

S20

COMPACT
footprint
FOR
OUTSTANDING
results



FR | DE

LA-CIMBALI

LA-CIMBALI

FR | DE

S20

*Compact footprint
for outstanding results*



sommaire / Inhaltsverzeichnis

04

LACIMBALI S20

06

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
PRODUKTMERKMALE

10

LACIMBALI S20 FRESH BREW

12

SOLUTIONS NUMÉRIQUES
DIGITALE LÖSUNGEN

20

S20 POUR VOTRE BUSINESS
S20 FÜR IHR UNTERNEHMEN

24

FICHES TECHNIQUES
DATENBLÄTTER

S20



LA CIMBALI

JUSQU'À 200 CAFÉS DE TRÈS HAUTE QUALITÉ PAR JOUR

Nous utilisons depuis toujours les technologies de pointe du secteur pour vous proposer les meilleures machines et pour obtenir le maximum de chaque mélange de café. La S20 est le produit de cette philosophie sous un format plus compact. Mise au point sur la base des connaissances et expériences accumulées avec les machines traditionnelles, elle étoffe la gamme des super-automatiques LaCimbali en fournissant la solution parfaite aux bars qui préparent jusqu'à 200 tasses par jour.

BIS 200 SPITZEN-KAFFEES AM TAG

Seit jeher setzen wir modernste Technologien ein, um Ihnen die besten Maschinen anzubieten und das Beste aus jeder Kaffeemischung herauszuholen. Die S20 ist das Resultat dieser Philosophie in einer noch kompakteren Form. Sie ist das Ergebnis des Know-hows und der Erfahrung, die wir mit herkömmlichen Maschinen gesammelt haben, und bereichert das Sortiment der LaCimbali Super-Kaffeeautomaten um eine perfekte Lösung für Unternehmen, die bis zu 200 Tassen pro Tag zubereiten.

LA FIABILITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

La S20 vise à représenter l'outil parfait pour votre travail quotidien. Avec ses extraordinaires solutions techniques et avec ses fonctions d'avant-garde, la préparation des boissons à base de café et de lait n'a jamais été aussi simple et intuitive. Et robuste, la S20 est une alliée fiable à chaque pause café.

ZUVERLÄSSIGKEIT IST UNSERE PRIORITÄT

Aus diesem Grund ist die S20 genau auf Ihre tägliche Arbeit zugeschnitten. Die innovativen technischen Lösungen und modernsten Funktionen machen die Zubereitung von Kaffee- und Milchgetränken so einfach und intuitiv wie nie zuvor. Und weil der Maschinenkörper so robust ist, ist die S20 ein zuverlässiger Begleiter in jeder Kaffeepause.

S20

BOISSONS DE PREMIÈRE QUALITÉ ET CARTE DIVERSIFIÉE

Nous savons très bien que chaque boisson est importante, pour vous et pour vos clients. Nous avons mis au point la S20 tout particulièrement pour garantir une gamme diversifiée de boissons de première qualité, jusqu'à la dernière goutte, pour tous les goûts.

ERSTKLASSIGE GETRÄNKE UND EIN UMFANGREICHES MENÜ

Wir wissen, dass Sie und Ihre Kunden auf jedes Getränk Wert legen. Deshalb haben wir die S20 so konzipiert, dass sie zahlreiche erstklassige Getränke für jeden Geschmack und höchste Qualität bis zum letzten Tropfen bietet.



TURBOSTEAM COLD TOUCH

La technologie est notre trait distinctif, et la **TurboSteam Cold Touch** est l'exemple parfait qui fait passer au niveau supérieur nos lances à vapeur. En raison de sa conception unique, la surface extérieure de la lance reste fraîche et confortable au toucher, même après l'émission de vapeur. Cette solution simplifie son utilisation et son nettoyage grâce à un revêtement isolant et antiadhésif particulier qui évite que les résidus de lait ne s'accrochent.

TURBOSTEAM COLD TOUCH

Technologie ist unser Aushängeschild und die **TurboSteam Cold Touch-Lanze** zeugt davon, dass unsere Dampfplanten einen neuen Standard erreicht haben. Durch das einzigartige Design bleibt die Dampfplanze außen angenehm kühl, auch während der Dampfabgabe. Dadurch wird die Handhabung erleichtert und auch die Reinigung wird durch eine spezielle Antihaf- und Isolierbeschichtung, die das Anhaften von Milchresten verhindert, vereinfacht.



