



G50

PERFECTION IN MACHINE
PERFECTION IN THE GRINDER

LA-CIMBALI



DESIGNED FOR EXCELLENCE

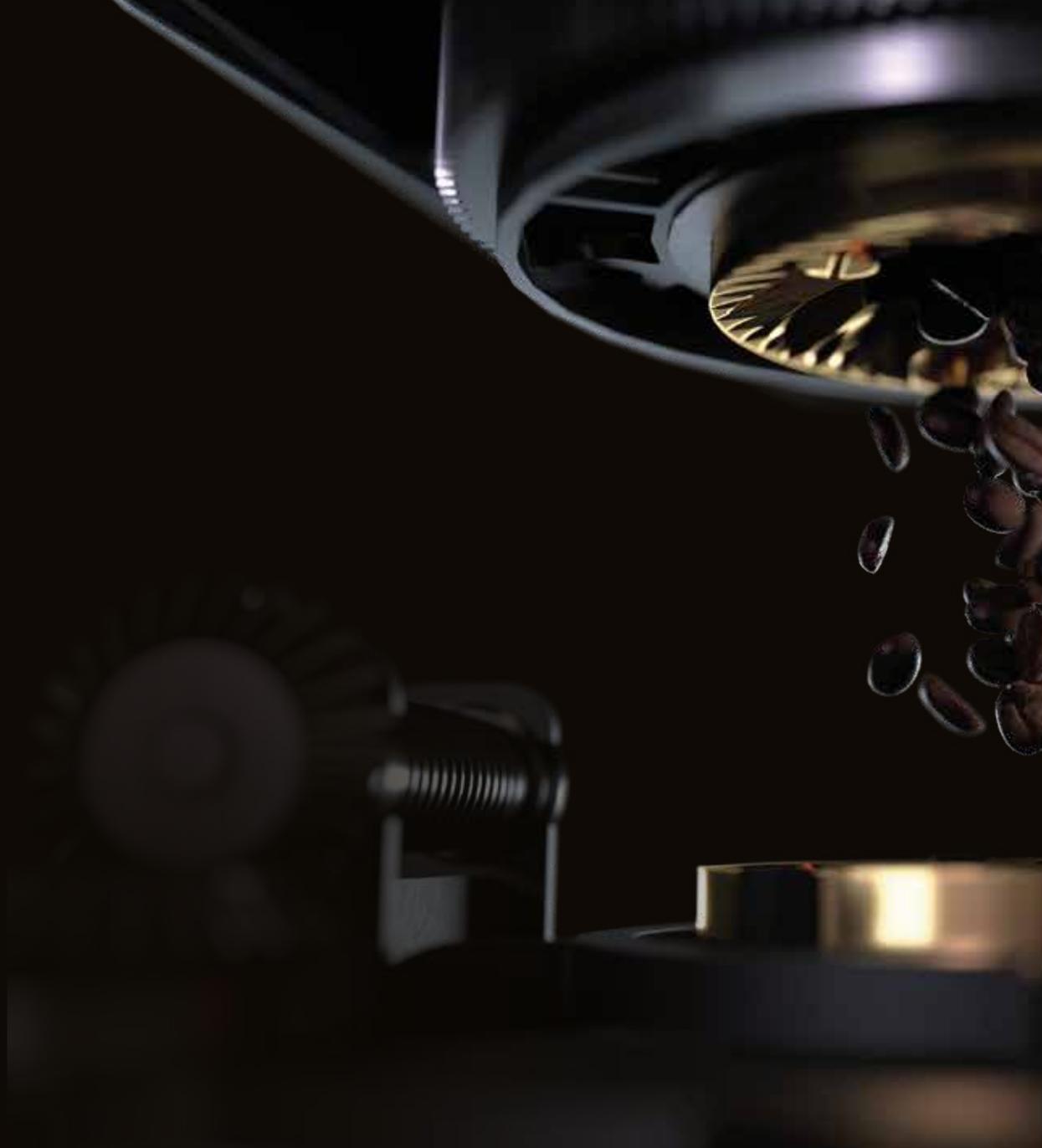
G50 è il macinadosatore ideale per chi punta all'eccellenza in tazza. Per tutti coloro che non vogliono scendere a compromessi con la qualità.

