
CIME
MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

INDICE

CIME 4

MISSION 7

PRODOTTI 10


27•12•2022
18:50
CIME
20°C
0ml
0sec
20°C
0ml
0sec
20°C
bar
OMPA

CIME

MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

Il caffè è una forza viva, disegna gli spazi che lo ospitano ed emoziona chi lo assaggia

In **Cime** diamo forma a questa energia per esaltare il piacere del caffè e raccontarne il fascino.

Nessun trucco. Nessun compromesso. Prestazioni elevate, durata nel tempo, ricerca continua di standard costruttivi elevati e qualità certificata. È un impegno costante nel selezionare e assemblare i migliori materiali con sapiente cura artigianale e una meticolosa attenzione ai dettagli per produrre macchine solide e durevoli apprezzate sia dagli utenti finali che dai tecnici.

Ma è la semplicità di utilizzo e di manutenzione il nostro vero marchio di fabbrica, insieme al design inconfondibile che ha reso **Cime** conosciuta in tutto il mondo.



Il nome **Cime** ha due significati, entrambi profondamente radicati nella nostra identità e missione aziendale.
Cime rappresenta l'acronimo di ***Costruzioni Italiane Macchine Espresso***, che riflette la nostra dedizione nella costruzione di macchine per caffè espresso eccezionali, nel rispetto della tradizione italiana. La nostra passione per l'arte dell'espresso ci spinge a perseguire costantemente l'eccellenza e l'innovazione nelle nostre creazioni.

Inoltre, **Cime** ha anche un significato simbolico profondo.
Il nome simboleggia le cime delle maestose montagne, che rappresentano gli obiettivi ambiziosi che ci poniamo ogni giorno.
Come alpinisti determinati, affrontiamo le sfide del nostro settore con la determinazione e la grinta di chi vuole conquistare nuove cime dell'innovazione, della qualità e della soddisfazione dei nostri clienti.

Ogni giorno, ci impegniamo a portare il meglio delle tradizioni italiane e l'energia dell'esplorazione delle vette più alte nel mondo del caffè espresso. Questo è ciò che ci rende unici e ci spinge a offrire il massimo in tutto ciò che facciamo.



La storia di **Cime** ha inizio 12 anni fa con il visionario fondatore, un uomo con un sogno: creare macchine da caffè eccezionalmente facili da utilizzare e da riparare. Quest'uomo aveva accumulato una vasta esperienza come fornitore esclusivo di assistenza tecnica per i principali produttori di macchine da caffè, una profonda conoscenza dell'industria.

L'IDEA

Nel 2012, decise di rendere questa idea una realtà e diede vita alla sua prima macchina da caffè. Costruì personalmente la macchina, utilizzando componenti testati provenienti dal mondo delle macchine da caffè professionali. L'obiettivo era chiaro, così come il nome CIME, che divenne subito il marchio della neonata azienda.

IL MARCHIO DI FABBRICA

Grazie alla sua profonda conoscenza dell'industria del caffè e alla sua attenzione meticolosa ai dettagli, il fondatore è riuscito a mantenere viva questa eredità in ogni prodotto. Oggi, il marchio **Cime** è sinonimo di macchine da caffè di alta qualità, design inconfondibile e facilità di utilizzo e manutenzione e rappresenta una vera e propria nuova era nel mondo del caffè espresso professionale.

IL SOGNO

Grazie al rapido successo della sua impresa di assistenza tecnica, rapidamente diventata un punto di riferimento per le macchine da caffè a Milano, il fondatore toccò con mano la necessità di una nuova generazione di macchine durevoli nel tempo, semplici da utilizzare e da riparare, per liberare i baristi dalla continua necessità di assistenza tecnica.

