



PUBLICIMBALI 13.472

Gruppo Cimbalì S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco (MI)
Italy



M29



IT | EN
FR | DE
ES | PT

LA CIMBALI

cimbali.com

IT **M29** è una macchina che si è affermata nel mondo grazie alla maneggevolezza e al confort nell'utilizzo, ma soprattutto per la sua straordinaria affidabilità. **M29** è disponibile nella versione dosata (**Select**) e continua (**Start**), entrambe a 2 gruppi. **Select** è dotata di un microprocessore che permette all'operatore di programmare e modificare le dosi del caffè e dell'acqua calda in modo facile, preciso ed immediato. Infine, **M29** è disponibile anche nella versione alta per la preparazione di bevande in recipienti fino a 10,5 cm di altezza. **M29** è molto apprezzata per la qualità del risultato in tazza. La stabilità termica necessaria per ottenere un espresso perfetto è garantita dallo scambiatore di calore, componente tipico delle macchine LaCimbali.

EN **M29** is a well-known espresso and cappuccino machine thanks to its easiness and comfort of use, but mainly thanks to its extraordinary reliability. **M29** machines are either dosed (**Select**) or continuous (**Start**) and are available in the 2 group versions. The **Select** is equipped with a microprocessor for an easy programming of coffee and hot water dosage. Furthermore, **M29** is available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 10,5 cm / 4.1" of height). **M29** is well-known for the quality of the extraction. The heat exchanger, a typical element of all LaCimbali's machines, guarantees the thermal stability needed to obtain a perfect espresso.

FR La **M29** est une machine qui s'est affirmée dans le monde entier grâce à sa simplicité et à son confort d'emploi, mais, surtout, grâce à son extraordinaire fiabilité. La **M29** est disponible dans les versions automatique (**M29 Select**) et semi-automatique (**M29 Start**) les deux de 2 groupes. La **Select** est équipée d'un microprocesseur qui permet à l'opérateur de modifier les doses de café et d'eau chaude de manière très simple, juste et immédiate. De plus, les modèles compacts de la gamme **M29** sont disponibles dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent de récipients jusqu'à 10,5 centimètres de haut. La **M29** est très appréciée pour la qualité du résultat en tasse. La stabilité thermique nécessaire pour obtenir un espresso parfait est garantie par l'échangeur de chaleur, élément spécifique des machines LaCimbali.



DE **M29** ist eine Kaffeemaschine welche sich, dank ihrer Handlichkeit und Bedienungsfreundlichkeit aber insbesondere dank ihrer außerordentlichen Zuverlässigkeit in der ganzen Welt durchgesetzt hat.

M29 ist in der dosierten (**Select**) und stufenlosen Version (**Start**) verfügbar, beide 2 gruppig. Die **Select** ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet. Dieser erleichtert dem Barista die Programmierung und Änderung der Kaffee- und Teewasserdosen, der Vorgang ist präzise und schnell. **M29** ist auch in der erhöhten Version verfügbar für Getränke in Behältern bis 10,5 cm hoch. **M29** ist für die Qualität des Resultats in der Tasse besonders geschätzt. Der Wärmeaustauscher, typischer Bestandteil der LaCimbali Maschinen, gewährleistet die notwendige thermische Stabilität für die Zubereitung eines perfekten Espressos.

ES La **M29** es una máquina que se ha impuesto en el mundo gracias a su manejabilidad y al confort de utilización, pero, sobretodo, gracias a su extraordinaria fiabilidad.

La **M29** está disponible en los modelos de 2 grupos a erogación dosificada (**Select**) y a erogación continua (**Start**).

La **Select** está equipada de un microprocesador que permite al operador programar y modificar las dosis de café y del agua caliente de manera sencilla, precisa e inmediata. Además las **M29** compactas están disponibles en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 10,5 centímetros de altura. La **M29** se aprecia mucho por la calidad del resultado en la taza. El cambiador de calor, componente típico de las máquinas LaCimbali, garantiza el equilibrio térmico necesario para la obtención del espresso perfecto.

PT A **M29** é uma máquina que se tem afirmado no mundo graças à facilidade e comodidade de emprego, mas sobretudo graças a sua extraordinária fiabilidade.

As **M29** compactas estão disponíveis na versão doseada (**Select**) e na versão com saída contínua (**Start**) ambas de 2 grupos.

A **Select** está equipada com um microprocessador que permite ao operador programar as doses de café e de água, modificando-as de maneira fácil, precisa e imediata. Além disso, as **M29** compactas estão disponíveis, também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 10,5 centímetros de altura. A **M29** é muito apreciada pela qualidade do resultado na chávena. Um intercambiador de calor permite regular o equilíbrio térmico da máquina para preparar sempre o melhor café expresso.