The G50 is the ideal coffee grinder-doser for those who strive for in-cup excellence. Because the coffee can only be extracted at its best if it is perfectly ground.

LA MATERIA, PRIMA

Preserva le caratteristiche organolettiche del caffè, dal chicco alla macinatura nel portafiltro.

La macinatura esalta ogni tipologia di caffè conservando mantenendo intatte le caratteristiche sensoriali che si ritroveranno in ogni tazza.





RAW MATERIAL, FIRST

It preserves the sensory characteristics of the coffee, from the bean to the grind in the filter.

The grind enhances each type of coffee, preserving the sensory characteristics found in every cup.

PERFORMANCE

Il chicco di caffè ha in sé
tutto ciò che serve.

Il nuovo macinadosatore G50 è progettato
in ogni dettaglio per estrarne il meglio.

The coffee bean has everything
needed in it. The new G50 grinder-doser
is meticulously designed to grind it
to perfection.

LE MACINE KEBER

Cuore pulsante di questo macinadosatore, trasformano la materia preservandone le proprietà ed esaltandone gusto e freschezza.

- Macine piane con copertura di Nitruro di Titanio
- Durabilità circa 4 volte superiore a macine standard

KEBER GRINDERS

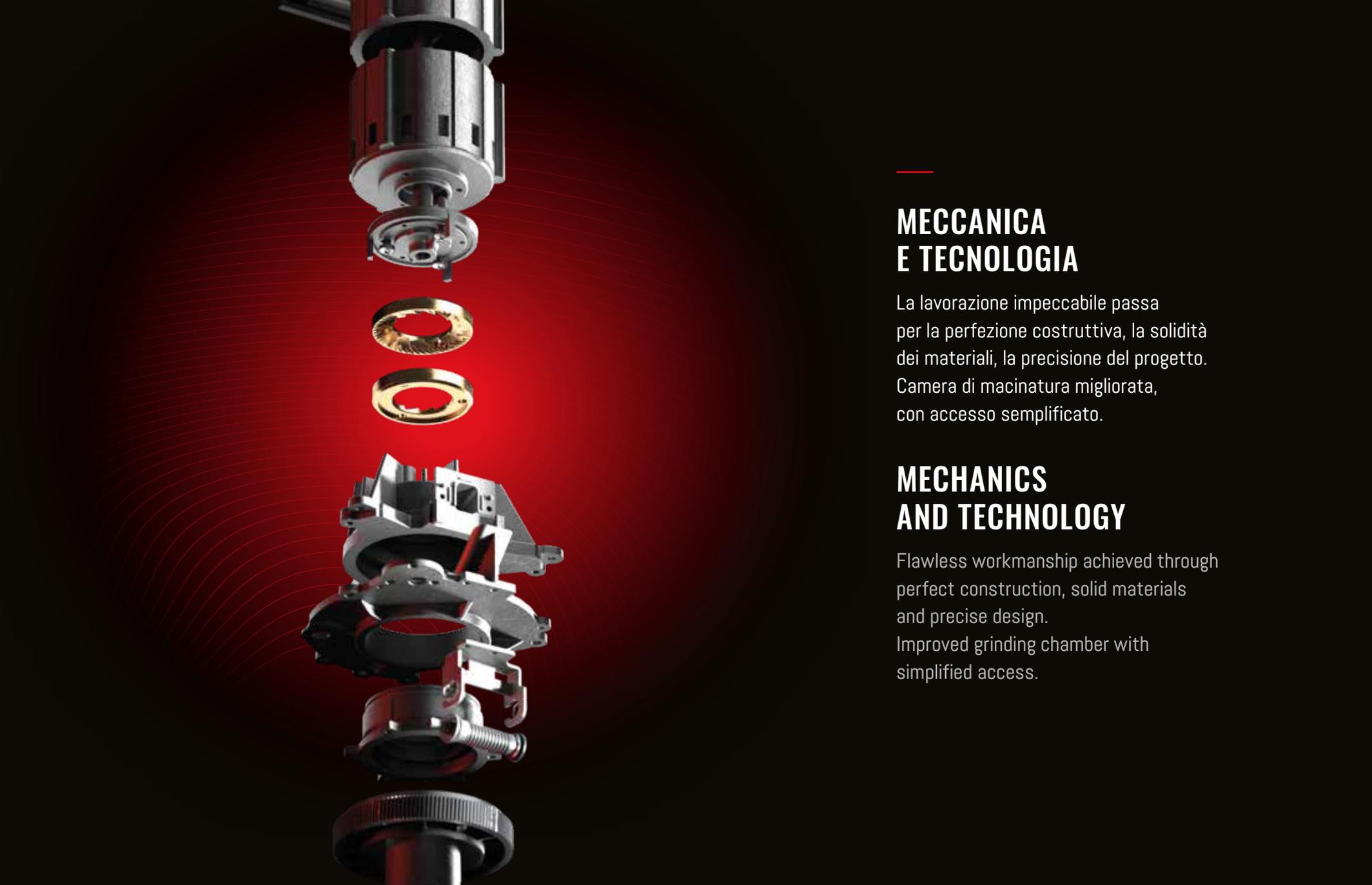
The heart of this grinder-doser, they transform the material while preserving its properties and enhancing its taste and freshness.