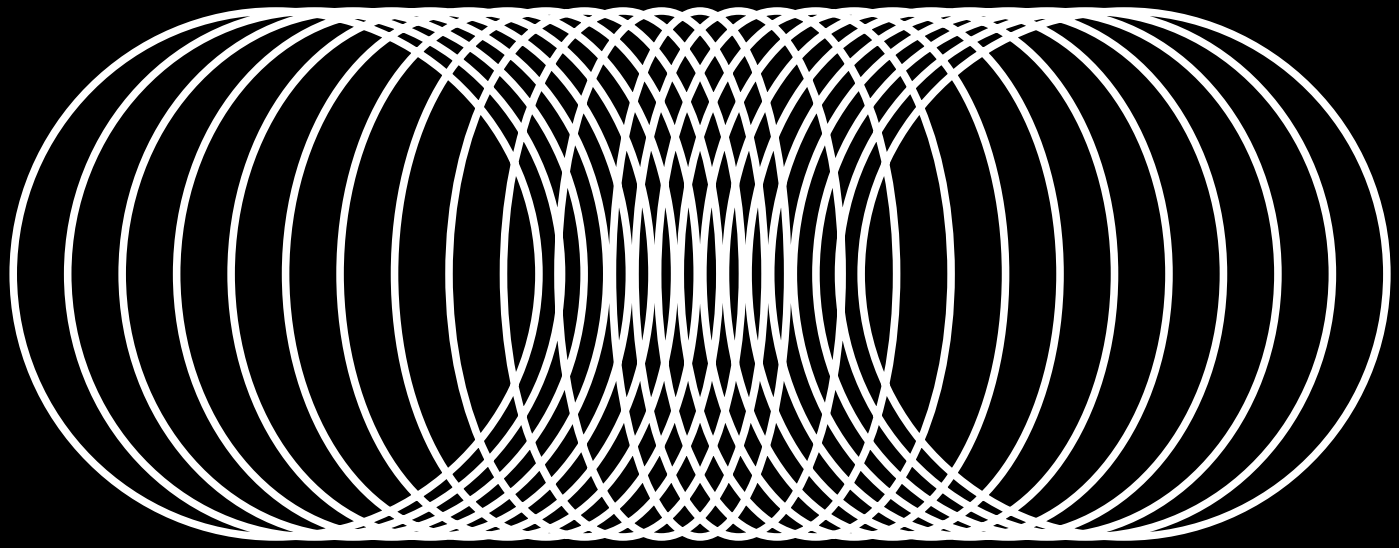
LA NASCITA

Questo primo modello di macchina gettò le basi per l'attuale gamma di prodotti, che ancora oggi incarna i tratti distintivi dell'azienda: qualità, semplicità d'uso e facilità di manutenzione. La risposta del mercato fu entusiasmante e la domanda di queste nuove macchine crebbe rapidamente.

UNA NUOVA ERA

MISSION

ECCELLENZA SOSTENIBILE ALLA PORTATA DI TUTTI



La nostra filosofia si basa sulla semplicità di utilizzo e di manutenzione delle macchine da caffè, proprio perché vogliamo rendere l'esperienza del caffè facile, piacevole e alla portata di tutti.
Fin dalla nostra fondazione, ci siamo posti l'obiettivo di creare macchine da caffè intuitive e accessibili, eliminando elementi superflui e complicate procedure. Vogliamo che i nostri clienti possano godere di un'esperienza senza complicazioni, ottenendo risultati eccellenti con pochi gesti. La facilità di manutenzione è altrettanto importante per noi, poiché desideriamo garantire che le nostre macchine siano durevoli nel tempo. Per questo motivo, progettiamo i nostri prodotti in modo che tutti i componenti siano facilmente accessibili, sia per gli utenti che per i tecnici, consentendo eventuali interventi di riparazione senza difficoltà.
Il nostro impegno per la qualità si riflette nella nostra costante ricerca di perfezionare i nostri processi produttivi, utilizzando i migliori materiali disponibili per garantire una lunga durata di vita alle macchine, riducendo così al minimo l'impatto ambientale. Poniamo una priorità assoluta ai rigorosi standard di qualità per garantire che ogni macchina che esce dalle nostre fabbriche sia eccezionale e affidabile.