UX INTUITIVE

La S20 est bien plus qu'une simple machine à café, c'est une expérience surprenante. Son écran tactile de 7" vous permet de naviguer facilement parmi une grande variété de boissons, ainsi que de personnaliser chaque icône. De l'économiseur d'écran aux animations durant la préparation des boissons, la S20 fait vivre à vos clients une expérience vraiment unique et personnalisée. Vous pourrez même les aider à choisir la boisson en leur montrant des clips vidéo et des animations. Équipée d'une interface intuitive et facile à utiliser, la S20 est l'accessoire idéal dans tous les lieux de travail.

INTUITIVE UX

Die S20 ist mehr als ein einfacher Kaffeevollautomat, sie ist ein umfassendes Erlebnis. Mit dem 7-Zoll-Touch-Display können Sie ganz einfach durch die verschiedenen Getränkeoptionen navigieren und jedes Symbol nach Wunsch anpassen. Vom Bildschirmschoner bis hin zu den Animationen während der Getränkezubereitung - mit der S20 können Sie Ihren Kunden ein einzigartiges und maßgeschneidertes Erlebnis bieten. Und mit eingeblendeten Videoclips und Animationen können Sie sie bei der Getränkewahl unterstützen. Durch ihre intuitive und benutzerfreundliche Bedienoberfläche ist die S20 die perfekte Ergänzung für jede Arbeitsumgebung.



AWS AUTOMATIC WASHING SYSTEM

La S20 n'a pas besoin d'un personnel pour ses cycles quotidiens de nettoyage qui sont automatiquement gérés par l'AWS (Automatic Washing System).

Ce système assure un nettoyage précis et efficace afin de garantir une hygiène optimale par la simple pression d'une touche. Consacrez moins de temps aux activités monotones et concentrez-vous sur ce qui compte le plus pour vous.

AWS AUTOMATIC WASHING SYSTEM

Die S20 benötigt für die täglichen Waschzyklen kein eigenes Personal, denn diese werden vom AWS (Automatic Washing System) automatisch gesteuert.

Dieses System garantiert eine gründliche und effiziente Reinigung und sorgt für maximale Hygiene mit einem einzigen Fingertipp. Sparen Sie bei gleichbleibenden Tätigkeiten wertvolle Zeit und konzentrieren Sie sich auf das, was für Sie am wichtigsten ist.

LA CIMBALI

SMART BOILER

La S20 possède le système Smart Boiler de LaCimbali avec un échangeur en mesure de gérer, avec efficacité, aussi les grandes productions de vapeur et d'eau chaude. Le barista peut compter sur cette technologie pour toujours avoir à disposition un débit de vapeur suffisant afin de préparer la mousse parfaite pour chaque boisson, y compris aux heures de pointe.

SMART BOILER

Die S20 ist mit dem Smart Boiler System von LaCimbali ausgestattet, einem Wärmetauscher, der auch große Dampf- und Heißwasseranforderungen effizient bewältigt. Mit dieser Technologie kann sich der Barista darauf verlassen immer genügend Dampf zu haben und selbst zu Stoßzeiten immer den perfekten Schaum für jedes Getränk zuzubereiten.

MOUSSE DE LAIT CHAUD

Avec LaCimbali S20, vous pourrez diversifier la carte des boissons à base de café, de chocolat et de mousse de lait chaud. La S20 permet de préparer une mousse de lait chaud et froid, puis de la verser directement dans la tasse simplement et rapidement. Pas de perte de temps, zéro gaspillage de lait et résultat constant.

HEISSER MILCHSCHAUH

Mit der S20 von LaCimbali können Sie Ihr Angebot mit Kaffee, Schokolade und Getränken mit heißem Milchschaum bereichern. Mit S20 können Sie schnell und einfach heiße und kalte Milch aufschäumen und direkt in die Tasse geben. So sparen Sie Zeit, verschwenden keine Milch und erhalten ein immer gleichbleibendes Ergebnis.