- Flat grinders with a titanium nitride coating
- Durability about 4 times higher than standard grinders.



keber





MECCANICA E TECNOLOGIA

La lavorazione impeccabile passa per la perfezione costruttiva, la solidità dei materiali, la precisione del progetto. Camera di macinatura migliorata, con accesso semplificato.

MECHANICS AND TECHNOLOGY

Flawless workmanship achieved through perfect construction, solid materials and precise design. Improved grinding chamber with simplified access.

PURA ESSENZA

La velocità d'erogazione garantisce il perfetto controllo della temperatura e una ritenzione minima del caffè in camera di macinatura, a beneficio della materia prima, della sua freschezza, della sua purezza.

Ogni macinatura è termo-controllata per garantire massima stabilità e preservare la sfera sensoriale del caffè.

PURE ESSENCE

The brewing speed ensures perfect temperature control and minimal retention of the coffee in the grinding chamber, with benefits for the raw material, its freshness and purity.

Each grind is thermo-controlled to ensure maximum stability and to preserve the coffee's sensory profile.

FREEDOM OF MOVEMENT

G50 segue la mano, accompagna l'occhio, asseconda i movimenti, perfeziona la tecnica. Ergonomia migliorata, il workflow del barista è guidato e senza margine d'errore.

The G50 follows your hand, accompanies your eye, supports your movements, and perfects your technique. Assisted by improved ergonomics, the barista's workflow is guided with no margin for error.

DRITTO AL PUNTO

Il caffè macinato cade con precisione nel portafiltro.

Non un granello disperso, sotto la luce che si accende al momento dell'erogazione per illuminare il campo d'azione.





STRAIGHT TO THE POINT

Ground coffee falls precisely into the filter holder.

There is not a single stray grain under the light that comes on during dispensing to illuminate the working area.

SEMPLICE E INTUITIVO

Imposta le preferenze di volta in volta, o una volta per tutte. Pochi semplici tap per definire granulometria e il tempo della macinatura sull'intuitivo touch display. Ogni icona è customizzabile nella posizione e nel colore per avere tutto sotto controllo.

SIMPLE AND INTUITIVE

Set preferences each time, or once and for all. It just takes a few simple taps to set the grind size and time on the intuitive touch display. The position and colour of each icon can be customised to keep everything under control.



CONNECTIVE INTELLIGENCE

G50 dialoga con la macchina,
dialoga con te.

Sempre connesso,
sempre a tua disposizione.

G50 dialogues with the machine
and with you.

Always connected, always
at your disposal.



SEMPRE PRONTO

Grazie alla tecnologia LaCimbali, G50 dialoga con la macchina espresso. PGS – 100% dei caffè monitorati, grazie al dialogo tra macchina e macinadosatore con auto regolazione della macinatura per una tazza sempre perfetta. Stabilizer – algoritmo di autocompensazione della dose, aggiusta in maniera automatica la dose di caffè al cambio di granulometria. BDS zero sprechi di caffè per errori di scelta ricetta.