RICERCA DELLA PERFEZIONE

L'espresso perfetto richiede non solo l'utilizzo di chicchi di caffè superiori, ma anche e soprattutto la macchina perfetta per esaltarne le caratteristiche. Questa costante ricerca della perfezione che alimenta la nostra ambizione e ci motiva ogni giorno a raggiungere nuove **Cime**.

LA FORZA DEL GRUPPO

La nostra risorsa più preziosa sono le persone e la passione che mettono nel loro lavoro.
La squadra è la nostra più grande forza perché ha a cuore gli stessi obiettivi, che si basano su pochi ma fondamentali principi.

RADICI NELLA SEMPLICITÀ

L'anima di **Cime** è racchiusa nel concetto che ha dato luce alla prima macchina **Cime**, che incarna al meglio la nostra idea di perfezione: semplicità di utilizzo e di manutenzione. Da allora, **Cime** si è evoluta, unendo competenze tecniche a un design accattivante per soddisfare le diverse esigenze dei baristi di tutto il mondo, pur mantenendo intatta la sua anima: la semplicità.

IL SOSTEGNO AI BARISTI

Il risultato di questo impegno è una vasta gamma di prodotti per equipaggiare i baristi. Dalle macchine più tradizionali ai modelli all'avanguardia, offriamo una selezione completa che si adatta alle specifiche esigenze di ogni barista. Vogliamo che chiunque possa avere gli strumenti migliori per creare un caffè straordinario e soddisfare appieno le esigenze della propria clientela. Il nostro sostegno ai baristi è un pilastro fondamentale della nostra missione.



FATTO IN ITALIA

Tutti i nostri prodotti vengono fabbricati esclusivamente nei nostri stabilimenti in Italia, garantendo un controllo diretto e rigoroso sulla qualità delle materie prime e il rispetto delle norme di sicurezza



COSTRUITI PER DURARE

Promuoviamo la longevità e la riparabilità delle nostre macchine, estendendone la durata e riducendo la necessità di uno smaltimento prematuro



SICUREZZA ELETTRICA ASSICURATA

Il 100% dei nostri prodotti è sottoposto a meticolosi test ed è certificato CB, garantendo la massima sicurezza elettrica.



ECCELLENZA ARTIGIANALE

Ogni singola macchina è il risultato del lavoro attento e appassionato delle mani di personale specializzato, che costruisce le macchine manualmente con grande attenzione al dettaglio.



EFFICIENZA ENERGETICA

Cerchiamo attivamente soluzioni ecologiche e materiali provenienti da fonti responsabili, dando priorità ai fornitori che condividono il nostro impegno per la sostenibilità.



DESIGN SOSTENIBILE

Progettiamo in modo intelligente per rendere possibile lo smontaggio a fine vita del prodotto, favorendo il riutilizzo dei materiali.



ECONOMIA CIRCOLARE

Il nostro packaging è realizzato, dove possibile, con materiali riciclati, supportando un'economia circolare e riducendo la domanda di nuove materie prime.



RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Diamo la priorità a soluzioni di imballaggio intelligenti che combinano dimensioni ridotte con una protezione ottimale del prodotto.

PRODOTTI

CIME PROFESSIONAL

Abbiamo stabilito una forte presenza nel mercato delle macchine per espresso professionali, vasta gamma di prodotti accuratamente realizzati per soddisfare diverse esigenze di mercato. Le nostre linee di prodotti includono la linea Cime Professional.



GRUPPO CIME

Le nostre macchine più sofisticate abbracciano la tecnologia avanzate del gruppo di erogazione **Cime**, un'evoluzione del tradizionale gruppo di erogazione, a cui sono stati implementati significativi progressi tecnologici per migliorarne le prestazioni.