MILK FUNCTIONS



TurboSteam

IT M29 Select può essere equipaggiata con il **TurboSteam**, un tubo vapore caratterizzato da un sistema brevettato che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte senza intervento manuale. Grazie ad un sensore, l'erogazione s'interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata. Il risultato è una crema di latte densa e vellutata di qualità costante.

EN M29 Select can be equipped with the **TurboSteam**, a LaCimbali-patented (Patented U.S. 6,901,848) temperature-sensing steam wand system that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention. In fact, the delivery of steam and air stops automatically when the programmed temperature is achieved, resulting in perfectly frothed milk with consistently dense and velvety cream.

FR La M29 Select peut être équipée du **TurboSteam**, un tuyau vapeur doté d'un capteur de température et caractérisé par un système breveté, qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle. En effet, le débit de la vapeur mélangée avec de l'air s'arrête automatiquement lorsque la température programmée est atteinte. Le résultat est une crème de lait dense et veloutée de qualité constante.



DE **M29 Select** kann mit dem **TurboSteam** ausgestattet werden, einem LaCimbali patentierten Dampfahn, der gleichzeitig Dampf und Luft ausgibt. Dadurch kann man große Mengen Milch, ohne jegliche Eingriffe, automatisch erwärmen oder aufschäumen. Dank einem Sensoren wird die Dampf- und Luftausgabe automatisch gestoppt, sobald die programmierte Temperatur erreicht wird. Das Ergebnis ist ein fester samtiger Milchschaum gleich bleibender Qualität.

ES La **M29 Select** se puede dotar del **TurboSteam**, un tubo de vapor equipado con un sensor de temperatura y caracterizado por un sistema patentado, que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual. En efecto, la erogación del vapor se interrumpe automáticamente al alcanzar la temperatura programada. El resultado es leche perfectamente montada, caracterizada por su crema densa y aterciopelada.

PT A **M29 Select** pode ser dotada do **TurboSteam**, um tubo de vapor equipado com um sensor de temperatura e caracterizado por um sistema patenteado, que distribui, contemporaneamente, vapor misturado com ar, permitindo, assim, aquecer ou montar grandes quantidades de leite sem assistência manual. Com efeito, a saída do vapor é interrompida quando se alcança a temperatura programada. O resultado é leite perfeitamente montado, caracterizado por uma nata densa e aveludada.



A journey through Espresso





LA C**CIMBALI**

coffee starts here

COFFEE STARTS HERE un viaggio che parte da Milano per raggiungere i mercati di tutto il mondo, che affonda le proprie radici nella forza del disegno industriale. La Cimbali non è solo espresso ma tutta la variegata gamma di bevande erogate ogni giorno, ovunque nel mondo, per soddisfare i gusti e i trend internazionali.

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.

M29 SELECT



DT/2

M29 START



C/2

M29



TALL CUP

Le M29 Select e Start sono disponibili anche nella versione alta per la preparazione di bevande in recipienti alti fino a 10,5 cm.

M29 Select and Start are available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 10,5 cm / 4,1 in).

Les M29 Select et Start sont disponibles dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent des récipients ou des tasses d'une hauteur maximale de 10,5 cm.

M29 Select und Start sind auch in der erhöhten Version verfügbar für Getränke in Behältern bis 10,5 cm.

Las M29 Select y Start están disponibles también en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 10,5 centímetros de altura.

As M29 Select e Start estão disponíveis, também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 10,5 centímetros de altura.



Capacità caldaia (l) <i>Capacité de la chaudière (l)</i> <i>Capacidad caldera (l)</i>	<i>Boiler capacity (l)</i> <i>Kesselkapazität (l)</i> <i>Capacidade caldeira (l)</i>	(l)	5
Dimensioni standard: L x P x H <i>Dimensions standard: L x P x H</i> <i>Dimensiones estándar: L x P x A</i>	<i>Standard dimensions: W x D x H</i> <i>Standard Abmessungen: B x T x H</i> <i>Dimensões standard: L x P x A</i>	(mm/in)	570 x 510 x 480 22,4 x 20,0 x 18,9
Dimensioni (versione bicchieri alti): L x P x H <i>Dimensions (tall cup version): W x D x H</i> <i>Dimensions (version pour verres hauts): L x P x H</i> <i>Abmessungen (erhöhte Version): B x T x H</i> <i>Dimensiones (versión para vasos altos): L x P x A</i> <i>Dimensões (versão para copos altos): L x P x A</i>		(mm/in)	570 x 510 x 500 22,4 x 20,0 x 19,7
<i>Extra height with tall feet</i>		(mm/in)	+110 / +4,3
Peso <i>Poids</i> <i>Peso</i>	<i>Weight</i> <i>Gewicht</i> <i>Peso</i>	(kg/lb)	56 / 123
Potenza massima a <i>Puissance maximum à</i> <i>Potencia máxima a</i>	<i>Max. power at</i> <i>Installierte Leistung bei</i> <i>Potência máxima a</i>	220-240V~ 50Hz (W)	3200 - 3700

