga i fondi caffè, risolvendo definitivamente lo spiacevole inconveniente della sgocciolatura dei portafiltri al termine del ciclo di erogazione.

In some markets the M24 Plus TE is equipped with the fixed nozzle ThermdriveLight, a device which enables the operator to choose the infusion water temperature according to the blend employed or drinks requested. The machine can also be equipped with the Electronic Drying System (EDS – optional), an innovative process which dries the coffee grounds, resolving the unpleasant problem of dripping filter-holders following the coffee delivery cycle.

Dans certains marchés, la M24 Plus TE est équipée de série du ThermdriveLight à buse fixe qui permet de choisir la température de l'eau d'infusion en fonction des différents types de mélanges utilisés ou des boissons demandées. De plus, la machine peut être équipée de l'Electronic Drying System (EDS – en option), un système innovant qui sèche les marcs de café, résolvant ainsi définitivement l'inconvénient des porte-filtres qui gouttent à la fin du cycle de débit.

Auf einigen Märkten ist die M24 Plus TE serienmäßig mit fester Düse ThermdriveLight ausgestattet. Diese Vorrichtung gestattet die Auswahl der Temperatur des Aufgusswassers je nach Art der benutzten Mischung oder des gewünschten Getränks. Außerdem kann die Maschine mit dem Electronic Drying System (EDS – optional) ausgestattet werden. Dieser innovative Prozess trocknet den Kaffeesatz und beseitigt so endgültig die Unannehmlichkeit eines tropfenden Filterhalters am Ende des Ausgabezyklus.

En algunos mercados, la M24 Plus TE está dotada de serie del ThermdriveLight con boquilla fija que permite escoger la temperatura del agua de infusión en función de los diferentes tipos de mezclas usadas o de las bebidas requeridas. Además, la máquina puede equiparse con el Electronic Drying System (EDS – opcional), un proceso innovador que seca los fondos del café, resolviendo definitivamente el desagradable inconveniente del goteo de los portafiltros al finalizar el ciclo de distribución.

Em alguns mercados, a M24 Plus TE é equipada de série do ThermdriveLight com bocal fixo que consente escolher a temperatura da água de infusão em função dos diferentes tipos de misturas usadas ou das bebidas requeridas. Além do mais, a máquina pode ser equipada com o Electronic Drying System (EDS – opcional), um processo inovador que enxuga as borras de café, resolvendo definitivamente o inconveniente desagradável do gotejamento dos porta-filtros no fim do ciclo de distribuição.

