

M39 T.E. is Cimbali's new top-range machine. Designed, implemented and built to develop and improve business; it is the barista's able and capable partner.

This classic model of the Cimbali range includes many innovative solutions.

The model is presented with a new look as well as upgraded technology and functionalities.

Advanced electronics

M39 T.E. presents new and advanced electronics for improved performance and efficiency. The new technology allows management of additional optional systems, among which are Wi-Fi and Bluetooth connectivity.

Optimised energy saving

The new **M39 T.E.** is an "eco-friendly" machine. The Dosatron version is fitted with special software that reduces consumption when the machine is in stand by mode. Moreover, the coibented boiler reduces the thermal dispersion, optimizing energy savings.

Business partner

A solid and functional, technologically advanced machine that is tailor made for the contemporary, savvy barista who takes pride in his work and is demanding in the product he serves.

Die **M39 T.E.** ist der neue Klassenprimus der Cimbali-Produktpalette. Bereits bei der Entwicklung der Siebträgermaschine stand der Barista im Mittelpunkt, der mit der **M39 T.E.** einen verlässlichen und leistungsfähigen Partner im Arbeitsalltag an seiner Seite hat. Durchdachte technische Innovationen und der neu interpretierte Look der klassischen M39-Linie rücken die Begriffe „Technologie“, „Funktionalität“ und „Ästhetik“ in ein völlig neues Licht – im Dienste des guten Espresso.

Fortschritt durch Elektronik

Die weiterentwickelte Elektronik der **M39 T.E.** setzt hinsichtlich Leistung und Effizienz neue Maßstäbe und ermöglicht u. a. die Verwaltung von optionalen Ausstattungsmerkmalen wie Wi-Fi und Bluetooth-Schnittstellen.

Energie-Effizienz

Die neue **M39 T.E.** schont die Ressourcen. Eine spezielle Software beim Modell „Dosatron“ führt zu einem erheblich reduzierten Stromverbrauch im Stand-By-Modus. Der isolierte Heizkessel senkt zudem den Abwärmeverlust und optimiert somit den Energieverbrauch.

Business Partner

Der Barista gibt vor, was eine maßgeschneiderte und moderne Espressomaschine im Arbeitsalltag bieten muss. Technologischer Fortschritt, Ergonomie, Ästhetik und Verlässlichkeit sind die Cimbali-Qualitätsmerkmale, die sowohl den Barista bei seiner Arbeit und seinem Streben nach Perfektion, als auch den Gast zufriedenstellen.

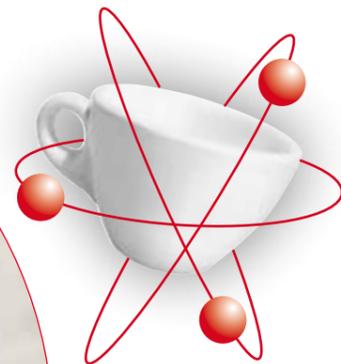


**DIE M39 T.E.
DER NEUE AUSDRUCK
FÜR "ESPRESSO-BUSINESS"**

**EXPRESS YOUR BUSINESS
WITH M39 T.E.**

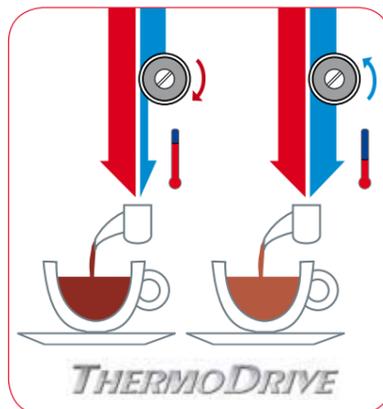
INTELLIGENT SOLUTIONS FOR INCREASING QUALITY.

QUALITÄT UND INTELLIGENTE LÖSUNGEN IM DIALOG.



Increasingly more evolved and connected to the world of the coffee bar and their specific needs. **M39 T.E.**, features new and advanced electronics, in terms of performance and functionality. This new advanced technology allows the management of interfaces for Wi-Fi and Bluetooth (optional) connectivity.