S20

S20 FRESH BREW

LA SOLUTION BEAN-TO-CUP TOUJOURS FRAÎCHE ET DE QUALITÉ OPTIMALE

Nous vous présentons la **S20 Fresh Brew** qui complète la gamme de machines à café entièrement automatiques de LaCimbali, faite pour les passionnés de café qui ne se contentent pas du classique expresso. Solution parfaite pour tous les passionnés de café qui veulent varier leur carte, la S20 Fresh Brew vous permet de sélectionner **2 différentes températures** pour déguster la moindre goutte de votre café favori, du café glacé au macchiato caldo. Mise au point pour garantir des performances de première qualité et la continuité du travail aux moments de pointe, y compris pour tasses et carafes XXL, elle est la machine idéale pour le café glacé parfait. Dégustez-vous d'une grande variété de boissons chaudes ou froides à base de café en plusieurs arômes, avec la pratique fonction **double tamp** dans les formats de 20 et 24 oz (59 et 71 cl), avec un pressage parfait digne du meilleur barista. Préparez l'infusion d'une simple pression pour profiter, en quelques secondes, de tout l'arôme de vos mélanges.

VON DER BOHNE IN DIE TASSE IMMER FRISCH UND ERSTKLASSIG

Mit der **S20 Fresh Brew**, die für Kaffeeliebhaber, die mehr als einen klassischen Espresso wollen, gedacht ist, hat LaCimbali ihr Sortiment an Kaffeevollautomaten vervollständigt. Die S20 Fresh Brew ist die perfekte Lösung für alle Kaffeeliebhaber, die auf der Suche nach Abwechslung sind. Sie können zwischen **2 verschiedenen Temperaturen** wählen, so dass Sie Ihren Lieblingskaffee in allen Variationen genießen können, vom Eiskaffee bis zu einem warmen Macchiato. Sie wurde für hohe Qualität und konstante Leistung in Stoßzeiten entwickelt, auch für XXL-Tassen und Kannen und ist die ideale Maschine für den perfekten Eiskaffee. Genießen Sie eine große Auswahl an heißen oder kalten Kaffeegetränken in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die praktische **Double Tamp**-Funktion in den Größen 20 und 24 oz sorgt für einen perfekt gepressten Kaffee, der dem besten Barista in nichts nachsteht. Mit einem Fingertipp gießen Sie den Kaffee nach Wunsch auf und können in Sekundenschnelle das volle Aroma Ihrer Mischungen genießen.



BUSINESS SERVICE

ART.IN.COFFEE: TOUTES LES DONNÉES DONT VOUS AVEZ BESOIN, AU MÊME ENDROIT

LaCimbali soutient votre business avec des solutions spéciales qui simplifient non seulement votre travail, mais aussi la consultation et la gestion de votre machine.

Art.In.Coffee simplifie votre **business** :

- Analyse des données de consommation pour optimiser les activités.
- Bidirectionnalité : l'assistance technique peut aider le client à ajuster à distance certains paramètres de la machines et la configuration des recettes. De même, chaque activité commerciale peut rapidement personnaliser l'interface utilisateur avec des icônes, des fonds d'écran et des images à des fins publicitaires.

Art.In.Coffee peut être intégré à d'autres systèmes de collecte et de visualisation des données via l'accès aux API.

Les interventions de **service** sont également plus simples :

- En optimisant la gestion des machines, en surveillant activement leur fonctionnement, les conditions de maintenance, les alarmes ou erreurs éventuels détectés par les logiques embarquées.
- En améliorant la réactivité du service et les éventuelles opérations de maintenance.

ART.IN.COFFEE: ALLE DATEN, DIE SIE BRAUCHEN, AN EINEM ORT

LaCimbali unterstützt jedes Unternehmen mit speziellen Lösungen, die Ihnen einen Teil der Arbeit abnehmen und die Betreuung und Verwaltung Ihrer Maschine erleichtern.

Art.In.Coffee erleichtert Ihr **Geschäft**:

- Unterstützung der Tätigkeiten durch Analyse der Daten zum Getränkekonsum.
- Bidirektional: Der technische Kundendienst unterstützt den Kunden bei der Fernanpassung bestimmter Maschinenparameter und Rezepteinstellungen. Gleichzeitig kann jedes Unternehmen die Benutzeroberfläche schnell mit speziellen Symbolen, Hintergründen und Bildern für Werbezwecke anpassen.

