

MACINADOSATORI

COFFEE DOSING GRINDERS

MOULINS-DOSEUR

KAFFEEDOSIERMÜHLEN

MOLINILLOS-DOSIFICADORES

MOLINHOS-DOSEADORE



100
1912-2012
LA CIBALI

Mettendo a frutto la propria esperienza nella progettazione e produzione di macchine per caffè espresso e cappuccino, Cimbali propone anche una linea completa di macinadosatori professionali di elevata qualità in termini di prestazioni e design. Il macinadosatore serve a macinare il caffè in grani e a dosarlo per l'estrazione del caffè. La scelta del macinadosatore deve tenere conto delle esigenze funzionali, estetiche e di produttività del locale.

Nei macinadosatori automatici, un sensore attiva automaticamente la macinatura quando il livello di caffè presente nel dosatore si abbassa per poi arrestarla al raggiungimento della quantità prevista. Nei manuali è l'operatore a macinare il caffè quando necessario agendo sull'apposito interruttore. Nei modelli temporizzati, l'operatore decide la durata del processo di macinatura in base alle esigenze del momento.

Le macine piane ruotano tra i 900 ed i 1400 giri al minuto e sono adatte a sostenere bassi carichi di lavoro nell'arco della giornata lavorativa. Per elevate necessità produttive questa velocità di rotazione può determinare un surriscaldamento del caffè con conseguenze negative sul risultato in tazza. In questo caso, risultano più adatte le macine coniche, che ruotano solo a 500 giri al minuto circa. Cimbali produce macinadosatori con carrozzeria verniciata, con finitura acciaio o ottone così da renderli abbinabili alle proprie macchine per caffè espresso ed adatti ai diversi ambienti.

Cimbali bringt seine langjährige Erfahrung bei der Planung und Herstellung von Espresso- und Cappuccino-Maschinen fruchtbringend ein und stellt heute auch eine komplette Linie von hochwertigen Kaffeedosiermühlen für den professionellen Einsatz vor, die höchste Leistungen mit edlem Design verbinden. Eine Dosiermühle dient dazu, die Kaffeebohnen zu mahlen und das Kaffeepulver für den Kaffeeauszug zu dosieren. Bei der Wahl der Dosiermühle müssen funktionelle und ästhetische Kriterien berücksichtigt werden, weiterhin spielt die Produktivität des Lokals eine Rolle.

Bei den automatischen Dosiermühlen aktiviert ein Sensor automatisch den Mahlvorgang, wenn die Einfüllhöhe des Kaffees im Dosierapparat sinkt. Sobald die vorgesehene Einfüllhöhe erreicht wird, stoppt das Mahlwerk. Bei den manuellen Geräten mahlt das Bedienungspersonal den Kaffee, wenn dies nötig ist, indem der entsprechende Schalter betätigt wird. Bei den zeitgesteuerten Modellen bestimmt der Nutzer die Dauer der Mahleinheit abgestimmt auf den jeweiligen Bedarf.

Die flachen Mahlscheiben mahlen mit 900 bis 1400 Umdrehungen pro Minute und eignen sich für niedrige Arbeitslasten im Verlauf des Arbeitstages. Bei hohen Produktivitätsraten kann diese Umdrehungsgeschwindigkeit zur Überhitzung des Kaffees führen und sich folglich negativ auf das Endprodukt in der Tasse auswirken. In diesem Fall eignen sich die konischen Mahlscheiben, die dagegen mit ungefähr nur 500 Umdrehungen in der Minute mahlen.

Cimbali stellt Kaffeedosiermühlen mit lackierter Karosserie und in Stahl- oder Messingausführung her, so dass sie sich gut mit den eigenen Espressomaschinen kombinieren lassen und sich harmonisch in die jeweiligen Räumlichkeiten einfügen.

Based on its experience in the design and production of espresso and cappuccino machines, Cimbali offers a complete range of professional, high quality, top performing grinder-dosers.

Grinder-dosers are used to grind the coffee beans and to dose the resulting coffee powder in the filter holder. Cimbali's wide range of solutions can meet different needs in terms of functionality, design and performances.

Automatic grinder-dosers are controlled by a sensor, which activates automatic refilling of the doser once a set level of ground has been reached. On the other hand, with the manual grinder-dosers all operations need to be carried out by the barista. In the timer models, the operator decides the duration of the grinding process according to the needs of the moment.

