



LA Cimbali

LAC

LAC

LAC LAC

LAC

LAC

LA-CIMBALI

INDEX / INDICE

04

LACIMBALI S60

06

PRODUCT FEATURES
CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

16

DIGITAL SOLUTIONS
SOLUZIONI DIGITALI

24

S60 FOR YOUR BUSINESS
S60 PER IL TUO BUSINESS

26

TECHNICAL SHEETS
SCHEDE TECNICHE



S60

ONLY YOU CHOOSE WHAT EXCELLENCE TASTES LIKE.



LA CIMBALI

FROM THE 1ST TO THE 600TH, EVERY CUP IS THE BEST ONE YET

The comfort and precision of a fully automatic machine with all the premiums of a traditional one, compromising not one bit of quality. S60 is conceived for locations that require a highly-performing coffee machine, able to guarantee up to 260 cups of espresso per hour and 600 cups per day, unprecedented values for fully automatic machines. Exactly what you needed to make a grand entrance into the world of higher coffee-making.

DALLA 1^a ALLA 600^a, OGNI TAZZA È LA MIGLIORE

Il comfort e la precisione di una macchina superautomatica con tutti i vantaggi di una tradizionale, senza compromettere la qualità. S60 è pensata per i business che richiedono una macchina da caffè altamente performante, in grado di garantire fino a 260 espressi l'ora e fino a 600 al giorno, valori senza precedenti per le macchine completamente automatiche. Quello di cui avevi bisogno per fare un ingresso in grande stile nel mondo della caffetteria superiore.

UNLEASH YOUR COFFEE PASSION

LaCimbali S60 is the epitome of espresso excellence, bringing together all the features and technology of our S line of automatic machines, and taking it one step further so that every barista can feel at home with it. Crafted with precision and attention to detail, it offers a sophisticated solution for establishments that demand the utmost in coffee perfection.

SPRIGIONA LA TUA PASSIONE PER IL CAFFÈ

LaCimbali S60 è il sunto dell'eccellenza nella preparazione dell'espresso, unendo la tecnologia della nostra S-line di macchine automatiche e portandola al livello successivo. Un risultato che farà sentire ogni barista nel suo habitat naturale. Realizzata con precisione e attenzione ai dettagli, è la soluzione sofisticata per i locali che richiedono la massima espressione del caffè.

S60

EXPANDING POSSIBILITIES

COFFEE CAROUSEL

Introducing a revolutionary feature that enhances the barista's workflow, the Carousel system. Queue up as many coffees as you need, S60 will be your best productivity ally. Thanks to its pre-heated, metal body, S60 will start pre-grinding and loading your next coffee during your current extraction, already set for the next one. This will make your rush-hour lines move quicker without ever delivering one second-rate cup.

ESPANDI LE POSSIBILITÀ

COFFEE CAROUSEL

Metti in coda tutti i caffè necessari ed S60 sarà il tuo assistente di produttività. Il sistema Carosello di S60, pre-riscaldato e in metallo, attiva la pre-macinatura e il caricamento del caffè successivo durante l'estrazione in corso, per non farti perdere neanche un secondo. La fila dell'ora di punta sarà smaltita in un attimo, senza mai produrre una tazzina non all'altezza.





