

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

**Cimballi har maskiner som passer til alle typer serveringssteder, kaffebarer, kafeteriaer, kantiner, kontorer, resepsjoner mm.**

**En kan velge blandt flere forskjellige design-, farge- og materialvalg!**

**Cimballi er den fabrikken som produserer desidert flest maskiner!  
Deres posisjon er unik! Dette er en fabrikk med ledende kompetanse!  
Cimballi utvikler selv teknologi og nye løsninger som patenteres og derfor bare finnes i en Cimballi maskin!**

**Med en Cimballi maskin er en sikret et optimalt resultat, uansett hvilken modell en velger.**

**En Cimballi espressomaskin er den viktigste investeringen for og kunne tilby nok espresso av jevn kvalitet, effektivt og til enhver tid.**



## Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner

### Prosesen bak en perfekt kopp espresso eller cappuccino

Kun gode espressomaskiner utfører en perfekt ekstrahering av kaffen. For å oppnå dette er det avgjørende at maskinen har riktig temperatur, trykk og ekstraheringstid. Ferske kaffebønner av god kvalitet, kvernes med riktig innstilt malingsgrad. 6-7 gram friskmalt kaffe fylles i maskinens filter og stemples med et trykk på 10-25 kg trykk. Kaldt, friskt og rent vann varmes opp til en temperatur på 88-92 grader celsius. Kaffen ekstraheres ved et trykk på 9-10 atm, ekstraheringstid skal være 20-30 sekunder. Dette avhengig av kaffetype, romtemperatur og luftfuktighet mm. En kopp espresso inneholder 30 ml. Et godt resultat med en riktig krema krever at maskinen er riktig innstilt og at kaffebønner av god kvalitet benyttes. Espresso er utgangspunkt for en rekke melkebaserte kaffedrikker, f.eks Cappuccino og Caffè Latte mm. Kald frisk melk varmes eller piskes / steames til melkeskum i en kanne av rf. stål. Trykk og temperatur er viktig, i tillegg kommer mengde melk og riktig arbeidsteknikk. Konsistensen på skummet skal være tykt. I en cappuccino skal skummet være tykt nok til å bære sukkeret på toppen i noen sekunder før det faller ned i kaffen. Temperaturen skal aldri overstige 75 grader celsius, for å unngå ”kokt smak”.

### Bajonettmaskiner

Benyttes i kombinasjon med kvern. Manuelle eller automatiske maskiner (doserer mengde vann). Kan leveres som podsmaskiner. Da benyttes porsjonspakker med ferdig kvernet kaffe.

### Superautomatiske maskiner

Maler kaffebønnene, ekstraherer kaffen og steamer melk automatisk direkte i kopp (avh. av mod.). Disse maskinene setter mindre krav til brukeren da maskinen utfører eller ”gjør jobben selv”. Kan leveres med sjokoladedispenser og som selvbetjente utgaver. Maskinene har automatisk vaskesystem, kun steamarm eller melkeuttak vaskes manuelt.

### Løsninger for steaming av melk med superautomatiske maskiner

#### Steamarm

Steamarm med regulering av trykk, melk i mugge.

#### Turbosteam

Steamarm med automatisk stopp ved oppnådd temperatur med eller uten luft, melk i mugge. Patentert av Cimbali.  
Gir mulighet for barista presentasjon / dekorering av cappuccinoen, latten etc. Setter mindre krav til brukeren av maskinen vs. tradisjonell steamarm og sikrer et optimalt resultat.  
Minimale krav til renhold, og derfor meget driftssikker løsning.



#### Cappuccino system

Automatisk inntak av melk og steaming av melk, porsjonert direkte i kopp. Milk PS (milk precision system) sikrer konstant riktig melkedose, og individuelt riktig tilpasset temperatur for hvert drikkevalg. Patentert av Cimbali.  
Pumen er to-veis, melkeuttaket tømmes etter hver syklus, unngår melkeavleiringer. Ekstern melkekjøler kan plasseres under benken.