Art.In.Coffee kann durch API-Zugriff mit anderen Datenerfassungs- und Visualisierungssystemen integriert werden.

Zudem werden die Abläufe im **Servicebereich** vereinfacht:

- Das Management der Maschinen wird durch die aktive Überwachung ihres Betriebs, ihres Wartungszustands und der von der Bordlogik erkannten Alarme und Fehler optimiert.
- Die Reaktionsfähigkeit des Dienstes und mögliche Wartungsmaßnahmen werden verbessert.

**NOUS AVONS LA SOLUTION.
OÙ QUE VOUS VOUS TROUVIEZ, À N'IMPORTE QUEL MOMENT,
POUR N'IMPORTE QUEL PROBLÈME.**

Les solutions service pour le business n'ont jamais été aussi simples grâce à notre **Global Remote Service Program***.

Les techniciens experts de LaCimbali ou de ses partenaires peuvent travailler depuis leur ordinateur sur l'interface utilisateur de la machine comme s'ils se trouvaient juste en face : Accéder à la configuration pour modifier les paramètres, consulter les archives de diagnostic et mettre à jour le logiciel.

Résoudre les problèmes ou effectuer un diagnostic pour réduire de 15 % les frais de déplacement et pour optimiser de 20 % le temps de travail des techniciens sur place.

Contrôle à distance : quel que soit le problème, LaCimbali ou l'un des techniciens experts de ses partenaires peuvent procéder, à distance, à tous les réglages nécessaires.

Intervention rapide sur place : si un problème mécanique est détecté, les techniciens experts peuvent facilement fournir à distance toutes les informations pertinentes au technicien pour optimiser les délais.

**WIR HABEN DIE LÖSUNG.
WO AUCH IMMER SIE SIND, JEDERZEIT,
FÜR JEDES PROBLEM.**

Servicelösungen für Unternehmen waren noch nie so einfach, dank unserem **Global Remote Service Program***.

Die Fachtechniker von XX oder seinen Partnern können von ihrem eigenen Computer aus an der Benutzeroberfläche der Maschine arbeiten, als ob sie direkt davor stünden:

Sie können auf die Konfiguration zugreifen, um Einstellungen zu ändern, die Archive für Diagnosen zu konsultieren und die Software zu aktualisieren.

Sie können Störungen beheben oder Probleme diagnostizieren und so die Reisekosten um 15 % senken und den Zeitaufwand der Techniker vor Ort um 20 % optimieren.

Fernsteuerung: gal, um was für ein Problem es sich handelt, LaCimbali oder einer der Fachtechniker seiner Partner kann alle notwendigen Anpassungen aus der Ferne vornehmen.

Schneller Einsatz vor Ort: Wenn eine mechanische Störung vorliegt, können Remote-Fachleute dem Techniker problemlos alle relevanten Informationen zur Verfügung stellen, wodurch er viel Zeit spart.

* Vendu à part, abonnement nécessaire.

* Separat erhältlich, Abonnement erforderlich.



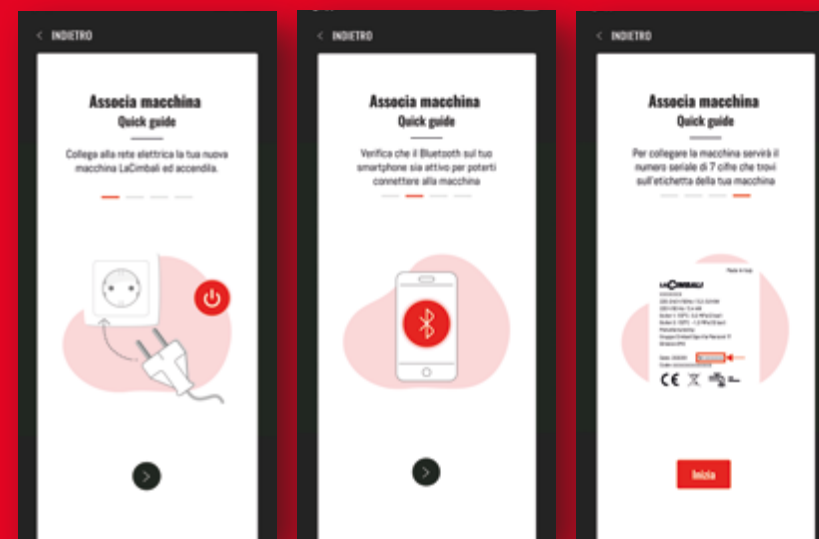
UX N'A PAS SON ÉGAL

Depuis toujours, nous avons pour objectif de créer et de fabriquer des machines formidables, et d'en simplifier leur utilisation de plus en plus. Chez LaCimbali, nous avons développé des applis révolutionnaires pour guider les utilisateurs dans une expérience agréable et intuitive.