YOU'RE NOT SEEING DOUBLE

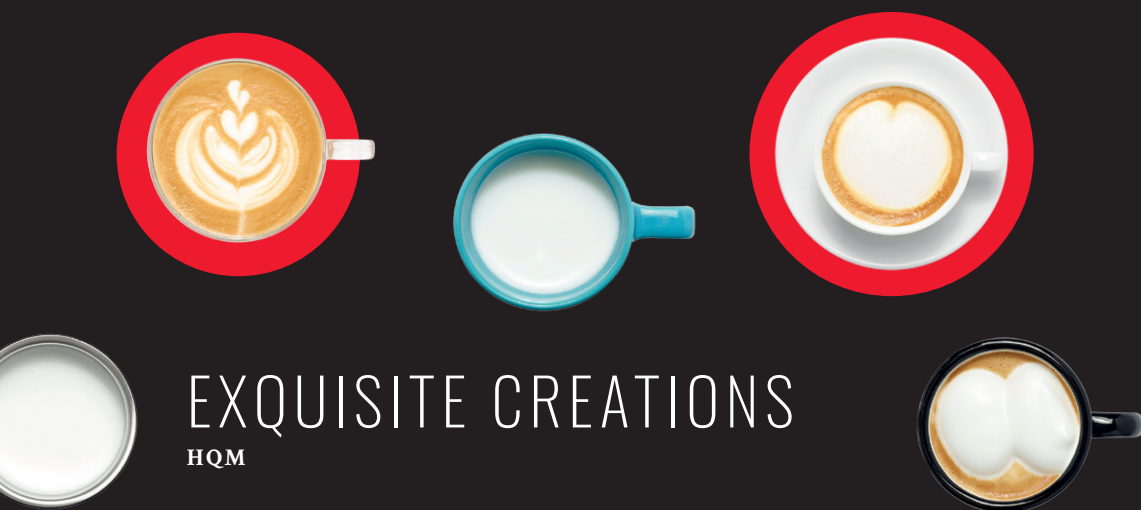
DOUBLE DISPLAY

S60 is the ultimate fully automatic machine for both quality and user experience. Its 7" display will showcase every recipe available, both the classics and your custom ones, letting you select the desired cup just the way you like it. The bottom, super-wide 11" display can give you quick access to selected recipes, saving precious time on your best-sellers. For increased productivity, 9 physical buttons are also placed right below it, enhancing the barista-machine interaction.

NON VEDI DOPPIO

DOPPIO DISPLAY

S60 è la superautomatica per eccellenza, per qualità ed esperienza d'uso. Il display da 7" mostra le ricette disponibili, dalle classiche a quelle personalizzate da te, per un caffè esattamente come richiesto. Il display ultra-wide da 11" inferiore consente di accedere ad un menù di scelta rapida, risparmiando tempo prezioso per le bevande più richieste. Per una maggiore produttività, 9 pulsanti fisici sono posizionati sotto il display, per rendere ancora più completa l'interazione tra il barista e la macchina.



EXQUISITE CREATIONS

HQM

Unlock the true potential of **milk-based beverages** with S60's **High-Quality Milk system**.

Backed by the new milk-management dedicated circuit, it ensures a constantly perfect frothing, in which no steam is in direct contact with milk, avoiding watered-down beverages and preserving its quality.

The system can dispense hot and cold milk with substantial, tasty cream. Harnessing advanced technology, S60 ensures precise temperature control and impeccable froth texture, resulting in velvety-smooth cappuccinos, lattes, and macchiatos. Delight your customers with a whole new level of perfection.

CREAZIONI PREGIATE

HQM

Sfrutta appieno il potenziale delle **bevande a base di latte** con il sistema **High-Quality Milk** di S60.

Forte del nuovo circuito interno, dedicato alla gestione del latte, garantisce una montatura sempre perfetta, nella quale il vapore non entra direttamente a contatto con il latte, evitando bevande annacquate e preservandone la qualità.

Il sistema è in grado di erogare delizioso latte montato caldo e freddo, dalla crema gustosa e consistente. Abbinato alla tecnologia LaCimbali, garantisce un controllo preciso della temperatura e una consistenza della schiuma impeccabile, ottenendo cappuccini e macchiati vellutati e cremosi. L'ideale per deliziare i tuoi clienti con un nuovo livello di perfezione.

LA CIMBALI

DOUBLE THE COOLNESS

DUAL-FRIDGE

LaCimbali S60 understands the diverse preferences of your customers. With the innovative **Dual Fridge***, you can store and serve two different types of milk simultaneously, thanks to the steam-wand pair equipped on the S60. From traditional dairy milk to vegan alternatives like oat or soy, S60 offers unparalleled flexibility in accommodating varying dietary needs and preferences. Now, you can effortlessly expand your menu, ensuring every customer finds their perfect cup of coffee.

RADDOPPIA LA FRESCHEZZA

DUAL-FRIDGE

Al giorno d'oggi è importante comprendere le diverse preferenze dei clienti. Con l'innovativo **Dual-Fridge***, puoi conservare e servire contemporaneamente due diversi tipi di latte, grazie anche alla coppia di lance vapore. Dal tradizionale latte vaccino alle alternative vegane come avena o soia, S60 offre un'inedita flessibilità nell'adattarsi a diverse esigenze dietetiche e gusti. Espandi senza sforzi il tuo menu, garantendo che ogni cliente trovi la sua tazza di caffè ideale.