### Etterservice og kompetanse

Er sammen med renholdsrutiner, viktig for at maskinen skal kunne gi et optimalt resultat år etter år. Bernhard Moe AS har i en årrekke importert LaCimbali maskiner og våre service-teknikere er opplært på fabrikken i Italia. Med denne nødvendige erfaring kan Bernhard Moe AS tilby den kompetanse og kunnskap som kreves for et langt og nyttig samarbeid med våre kunder.

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

# M 1 - M1 TurboSteam



Avbildet modell M1 TurboSteam

**M1** **kr 54.315,-**

**M1 TurboSteam** **kr 65.000,-**  
**KAMPANJEPRIS** **kr 59.900,-**

Kompakte og plasseringsvennlige superautomatiske modeller.

"Smart boiler" (patentert system).  
 Kapasiteten for steam og varmt vann øker 30%.

M1:  
 Steamarm med regulering av trykk, melk i mugge.

M1 - TurboSteam (patentert system):  
 Steamarm med automatisk stopp ved oppnådd temperatur, med eller uten luft, melk i mugge

Tevannsventil med dosering.  
 Automatisk vaskesyklus med tabletter.

Water by-pass (tilvalg):  
 Større kapasitet for Caffè lungo / americano / café-cremé.

Design: Bak- og sidepaneler i lakkert kunststoff.

## Kapasitet

Kaffe	(kopper / time)	200
Tevann	(liter / time - 500cc porsjoner)	33
Steam	(liter / time - 500cc porsjoner)	29
Turbosteam	(liter / time - 500cc porsjoner)	26

## Standard utstyr

Antall valg drikker	2x8
Antall valg teva	1
Steamarm	1
Tevannsventil	1
Gruppe-diameter (mm)	44
Smart boiler	1
Boilerkapasitet (liter)	2,5
Møller / kverner	2
Kaffebeholdere	2
Kaffebeholder kapasitet (kg)	2x0,6

## Teknisk informasjon

Bredde (mm)	350
Dybde (mm)	620
Høyde (mm)	760
Vekt (kg)	54
Effekt (kW)	3,1-3,6

## Tilvalg

Water by-pass **kr 2.040,-**

## Tilleggsutstyr

Kaffegrut "under benk"	<b>kr 850,-</b>
Kaffebeholder med større kapasitet (1,2 + 1,2 kg)	<b>kr 595,-</b>
Multikort system	<b>kr 2.210,-</b>
Kortleser	<b>kr 2.210,-</b>
Sensor for kaffebeholder	<b>kr 935,-</b>

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

# M 1 MilkPS - M1 MilkPS/13



Avbildet modell M1 MilkPS  
Bilde under, "selvbetjent front"



## Maskiner med cappuccino system

<b>M1 MilkPS</b>		<b>kr 63.495,-</b>
<b>M1 MilkPS/13</b>	<b>Selvbetjent</b>	<b>kr 63.495,-</b>

Kompakte og plasseringsvennlige superautomatiske modeller.

Cappuccino System.

Automatisk inntak av melk og steaming av melk, porsjonert direkte i kopp.

MilkPS (patentert system).

Milk precision system sikrer konstant riktig melkedose, og individuelt riktig tilpasset temperatur for hvert drikkevalg. Melkeuttaket tømmes etter hver syklus, unngår melkeavleiringer.

"Smart boiler" (patentert system).

Kapasiteten for steam og varmt vann øker 30%.

Ekstern melkekjøler kan plasseres under benken.

Steamarm med regulering av trykk, melk i mugge (ikke selvbetjent utgave).

Tevannsventil med dosering (ikke selvbetjent utgave).

Automatisk vaskesyklus med tabletter.

Water by-pass (tilvalg, ikke selvbetjent utgave):

Større kappasitet for Caffè lungo / americano / café-cremé.