Il gruppo **Cime** è stato meticolosamente progettato per ottenere la migliore pre-infusione meccanica possibile grazie all'utilizzo di un'elettrovalvola e al maggiore volume disponibile all'interno del canotto. Questo permette la pre-infusione meccanica ideale, garantendo un'estrazione ottimale e la conservazione dei profili aromatici.

Il gruppo di erogazione **Cime** eccelle inoltre nella stabilità termica, garantendo una temperatura costante del caffè durante tutto il processo di erogazione. Ciò lo rende la soluzione perfetta per le caffetterie ad alto volume che richiedono una produzione di espresso affidabile e stabile.

Con il gruppo **Cime**, i baristi possono godere di un'esperienza di preparazione superiore, liberando tutto il potenziale dei loro chicchi di caffè e offrendo tazze di caffè eccezionali ai propri clienti.

SATURNO MB-60

ECCELLENZA SOSTENIBILE.
PERFORMANCE MAGGIORE, IMPATTO MINORE

Ispirato alle eleganti curve del sesto pianeta del nostro sistema solare, Saturno rappresenta il futuro delle macchine da caffè, emergendo come l'apice del progetto di sostenibilità **Cime**. Guidato dai principi dell'economia circolare e dell'eco design, Saturno è l'esito di un progetto pluriennale che incarna alla perfezione il nostro impegno incrollabile per raggiungere nuove **Cime**.
Un processo di genesi corale a cui hanno contribuito ingegneri, tecnici di produzione, baristi e designer, dando vita a una macchina senza precedenti. Questi contributi sono stati armonizzati in un'espressione fluida delle forze in gioco e dei gesti in azione, che fonde armoniosamente dinamismo futuristico, robustezza costruttiva e tecnologia all'avanguardia.
Questo sforzo innovativo unisce l'arte della sapiente preparazione del caffè con brillantezza funzionale, intelligenza ergonomica e impegno per la sostenibilità ambientale. Queste caratteristiche si allineano perfettamente ai nostri principi di facilità d'uso e manutenzione, da sempre nostri inconfondibili marchi di fabbrica.
Una delle caratteristiche distintive di **Saturno** è la sua funzione di spegnimento intelligente, che si adatta all'utilizzo dell'utente, eliminando gli sprechi e fornendo un notevole risparmio energetico.





Durante la fase di progettazione di **Saturno**, è stata condotta un' analisi approfondita dell'intero ciclo di vita della macchina per valutarne l'impatto ambientale. Questo approccio meticoloso si allinea al nostro impegno verso la sostenibilità e alle pratiche di produzione responsabili.
Gli inconfondibili pannelli rotondi avvolgono lateralmente la macchina, unendo resistenza ed estetica. Gli inserti luminosi contribuiscono ad alleggerirne i volumi e scolpirne le forme conducendo lo sguardo verso i gruppi di erogazione, rigorosamente **Cime**. Sono proprio i gruppi a garantire un'eccezionale stabilità termica, consentendo un'estrazione precisa e uniforme, mentre il sistema garantisce un controllo impeccabile della temperatura, facilitando l'erogazione simultanea di caffè e vapore.
L'estrazione del caffè viene elevata a nuovi standard di precisione anche grazie al dosaggio elettronico programmato, che permette di creare tazze su misura dalla consistenza eccezionale.
Saturno, con le sue prestazioni senza pari, segna un punto di svolta nel risparmio energetico, e si posiziona come la scelta definitiva per i pionieri dell'espresso.

HIGHLIGHTS

1 **MASSIME PRESTAZIONI**
Il sistema Multiboiler **Cime** garantisce prestazioni ottimali in qualsiasi situazione di lavoro, anche sotto stress, grazie a circuiti vapore e caffè indipendenti che assicurano il miglior risultato in tazza.

2 **EFFICIENZA ENERGETICA**
Fino al 40% di risparmio energetico ottenuto grazie a caldaie coibentate e un'efficiente gestione intelligente dell'energia con Funzione Autoaccensione, Autospegnimento E Day-off: Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.