Die stetige Weiterentwicklung unserer Maschinen im Hinblick auf die Anforderungen der Espresso-Bar machen die **M39 T.E.** so einzigartig. Funktionalität und Leistung wurden durch eine neuartige Elektronik, die auch Wi-Fi- und Bluetooth-Anbindungen erlaubt, weiter verbessert.



Thermodrive

The **Thermodrive** is a system for adjusting the thermal balance making it possible to set the infusion temperature to accommodate the different blends used on the requested drinks. It was designed to offer the necessary flexibility whilst keeping the steam constant and hot water performance level. (Standard Thermodrive for the M39 T.E. for foreign markets).

Thermodrive ist ein System zur Einstellung des Wärmeausgleichs, das die individuelle Regulierung der Brühtemperatur passend zu den ausgewählten Kaffeespezialitäten ermöglicht. Das Leistungsniveau von Dampf und Heißwasser der M39 T.E. bleibt dabei trotz dieser hohen Flexibilität stets konstant.



Bluetooth

The combination of the **M39 T.E.** with the Magnum on Demand Touch grinder-doser and wireless technology ensures the perfect coffee grinding. Thanks to Bluetooth technology, the grinder-doser is constantly communicating with M39 T.E. in order to ensure the correct extraction by making automatic modifications to the grinding and dose without the need of an operator. This technology guarantees a perfect espresso coffee.

Für einen perfekten Mahlgrad des Kaffees kann die **M39 T.E.** per Wireless-Verbindung mit der Dosiermühle „Magnum On Demand“ gekoppelt werden. So findet dank Bluetooth-Technologie zwischen Dosiermühle und M39 T.E. ein ständiger Datenaustausch statt. Dabei wird der Extraktionsvorgang fortlaufend analysiert. Ohne ein Eingreifen des Barista korrigiert die Software sowohl den Mahlgrad, als auch die Menge des Kaffees selbstständig. Das Ergebnis: ein gleichbleibend perfekter Espresso.



Wi-Fi

The **Wi-Fi** connection makes it possible to connect to the assistance center to send monitoring and statistical data. Thus, making it possible to optimize the intervention times as well efficiency.

Der **Wi-Fi** Anschluss ist Ihre direkte Verbindung zur Kundendienststelle. Die übermittelten Daten und Statistiken helfen dem Servicetechniker, mögliche Fehler schneller zu erkennen und effizienter zu beheben.



USB

The presence of a **USB** port makes it possible to use a USB key to download data, recipe configuration and the ability to update the machine's software.

Eine **USB**-Schnittstelle perfektioniert die Datenverwaltung. Mittels eines USB-Sticks werden Daten-Download, Software-Aktualisierungen und die Programmierung der Maschine zum Kinderspiel.

SD CARD

The optional **SD CARD** is a back-up memory that makes it possible to speed up restore operations of the machine configuration data, also in case of replacement of the electronic board; moreover, it makes it possible to save and extract statistical data, such as the delivery capacity, the error log, the washings.

Die optionale micro **SD-CARD**, ist ein Backup Speicher, der eine Beschleunigung der Datenwiederherstellung bei der Maschinenkonfiguration und auch bei Austausch der Platine erlaubt; außerdem, bietet sie die Möglichkeit statistische Daten zu erheben und zu sichern, wie zum Beispiel die Abgabemenge, das Fehlerprotokoll und die Spülzyklen.

GREEN MACHINE. ECO-FRIENDLINESS MEANS ECONOMY.

GREEN MACHINE. ÖKOLOGIE REIMT SICH AUF ÖKONOMIE.



Saving
M39 T.E. Dosatron can guarantee daily energy savings of 23% compared to a similar model.
*According to DIN 10531 parameters DIN 18873-2.