Myntautomater kan leveres ved forespørsel.

Design: Bak- og sidepaneler i lakkert kunststoff.

<b>Kapasitet</b>		<b>M1 MilkPS/13</b>	<b>M1 MilkPS</b>
Kaffe	(kopper / time)	100	200
Cappuccino	(150cc kopper / time)	95	190
Tevann	(liter / time - 500cc porsjoner)		33
Steam	(liter / time - 500cc porsjoner)		29

### Standard utstyr

Antall valg drikker		8	2x8
Antall valg te vann			1
Steamarm			1
Tevannsventil			1
Gruppe-diameter (mm)		44	44
Smart boiler		1	1
Boilerkapasitet (liter)		2,5	2,5
Møller / kverner		2	2
Kaffebeholdere		2	2
Kaffebeholder kapasitet (kg)		2x0,6	2x0,6

### Teknisk informasjon

Bredde (mm)		350	350
Dybde (mm)		620	620
Høyde (mm)		760	760
Vekt (kg)		54	54
Effekt (kW)		3,1-3,6	3,1-3,6

### Tilvalg **Kun for M1 MilkPS**

Water by-pass		<b>kr 2.040,-</b>
---------------	--	-------------------

### Tilleggsutstyr **Kun for M1 MilkPS**

Kaffegrut "under benk"	<b>kr 850,-</b>
Kaffebeholder med større kapasitet (1,2 + 1,2 kg)	<b>kr 595,-</b>
Multikort system	<b>kr 2.210,-</b>
Kortleser	<b>kr 2.210,-</b>
Sensor for kaffebeholder	<b>kr 935,-</b>

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

# M 2 TurboSteam



Design: BARSYSTEM



Design: PROGRAM

**M2 BARSYSTEM TurboSteam kr 74. 205,-**

**M2 PROGRAM TurboSteam kr 79. 730,-**

Superautomatiske modeller.

"Smart boiler" (patentert system).  
Kapasiteten for steam og varmt vann øker 30%.

TurboSteam (patentert system).  
Steamarm med automatisk stopp ved oppnådd temperatur, med eller uten luft, melk i mugge

Tevannsventil med dosering.

Automatisk vaskesyklus med tabletter.

Water by-pass:  
Større kappasitet for Caffè lungo / americano / café-cremé.

Design Barsystem: Bak- og sidepaneler i lakkert kunststoff.  
Design Program: Bak- og sidepaneler i polert rustfritt stål.

Kapasitet		BARSYSTEM	PROGRAM
Kaffe	(kopper / time)	200	200
Tevann	(liter / time - 500cc porsjoner)	29	35
Turbosteam	(liter / time - 500cc porsjoner)	26	26

Standard utstyr		BARSYSTEM	PROGRAM
Antall valg drikker		8 eller 2x7	8 eller 2x7
Antall valg tevann		2	2
Steamarm		1	1
Tevannsventil		1	1
Gruppe-diameter (mm)		44	44
Smart boiler		1	1
Boilerkapasitet (liter)		3	3
Møller / kverner		2	2
Kaffebeholdere		2	2
Kaffebeholder kapasitet (kg)		2x0,6	2x0,6

Teknisk informasjon		BARSYSTEM	PROGRAM
Bredde (mm)		430	480
Dybde (mm)		612	620
Høyde (mm)		793	793
Vekt (kg)		65	75
Effekt (kW)		3,1-3,6	4,1-4,8

**Tilvalg**  
Tilknytning ved modem **kr 10. 455,-**

**Tilleggsutstyr**  
Kaffebeholder med større kapasitet (1,2 + 1,2 kg) **kr 595,-**  
Data / kassatilknytting **kr 5. 015,-**  
Multikort system **kr 2. 210,-**

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**



Design: BARSYSTEM



Design: PROGRAM



"Selvbetjent front"

# M 2 MilkPS - M2 MilkPS/11

## Maskiner med cappuccino system

<b>M2 BARSYSTEM</b>	<b>MilkPS</b>	<b>kr 78.115,-</b>
<b>M2 PROGRAM</b>	<b>MilkPS</b>	<b>kr 83.555,-</b>

<b>M2 BARSYSTEM</b>	<b>MilkPS/11</b>	<b>Selvbetjent</b>	<b>kr 78.115,-</b>
<b>M2 PROGRAM</b>	<b>MilkPS/11</b>	<b>Selvbetjent</b>	<b>kr 84.490,-</b>

Superautomatiske modeller.

