



# M100

Inspired by Future

EN | DE

LA **CIMBALI**

[www.cimballi.com](http://www.cimballi.com)

# DESIGN CELEBRATES FUNCTIONALITY

Elegance, reliability, energy saving and high performance: the finest tradition of Italian espresso coffee evolves in the eye-catching shapes of the M100, the new professional machine for the bar, born to celebrate the first hundred years of Gruppo Cimbali success, while keeping an eye to the future. Its groups, of curved and rounded shape, recall those coffee machines characterized by hydraulic groups, while its simple design, aimed at the maximum ease of use combined with the highest performance in terms of the quality in the cup, expresses an approach attentive to the needs and tastes of the contemporary barista.



Eleganz, Zuverlässigkeit, Energieeinsparung und Spitzenleistung. Feinste italienische Espresso-Tradition, verpackt in einer unwiderstehlichen Optik: Das ist die M100, die neue Profi-Maschine für Kaffeebars. Eine Huldigung an hundert Jahre Erfolgsgeschichte der Gruppo Cimbali und zugleich ein Schritt in eine vielversprechende Zukunft. Die kurvigen, üppigen Konturen sind eine moderne Variation der typischen Silhouette von Kaffeemaschinen mit hydraulischen Gruppen, während das schnörkellose, auf maximale Ergonomie ausgerichtete Design einen konzeptionellen Ansatz zum Ausdruck bringt, der den Bedürfnissen und dem Geschmack des modernen Barista entgegenkommt und gleichzeitig für höchste Qualität in der Tasse sorgt.

# DESIGN ZELEBRIERT FUNKTIONALITÄT



## FROM TRADITION TO INNOVATION

M100 is available in two versions: GT and HD, the cutting edge of the technology signed Cimballi, the legendary brand that creates the pleasure and culture of Italian espresso around the world. The machine is available in three different finishing: steel and polished aluminum; steel and matt black, inspired by the automotive style, and the more contemporary steel and glossy white.

## ZWEI VERSIONEN, EIN GEDANKE: EXZELLENZ

Das Modell M100 gibt es in zwei Ausführungen: GT und HD, zwei Patente, die für modernste Technologie aus dem Hause Cimballi stehen - der legendären Marke, die italienischen Espressogenuss in die ganze Welt hinausträgt. In Sachen Design stehen drei Möglichkeiten zur Auswahl: hochglanzpoliertes Aluminium, mattschwarz, eine „Anleihe“ aus der Autowelt, und weiß glänzend, eine Version, die besonders gut in modernere Lokale passt.



## SIMPLY UNDER YOUR CONTROL

A fully evolved espresso coffee machine turns the complexity into simple and immediate actions for the barista. M100 will surprise any barista with the extreme simplicity of its touchscreen commands, with its wide work area lit by LEDs and its inclined ergonomic and soft-touch filter-holder handle.

Details and solutions that add quality, peace of mind and pleasure to the barista's everyday work, all pluses which only Cimbali considers standard equipment for its machines.

## ALLES AUF KNOPFDRUCK!

Eine raffinierte Maschine, die die Arbeit des Barista ungemein erleichtert. Das Benutzer-Interface der M100 überrascht durch eine höchst einfache Bedienung über Touchscreen, den großzügigen Arbeitsbereich mit LED-Beleuchtung, und durch Siebträger mit geneigtem, ergonomischem Softtouch-Griff. Besondere Details, Lösungen, die Qualität, Gelassenheit und Freude in den Arbeitsalltag bringen. Pluspunkte, die nur bei einer Cimbali zur normalen „Grundausstattung“ gehören.







## SUCCESS COMPANIONS

M100 will be a tireless work companion, it will be solid and rational in the consumption management. The machine that every professional barista would like to have during his long work days in order to offer customers coffee and creamy cappuccinos and to work with greater satisfaction and profitability.

## EIN UNSCHLAGBARES DUO

Die M100 ist ein unermüdlicher, treuer Kamerad“, solide und sparsam im Verbrauch. Die Maschine, die jeder Barista an langen Arbeitstagen an seiner Seite wissen möchte, wenn seine Gäste einen Espresso oder einen cremigen Cappuccino bestellen. So wird die Arbeit noch effizienter und zum reinen Vergnügen.



A REVOLUTION  
IN THE SIGN OF  
SUCCESS

EINE  
REVOLUTION  
IM ZEICHEN DES  
ERFOLGS







## Energy Saving

M100 is equipped with the most contemporary Energy Saving solutions and it is produced with recyclable materials. The Energy Saving Mode reduces the boiler pressure when the machine is idle for a significant period of time: this function can be manually enabled by the barista by using the touch screen. To reactivate it, the barista only needs to press any key, and in just 60-90 seconds the machine will be ready for use again.