3 **SOSTENIBILITÀ**
Riduzione della perdita totale di energia con l'arresto anticipato della macchina, modalità Eco e spegnimento di una caldaia.

4 **ELEVATA STABILITÀ TERMICA**
Il sistema Multiboiler CIME abbinato al gruppo di erogazione **Cime** assicura una consistenza termica impeccabile in qualsiasi condizione di utilizzo.

5 **CONTROLLO TEMPERATURA PID**
Regolazione accurata della temperatura di ogni singola caldaia, tramite sistema di controllo PID, che garantisce condizioni di erogazione ottimali per qualsiasi miscela di caffè.

6 **VISIBILITÀ MIGLIORATA**
L'area di lavoro illuminata con illuminazione a LED ad alta efficienza energetica fornisce una migliore visibilità per i baristi e rende più piacevole l'atmosfera generale.

7 **DISPLAY MULTIFUNZIONE**
Display touchscreen multifunzione digitale da 3,2 pollici con interfaccia user-friendly per visualizzare e impostare facilmente le temperature di ogni singola caldaia e controllare tutti i parametri di estrazione del caffè.



8 **SUPPORTO TECNICO INTELLIGENTE**
Il display da 3,2 pollici fornisce avvisi sugli eventuali problemi e offre specifiche guide per i tecnici di manutenzione.

9 **IL POTERE DELL'AUTOMAZIONE**
Dosaggio elettronico programmabile per l'accensione e lo spegnimento, garantendo efficienza e facilità d'uso.

HIGHLIGHTS



10 **PULIZIA AUTOMATICA**
La funzione Purge, attivata con un semplice pulsante, eroga una quantità personalizzabile di acqua per mantenere il gruppo costantemente pulito prima di ogni utilizzo.

11 **PREINFUSIONE**
Il gruppo di erogazione **Cime** permette la migliore preinfusione meccanica possibile consentendo la massima estrazione delle sostanze aromatiche per un eccellente risultato in tazza.

12 **MANUTENZIONE PROGRAMMABILE**
Auto-diagnosi, dati statistici e opzioni di manutenzione programmabili, con la flessibilità di impostare la manutenzione in base ai litri o al numero di caffè erogati.

CARATTERISTICHE

SICUREZZA RIDEFINITA
Le lance vapore antiscottatura in acciaio inox AISI 316 offrono prestazioni eccezionali senza compromettere la sicurezza dell'utente. Il diametro di 12 mm garantisce un'elevata portata di vapore per un'efficienza ottimale.

CONTROLLO VAPORE
Il sistema di controllo per l'erogazione del vapore offre elevata sensibilità manuale, permettendo ai baristi di avere un completo controllo sulla preparazione di latte e cappuccini.

DOSAGGIO ACCURATO
I contatori volumetrici ad alte prestazioni consentono un dosaggio preciso e costante in ogni tazza, garantendo un'esperienza di bevuta affidabile e soddisfacente.

ACQUA CALDA DI INFUSIONE
Miscelazione istantanea di acqua fresca e acqua calda per una migliore qualità e una facile regolazione della temperatura.

PROGRAMMAZIONE AUTONOMA
Dosi personalizzate in tazza impostabili tramite la pratica funzione di programmazione autonoma, per una maggiore efficienza.

FACILITÀ DI MANUTENZIONE
L'accesso rapido alle parti interne semplifica l'assistenza tecnica e le procedure di manutenzione.

AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica, garantendone il corretto funzionamento.

POMPA VOLUMETRICA
La pompa volumetrica mantiene una pressione costante anche durante l'utilizzo simultaneo di più funzioni e gruppi.

PULIZIA AUTOMATICA
Il ciclo di pulizia automatico si prende cura dei gruppi caffè, garantendo una manutenzione igienica e senza problemi.