Cappuccino System.

Automatisk inntak av melk og steaming av melk, porsjonert direkte i kopp.

MilkPS (patentert system).

Milk precision system sikrer konstant riktig melkedose, og individuelt riktig tilpasset temperatur for hvert drikkevalg. Melkeuttaket tømmes etter hver syklus, unngår melkeavleiringer.

"Smart boiler" (patentert system).

Kapasiteten for steam og varmt vann øker 30%.

Ekstern melkekjøler kan plasseres under benken.

Steamarm med regulering av trykk, melk i mugge (ikke selvbetjent utgave).

Tevannsventil med dosering.

Automatisk vaskesyklus med tabletter.

Water by-pass: Større kapasitet for Caffè lungo / americano / café-cremé.

Design Barsystem: Bak- og sidepaneler i lakkert kunststoff.

Design Program: Bak- og sidepaneler i polert rustfritt stål.

Kapasitet		BARSYSTEM	PROGRAM	BAR.Selvbt.	PROG.Selvbt.
Kaffe	(kopper / time)	200	200	200	100
Cappuccino	(150cc kopper / time)	190	190	190	95
Tevann	(liter / time - 500cc porsjoner)	29	35	29	29
Steam	(liter / time - 500cc porsjoner)	33	33		

### Standard utstyr

Antall valg drikker	8 eller 2x7	8 eller 2x7	8 eller 2x7	8 eller 2x7
Antall valg tevann	2	2	2	2
Steamarm	1	1		
Tevannsventil	1	1	1	1
Gruppe-diameter (mm)	44	44	50	50
Smart boiler	1	1	1	1
Boilerkapasitet (liter)	3	3	3	3
Møller / kverner	2	2	2	2
Kaffebeholdere	2	2	2	2
Kaffebeholder kapasitet (kg)	2x0,6	2x0,6	2x0,6	2x0,6

### Teknisk informasjon

Bredde (mm)	430	480	430	480
Dybde (mm)	612	620	612	620
Høyde (mm)	793	793	793	793
Vekt (kg)	65	75	65	75
Effekt (kW)	4,1-4,8	4,1-4,8	3,1-3,6	3,1-3,6

### Tilvalg

Tilknytning ved modem **kr 10.455,-**

### Tilleggsutstyr

Kaffebeholder med større kapasitet (1,2 + 1,2 kg) **kr 595,-**  
 Data / kassatilknytting **kr 5.015,-**  
 Multikort system **kr 2.210,-**

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

# M 2 CHOCOLATE MilkPS



Design: PROGRAM



Sjokoladebeholder

**Maskin med sjokolade system og cappuccino system**

**M2 PROGRAM CHOCOLATE MilkPS kr 89. 590,-**

Superautomatisk modell.

Chocolate System.  
Fylldig sjokolade, eller sjokolade kombinert med kaffedrikker.

Cappuccino System.  
Automatisk inntak av melk og steaming av melk, porsjonert direkte i kopp.

MilkPS (patentert system).  
Milk precision system sikrer konstant riktig melkedose, og individuelt riktig tilpasset temperatur for hvert drikkevalg. Melkeuttaket tømmes etter hver syklus, unngår melkeavleiringer.

"Smart boiler" (patentert system).  
Kapasiteten for steam og varmt vann øker 30%.

Ekstern melkekjøler kan plasseres under benken.  
Steamarm med regulering av trykk, melk i mugge.