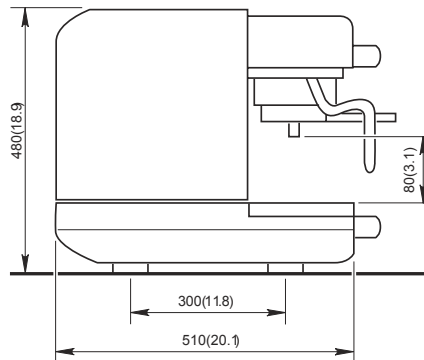
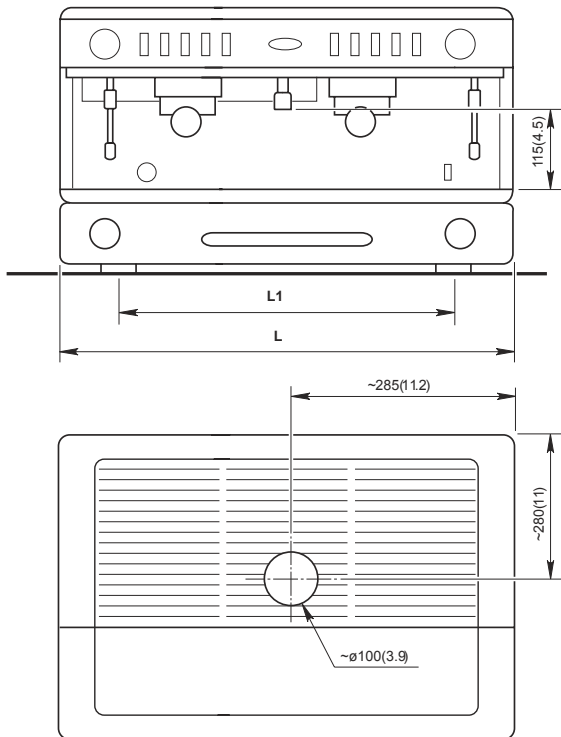
M29 SELECT

M29 START

<p>Ogni gruppo è dotato di 4 tasti di selezione dosati e di uno per l'erogazione continua ON/OFF.</p> <p><i>Each group features 4 selections with programmable shot dosing and one continuous delivery/stop push button.</i></p> <p><i>Chaque groupe est équipé de 4 sélections à dosage programmable et d'une touche à débit continu marche / arrêt.</i></p> <p><i>Jede Gruppe ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit vorprogrammierter Ausgabemenge und einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.</i></p> <p><i>Cada grupo está equipado con 4 pulsadores de selección dosificados y uno de erogación continua erogación/stop.</i></p> <p><i>Cada grupo está equipado com 4 teclas de selecção doseadas e com uma de distribuição contínua distribuição/ stop.</i></p>	<p>Ogni gruppo è dotato di una manopola di erogazione continua ON/OFF.</p> <p><i>Each group features one continuous delivery/stop knob.</i></p> <p><i>Chaque groupe est équipé d'une bouton à débit continu marche / arrêté.</i></p> <p><i>Jede Gruppe ist mit einem Drehknopf für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.</i></p> <p><i>Cada grupo está equipado con un pomo de erogación continua erogación/stop.</i></p> <p><i>Cada grupo está equipado com um botão de distribuição contínua distribuição/stop.</i></p>
---	--

OPTIONAL

<p>TurboSteam base con cassetto <i>base with drawer</i> <i>socle avec tiroir</i> <i>Grundplatte mit Schublade</i> <i>base con cajoncito</i> <i>base com gaveta</i></p>	<p>base con cassetto <i>base with drawer</i> <i>socle avec tiroir</i> <i>Grundplatte mit Schublade</i> <i>base con cajoncito</i> <i>base com gaveta</i></p>
--	--



Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione. • The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. • Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication • Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern. • El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual. • O construtor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual.