Flat grinding burs revolve at a speed of 900 - 1400 rpm and, therefore, they are suitable for low workloads. For higher production needs, this speed may determine coffee overheating with negative effects on the quality of the beverages. In this case, conic grinding burs are recommended, as they revolve at a speed of only 500 rpm. Cimbali offers painted, stainless steel or brass grinder-dosers, designed to perfectly match with its espresso coffee machines and with the style of most shop layouts.

Utilizando toda su experiencia en el proyecto y en la producción de las máquinas de café espresso y capuchino, Cimbali propone también una línea completa de molinillos-dosificadores profesionales de calidad, prestaciones y diseño elevados. El molinillo-dosificador sirve para moler el café en granos y dosificarlo para la extracción del espresso. La elección del molinillo-dosificador tiene que considerar las exigencias funcionales, estéticas y productivas de su local.

En los molinillos-dosificadores automáticos un sensor activa la molienda cuando el nivel del café molido se baja para pararse, al alcanzar la cantidad de café molido prevista. En los molinillos-dosificadores manuales es el operador lo que debe apretar el pulsador adecuado cuando lo crea necesario. En los modelos temporizados, el operador decide la duración del proceso de molienda de acuerdo con las necesidades del momento.

Las muelas planas rotan a 900/1400 vueltas/minuto y son aptas para sostener una leve jornada de trabajo durante el día. Para sostener necesidades productivas elevadas, esta velocidad de vuelta puede determinar un recalentamiento del café con consecuencias negativas sobre el resultado en taza. En este caso, las muelas cónicas, que rotan solo a 500 vueltas/minuto aproximadamente, resultan más aptas.

Cimbali produce molinillos-dosificadores con carrocería barnizada, con terminado acero o latón para así poderlos combinar con sus máquinas o cualquier entorno.

Macine coniche
Conic grinding
Meules coniques
Konische Mahlscheiben
Muelas cónicas
Mos cónicas



Tirant profit de son expérience dans le projet et la production de machines à café espresso et cappuccino, Cimbali propose une gamme complète de moulins-doseurs professionnels de grande qualité aux performances indiscutables et au design exceptionnel.

Le moulin-doseur sert à moudre le café en grains et à le doser pour une extraction parfaite de l'espresso. Pour choisir le moulin-doseur le plus adapté, il est indispensable de connaître les exigences fonctionnelles, esthétiques et productives de votre établissement.

Les moulins-doseurs automatiques sont mis en marche par un capteur, qui active la mouture quand le niveau du café dans la trémie «café moulu» se baisse et s'arrête automatiquement quand la quantité de mouture prévue est atteinte.

Les moulins-doseurs manuels sont mis en marche et s'arrêtent par une intervention manuelle en fonction des besoins. Dans les modèles avec temporisateur, l'opérateur décide de la durée du procédé de mouture en fonction des besoins du moment.

Les meules plates tournent à 900-1400 tours minute et sont adaptées aux périodes creuses de travail durant la journée. Pour les périodes de travail plus intenses, cette vitesse de rotation peut entraîner un sur-chauffage du café avec des conséquences négatives sur le résultat en tasse. Dans ce cas, les meules coniques sont plus indiquées car elles tournent à une vitesse de 500 tours minute environ. Cimbali produit des moulins-doseurs aux finitions de la carrosserie vernie, «acier inox» ou «laiton luisant», permettant ainsi de les adapter à ses machines à café et tous les environnements.

Utilizando toda a sua experiência no projecto e na produção das máquinas de café espresso e cappuccino, Cimbali propõe também uma gama completa de moinhos-doseadores profissionais de qualidade, prestações e design elevados.

O moinho-doseador serve para moer o café em grão e dosear-o para a correcta extracção do espresso. A escolha do moinho-doseador tem que considerar as exigências funcionais, estéticas e produtivas do seu local.

Nos moinhos-doseadores automáticos um sensor activa o moagem quando o nível do café moído baixa para interromper-a quando se alcança a quantidade prevista. Nos moinhos-doseadores manuais é o operador que activa e interrompe o moagem carregando a tecla adequada quando necessário. Nos modelos temporizados, o operador decide a duração do processo de moagem de acordo com as necessidades do momento.