* Sold separately. / * Venduto separatamente.



S60

GRIND TO EXCELLENCE

PGS

Nothing is left to chance with S60. The PGS (Perfect Grinding System) feature constantly monitors coffee beans parameters, tweaking and correcting dosing and grinding settings if necessary, ensuring a consistently excellent delivery in extraction quality.

The PGS isn't the only upgrade S60 brings to coffee beans. Armed with a triple hopper and triple grinder, it gives you greater flexibility in your menu width. With S60, you can have your favourite coffee beans, together with additional blends, such as decaf, ready-to-grind and serve with top-notch quality.

MACINATURA D'ECCELLENZA

PGS

Con S60 niente è lasciato al caso. Grazie alla funzionalità PGS (Perfect Grinding System), ogni parametro dei chicchi di caffè è costantemente monitorato, correggendo il dosaggio e la macinatura quando necessario.

Il PGS non è però l'unico upgrade che S60 apporta ai chicchi. Dotata di una tripla tramoggia e triplo macinino, ti permette di allargare notevolmente il tuo menù. Con S60, i tuoi chicchi preferiti saranno a lato di miscele aggiuntive, come il decaf, per essere sempre pronti ad essere serviti con la miglior qualità possibile.

LA CIMBALI

ENHANCED BARISTA EXPERIENCE

UX

LaCimbali S60 is the ultimate expression of a fully automatic coffee machine, with the quality of a full-fledged traditional one. Designed to empower the skilled barista, S60 offers full control over every parameter, from grind size and extraction time to water temperature and pressure. Immerse yourself in the craft of espresso-making, fine-tuning each shot to perfection and delighting discerning coffee lovers with extraordinary flavours.



ESPERIENZA DEL BARISTA MIGLIORATA

UX

LaCimbali S60 è l'espressione suprema delle macchine da caffè superautomatiche, con tutta la qualità di una macchina tradizionale. Progettata per mettere il barista esperto nelle migliori condizioni possibili, la S60 offre il pieno controllo su ogni parametro, dalla dimensione della macinatura e il tempo di estrazione, fino alla temperatura dell'acqua e alla pressione. La massima espressione dell'arte della preparazione dell'espresso, curando ogni tazza alla perfezione e deliziando gli appassionati di caffè più esigenti con sapori straordinari.

S60

STREAMLINED CLEANLINESS

AWS

Stop worrying about routine washings when you're preparing a perfect cappuccino. S60 is equipped with the **Automatic Washing System (AWS)**, taking care of washing cycles with complete autonomy. Enjoy impeccable cleanliness and maximum hygiene without lifting a single finger. With the AWS, you can focus on delivering exceptional coffee experiences while the machine effortlessly maintains its pristine condition, ensuring long-lasting performance and reliability.

For an even higher grade of cleanliness, choose LaCimbali cleaning products, designed to thoroughly look after your machine.

PULIZIA SEMPLIFICATA

AWS

Non preoccuparti mai più della pulizia che ti aspetterà dopo il cappuccino che stai preparando. S60 è dotata del **Sistema di Pulizia Automatica (AWS, Automatic Washing System)**, che si occupa dei cicli di lavaggio in completa autonomia. Goditi una macchina impeccabile e la massima igiene senza alzare un dito. Grazie all'AWS, potrai concentrarti nel servizio di deliziosi caffè e bevande, mentre S60 si manterrà in perfette condizioni da sola, assicurandoti performance elevate e affidabilità a lungo.

Per un livello di pulizia ancora più elevato, scegli la linea di detergenti LaCimbali, progettata prenderti cura della tua macchina al meglio.

ALMOST MAGIC

STEAM WANDS

Designed for easier and more accurate preparation of milk-based drinks, LaCimbali S60's wands are equipped with a temperature sensor. It shows the reached temperature on the machine's display, for a scientifically accurate frothed milk. The bond between baristas and machines becomes natural. Both steam wands can be used at the same time, allowing for two baristas to froth milk simultaneously, ensuring speed and quality at any given time. For the ultimate milk outline, pair it with the outstanding TurboSteam Cold Touch steam wand. It's the perfect upgrade to standard steam wands, using isolating materials to keep it cool even when you're using it.