PULSANTE D'EMERGENZA
Un pulsante di emergenza è incorporato per garantire il pieno controllo della macchina in caso di malfunzionamento dell'interfaccia, garantendo la continuità del lavoro.

CARATTERISTICHE TECNICHE



COLORI

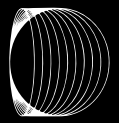
Nero lucido e Nero opaco
Giallo lucido e Nero opaco
Bianco lucido e Nero opaco

A SCELTA

Versione italiana (tazze espresso), altezza utile 80 mm
Versione americana (tazze americane), altezza utile 110 mm

DATI TECNICI	VERSIONE 2 GRUPPI
VOLTAGGIO	220-240V~ 380-415 V
POTENZA	4700-5000 W
DIMENSIONI	80 x 60 x 46 cm
PESO NETTO	71 Kg
CALDAIA	8 Lt 1 Lt 1 Lt

GRUPPO ANELLO



Le nostre macchine classiche vengono costruite con l'affidabile gruppo di erogazione ad anello.
Il gruppo ad anello è la tecnologia più diffusa sul mercato, che permette di preparare facilmente un buon espresso. Si tratta infatti di una tecnologia collaudata con una costruzione semplice ed economica.
La tecnologia del gruppo ad anello utilizza un'elettrovalvola a 3 vie per svuotare l'acqua e la pressione in eccesso dopo l'erogazione.

Inoltre, il gruppo viene mantenuto in temperatura tramite circolazione termosifonica.
Il gruppo ad anello è un'ottima soluzione e per bar, caffetterie e ristorante con volumi di produzione medi, offrendo una soluzione semplice, affidabile ed economica, con il grande vantaggio di avere un'elevata velocità di riscaldamento.

LUNA SB-20 TIMER

IL SATELLITE LUMINOSO DELLA TERRA

Luna, prende giustamente il nome dal satellite naturale della Terra perché, proprio come la luna, incarna un'accattivante miscela di bellezza e funzionalità, illuminando l'esperienza di preparazione del caffè. Costruita sui principi della primissima macchina **Cime**, **Luna** è la macchina che maggiormente rappresenta la filosofia di **Cime**: semplicità di utilizzo e di manutenzione.
Luna fornisce un'esperienza di preparazione del caffè semplice e funzionale. Ergonomica e versatile, **Luna** è disponibile in due opzioni di colore, che la rendono un'aggiunta visivamente accattivante a qualsiasi ambiente di caffetteria. Un design curato ed ergonomico a servizio del barista. Dotata di un timer digitale contasecondi, consente di regolare con precisione il tempo di estrazione, ottenendo la tazza di espresso perfetta su misura per le tue preferenze di gusto.
I baristi troveranno estremamente comodo l'utilizzo dei contatori di estrazioni per ogni gruppo, che consentono loro di monitorare facilmente la produzione di espresso. Questa funzione permette di controllare la consistenza della tua bevanda e di assicurarti che ogni estrazione sia realizzato alla perfezione.
La sicurezza e il comfort sono elementi fondamentali per noi, ed è per questo che abbiamo equipaggiato **Luna** con una lancia vapore da 12 mm , per preparare cappuccini e bevande con un latte delizioso e vellutato senza rischio di ustioni.
Non solo **Luna** offre una vasta gamma di funzioni e caratteristiche avanzate, ma ha anche un prezzo competitivo che la rende una scelta eccezionale per ogni bar e caffetteria.



HIGHLIGHTS

1 **FACILITÀ D'UTILIZZO**
Luna offre un sistema di monitoraggio intuitivo che semplifica l'attività di controllo dei baristi.

2 **TIMER CONTASECONDI**
Questa funzionalità permette di controllare al secondo l'erogazione per utilizzare al meglio diverse miscele di caffè.

3 **DESIGN SEMPLICE E COMPATTO**
Con le spalle disponibili in versione bianca o nera, Luna si presenta con un design classico adattabile a qualsiasi ambiente.