UX OHNE GLEICHEN

Seit jeher bemühen wir uns, leistungsstarke Maschinen zu entwickeln und herzustellen, die so benutzerfreundlich wie möglich sind. Aus diesem Grund haben wir bei LaCimbali innovative Apps entwickelt, die den Benutzer durch eine positive und intuitive Erfahrung begleiten.

LA CIMBALI



APP LACIMBALI PROJECT

Une appli pour véritables coffee lovers, pour ravir les sens à chaque tasse avec nos machines LaCimbali. Cette solution numérique vous permet d'associer et de configurer vos machines en toute simplicité. Activez à distance l'économie d'énergie, personnalisez l'éclairage, créez et gérez vos profils d'infusion personnels ; tout au même endroit. Recevez aussi les infos et les mises à jour sur le monde LaCimbali, pour ne jamais rien rater.*

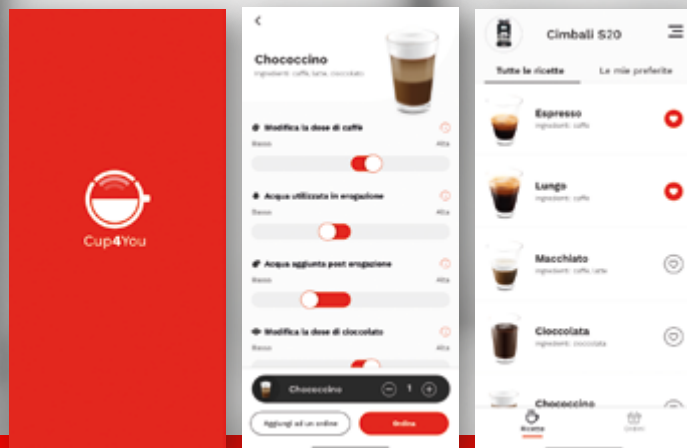
APP LACIMBALI PROJECT

Eine App für echte Kaffeeliebhaber, um mit jeder mit unseren LaCimbali-Maschinen zubereiteten Tasse die Sinne zu erfreuen. Die digitale Lösung, mit der Sie Ihre Geräte mühelos verknüpfen und einrichten können. Aktivieren Sie aus der Ferne die Energiesparfunktion, passen Sie die Beleuchtung an, erstellen und verwalten Sie Ihre persönlichen Aufgussprofile - alles von einem Ort aus. Darüber hinaus erhalten Sie regelmäßig Nachrichten und Updates zu LaCimbali, so dass Ihnen nichts entgeht.

* Association, économie d'énergie et personnalisation disponibles exclusivement sur les modèles traditionnels.

* Verknüpfung, Energiesparen und individuelle Anpassung sind nur bei herkömmlichen Modellen möglich.

S 20



CUP4YOU

L'extraordinaire appli développée par LaCimballi propose une interaction simple et moderne avec les machines super-automatiques de la gamme. Personnalisez et enregistrez toutes les recettes, fidélisez vos clients en personnalisant l'interface graphique et géolocalisez vos magasins. Une façon nouvelle, facile et intuitive de gérer les commandes vers la machine : création de la commande, association des boissons, envoi de la commande à la machine via Wifi, confirmation de préparation de la commande : et le tour est joué.

CUP4YOU

Die von LaCimballi entwickelte innovative App ermöglicht den einfachen und modernen Dialog mit den Super-Vollautomaten des Sortiments. Passen Sie jedes Rezept an und speichern Sie es, binden Sie Ihre Kunden, indem Sie die grafische Oberfläche anpassen, und geolokalisieren Sie Ihre Verkaufsstätten. Ein neues, einfaches und intuitives Verfahren zur Verwaltung von Bestellungen an den Automaten: Bestellung erstellen, Getränke zuordnen, Bestellung über WLAN an den Automaten senden, Vorbereitung der Bestellung bestätigen: und das war's.