Einsparung
Mit der M39 T.E. Dosatron sparen sie täglich 23 % mehr Energie als bei vergleichbaren Modellen.
*Gemäß den Parametern der DIN 18873-2

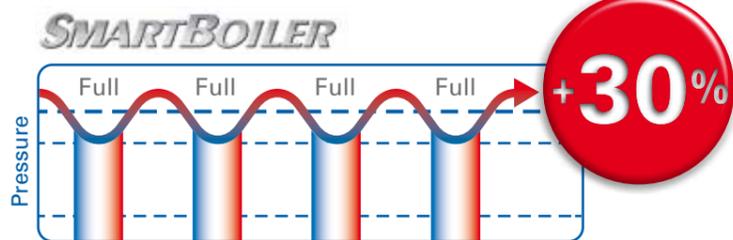
M39 T.E. features state-of-the-art eco-technological solutions that meet the need of saving water and energy whilst respecting the environment. Quality and food safety are always paramount.

Aus Respekt vor der Umwelt ist die M39 TE mit technologischen Lösungen auf neuestem ökologischem Stand ausgestattet – insbesondere im Bereich der Wasser- und Energieeinsparungen. Qualität und Lebensmittelsicherheit stehen dabei weiterhin im Mittelpunkt.



Energy optimisation
Thanks to the **Smart boiler**, the boiler pressure is kept constant. This enables a lower use of energy and ensures at the same time the maximum production of steam. The Smart Boiler technology increases significantly the performance of hot water and steam, whilst optimizing the restoration of water in the boiler. It also ensures the thermal balance for an always perfect result in the cup.

Energieoptimierung
Dank dem **Smart Boiler**-System bleibt der Kesseldruck stets konstant, so wird weniger Energie in Anspruch genommen und zugleich eine maximale Dampfproduktion gewährleistet. Mehrere Heizkreisläufe erwärmen das Wasser stufenweise auf Betriebstemperatur, die Füllstände der Kessel werden ständig elektronisch überwacht und korrigiert. Selbst bei höchster Beanspruchung garantiert dieses patentierte System ein perfektes Ergebnis in der Tasse.



Energy saving
Using the **ENERGY SAVING MODE** the pressure in the boiler is lowered while the machine sits at rest for a significant period of time: the barista can activate this function manually by pressing the OK button for 3 seconds. He only needs to then press any key, and in just 60-90 seconds the machine will be ready for use again. Thanks to the **ENERGY SAVING NOTTURNA** mode, the machine does not fully switch itself off. The resistance remains active to keep the pressure in the boiler on a value of 0.2 bars. Also in this case, it is possible to go back to the machine working mode in 1-2 minutes (this value varies depending on the set pressure to be reached).

Energieersparnis
Im Betriebszustand **ENERGY SAVING** senkt sich der Kesseldruck automatisch ab, wenn die M39 TE nicht benutzt wird. Der Barista kann diese Funktion von Hand aktivieren, indem er die OK-Taste drei Sekunden gedrückt hält. Durch das Drücken einer beliebigen Taste ist die Maschine nach weiteren 60 bis 90 Sekunden wieder voll betriebsbereit. Im Modus **ENERGY SAVING NOTTURNA** schaltet die Maschine nicht komplett ab, sondern hält einen konstanten Druck von 0,2 bar aufrecht. Der Betriebszustand ist auch hier abhängig vom definierten Kesseldruck schnell wiederhergestellt.



Thermal improvement
The **M39 T.E. DOSATRON** version is fitted with a boiler covered by a special material with a high conbentation coefficient to reduce the thermal dispersion. This requires less energy to be reintroduced in the water to be heated in the boiler and a lower wear of the boiler, resistances, etc.

Bessere Isolation
Die **M39 T.E. DOSATRON** verfügt über einen Wasserkessel mit äußerst geringem Wärmeverlust. Das Material der Kesselverkleidung zeichnet sich durch einen hohen Isolierungskoeffizienten aus, der Stromverbrauch der Maschine wird somit gesenkt bei gleichzeitiger Schonung der Bauteile.