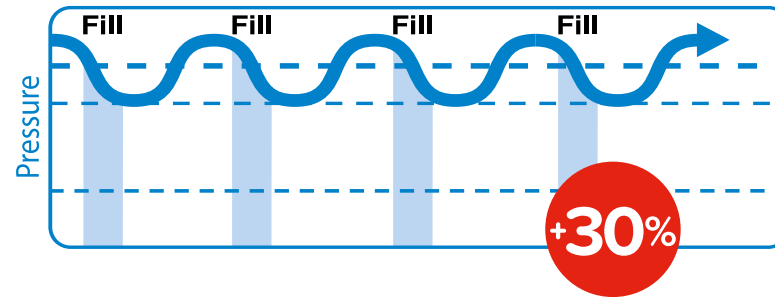
Thanks to the Energy Saving Notturna mode, the machine does not fully switch itself off. The resistor remains active to keep the pressure in the boiler at a value of 0.2 bars.

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).

## Energy Saving

*Die M100 ist mit den modernsten Energiesparlösungen ausgestattet und besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Im Modus Energy Saving wird der Druck im Kessel gesenkt, wenn die Maschine längere Zeit keine Getränke zubereiten muss: Diese Funktion kann vom Barista manuell über das Touchscreen-Display aktiviert werden. Es muss danach nur eine beliebige Taste der Maschine gedrückt werden, damit sie in 60-90 Sekunden wieder in den Normalbetrieb zurückkehrt. Im Energy Saving Nacht-Modus schaltet sich die Maschine nicht komplett aus, sondern lässt den Widerstand aktiv, um im Kessel einen Druck von 0,2 Bar beizubehalten. Auch in diesem Fall ist es möglich, in 1-2 Minuten zum Normalbetrieb zurückzukehren (der Wert kann je nach Einstellung des zu erreichenden Drucks variieren).*

# SMARTBOILER



## Smart Boiler

M100 is equipped with the patented Smart Boiler technology, which optimises the replenishment of water in the boiler and ensures the thermal balance, thus increasing hot water and steam performance and reducing energy consumption.

## Smart Boiler

*Die M100 ist mit der patentierten Smart Boiler-Technologie von Cimbali ausgestattet, die das Wiederauffüllen des Kessels optimiert, für einen Temperaturengleich garantiert, die Heißwasser- und Dampfleistung steigert und den Energieverbrauch senkt.*



## Thermal Efficiency

The M100 boiler is insulated with a jacket made of a special material with a very efficient thermal properties to reduce heat loss. This results in lower energy usage and subsequently lower wear of the boiler, resistors and other components.

## Thermische Verbesserung

*Die M100 wurde mit einem Kessel ausgerüstet, der mit einem speziellen Material mit einem hohen Isolierkoeffizient beschichtet ist, um den Wärmeverlust zu verringern. Dadurch muss weniger Energie in das im Kessel zu erhaltende Wasser eingebracht werden und der Kessel, die Widerstände sowie andere Bauteile werden weniger stark abgenutzt.*







### USB

The USB port allows connection to the most advanced technologies and it also makes it possible to update the machine software, download configuration data and update recipes via a USB key.

### USB

Maximale Anbindung an modernste Technologien dank serienmäßigem USB-Anschluss, der eine Aktualisierung der Software der Maschine, das Herunterladen der Konfigurationsdaten und die Einstellung der Produkte via USBStick erlaubt.



### Bluetooth

By combining the M100 GT with an on-demand Cimbali grinder-doser featuring the wireless technology, the perfect coffee grinding is guaranteed. The Bluetooth technology enables the grinder-doser to constantly communicate with M100 GT and ensures the perfect extraction by automatically adjusting the grind in terms of dose and granulometry without the intervention of an operator. This guarantees a perfect espresso coffee.

### Bluetooth

Durch die Kombination mit einer On Demand-Dosiermühle von Cimbali mit Wireless-Technologie ist ein perfektes Mahlen des Kaffees garantiert. Dank der Bluetooth - Technologie ist die Dosiermühle in ständigem Dialog mit der M100 (GT), um die richtige Extraktion sicherzustellen, und automatisch, ohne Eingriff des Bedieners, eventuelle Änderungen beim Mahlvorgang und bei der Menge vorzunehmen. So gelingt der Espresso immer perfekt.

# TURBOSTEAM MILK4

## TurboSteam Milk 4

Further to delivering steam mixed with air like the traditional Turbosteam (patented), the TurboSteam Milk4 is provided with a nozzle characterised by holes in its lower part to allow frothing or heating even small quantities of milk. The nozzle is made of a special food-grade material and can be easily disassembled and replaced by the barista himself for simplified maintenance without the technician intervention. Temperature and emulsion level are established during the programming phase and can be modified directly by the barista according to requirements.