SYSTÈMES DE PAIEMENT CASHLESS

LaCimballi S20 est compatible avec les systèmes de paiement cashless de Nayax*. Avec Nayax, vous pourrez proposer un paiement pratique par carte contactless ou par smartphone. Nayax permet aussi de définir des recharges prépayées et d'éventuels programmes de fidélité pour augmenter la fréquence d'utilisation. La S20 peut intégrer non seulement les systèmes Nayax, mais également d'autres méthodes de paiement avec protocole CSI/CCI.

BARGELDLOSE ZAHLUNGSSYSTEME

LaCimballi S20 ist für die Integration mit den bargeldlosen Zahlungssystemen von Nayax* vorbereitet. Mit Nayax kann jeder bequem mit seiner kontaktlosen Bankkarte oder seinem Smartphone bezahlen. Darüber hinaus können Sie mit Nayax Prepaid-Aufladungen und mögliche Treueprogramme einrichten, um die Nutzungshäufigkeit zu erhöhen. Zusätzlich zu den Nayax-Systemen ist S20 für die Integration mit anderen mit dem CSI/CCI-Protokoll ausgestatteten Zahlungssystemen vorbereitet.

* Dispositif à acheter à part.

* Das Gerät ist separat erhältlich.

OCS BUSINESS

LaCimbali S20 est la machine à café idéale dans un bureau moderne pour préparer des boissons de première qualité simplement et rapidement. En un instant, elle devient l'exclusif barista du bureau pour une pause café parfaite. Grâce à son design optimisé pour petits espaces, la S20 occupe peu de place sans sacrifier la performance.

Équipée de deux moulins, elle procède sur le moment au broyage des grains pour chaque café. De plus, l'interface intuitive en simplifie l'utilisation par quiconque, et le cycle de nettoyage est entièrement automatisé pour réduire les interventions manuelles.

OCS BUSINESS

LaCimbali S20 ist der ideale Kaffeeautomat für das moderne Büro und bereitet schnell und einfach erstklassige Getränke zu. Im Handumdrehen verwandelt sie sich in den exklusiven Büro-Barista und Sie genießen die perfekte Kaffeepause. Dank seines platzoptimierten Designs kann die S20 auf kleinstem Raum untergebracht werden, ohne an Leistung einzubüßen.

Sie ist mit zwei Mahlwerken ausgestattet, die sicherstellen, dass die Bohnen für jeden Kaffee frisch gemahlen werden. Darüber hinaus ist die intuitive Benutzeroberfläche des Geräts besonders benutzerfreundlich, und der Reinigungszyklus ist vollständig automatisiert, so dass weniger manuelle Eingriffe erforderlich sind.



LA CIMBALI

HOSPITALITY

Faites passer votre structure au niveau supérieur avec la S20. Avec son interface simple et avec son écran tactile intuitif, même le personnel non spécialisé peut utiliser la machine en toute facilité pour servir les clients. De plus, les fonctions avancées et les applis modernes vous permettent de créer votre propre carte personnalisée en fonction des choix les plus fréquents de vos clients.

Qu'il s'agisse d'un rapide expresso en début de journée, d'un cappuccino onctueux l'après-midi ou d'un rafraîchissant café glacé par une chaude journée, la S20 offre toujours une qualité constante. Rappelez-vous : à chaque café bien préparé, un client plus content.

HOSPITALITY

Mit S20 bringen Sie Ihre Einrichtung auf den neuesten Stand. Die benutzerfreundliche Oberfläche und der intuitiv bedienbare Touchscreen ermöglichen es auch Laien, das Gerät zu handhaben und die Gäste mit Leichtigkeit zu bedienen. Außerdem können Sie mit den erweiterten Funktionen und den modernen, angeschlossenen Apps Ihr eigenes, individuelles Menü erstellen und dabei die häufigsten Wünsche Ihrer Gäste berücksichtigen.

Ob es ein schneller Espresso für den Start in den Tag, ein cremiger Cappuccino für den Nachmittag oder ein erfrischender Eiskaffee an einem heißen Tag ist, die S20 bietet immer gleichbleibende Qualität. Denken Sie daran: ein guter Kaffee sorgt für zufriedener Gäste.