As mos planas viram a 900/1400 rotações/minuto e são aptas para sustener baixas cargas de trabalho durante o dia útil. Para sustener elevadas cargas produtivas esta velocidade de rotação pode determinar um sobreaquecimento do café com consequências negativas sobre o resultado na chávana. Nesse caso, as mos cónicas, que viram a 500 rotações/minuto mais ou menos, são mais aptas. A Cimbali produz moinhos-doseadores com carroçaria com fim pintada, aço ou latão para harmonizar-se com as suas máquinas de café espresso ou com qualquer ambiente.

Macine piane
Flat grinding
Meules plates
Flache Mahlscheiben
Muelas planas
Mos planas





CONIK



12 kg/h
26.46 lb/h
450 RPM

Automatico
Automatic
Automatique
Automatisch
Automático

Macine coniche
Conic grinding
Meules coniques
Könische Mahlscheiben
Muelas cónicas
Mos cónicas

∅
68 mm
2.7 in



MAGNUM



11 kg/h
24.25 lb/h
1350 RPM

Automatico
Automatic
Automatique
Automatisch
Automático

Macine plane
Flat grinding
Meules plates
Flache Mahlscheiben
Muelas planas
Mos planas

∅
75 mm
3 in



MAGNUM SILVER



11 kg/h
24.25 lb/h
1350 RPM

Automatico
Automatic
Automatique
Automatisch
Automático

Macine plane
Flat grinding
Meules plates
Flache Mahlscheiben
Muelas planas
Mos planas

∅
75 mm
3 in



6/S A



9 kg/h
19.84 lb/h
1350 RPM

Automatico
Automatic
Automatique
Automatisch
Automático

Macine plane
Flat grinding
Meules plates
Flache Mahlscheiben
Muelas planas
Mos planas

∅
64 mm
2.5 in



7/S A



9 kg/h
19.8 lb/h
1350 RPM

Automatico
Automatic
Automatique
Automatisch
Automático

Macine plane
Grinding disks flat-conic
Meules plates-coniques
Flachkónische Mahlscheiben
Muelas plano-cónicas
Mós plano-cónicas

∅
64 mm
2.5 in



JUNIOR



7.5 kg/h
16.5 lb/h
1350 RPM

Manuale
Manuel
Manuelle
Manuell
Manual
Manual

Macine plane
Flat grinding
Meules plates
Flache Mahlscheiben
Muelas planas
Mos planas

∅
64 mm
2.5 in



MAGNUM ON DEMAND

Con Magnum on demand il caffè in grani viene macinato direttamente nel porta-filtro prima dell'estrazione dell'espresso per un miglior aroma in tazza.

- Grammaturo della dose singola e di quella doppia indipendente e costante
- Regolazione delle macine con vite micrometrica: veloce e precisa
- Forcella regolabile in altezza per adattarsi a diversi porta-filtro
- Dosatura centrata nel porta filtro
- Assenza di cariche elettrostatiche
- Pulizia facile e ridotta
- Touch screen per una gestione intuitiva sia in programmazione che nell'uso
- Tre selezioni: dose singola, dose doppia; macinatura in continuo

Il macinadosatore può essere programmato per lavorare in automatico o manualmente. Nel funzionamento automatico, l'attivazione della macinatura avviene grazie ad una fotocellula all'atto del posizionamento del porta filtro sulla forcella e prevede una preselezione della dose attraverso il touch screen. Nel funzionamento manuale, invece, una volta posizionato il porta filtro sulla forcella, si attiva la macinatura selezionando la dose desiderata sul touch screen.

Nella sua versione wireless, il Magnum On Demand dialoga direttamente con la macchina per caffè (quando dotata di apposita scheda) in maniera semplice e veloce: la macchina invia un segnale al macinadosatore che così adatta i propri parametri in base ai dati ricevuti.

Mit Magnum on demand wird der Kaffee in Bohnenform für ein besseres Geschmacksaroma direkt im Filterträger vor der Ausgabe des Espresso gemahlen.

- Unabhängiges und konstantes Grammgewicht bei einfacher und doppelter Dosierung
- Regulierung des Mahlwerks mit Feinstellschraube: schnell und präzise
- Höhenverstellbare Gabel zur Anpassung an unterschiedliche Filterträger
- Zentrierte Dosierung im Filterträger
- Keine elektrostatische Ladung
- Einfache und schnelle Reinigung
- Touchscreen für eine intuitive Handhabung sowohl bei der Programmierung als auch beim Gebrauch
- Drei Optionen: einfache Dosierung, doppelte Dosierung; fortlaufendes Mahlverfahren

Das Dosiermahlwerk kann auf automatischen oder manuellen Betrieb eingestellt werden. Beim automatischen Betrieb wird das Mahlverfahren durch eine Fotozelle während der Positionierung des Filterträgers auf der Gabel ausgelöst und die Vorauswahl der Dosierung mittels des Touchscreens ist erforderlich. Beim manuellen Betrieb wird das Mahlverfahren hingegen nach der Positionierung des Filterträgers auf der Gabel durch die Auswahl der gewünschten Dosierung auf dem Touchscreen ausgelöst.