## TurboSteam Milk 4

*Der TurboSteam Milk4 gibt nicht nur ein Dampf-Luftgemisch ab, wie der konventionelle (patentierte) Turbosteam, er zeichnet sich auch durch Öffnungen im unteren Teil seines Endstücks zum Aufschäumen oder Erhitzen geringerer Milchmengen aus. Das Endstück ist aus einem Spezialmaterial für den Lebensmittelgebrauch hergestellt; es kann auch vom Barista schnell ausgebaut und ausgetauscht werden. Temperatur und Schaumdichte der Milch werden bei der Programmierung eingestellt und können vom Barista je nach Bedarf verändert werden.*



## Ruvco Teck

The M100 components which come into contact with water and steam have been subjected to the Ruvco Teck treatment, a production process that drastically reduces the release of metals in the delivered drinks. This patent has obtained the NSF certification.

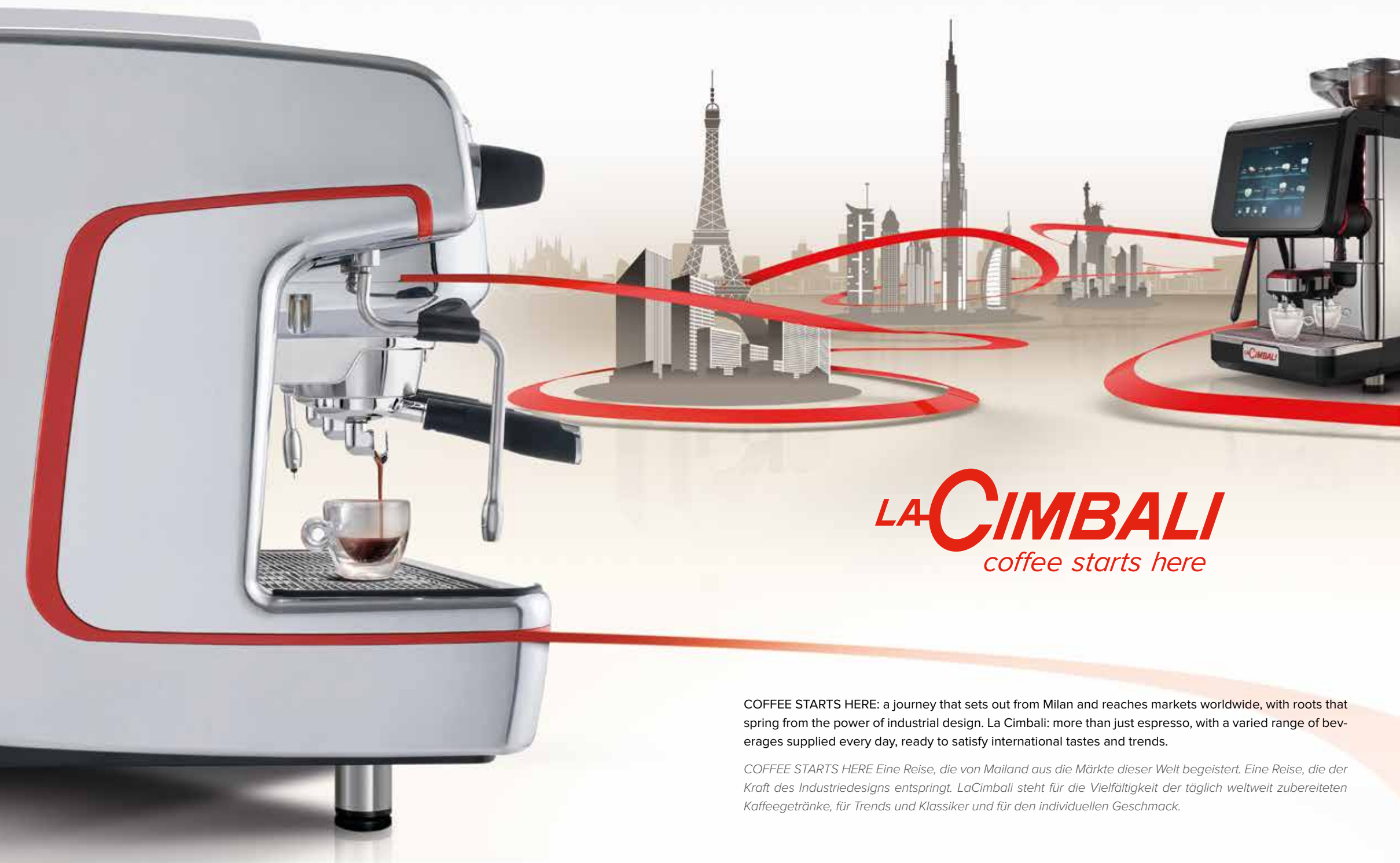
## Ruvco Teck

Die Bestandteile der M100, die mit Wasser und Dampf in Berührung kommen, werden einer Ruvco Teck-Behandlung unterzogen - ein Produktionsverfahren, das für deutlich weniger Metallrückstände in den ausgegebenen Getränken sorgt. Dieses Patent wurde mit einem NSF-Zertifikat ausgezeichnet.