S20

RESTAURANTS À SERVICE RAPIDE

Aucun repas, ni même les plus rapides, est complet sans un café. Le goût est trop souvent sacrifié en faveur du profit économique et de la rapidité, ces jours sont désormais terminés. Des cantines aux restos self-service, LaCimbali S20 trouve toujours sa place.

En raison de la facilité d'emploi et des recettes prédéfinies, les clients peuvent commander eux-mêmes leurs boissons favorites, sans aucune aide, pour profiter de la qualité que seules les machines LaCimbali garantissent.

Équipée d'une bouilloire de grande capacité, la S20 assure une distribution continue d'eau chaude et de vapeur, et devient ainsi idéale dans les endroits très fréquentés aux heures de pointe. De plus, compacte, elle peut être installée partout sans problème.

IMBISSE UND KIOSKE

Keine Mahlzeit, auch wenn es nur ein eiliger Happen ist, ist ohne einen Kaffee abgeschlossen. Zu oft opfern wir den Geschmack der Bequemlichkeit und Schnelligkeit zuliebe; diese Zeiten sind vorbei. Egal ob Kantinen oder Selbstbedienungstheken, LaCimbali S20 ist immer dabei.

Durch die Benutzerfreundlichkeit und die voreingestellten Rezepte können die Kunden ihre Lieblingsgetränke ohne Hilfe bestellen und dabei die Qualität genießen, die nur LaCimbali-Maschinen garantieren. Der besonders große Kessel von S20 versorgt die Maschine ständig mit heißem Wasser und Dampf und ist damit ideal für stark frequentierte Bereiche zu Stoßzeiten. Außerdem kann sie dank ihrer kompakten Abmessungen bequem an jedem Ort aufgestellt werden.



LA CIMBALI

STATIONS-SERVICE

Dans les stations-service, les personnes sont souvent pressées, mais ça ne signifie pas pour autant qu'elles accordent moins d'importance à la qualité du café.

La S20 fera la différence entre votre station-service et les autres. Elle permet d'associer l'utilité pratique des machines automatiques à l'arôme exclusif des machines à espresso de première qualité. En mesure de préparer jusqu'à 200 tasses par jour, elle s'adapte facilement au flux de clientèle et son système de lavage automatique ne vous donnera jamais aucune interruption de service à l'improviste.

TANKSTELLEN

Tankstellenbesucher mögen es eilig haben, aber das bedeutet nicht, dass sie keinen Wert auf die Qualität des Kaffees legen.

Die S20 wird Ihre Tankstelle von anderen unterscheiden. So können Sie die Vorteile eines Vollautomaten mit dem einzigartigen Aroma einer hochwertigen Espressomaschine kombinieren. Mit einer Tagesleistung von bis zu 200 Tassen kann sie problemlos mit dem Kundenstrom mithalten, und mit dem automatischen Spülsystem müssen Sie sich keine Sorgen über plötzliche Unterbrechungen machen.



S20

ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



CHAUFFE-TASSES / TASSENWÄRMER

Largeur / Breite (mm/in)	290 / 11,4
Profondeur / Tiefe (mm/in)	435 / 17,1
Hauteur max / Max. Höhe (mm/in)	738 / 29



MODULE FRIGO 4 LITRES / KÜHLSCHRANKMODUL 4 LITER

Largeur / Breite (mm/in)	290 / 11,4
Profondeur / Tiefe (mm/in)	435 / 17,1
Hauteur max / Max. Höhe (mm/in)	738 / 29