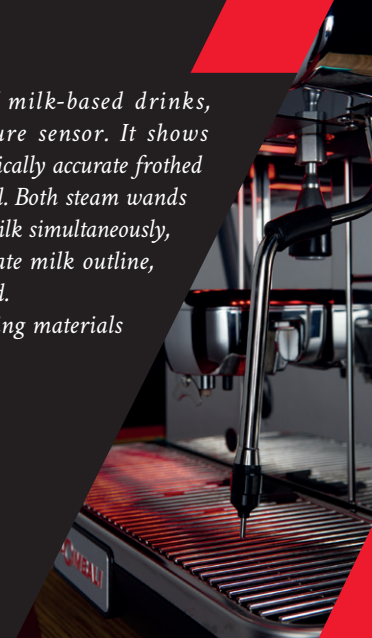
QUASI MAGIA

LANCE VAPORE

Progettata per rendere più semplice la preparazione di bevande a base di latte, le lance vapore di LaCimbali S60 sono provviste di un sensore della temperatura. Mostra in tempo reale sul display i gradi raggiunti, per un latte montato con la massima precisione.

Il legame tra la macchina e il barista diventa naturale. Entrambe le lance vapore possono essere usate allo stesso tempo, permettendo a due baristi di montare il latte in contemporanea, garantendo qualità e rapidità in ogni momento.

Per la massima offerta a base di latte, aggiungi alla S60 la lancia vapore TurboSteam Cold Touch. L'evoluzione naturale delle classiche lance vapore, rivestita di materiali isolanti che la mantengono fresca anche durante l'utilizzo.



BUSINESS SERVICE



DATA CONTROL, STREAMLINED ART.IN.COFFEE

LaCimbali supports every business with dedicated solutions, easing parts of the workload and facilitating the consultation and management of others. **Art.In.Coffee** backs every **business** up, by:

- Analysing beverage consumption data to assist in business activities and decision-making.
- Bidirectionality: tech support can help by remotely adjusting machine parameters and recipe settings. Concurrently, businesses can quickly and remotely personalise the UX, with custom recipe icons, wallpapers, and pictures for advertising purposes.

Art.In.Coffee supports the integration with other data collection and visualisation systems through API access.

Moreover, **service** operations get easier, by:

- Monitoring machine operations, maintenance status, and alarms or errors detected by onboard logic to optimize their management.
- Enhancing service responsiveness and facilitating maintenance actions for improved performance.

TUTTI I DATI DI CUI HAI BISOGNO, IN UN UNICO POSTO ART.IN.COFFEE

LaCimbali supporta ogni business con soluzioni dedicate, che alleggeriscono parte del lavoro, e rendono più facile la consultazione e la gestione della propria macchina.

Art.In.Coffee agevola il **business**:

- Assistendo le attività, attraverso l'analisi dei dati di consumo delle bevande.
- Bidirezionalità: l'assistenza tecnica può supportare il cliente nella regolazione da remoto di alcuni parametri della macchina e delle impostazioni delle ricette. Allo stesso tempo, ogni business può personalizzare l'interfaccia utente in modo rapido, con icone, sfondi e immagini dedicate a scopo pubblicitario.

Art.In.Coffee può essere integrato con altri sistemi di raccolta e visualizzazione dati, attraverso accesso alle API.

Inoltre, rende le operazioni lato **service** più semplici:

- Ottimizzando la gestione delle macchine, monitorando attivamente il loro funzionamento, lo stato di manutenzione ed eventuali allarmi o errori rilevati dalle logiche di bordo.
- Migliorando la reattività del servizio e le eventuali azioni di manutenzione.

WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU NEED IT,
WHATEVER THE ISSUE.

WE HAVE THE SOLUTION.

GLOBAL REMOTE SERVICE PROGRAM

*Business service has never been easier thanks to our **Global Remote Service Program***. LaCimbali's technical experts and service partners can access the machine's user interface remotely like they're right next to it. This allows them to access configurations for changing settings, view diagnostic archives, and update the software. By doing so, problems can be diagnosed and fixed, reducing travel costs by 15% and optimizing technician labour time on-site by 20%.*

Remote Control: in case of malfunctioning, ours or our partners' tech experts can make any necessary adjustments remotely.

Quicker On-Site Intervention: in case of mechanical issues detected, the remote overview can provide all relevant information to the technician, saving them a great deal of time.