In der Wireless-Ausführung kommuniziert die Magnum On Demand einfach und schnell direkt mit der Kaffeemaschine, wenn diese mit der vorgesehenen Platine ausgerüstet ist: Die Maschine sendet ein Signal an die Dosiermühle, die so basierend auf den empfangenen Daten ihre Parameter anpasst.

With Magnum on demand, the whole coffee beans are ground directly in the filter holder before the espresso is extracted, resulting in better in-the-cup aroma.

- The grammage of single and double doses is independent and consistent
- Micrometric screw adjustment of grind setting: fast and accurate
- Height-adjustable fork suitable for various filter holders
- Dosage centred in the filter holder
- No electrostatic charge
- Cleaning is quicker and simpler
- Touch screen for an easy and intuitive programming and use
- Three settings: single dose, double dose or continuous grind

The grinder-doser can be programmed to operate automatically or manually. In automatic mode, the grind function is activated by a photocell when the filter holder is placed on the fork. Dosage is pre-selected using the touch screen. In manual mode, once the filter holder is placed on the fork, the grind function is activated by selecting the required dose on the touch screen.

In its Wireless version, the Magnum On Demand interacts directly with the coffee machine (when the latter is equipped with a special electronic board) in a simple and fast way: the machine sends a signal to the grinder so that it adapts its parameters according to the data received.

Magnum On Demand muele el café en grano directamente en el portafiltro justo antes de preparar un espresso para así obtener un café con un aroma excepcional.

- Gramaje de las dosis individual y doble independiente y constante
- Tornillo micrométrico para regular las muellas de forma rápida y precisa
- Dispone de una horquilla regulable en altura adaptable a diversos tipos de portafiltro
- Permite centrar la dosificación en el portafiltro
- Libre de cargas electroestáticas
- Limpieza sencilla y rápida
- Pantalla táctil para una gestión intuitiva tanto de la programación como del uso
- Tres selecciones: dosis individual, dosis doble, molienda continua

El molinillo se puede programar para trabajar de modo automático o manual. En el modo automático, se indica en la pantalla táctil la dosis deseada y se posiciona el portafiltro sobre la orquilla: una célula fotoeléctrica visualiza que se ha colocado el portafiltro y pone el molinillo en funcionamiento. Sin embargo, en el modo manual, una vez colocado el portafiltro sobre la horquilla, el molinillo se activa tras seleccionar la dosis deseada en la pantalla táctil.

En su versión Wireless, el Magnum On Demand comunica directamente con la máquina de café (cuando equipada con una tarjeta electrónica especial) de manera simple y rápida: la máquina envía una señal al molinillo-dosificador que adapta sus parámetros según los datos recibidos

Avec «Magnum on demand», le café en grains est moulu directement dans le porte-filtre avant l'extraction de l'espresso, de façon à obtenir un meilleur arôme dans la tasse.

- Grammage de la dose simple et double indépendant et constant
- Réglage du moulin avec vis micrométrique: rapide et précis
- Fourche support réglable en hauteur pour s'adapter à différents porte-filtres
- Dosage centré dans le porte-filtre
- Absence de charges électrostatiques
- Nettoyage facile et réduit
- Écran tactile pour une gestion intuitive, que ce soit pour la programmation ou pour l'utilisation
- Trois sélections: dose simple, dose double; moulure en continu.

Le moulin doseur peut être programmé pour travailler de façon automatique ou manuelle. Dans le fonctionnement automatique, l'activation de la moulure se produit grâce à une cellule photoélectrique avec l'action de la mise en place du porte-filtre sur la fourche support et prévoit une présélection de la dose via l'écran tactile. À l'inverse, dans le fonctionnement manuel, une fois le porte-filtre placé sur la fourche support, la moulure est activée en sélectionnant la dose désirée sur l'écran tactile.