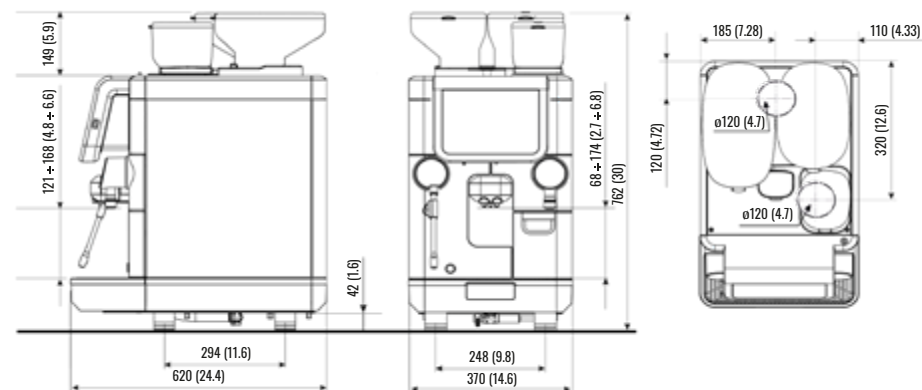
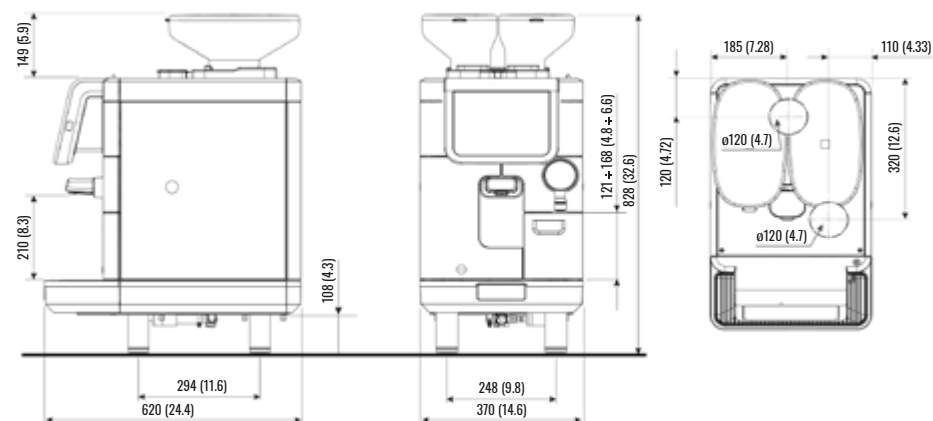
MODULE FRIGO 8 LITRES / KÜHLSCHRANKMODUL 8 LITER

Largeur / Breite (mm/in)	290 / 11,4
Profondeur / Tiefe (mm/in)	435 / 17,1
Hauteur max / Max. Höhe (mm/in)	643 / 25,3

LA CIMBALI

DESSINS TECHNIQUES / TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

S20

S20
FRESH BREW

S 20

DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

	S + TS	CP	CS	FB
Touches de sélection des doses Auswahltasten mit Dosierfunktion	24 8 x 3 6 x 4 4 x 6	24 8 x 3 6 x 4 4 x 6	24 8 x 3 6 x 4 4 x 6	16
Touches de sélection eau chaude Heißwasser-Auswahltasten	2	2	2	-
Tuyau eau chaude Heißwasserhahn	1	1	1	EN OPTION OPTIONAL
Buse vapeur Dampflanze	-	1	1	-
TurboSteam Cold Touch	1	-	-	-
MilkPS	-	1	1	-
Smart Boiler	✓	✓	✓	✓
Chaudière Kessel	1	1	1	1
Capacité chaudière Kesselkapazität	2,6 L	2,6 L	2,6 L	2,6 L
Capacité échangeur de chaleur Wärmetauscherleistung	0,25 L	0,25 L	0,25 L	0,25 L
Moulin-doseurs Kaffee-Dosiermühlen	2	2	2	2
Trémies à café Kaffeetrichter	2	2	2	2
Capacité trémies Fassungsvermögen Trichter	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg	2 x 1,2 Kg + 1 x 1,0 Kg	2 x 1,2 Kg
Trémie solubles Trichter für Instantprodukte	-	-	1	-
Capacité trémie solubles Fassungsvermögen Trichte für Instantprodukte	-	-	1,0 Kg	-
Mélangeur poudres solubles Instantprodukte-Mixer	-	-	1	-
Wifi bidirectionnel 2-Wege-WLAN	✓	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓	✓

DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

Dimensions L x P x H (mm) Abmessungen B x T x H (mm)	370 x 620 x 762		
Poids (kg) Gewicht (kg)	71		
Puissance maximale à Installierte Leistung bei	220-240V-50Hz	(w)	3200 - 3800
	220V-60Hz	(w)	3400



LA Cimbali

Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco (MI)
Italie / Italien

+39 02 90 04 91

cimbali.com

 CimbaliOfficial

 cimbali_official