M24 PLUS TE

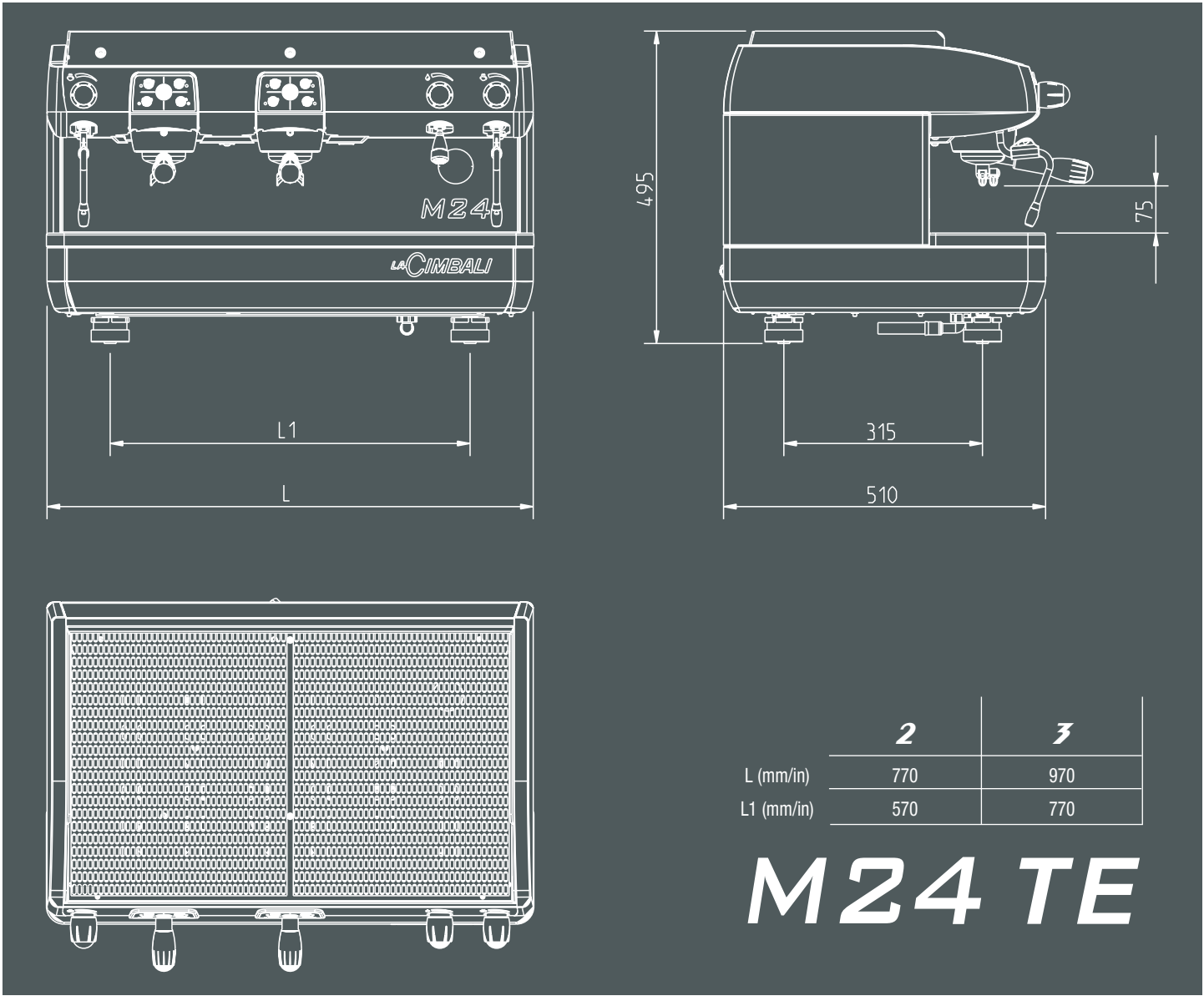
Ogni gruppo è dotato di quattro tasti di selezione dosati dotati di LED e di uno per l'erogazione continua ON/OFF.
Each group features four selections with programmable shot dosing each equipped with a LED and one continuous delivery/stop push button.
Chaque groupe est équipé de 4 sélections à dosage programmable doté de LED et d'une touche à débit continu marche / arrêt.
Jede Gruppe ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit LED und vorprogrammierter Ausgabemenge und einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
Cada grupo está equipado con 4 pulsadores de selección dosificados dotados de LED y uno de erogación continua erogación/stop.
Cada grupo está equipado com 4 teclas de selecção doseadas e dotadas de LED e com uma de distribuição contínua distribuição/stop.

2 lance vapore multidirezionali in acciaio inox
2 stainless steel multidirectional steam wands
2 lances vapeur en acier inox orientables
2 schwenkbare Edelstahl Dampföhne
2 tubos vapor móviles en acero inox
2 tubos vapor em aço inox móveis

Erogatore acqua calda in acciaio inox
Stainless steel hot water wand
Sortie eau chaude en acier inox
Edelstahl Teewasserhahn
Tubo agua caliente en acero inox
Tubo água quente em aço inox

ThermdriveLight
(a ugello fisso - disponibile solo su alcuni mercati)
(fixed nozzle - available in some markets only)
(à buse fixe - disponible seulement dans certains marchés)
(fester Düse - auf einigen Märkten verfügbar)
(a boquilla fija - disponible sólo en algunos mercados)
(a bocal fixo - disponível só em alguns mercados)

Scald tazze elettrico (di serie in alcuni mercati)
Electrical cup warmer (standard in some markets)
Chauffe-tasses électrique (de série dans certains marchés)
Elektrischer Tassenwärmer (auf einigen Märkten seienmäßig)
Calienta-tazas eléctrico (de serie en algunos mercados)
Aqueanta-chávenas eléctrico (de série em alguns mercados)



		2 GRUPPI 2 GROUPS 2 GROUPEs 2 GRUPPEN 2 GRUPOS 2 GRUPOS	3 GRUPPI 3 GROUPS 3 GROUPEs 3 GRUPPEN 3 GRUPOS 3 GRUPOS
Capacità caldaia Boiler capacity Capacité de la chaudière Kesselkapazität Capacidad caldera Capacidade caldeira	(l)	10	15
Dimensioni: L x P x H Dimensions: W x D x H Dimensions: L x P x H Abmessungen: B x T x H Dimensiones: L x P x A Dimensões: L x P x A	(mm/in)	770x510x520 30.3x20.1x20.5	970x510x520 38.2x20.1x20.5
Potenza massima a Max. power at Puissance maximum à Installierte Leistung bei Potencia máxima a Potência máxima a	380-415V3N~ 50/60Hz 220-240V3 50/60Hz 220-240V 50/60Hz	(W)	3000-3400 6200-7300

M24 TE



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 espressokultur 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 ambassadrice 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.



Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
cimbali@gruppocimbali.com www.cimbali.com