CARATTERISTICHE

SICUREZZA RIDEFINITA
Le lance vapore antiscottatura in acciaio inox AISI 316 offrono prestazioni eccezionali senza compromettere la sicurezza dell'utente.

PULIZIA AUTOMATICA
Il ciclo di pulizia automatico si prende cura dei gruppi caffè, garantendo una manutenzione igienica e senza problemi.

POMPA VOLUMETRICA
La pompa volumetrica mantiene una pressione costante anche durante l'utilizzo simultaneo di più funzioni e gruppi.

AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica, garantendone il corretto funzionamento.

FACILE MANUTENZIONE
L'accesso rapido alle parti interne semplifica l'assistenza tecnica e le procedure di manutenzione.

CARATTERISTICHE TECNICHE **LUNA SB-20 TIMER**



COLORI

Nero opaco
Bianco opaco

A SCELTA

Versione italiana (tazze espresso), altezza utile 80 mm
Versione americana (tazze americane), altezza utile 110 mm

DATI TECNICI	VERSIONE 1 GRUPPO	VERSIONE 2 GRUPPI AUTOMATICA
VOLTAGGIO	110-115 V~ 220-240 V~ 50-60 Hz	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V~ 50-60 Hz
POTENZA	1800-2200 W	3000-3400 W
DIMENSIONI	45 x 57 x 45 cm	86 x 54 x 54 cm
PESO NETTO	29 Kg	62 Kg
PESO LORDO	37 kg	75 Kg
CALDAIA	5 Lt	11,5 Lt

CARATTERISTICHE TECNICHE **LUNA SB-20 TIMER TOTAL BLACK**

VERSIONE SPECIALE



COLORI

Nero opaco

A SCELTA

Versione italiana (tazze espresso), altezza utile 80 mm

Versione americana (tazze americane), altezza utile 110 mm

DATI TECNICI	VERSIONE 1 GRUPPO	VERSIONE 2 GRUPPI AUTOMATICA
VOLTAGGIO	110-115 V~ 220-240 V~ 50-60 Hz	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V~ 50-60 Hz
POTENZA	1800-2200 W	3000-3400 W
DIMENSIONI	45 x 57 x 45 cm	86 x 54 x 54 cm
PESO NETTO	29 Kg	62 Kg
PESO LORDO	37 kg	75 Kg
CALDAIA	5 Lt	11,5 Lt

CO-03 NEO

INCONFONDIBILE DESIGN ITALIANO



Neo è un autentico capolavoro di design italiano, appositamente concepito per soddisfare le esigenze dei baristi che cercano consistenza e ripetibilità nella preparazione del caffè. Le affascinanti luci a LED laterali, elemento distintivo della macchina, donano un tocco distintivo e accattivante alla struttura in acciaio inossidabile, mentre l'illuminazione frontale migliora la visibilità nell'area di lavoro, creando un'atmosfera incantevole.
Incredibilmente versatile e personalizzabile, **Neo** è l'unica macchina nella gamma che può essere fornita sia con il gruppo di erogazione **Cime**, ideale per un utilizzo intensivo, sia con il gruppo di erogazione ad anello, perfetto per un utilizzo più occasionale a seconda delle specifiche necessità.
Un altro elemento distintivo della macchina è il vassoio regolabile in tre diverse altezze, che consente di ospitare tazze di varie dimensioni.
Con il display contasecondi, **Neo** offre un eccellente controllo dell'erogazione del caffè, permettendo di ottenere risultati sempre perfetti.
Nonostante le sue prestazioni eccezionali, **Neo** si presenta in dimensioni incredibilmente compatte e si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente senza rinunciare al suo splendore.

HIGHLIGHTS

1 **LED LATERALI**
Tratto distintivo dell'estetica di NEO, le accattivanti luci laterali sono una vera e propria dichiarazione di stile che aggiunge un tocco di raffinatezza a qualsiasi ambiente.