# A journey through Espresso



**LA CIMBALI**  
*coffee starts here*

COFFEE STARTS HERE: a journey that sets out from Milan and reaches markets worldwide, with roots that spring from the power of industrial design. La Cimbali: more than just espresso, with a varied range of beverages supplied every day, ready to satisfy international tastes and trends.

*COFFEE STARTS HERE Eine Reise, die von Mailand aus die Märkte dieser Welt begeistert. Eine Reise, die der Kraft des Industriedesigns entspringt. LaCimbali steht für die Vielfältigkeit der täglich weltweit zubereiteten Kaffeegetränke, für Trends und Klassiker und für den individuellen Geschmack.*



Tall Cup version

Silver



White

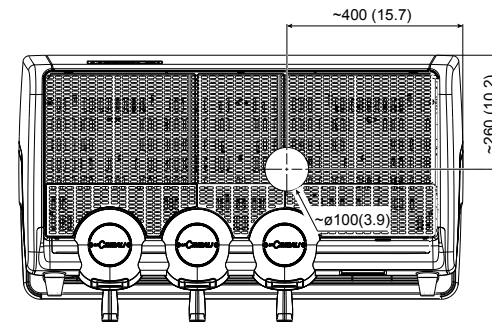
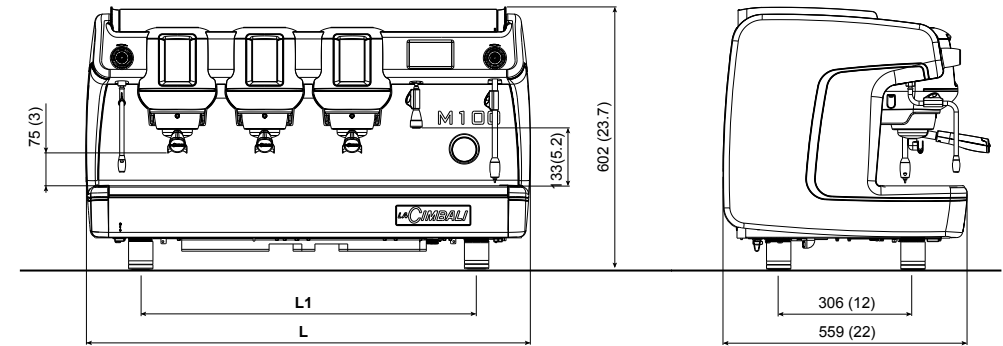


Black

	DT2	DT3	DT4
Dimensions L x D x H (mm/in) Abmessungen L x B x H (mm/in)	817x559x605 33.1x22x23.8	1017x559x605 40x22x23.8	1217x559x605 47.9x22x23.8
Weight (kg) Gewicht (kg)	95	109	120
Installed power at Installierte Leistung bei	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000-7100	6700-8000
Hot water&steam boiler capacity (litres) Kesselkapazität (Liter)	10	10	10
Coffee boiler capacity (litres) Kapazität unabhängige Kaffeeboiler (Liter)	0,4x2	0,4x3	0,4x4

Available finishes: polished aluminum, matt black, glossy white  
Erhältliche Ausführungen: Hochglanzpoliertes Aluminium, Mattschwarz, Weiß glänzend

Configuration: 2 steam wands or 1 Turbosteam Milk4 wand + 1 steam wand tall cup version  
Konfiguration: 2 Dampfpflanzen oder 1 Turbosteam Milk4-Lanze + 1 Dampfpflanze; erhöhte Ausführung



M100/DT2	M100/DT3	M100/DT4
L1: 568 mm	L1: 768 mm	L1: 968 mm
L: 817 mm	L: 1017 mm	L: 1217 mm





# M100

Inspired by Future

PUBLICIMBALI 16-457

Gruppo Cimbali S.p.A.  
Via Manzoni, 17  
20082 Binasco (MI)  
Italy  
Tel. +39 02 90 04 91



LA **CIMBALI**

[www.cimbali.com](http://www.cimbali.com)