

M100 **ATTIVA**



EN | DE

LA **CIMBALI**

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



GAMBAL

  
CERTIFIED  
ESPRESSO MACHINE  
DESIGNED BY  
**VALERIO  
COMETTI**  
EPT DESIGN

## TRADITIONAL AND CONTEMPORARY

M100 has always been the symbol of LaCimbali espresso coffee. It is a machine that combines elegance and high performance in a natural way. Today, the M100 range has been designed to rewrite the rules of an entire category and to pave the way for a new generation of professional machines.

The new model features improvements to its design, thermal system, ergonomics and interface (touch or buttons), while offering different customization possibilities. Everything has been done to improve baristas' experience of using the new M100 Attiva and to always enable them to offer an excellent drink.

Three machines, three different thermal systems and just one range: flexible, high-performance and unique.

## TRADITIONNELL UND MODERN

*M100 war schon immer das Sinnbild für Espresso der Marke LaCimbali. Eine Maschine, die auf natürliche Art Eleganz und Leistungen verbindet. Schon immer. Heute schreibt die Palette M100 die Regeln einer ganzen Kategorie neu und bringt eine neue Generation an professionellen Maschinen hervor. Beim neuen Modell wurde an Design und Heizelementen gearbeitet, die Ergonomie und die Schnittstelle verbessert (Touch oder mit Tasten) und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten eingebaut. All dies soll das Erlebnis der Baristas bei Verwendung der neuen M100 Attiva verbessern und sie in die Lage versetzen, stets ein ausgezeichnetes Getränk anzubieten.*

*Drei Maschinen, drei Heizsysteme, eine Palette: flexibel, leistungsstark, einzigartig.*



CIMBALI

CIMBALI

CIMBALI

**HDA**

The system manages the pressure profile for every drink selection and introduces the ability to perform the infusion stage, which has an impact on the coffee's sensory profile. This ensures better quality and makes the pressure profiles more repeatable. All this is done in a very simple way thanks to an intuitive control system. Thanks to the Multiboiler technology, it is also possible to adjust each group's temperature.

*Das System verwaltet das Druckprofil für jedes Getränk und bietet die Möglichkeit des Aufgusses unter Einwirkung auf das sensorische Profil in der Tasse. Damit ist eine bessere Qualität gewährleistet und die Druckprofile sind leichter wiederholbar. Dies alles ist ganz leicht dank eines intuitiven Einstellsystems. Mit der Technologie Multiboiler kann darüber hinaus die Temperatur jeder Gruppe eingestellt werden.*

**GTA**

The GTA system allows you to change the water temperature and infusion time as desired and to expand the range of beverage dispensed, maintaining the best flavour profile for both espresso and for making long drinks such as café crème, French coffee and all the other espresso-based drinks.

*Das System GTA ermöglicht eine Änderung der Wassertemperatur und der Aufgusszeit nach Belieben und eine Erweiterung der Getränkearten. Dabei bleibt das organoleptische*

*Profil bei Espresso und bei anderen Zubereitungen wie Caffè Crème, French Coffee und allen anderen Getränken auf Grundlage von Espresso gewahrt.*

**TDA**

The new Thermdrive combines Cimbali's traditional thermal system with the flexibility of an innovative temperature calibration system, guaranteeing the best quality in the cup. This makes it possible to not only change the temperature

of the individual groups, but also to change the infusion temperature.

*Der neue Thermdrive vereint das herkömmliche Heizsystem von Cimbali mit der Flexibilität eines innovativen Temperatur-Kalibriersystems und gewährleistet beste Qualität in der Tasse. Er bietet nicht nur die Möglichkeit, die Temperatur der einzelnen Gruppen zu ändern, sondern auch die Einwirkung auf die Aufgussstemperatur.*

## HE HEART OF THE MACHINE

The thermal system is the centre of everything: we wanted a machine that could offer different solutions to meet every barista's needs while always offering top performance. This led us to develop a flexible system to enhance dispensing quality and the espresso's sensory profile, cup after cup.