ALWAYS READY

Thanks to LaCimbali technology, G50 dialogues with the espresso machine. PGS – 100% of coffee monitored thanks to the dialogue between the machine and grinder-doser with grinding self-adjustment for a perfect cup every time. Stabilizer – automatic dose-compensation algorithm, automatically adjusts the coffee dose when the grind size changes. BDS – zero coffee wastage due to recipe errors.



DESIGN

Esercizio di stile, ma compendio di funzionalità.

Equilibrio essenziale di forme e di linee. Perfetto in ogni contesto.

An exercise in style and embodiment of functionality. Minimalist balance of shapes and contours. Perfect in any setting.

PERFETTO DA OGNI LATO

Ogni particolare concorre a valorizzare la qualità del caffè e a garantire un'usabilità intuitiva e performante.

PERFECT FROM ALL SIDES

Every detail contributes to enhancing the quality of the coffee and ensuring intuitive, high-performance usability.



LA CCIMBALI
G50

**LA NUOVA ERA
DEI MACINADOSATORI**

**THE NEW ERA
OF GRINDER-DOSERS**



VEDILO NEL TUO BAR
INQUADRA IL QR CODE

e visualizza Cimbali G50 in realtà aumentata all'interno del tuo spazio.

SEE IT IN YOUR BAR
SCAN THE QR CODE

and view Cimbali G50 in reality increased within your space.



Versatile. Veloce. Preciso.
G50 è il macinadosatore LaCimbali di ultima generazione che rivoluziona il modo di macinare il caffè.

G50 nasce per semplificare la user experience.

Un design del tutto innovativo, dalle forme eleganti, presenta una nuova interfaccia: display touch capacitivo TFT 3,5, facile da utilizzare e completamente personalizzabile.

Il sistema di regolazione intuitivo e lo stabilizer assicurano performance costanti nel tempo, anche dopo un utilizzo intenso nelle ore di punta.

La versione premium è dotata di sistema bluetooth e tecnologia PGS, per garantire perfetta qualità di macinatura in Espresso.



Versatile. Fast. Precise.
The G50 is LaCimbali's latest-generation grinder-doser that revolutionises the way coffee is ground.

The G50 was created to simplify the user experience. A completely innovative design with elegant contours and a new interface: 3.5 TFT capacitive touch display, easy to use and fully customisable.

The intuitive adjustment system and stabiliser ensure consistent performance over time, even after intensive use during peak hours.

The premium version is equipped with a Bluetooth system and PGS technology to guarantee perfect grinding quality for espresso.



DATI TECNICI

PRODUCT INFORMATION

DIMENSIONI P X A X L (mm) DIMENSIONS H X W X D (mm)	210 X 384 X 559 mm
PESO NETTO (KG) NET WEIGHT (KG)	13 kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V) - MONOFASE POWER SUPPLY (V) - SINGLE PHASE	220-240 50Hz - 220V 60Hz
POTENZA INSTALLATA (W) INSTALLED POWER (W)	550 W
CAPACITÀ TRAMOGGIA HOPPER CAPACITY	1100 g
PRODUTTIVITÀ DI MACINAZIONE G/S GRINDING PRODUCTIVITY G/S	3 g/sec
DIMENSIONI DELLE MACINE (mm) GRINDER DIMENSIONS (mm)	64 mm

VERSIONE BASE: REGOLAZIONE MANUALE
BASIC VERSION: MANUAL SETTING

VERSIONE PREMIUM: REGOLAZIONE AUTOMATICA
PREMIUM VERSION: AUTOMATIC SETTING



BLUETOOTH (versione premium)
BLUETOOTH (premium version)



RETRO ILLUMINAZIONE (versione premium)
BACKLIGHTING



BARISTA DRIVE SYSTEM (optional nella versione premium)
BARISTA DRIVE SYSTEM (optional in the premium version)



DESIGN INNOVATIVO
INNOVATIVE DESIGN



PGS (versione premium)
PGS (premium version)



TOUCH SCREEN TFT 3,5
TOUCH SCREEN TFT 3,5



MACINE PIANE PVD
PVD FLAT GRINDERS