Dans sa version Wireless, le Magnum On Demand communique directement avec la machine à café (quand elle est équipée d'une carte électronique spéciale) dans une manière simple et rapide: la machine à café envoie un signal au moulin-doseur qui adapte ses paramètres en fonction des données reçues.

Com Magnum on demand o café em grão é moído diretamente no porta filtro antes da extração do espresso, para um melhor aroma na chávina.

- Gramagem da dose simples e da dose dupla independente e constante
- Regulação das mós com parafuso micrométrico: rápida e precisa
- Vareta regulável em altura para se adaptar a diversos porta filtros
- Dosagem centrada no porta filtro
- Ausência de carga electrostática
- Limpeza fácil e reduzida
- Ecrã táctil para uma gestão intuitiva tanto na programação como na utilização
- Três opções: dose simples, dose dupla, moagem contínua

O moinho doseador pode ser programado para trabalhar em automático ou manualmente. No funcionamento automático, a activação da moagem inicia-se graças a uma fotocélula aquando da colocação do porta filtro sobre a vareta e permite uma pré-selecção da dose através do ecrã táctil. Por outro lado, no modo manual, depois de colocar o porta filtro sobre a vareta activa-se a moagem seleccionando no ecrã táctil a dose pretendida.

Na sua versão Wireless, o Magnum On Demand comunica diretamente com a máquina de café (quando equipada com um cartão electrónico especial) de forma simples e rápida: a máquina envia um sinal para o moinho-doseador que adapta seus parâmetros de acordo com os dados recebidos.



11 kg/h
24.5 lb/h

Electronico istantaneo
Instantaneous electronic grinder-doser
Moulin-doseur électronique instantané
Elektronische Kaffeedosiermühle
mit Direkt- Frischmahlung
Molinillo-dosificador electrónico instantáneo
Moinho doseador electrónico instantâneo

Macine coniche
Conic grinding
Meules coniques
Konische Mahlscheiben
Muelas cónicas
Mós cónicas

Ø
47 mm
1.85 in

13 kg/h
28.66 lb/h

Electronico istantaneo
Instantaneous electronic grinder-doser
Moulin-doseur électronique instantané
Elektronische Kaffeedosiermühle
mit Direkt- Frischmahlung
Molinillo-dosificador electrónico instantáneo
Moinho doseador electrónico instantâneo

Macine plane
Flat grinding burrs
Meules plates
Flach Mahlscheiben
Muelas planas
Mós planas

Ø
64 mm
2.52 in



EU

**MAGNUM
ON DEMAND**

**MAGNUM
ON DEMAND
WIRELESS**

**MAGNUM &
MAGNUM
SILVER**



	Elettronico istantaneo Istantaneous electricronic grinder-doser Moulin-doseur électronique instantané Elektronische Kaffeedosiermühle mit Direkt- Frischmahlung Molinillo-dosificador electrónico instantáneo Moinho doseador electrónico instantâneo			Automatic Automatic Automatique Automatisch Automático Automático
Macine Grindstones Meules Mahlscheiben Muelas Mós	Plane Flat Plates Flach Llanas Planas	Coniche Conic Coniques Konisch Conicas Cônicas	Plane Flat Plates Flach Llanas Planas	Plane Flat Plates Flach Llanas Planas
Produttività Output Productivité Stundenleistung Producción Produção	13 Kg/h 28.66 lb/h	11 Kg/h 24.5 lb/h	13 Kg/h 28.66 lb/h	13 Kg/h 28.66 lb/h
Diametro macine Grindstones' diameter Diamètre meules Mahlscheiben Durchmesser Diámetro de las muelas Diâmetro das mós	64 mm 2.52 in	47 mm 1.85 in	64 mm 2.52 in	64 mm 2.52 in
Velocità macine (a 50Hz) R.P.M. (at 50Hz) Velocité meules (à 50Hz) Motordrehzahl (bei 50Hz) Velocidad de las muelas (a 50Hz) Velocidade das mós (a 50Hz)	1350 RPM		1350 RPM	1350 RPM
Capacità contenitore caffè in grani Capacity of the coffee bean container Capacité de la trémie Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters Capacidad de la tolva Capacidade tremonha	1,6 kg 3.53 lb		1,6 kg 3.53 lb	1,6 kg 3.53 lb
Dimensioni: L x P x H Dimensions: L x W x H Dimensions: L x P x H Abmessungen: L x B x H Dimensiones: L x P x A Dimensões: L x P x A	220 x 400 x 620 mm 8.7 x 15.7 x 24.6 in		220 x 400 x 620 mm 8.7 x 15.7 x 24.6 in	220 x 400 x 620 mm 8.7 x 15.7 x 24.6 in
Potenza installata a Max. power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	-		-	350
Potenza installata a Max. power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	300		300	350