2 **AREA DI LAVORO ILLUMINATA**
Le luci strategicamente posizionate sull'area di lavoro, oltre a migliorare la visibilità, creano un'atmosfera piacevole e invitante.

3 **PIANO DI LAVORO REGOLABILE**
Il piano di lavoro regolabile in tre altezze è un tratto distintivo di NEO e permette all'utente di regolare l'altezza in base alle tazze utilizzate.

4 **TIMER CONTASECONDI**
Questa funzionalità permette un controllo al secondo dell'erogazione per utilizzare al meglio diverse miscele di caffè.

5 **DISPLAY VISUALIZZAZIONE PARAMETRI MACCHINA**
Pratico interfaccia di programmazione per il tecnico di manutenzione.



CARATTERISTICHE

SICUREZZA RIDEFINITA
Le lance vapore antiscottatura in acciaio inox AISI 316 offrono prestazioni eccezionali senza compromettere la sicurezza dell'utente. Il diametro di 12 mm garantisce un'elevata portata di vapore per un'efficienza ottimale.

CONTROLLO VAPORE
Il sistema di controllo per l'erogazione del vapore offre elevata sensibilità manuale, permettendo ai baristi di avere un completo controllo sulla preparazione di latte e cappuccini.

SCALDATAZZE OPZIONALE
Lo scaldatazze opzionale assicura che le tazze siano sempre alla temperatura ottimale, indipendentemente dalle condizioni ambientali.

PULSANTE D'EMERGENZA
Un pulsante di emergenza è incorporato per garantire il pieno controllo della macchina in caso di malfunzionamento dell'interfaccia, garantendo la continuità del lavoro.

AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica, garantendone il corretto funzionamento.

FACILITÀ DI MANUTENZIONE
L'accesso rapido alle parti interne semplifica l'assistenza tecnica e le procedure di manutenzione.

PULIZIA AUTOMATICA
Il ciclo di pulizia automatico si prende cura dei gruppi caffè, garantendo una manutenzione igienica e senza problemi.

PROGRAMMAZIONE AUTONOMA
Dosi personalizzate in tazza impostabili tramite la pratica funzione di programmazione autonoma, per una maggiore efficienza.

POMPA VOLUMETRICA
La pompa volumetrica mantiene una pressione costante anche durante l'utilizzo simultaneo di più funzioni e gruppi.

CARATTERISTICHE TECNICHE



COLORI

Acciaio inossidabile

A SCELTA

Versione italiana (tazze espresso), altezza utile 80 mm

Versione americana (Takeaway cups), altezza utile 110 mm

Versione con piano tazze modulabile in 3 diverse altezze 80/110/140 mm

SU RICHIESTA

Scaldatazze 2 gr

Scaldatazze 3 gr

DATI TECNICI	VERSIONE 1 GRUPPO	VERSIONE 2 GRUPPI	VERSIONE 3 GRUPPI
VOLTAGGIO	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V~ 50-60 Hz	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V ~ 50-60 Hz	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V~ 50-60 Hz
POTENZA	1800-2200 W	3000-3400 W 4000-4300 W 5000-5200 W	5000-5200 W
DIMENSIONI	53 x 53 x 45 cm	74 x 53 x 45 cm	95 x 53 x 45 cm
PESO NETTO	37 Kg	55 Kg	68 Kg
PESO LORDO	-	-	-
CALDAIA	5 Lt	11,5 Lt	18 Lt

CIME
MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. - Socio unico
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 Susegana (TV) - Italy
Direzione e coordinamento: RYOMA MC S.p.a.

Reg. Impr. - C.F. e P. IVA IT04518950268
R.E.A. 357675/Treviso - Capitale Sociale € 100.000 i.v.

Tel. +39 0438 6615
Fax +39 0438 60657
info@cimeitalia.com
www.cimeitalia.com