## DAS HERZ DER MASCHINE

*Das Heizsystem steht im Zentrum: die Maschine sollte in der Lage sein, verschiedene Lösungen zu bieten, die Anforderungen aller Baristas zu erfüllen und gleichzeitig stets beste Leistungen zu garantieren. Aus diesem Grund haben wir ein flexibles System entwickelt, das die Qualität in der Ausgabe und das sensorische Erlebnis mit dem Espresso, Tasse nach Tasse gewährleistet.*

## M100 ATTIVA'S NEW LOOK

We felt the need to create a new machine based on experience gained over time. However, to create a machine that had never been seen before it was necessary to redesign certain elements used in the past and to change our way of designing them, focusing on every barista's needs..

## DAS NEUE GESICHT DER M100ATTIVA

*Wir wollten eine neue Maschine ausgehend von unserer über die Zeit gereiften Erfahrung entwerfen. Um eine Maschine zu entwerfen, die nie dagewesen ist, mussten einige Bauteile neu entworfen werden, die früher zum Einsatz gekommen sind, und es musste auch die Art geändert werden, wie wir sie entworfen haben, um den Bedarf der einzelnen Baristas in den Vordergrund zu stellen.*

### Una macchina elegante e coraggiosa

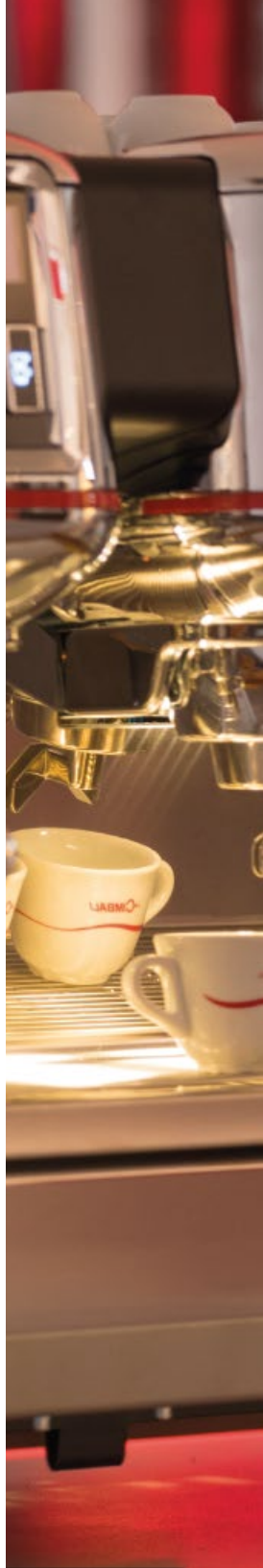
Lavorare con una macchina studiata nei minimi dettagli per semplificare ogni mossa e ridurre i problemi è il sogno che avevamo. Noi abbiamo provato a darle forma, rendendola "light" nel design e nella struttura. Il punto di partenza per ottenere una vera tradizionale moderna.

### Une machine élégante et courageuse

*Travailler avec une machine perfectionnée dans les moindres détails pour simplifier chaque geste et pour diminuer les problèmes, c'est le rêve que nous avons. Nous avons essayé de le concrétiser en allégeant le design et la structure. Le point de départ pour aboutir à une vraie «traditionnelle moderne».*

The image includes accessories that are not included in the standard equipment of the machine.

*Auf dem Bild ist Zubehör zu sehen, das nicht zur Standardausrüstung der Maschine gehört*







**New work base  
and new feet**

The M100 Attiva's die-cast aluminium cover is light and modern, while the new feet change the aesthetic of the M100's base, lending it momentum.

**Redesigned rear  
panel and frieze**

The machine's frieze entirely embraces it, passing from one surface to another in perfect continuity and is made even more attractive by the new LED bar positioned on the rear panel.

**Cup holders**

The cup holders were also reduced in size and redesigned to give the machine a more slender look.





## RELATIONAL DESIGN

The first step towards a new design was reducing the height.

A simple idea: the barista no longer hidden by the machine, but close to their customers in order to interact with each of them in a direct, face-to-face way.