Tevannsventil med dosering.  
Automatisk vaskesyklus med tabletter.  
Water by-pass: Større kappasitet for Caffè lungo / americano / café-cremé.

Design Program: Bak- og sidepaneler i polert rustfritt stål.

## Kapasitet

Kaffe	(kopper / time)	200
Cappuccino	(150cc kopper / time)	190
Sjokolade	(150cc kopper / time)	140
Tevann	(liter / time - 500cc porsjoner)	35
Steam	(liter / time - 500cc porsjoner)	33

## Standard utstyr

Antall valg drikker	2x8
Antall valg tevann	1
Steamarm	2
Tevannsventil	1
Gruppe-diameter (mm)	44
Smart boiler	1
Boilerkapasitet (liter)	3
Møller / kverner	2
Kaffebeholdere	2
Kaffebeholder kapasitet (kg)	2x0,6
Sjokoladebeholder kapasitet (kg)	0,8

## Teknisk informasjon

Bredde x Dybde x Høyde (mm)	590 x 632 x 795
Vekt (kg)	85
Effekt (kW)	4,1-4,8

## Tilvalg

Tilknytning ved modem **kr 10. 455,-**

## Tilleggsutstyr

Kaffebeholder med større kapasitet (1,2 + 1,2 kg) **kr 595,-**  
 Data / kassatilknytting **kr 5. 015,-**  
 Multikort system **kr 2. 210,-**

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner****MELKEKJØLER**

Frigomilk Inox  
3 Liter. Uttagbar beholder rf.stål  
Temperatur < 5 grader C  
Display for temperatur  
230V/50hz/1-fas/100W  
B: 220 x D: 350 x H: 320 mm  
5,5 kg

**Kr 6.800,-****MELKEKJØLER MED KOPPVARMER**

8 Liter (4+4). Uttagbar beholder rf.stål  
Varm hylle for kopper  
Temperatur < 5 grader C  
Display for temperatur  
Bak- og sidepaneler i polert rustfritt stål  
230V/50hz/1-fas/200W  
B: 290 x D: 490 x H: 685 mm  
30 kg

**Kr 24.225,-**

Se også forsidebilde

**KOPPVARMER**

Elektrisk koppvarmer  
3 varme hyller for kopper  
Avtagbare trådkurver  
Paneler i polert rustfritt stål  
230V/50hz/1-fas/240W  
B: 290 x D: 490 x H: 685 mm  
26 kg

**Kr 13.090,-**

Se også forsidebilde

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner****MELKEKJØLER "slim"***Bilde mangler*

8 Liter (4+4). Uttagbar beholder rf.stål  
Varm hylle for kopper  
Temperatur < 5 grader C  
Paneler i polert rustfritt stål  
230V/50hz/1-fas/200W  
B: 240 x D: 465 x H: 615 mm

**Kr 17.425,-****KOPPVARMER "slim"**

Elektrisk koppvarmer  
3 varme hyller for kopper  
Paneler polert rustfritt stål  
230V/50hz/1-fas/240W  
B: 240 x D: 465 x H: 615 mm  
18,5 kg

**Kr 9.180,-****MYNTAUTOMATER**

Myntautomater kan leveres ved forespørsel.

**Vil lagerfører et godt utvalg av rensedmiddel, samt forbruksmateriell for tilberedning av espresso-baserte drikker.**

**Kontakt oss for detaljer.**

Espressokopp med fat, pakke à 6 stk

**Kr 290,-**

Cappuccinokopp med fat, pakke à 6 stk

**Kr 390,-**

**Verdens ledende produsent av profesjonelle espresso- og cappuccinomaskiner**

**LA-CIMBALI**



**[WWW.CIMBALI.COM](http://WWW.CIMBALI.COM)**



Prislisten er utarbeidet med forbehold om feil, samt forbehold om endringer fra fabrikken.