CONIK

6/S A

7/S A

JUNIOR



	Automatico Automatic Automatique Automatisch Automático Automático	Automatico Automatic Automatique Automatisch Automático Automático	Automatico/temporizzato Automatic/timed Automatique/temporisé Automatische/getaktet Automático/temporizado Automático/temporizado	Semiautomatico Semiautomatic Semiautomatique Halbautomatisch Semiautomático Aemiautomático
Macine Grindstones Meules Mahlscheiben Muelas Mós	Coniche Conic Coniques Konisch Conicas Cônicas	Piane Flat Plates Flach Llanas Planas	Piane Flat Plates Flach Llanas Planas	Piane Flat Plates Flach Llanas Planas
Produttività Output Productivité Stundenleistung Producción Produção	12 Kg/h 26.46 lb/h	9 Kg/h 19.81 lb/h	9 Kg/h 19.81 lb/h	7.5 Kg/h lb/h
Diámetro macine Grindstones' diameter Diamètre meules Mahlscheiben Durchmesser Diámetro de las muelas Diámetro das mós	68 mm 2.7 in	64 mm 2.5 in	64 mm 2.5 in	64 mm 2.5 in
Velocità macine (a 50Hz) R.P.M. (at 50Hz) Velocité meules (à 50Hz) Motordrehzahl (bei 50Hz) Velocidad de las muelas (a 50Hz) Velocidade das mós (a 50Hz)	450 RPM	1350 RPM	1350 RPM	1350 RPM
Capacità contenitore caffè in grani Capacity of the coffee bean container Capacité de la trémie Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters Capacidad de la tolva Capacidade tremonha	2 kg 4.4 lb	2 kg 4.4 lb	2 kg 4.4 lb	0.75 kg lb
Dimensioni: L x P x H Dimensions: L x W x H Dimensions: L x P x H Abmessungen: L x B x H Dimensiones: L x P x A Dimensões: L x P x A	250 x 400 x 685 mm 9.8 x 15.7 x 27 in	210 x 370 x 640 mm 8.3 x 14.6 x 25.2 in	260 x 470 x 640 mm 10.2 x 18.5 x 25.2 in	220 x 360 x 430 mm 8.7 x 14.2 x 16.9 in
Potenza installata a Max. power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	380-415V3N~(W) 280	300	-	-
Potenza installata a Max. power absorption at Absorption à Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a	220-240V~(W) 320	300	300	300

MACINADOSATORI COFFEE DOSING GRINDERS MOULINS-DOSEUR KAFFEE DOSIERMÜHLEN MOLINILLOS-DOSIFICADORES MOLINHOS-DOSEADORE



Cimbali produce macchine per caffè espresso e cappuccino dal 1912. La straordinaria passione per la qualità e la vocazione per l'innovazione hanno portato l'azienda ad essere riconosciuta come ambasciatrice della cultura del caffè espresso nel mondo.

Cimbali has been producing espresso and cappuccino machines since 1912. The extraordinary passion for quality and a renowned talent for innovation led the company to become an ambassador of the espresso coffee culture in the world.

Seit 1912 stellt Cimbali Espresso- und Cappuccinomaschinen her. Heute ist die Firma weltweit als Botschafterin der espressokultur dank ihrem außerordentlichen Interesse für Qualität und Erneuerung anerkannt.

Cimbali produit des machines à café espresso et cappuccino depuis 1912. Son extraordinaire passion pour la qualité et sa vocation pour l'innovation permettent à la société d'être reconnue comme ambassadrice de la culture du café espresso dans le monde.

Cimbali produce máquinas para café espresso desde 1912. La extraordinaria pasión por la calidad y la vocación por la innovación permiten a Cimbali ser reconocida como embajadora de la cultura del café espresso en el mundo.

A Cimbali fabrica máquinas para café espresso desde 1912. A extraordinária paixão da qualidade e a vocação da inovação permitem à Cimbali ser reconhecida como embaixatriz no mundo da cultura do café espresso.



Gruppo Cimbali S.p.A. - Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
cimbali@gruppocimbali.com www.cimbali.com