OVUNQUE TI TROVI, IN QUALSIASI MOMENTO,
PER QUALUNQUE PROBLEMA.

ABBIAMO LA SOLUZIONE.

GLOBAL REMOTE SERVICE PROGRAM

*Le soluzioni service per il business non sono mai state così semplici, grazie al nostro **Global Remote Service Program***. Gli esperti tecnici di LaCimbali o dei suoi partner possono lavorare da remoto sull'interfaccia utente della macchina come se ci fossero davanti. Così facendo, possono modificare rapidamente le impostazioni, consultare gli archivi di diagnostica e aggiornare il software, riducendo i costi di viaggio del 15% e ottimizzando il tempo di lavoro dei tecnici in loco del 20%.*

Controllo remoto: qualunque sia il problema, LaCimbali o uno degli esperti tecnici partner può effettuare da remoto ogni regolazione necessaria.

Intervento rapido in loco: se viene rilevato un problema meccanico, gli esperti tecnici possono facilmente fornire tutte le informazioni pertinenti al tecnico da remoto, risparmiando tempo prezioso ad inizio lavori.

* Sold separately, subscription required.

* Venduto separatamente, abbonamento richiesto.

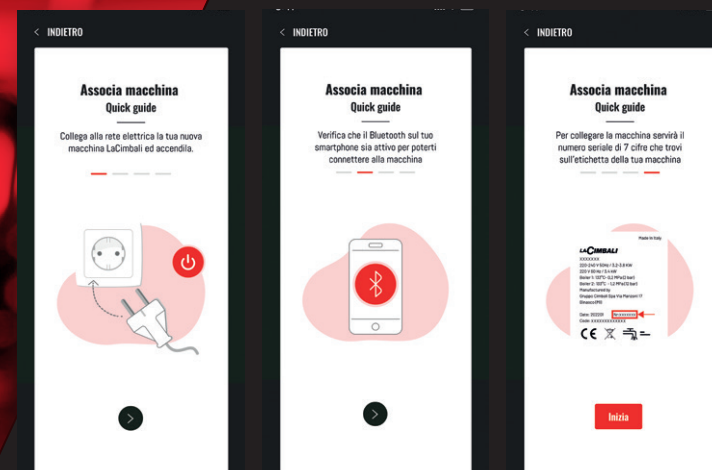
USER

UX LIKE NO OTHERS

Create and manufacture formidable machines, and make them as easy to use as possible: this is LaCimbali's goal and the reason we've developed innovative apps to take every user through a pleasant and seamless experience.

UX SENZA EGUALI

Il nostro obiettivo è da sempre creare e produrre macchine formidabili, e renderle il più possibile facili da usare. Per questo in LaCimbali abbiamo sviluppato app innovative per guidare gli utenti in un'esperienza piacevole e intuitiva.



LA CIMBALI PROJECT APP

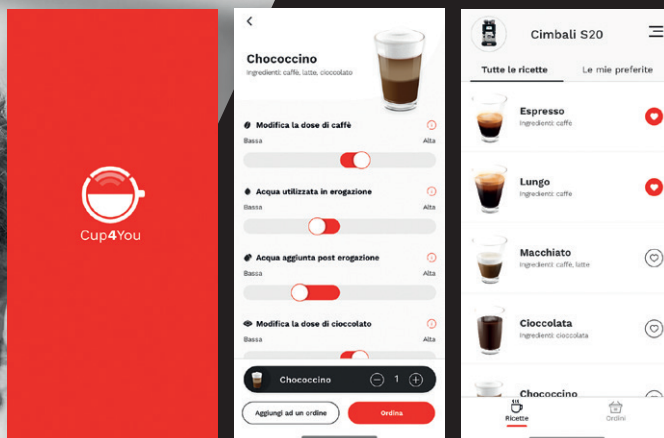
*The app for serious coffee lovers to delight the senses of every cup through our LaCimbali machines. Our digital solution allows you to seamlessly pair and set your machines, getting the most out of them with ease. Remotely activate energy efficiency mode, customise your machine's lights, and create and manage meticulous brewing settings, all in one place. Receive updates on LaCimbali products and news, and stay on top of the coffee game.**

APP LACIMBALI PROJECT

*Un'app per veri coffee lover, per deliziare i sensi con ogni tazzina attraverso le nostre macchine LaCimbali. È la soluzione digitale che ti consente di effettuare il pairing e impostare le tue macchine in scioltezza. Attiva da remoto il risparmio energetico, personalizzane le luci, crea e gestisci i tuoi personalissimi profili d'infusione; tutto in un unico posto. Inoltre, ricevi notizie e aggiornamenti sul mondo LaCimbali, per non perderti mai nulla.**

* Pairing, efficiency mode, and customisation are available on traditional machines only.