Ruveco Teck
In order to ensure maximum food safety, Gruppo Cimbali partnered with a leader in their sector to design **Ruveco Teck**: this is a particular coating treatment of all machine parts that are in contact with water and steam. The coating can drastically reduce the risk of transfer of metals in the delivered drinks.
*According to DIN 10531 parameters DIN 10531

Ruveco Teck ist eine völlig neuartige Cimbali-Entwicklung und steht für maximale Lebensmittelsicherheit. Führende Unternehmen aus dem Bereich Beschichtungen lieferten dafür wertvolles Know-How. Alle Maschinenteile, die in Wasser- oder Dampfkontakt stehen, werden in einem speziellen Verfahren beschichtet. Die Freisetzung von Metallen in den Heißgetränken wird somit drastisch reduziert.
*Gemäß den Parametern der DIN 10531



WIDE MENU, TOP QUALITY. MORE CHOICE, MORE SUCCESS.

GROSSES GETRÄNKEANGEBOT
UND TOPQUALITÄT.
MEHR AUSWAHL – MEHR ERFOLG.



M39 TE

In order to extend the milk-based drinks menu and to ensure frothing quality, Cimballi has fitted **M39 T.E.** with a new **TURBOSTEAM Milk4** wand. This allows the operator to obtain – with the same milk dose – 4 different quantities of frothed foam: non frothed hot milk, lite foam, standard foam, a lot of foam – cappuccino style. The steam tip of the Turbosteam Milk4 wand has also 4 holes on the lower part. The hole position allows the operator to also froth small quantities of milk (equivalent to 50 cc).

Um das Angebot an milchbasierten Heißgetränken zu erweitern und die Milchschaum-Qualität zu garantieren, ist die neue **M39 T.E.** mit der automatischen Dampfzange „**TURBOSTEAM Milk4**“ ausgestattet. Der Barista kann hier bei gleicher Milchmenge vier verschiedene Zubereitungsarten wählen: Heiße nicht-aufgeschäumte Milch, wenig Schaum, normaler Milchschaum oder reichlich cremiger Schaum. An der Tülle der Dampfzange sind die vier Löcher dabei so angeordnet, dass selbst kleine Milchmengen von ca. 50 cc aufgeschäumt werden können.

TURBOSTEAM Milk4

1. Hot non-frothed milk
2. Little cream
3. Standard cream
4. A lot of cream
5. Start/stop steam



1. Warme nicht aufgeschäumte Milch
2. Wenig Schaum
3. Standard-Schaum
4. Viel cremiger Schaum
5. Dampf Start/Stop



Turbosteam Milk4 delivers not only steam mixed with air such as the traditional Turbosteam (patented), but it is also fitted with a terminal with holes in the lower part of the wand to froth or heat small quantities of milk. The terminal part is made of a special material for food; it is easy to remove and replace for possible maintenance without any technical assistance.

The benefits

- **4 programmable keys to obtain four different milk recipes**

Temperature and emulsion level are established during the programming phase and can be modified directly by the barista depending on the needs.

- **Silky milk cream with constant quality**

The central Start / Stop button activates the delivery of only steam similar to a traditional wand. It is possible to heat reduced quantities of milk (equivalent to 50 cc).

Wie die konventionelle patentierte Turbosteam-Lanze gibt auch der neue **Turbosteam Milk 4** ein Gemisch aus Wasserdampf und Luft ab. Zusätzlich dazu sind die Dampföffnungen an der Lanze so angebracht, dass auch kleinere Milchmengen aufgeschäumt werden können. Hochwertige, lebensmittelechte Materialien garantieren ein problemloses Reinigen oder Auswechseln des Endstücks. Der Einsatz eines Servicetechnikers ist damit nicht mehr notwendig.

Die Vorteile

- **4 Tasten vier Milchrezepte**

Die Temperatur und Konsistenz des Milchschaums wird bei der Programmierung der M39 TE definiert, kann aber auch jederzeit durch den Barista selbst geändert werden.

- **Samtiger Milchschaum mit konstanter Qualität**

Durch Drücken der zentralen Start-Stop-Taste erfolgt nur die Dampfabgabe analog der klassischen Dampfwanne. Selbst geringe Milchmengen (ca. 50 cc) können aufgeschäumt werden.