* Pairing, risparmio energetico e personalizzazione disponibili esclusivamente sui modelli tradizionali.



CUP4YOU

The innovative app developed by LaCimbali offers a new and unique interaction with the superautomatic machines in the range. Craft your personalized recipes and save them for future usage, retain your clients with a customized graphic interface, and geolocalize your shops.

A new, simple, and intuitive way to manage orders to the machine: order creation, beverage association, sending the order to the machine via Wi-Fi, order preparation confirmation, and it's done.

CUP4YOU

L'innovativa app sviluppata da LaCimbali offre un'interazione semplice e moderna con le macchine superautomatiche della gamma. Personalizza e salva ogni ricetta, fidelizza i tuoi clienti personalizzando l'interfaccia grafica e geolocalizza i tuoi negozi. Un nuovo modo, facile e intuitivo per gestire gli ordini verso la macchina: creazione dell'ordine, associazione delle bevande, invio dell'ordine alla macchina via Wi-Fi, conferma preparazione ordine, e il gioco è fatto.

LA CIMBALI

CASHLESS PAYMENT SYSTEMS

LaCimbali machines are ready to be paired with Nayax cashless payment systems. With Nayax, everyone can pay comfortably and safely using their credit card or smartphone, without having to use hard cash. There's more, Nayax lets customers set a prepaid amount and allows for loyalty programs, increasing the frequency of use. Besides Nayax's, LaCimbali machines are set up for integration with other payment systems equipped with CSI/CCI protocols.*

SISTEMI DI PAGAMENTO CASHLESS

Le macchine LaCimbali sono predisposte per l'integrazione con i sistemi di pagamento cashless di Nayax. Con Nayax, potrai dare a chiunque la possibilità di pagare comodamente con la propria carta contactless o con il proprio smartphone. Inoltre, Nayax consente di impostare ricariche prepagate e potenziali programmi fedeltà, per aumentare la frequenza d'utilizzo. Oltre ai sistemi Nayax, le macchine LaCimbali sono predisposte all'integrazione con altri sistemi di pagamento provvisti di protocollo CSI/CCI.*

** Device sold separately.*

** Dispositivo acquistabile a parte.*

S 60

COFFEE CHAIN

LaCimbali S60 is the ideal solution for coffee chains seeking consistent excellence in coffee experiences. With its advanced features, exceptional performance, and efficient service, S60 ensures seamless operations and a strong brand presence across multiple locations. Personalize S60's UI with the Art.In.Coffee app, reflecting your brand identity and creating a cohesive experience. Its intuitive interface simplifies the coffee-making process, optimizing workflow during peak hours. Leverage LaCimbali's digital solutions for remote monitoring, data analytics, and technical support. With S60, you'll always guarantee superior coffee extraction and meet high customer expectations.

COFFEE CHAIN

LaCimbali S60 è la soluzione ideale per le grandi catene che cercano un'eccellenza costante nell'esperienza del caffè. Con le sue funzionalità avanzate, prestazioni eccezionali ed efficienti, S60 garantisce un'operatività senza precedenti e una forte presenza del brand in ogni dettaglio. Personalizza l'interfaccia utente di S60 con l'app Art.In.Coffee, riflettendo l'identità del brand e creando un'esperienza coerente. La sua interfaccia intuitiva semplifica il processo di preparazione del caffè, ottimizzando il flusso di lavoro durante le ore di punta. Sfrutta le soluzioni digitali di LaCimbali per il monitoraggio remoto, l'analisi dei dati e il supporto tecnico. Con S60, avrai una garanzia di qualità costante e soddisferai anche le più alte aspettative dei tuoi clienti.

LA CIMBALI

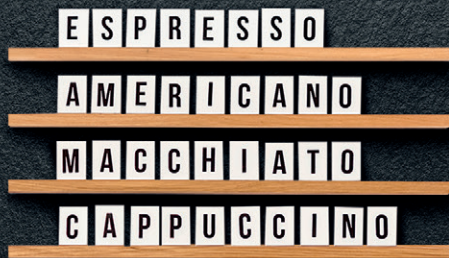
QUICK-SERVICE RESTAURANTS

In the fast-paced world of quick-service restaurants (QSRs), there's no time for mistakes. With its advanced features and intuitive interface, S60 ensures a seamless coffee experience without the need for a traditional machine. Its high-performance grinders and its Carousel feature guarantee a continuous supply of perfect coffee, ideal for high-traffic areas during peak hours. Say goodbye to subpar beverages that compromise taste for convenience.

RISTORANTI A SERVIZIO RAPIDO

Nel mondo frenetico dei ristoranti quick-service (QSR), non c'è tempo da perdere dietro le imprecisioni. Con le sue funzionalità avanzate e l'interfaccia intuitiva, S60 assicura un'esperienza d'uso semplice e immediata, senza compromettere la qualità. I suoi macinini ad alte prestazioni e la sua funzione Carosello garantiscono un'erogazione continua di caffè sempre impeccabile, ideale per le zone ad alto traffico durante le ore di punta. Di addio a bevande non all'altezza che compromettono il gusto per la rapidità.

S60

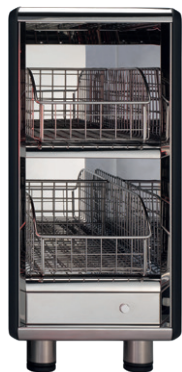


**tap &
ORDER**

EAT
HERE

TAKE
AWAY

ACCESSORIES / ACCESSORI

**CUP-WARMER / SCALDATAZZE**

Width / Larghezza (mm/in)	290 / 11,4
Depth / Profondità (mm/in)	435 / 17,1
Max Height / Altezza Max (mm/in)	738 / 29

**FRIDGE MODULE 4 LITERS /
MODULO FRIGO 4 LITRI**

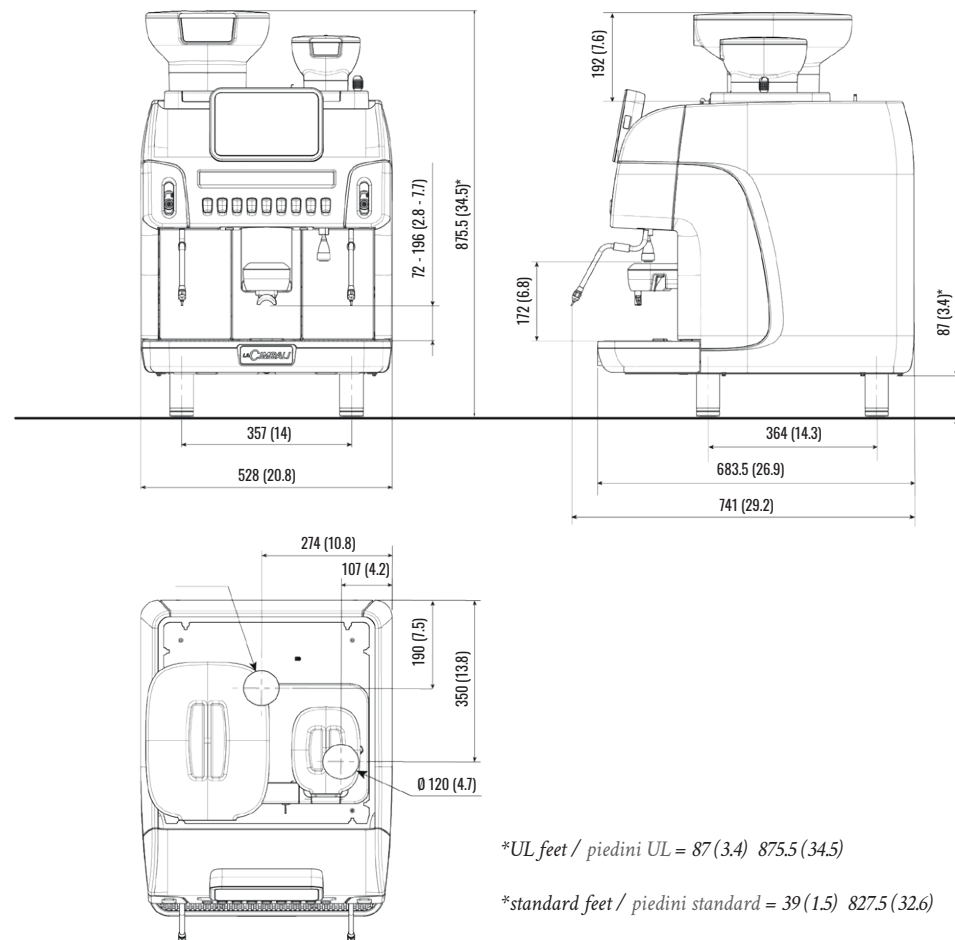
Width / Larghezza (mm/in)	290 / 11,4
Depth / Profondità (mm/in)	435 / 17,1
Max Height / Altezza Max (mm/in)	738 / 29