Easy cleaning

The steam tip is easy to remove in order to allow the barista to easily replace the terminal.

Einfache Reinigung

Das Endstück der Dampfwanne ist leicht abzuschrauben und zu reinigen.



NEW LOOK: BEAUTIFUL FUNCTIONALITY.

NEUER LOOK: DIE SCHÖNE SEITE DER FUNKTIONALITÄT.

In **M39 T.E.** Cimbali, the look is at the service of functionality. Elegant and functional in every detail, the design is ideal to allow the barista to work rapidly with precision and minimal effort in order to provide his clients with a high-quality service.

Bei der **M39 T.E.** steht die Ästhetik im Dienste der Funktionalität. Elegantes Design und Ergonomie gehen bei der M39 TE Hand in Hand, die Bedienung der Maschine erfolgt intuitiv. So kann der Barista entspannt arbeiten, jeden Handgriff bestens kontrollieren und seinem Gast perfekte Qualität bieten.



New Titan colour

A new body finish was developed for **M39 T.E.** The new finish highlights a more modern "technical" paint with **TITANIUM SILVER** colour.

Neu: Titanfarben

Nicht nur die Oberflächenbehandlung der **M39 T.E.** ist neu und damit pflegeleicht, die neue Farbgebung **TITAN SILVER** verleiht der Maschine eine moderne, technische Anmutung.

Chrome elements

The ergonomic steam delivery knobs for have beautifully inset chrome features.

Ästhetisches Chrom

Das verchromte Innenelement der Dampfabgabe- und Siebträgergriffe verleihen der **M39 T.E.** ein klassisches, elegantes Aussehen.



Ergonomic solutions

The reduced steam handle turning radius speeds up the barista operations and additionally provides prompt steam availability. The end of the filter holder handle is ergonomic and inclined, allowing thus greater use comfort. The chrome finish gives a more elegant look.

Hygiene under control

The stainless steel work area ensures optimal hygienic conditions. **M39 T.E.** performs automatic and semi-automatic washing cycles according to a display-driven procedure, which is enabled by pressing the appropriate button.

Ergonomie

Die Dampfzange der M39 T.E. verfügt jetzt über einen kürzeren Hub und beschleunigt so den Aufschäumvorgang. Die gut in der Hand liegenden Siebträgergriffe sind leicht nach unten geneigt und ermöglichen so größeren Bedienungskomfort. Verchromte Oberflächen sorgen für eine klassische, elegante Anmutung der Maschine.

Hygiene und Kontrolle

Der Arbeitsbereich ist aus Edelstahl gefertigt und garantiert somit optimale Hygiene und leichtes Reinigen. Die **M39 T.E.** kann sowohl automatische, als auch halbautomatische Spülzyklen durchführen. Einfaches Drücken des jeweiligen Programms auf dem Display genügt, dann startet der Spül-Assistent selbstständig seine Arbeit.



Push-button panel with always-on LEDs

The coffee delivery (green and red) and hot water (white) LEDs stay all on when the machine is in stand-by, turning the **M39 T.E.** machine into a point of attraction.

Beleuchtetes Tastenfeld

Die LEDs auf dem Tastenfeld sind jetzt immer beleuchtet – auch während des Stand By-Modus. Grüne und rote LEDs stehen für Kaffeeausgabe, weiße für Heißwasser. Damit fällt nicht nur die Bedienung der **M39 T.E.** leichter, sie ist auch der Blickfang jeder Espresso-Bar.



M39 TE C2

Width / Breite (mm)

855

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

86



M39 TE C3

Width / Breite (mm)

1055

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

104



M39 TE C4

Width / Breite (mm)

1255

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

125



M39 TE DT2

Width / Breite (mm)

855

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

86



M39 TE DT3

Width / Breite (mm)

1055

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

104



M39 TE DT4

Width / Breite (mm)

1255

Depth / Tiefe (mm)

570

Height / Höhe (mm)

565

Weight / Gewicht (kg)

125