**FRIDGE MODULE 8 LITERS /
MODULO FRIGO 8 LITRI**

Width / Larghezza (mm/in)	290 / 11,4
Depth / Profondità (mm/in)	435 / 17,1
Max Height / Altezza Max (mm/in)	643 / 25,3

LA CIMBALI

TECHNICAL DRAWINGS / DISEGNI TECNICI



*UL feet / piedini UL = 87 (3.4) 875.5 (34.5)

*standard feet / piedini standard = 39 (1.5) 827.5 (32.6)

Power supply Alimentazione elettrica	Installed power Potenza installata	Line power Intensità corrente	Supply cable section Sezione cavo alimentazione	Weight Peso	
				kg	pounds libbre
380-415 V 3N 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	15A (3N)	5Gx2.5mm ²	95	209
220-240 V 3 50-60 Hz	6,6 - 7,8 kW	26A	4Gx2.5mm ²		
220-240 V 50-60 Hz	5,1 - 6,1 kW	21A	3Gx4mm ² 3Gx6mm ²		

S 6 0

TECHNICAL DATA / DATI TECNICI

	S	S + TS	HQM + TS
Drink selection keys Tasti di selezione bevande	96 Up to 8 per page	96 Up to 7 per page	96 Up to 7 per page
Hot water selections Selezioni acqua calda	2	2	2
Hot water wand Erogatore acqua calda	1	1	1
Smart steam wand Lancia vapore	2	1	1
TurboSteam Cold Touch	-	1	1
HQ Milk	-	-	✓
Snowmilk	-	-	✓
Smart Boiler	✓	✓	✓
Boiler Caldaia	2	2	2
Coffee Boiler capacity Capacità caldaia caffè	1,0 L	1,0 L	1,0 L
Hot water and steam boiler capacity Capacità scambiatore di calore	4,0 L	4,0 L	4,0 L
Coffee grinders Macinini	3	3	3
Coffee bean hoppers Tramogge caffè	3	3	3
Coffee bean hopper capacity Capacità tramogge	2 x 1,2 Kg or 1 x 2,4 Kg + 1 x 0,5 Kg		
PGS	✓	✓	✓
No coffee sensor No cofee sensor	✓	✓	✓
Bidirectional Wi-Fi Wi-Fi bidirezionale	✓	✓	✓
USB	✓	✓	✓
Smart Milk Sensor	-	-	✓

Switch Interruttore	• Omnipolar, 3mm opening contact distance • Protection from leakage current with a value equal to 30mA • Omnipolare con distanza di apertura contatti 3mm • Protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA
Grounding Messa a terra	• Required • Obbligatoria
Hydraulic connection / Allacciamento idraulico	Ø 3/8 gas
Hydraulic feeding pressure / Pressione di alimentazione idraulica	• 0 ÷ 6 bar (0.6 MPa) • 0 - 6 bar
Water discharge / Scarico idraulico	Ø min. 50mm

DIMENSIONS / DIMENSIONI

	S	S + TS	HQM + TS
Dimensions L x D x H (mm) Dimensioni L x P x H (mm)		530 x 682 x 830	
Weight (kg) Peso (kg)		95	
Installed power at Potenza massima a		380-415V3N	
		50-60 Hz	

OPTIONAL / OPTIONAL

	S	S + TS	HQM + TS
Direct emptying Scarico diretto	✓	✓	✓





LAC
LAC
LAC
LAC
LAC
LAC



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

+39 02 90 04 91

cimbali.com



CimbaliOfficial



[cimbali_official](https://www.instagram.com/cimbali_official)