## SOZIALES DESIGN

*Der erste Schritt zu einer neuen Form war die Verringerung der Höhe. Dies geschah aus einem einfachen Gedanken heraus: wenn die Baristas nicht mehr hinter der Maschine versteckt sind, sondern nah bei ihren Kunden stehen, können sie sich mit ihnen direkt von Angesicht zu Angesicht austauschen.*

### Neue Arbeitsfläche und neue Füße

*Die Abdeckung der M100 Attiva ist leicht aus Aluminiumdruckguss, die neuen Füße ändern das Erscheinungsbild der M100 von Grund auf und verleihen ihr Schwung.*

### Neu entworfene Rückwand und Verzierung

*Die Verzierung läuft kontinuierlich über die gesamte Maschine von einer Seite zur anderen und wirkt noch ansprechender durch die neue LED-Leiste an der Rückwand.*

### Tassenhalter

*Auch die Tassenhalter wurden verkleinert und neu entworfen, um der Maschine ein schwungvolleres Aussehen zu verleihen.*

## FUNKTIONALES DESIGN

Ergonomics plays a fundamental role in the relationship between barista and machine. With a few tricks, we managed to perfect the experience of using the new M100 Attiva, improving its efficiency.

## FUNKTIONALES DESIGN

*Die Ergonomie spielt eine entscheidende Rolle bei der Beziehung zwischen Barista und Maschine. Mit einigen Tricks konnten wir das Anwendererlebnis der neuen M100 Attiva perfektionieren und die Effizienz verbessern.*



### Larger cup warmer

that allows a greater number of cups to be stored and improves its ergonomics.

### Breiterer Tassenwärmer

*Bei einigen Versionen hat der Cup Warmer eine breitere Fläche, auf der mehr Tassen abgestellt werden können. Eine pragmatische und ergonomische Entscheidung.*

### Cold Touch steam wand

The new design enables you to conveniently use them and store them and allows the barista to froth the milk in jars of any size. The cold-touch system also avoids burns and facilitates cleaning.

### Dampfpflanzen Cold Touch

*Durch die neue Form können sie bequem verwendet und eingesetzt werden, die Milch kann in Kannchen aller Abmessungen aufgeschäumt werden. Durch das Cold-Touch-System werden Verbrennungen vermieden und die Reinigung erleichtert.*

The image includes accessories that are not included in the standard equipment of the machine.

*Auf dem Bild ist Zubehör zu sehen, das nicht zur Standardausrüstung der Maschine gehört*





LA CIMBALI



CIMBALI



CIMBALI

## COMBINED INTERFACE

One of the new M100 Attiva's new additions is the ability to select different interfaces. Electromechanical keys and an OLED display constitute the M100 ATTIVA's new interface. This integrated system is intended to make coffee-making operations more user-friendly: the buttons make it possible to give immediate commands, while the OLED display allows you to control various parameters, such as the number of seconds to dispense the drink, the water temperature in the boiler and the pressure (HD version only), as well as all the information that a barista needs to offer the perfect coffee in every cup. Alternatively, M100 Attiva can always be equipped with a touch-screen display on every individual group. It is simple to use and its controls are highly customizable.



## NEUE SCHNITTSTELLE

*Eine Neuheit der M100 Attiva ist die, dass sie verschiedene Optionen bei der Auswahl der Schnittstellen bietet. Elektromechanische Tasten und ein OLED-Display bilden eine neue Schnittstelle der M100 ATTIVA. Dieses integrierte System dient dazu, die Kaffeeausgabe benutzerfreundlicher zu gestalten: mit den Tasten kann man schnell Befehle erteilen, auf dem OLED-Display können die Ausgabeparameter wie die Sekunden für die Getränkeausgabe, die Wassertemperatur in der Brüheinheit und der Druck (nur Version HD) sowie alle Informationen überwacht werden, die Baristas benötigen, um in jeder Tasse den perfekten Kaffee zuzubereiten. Alternativ kann die M100 Attiva mit einem Touch-Screen in jeder Gruppe ausgestattet werden. Leicht zu bedienen und individuell zu gestaltende Befehle.*

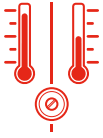


## CUSTOMIZABLE DESIGN

The new M100 Attiva range offers every barista excellent customization options, starting with the colour: it is available in the standard matt black, matt grey and glossy white colours in different variants. On some versions, you can choose the 3 or 6-button interface system, as well as the touch-screen version to have complete control over every aspect of dispensing. The machine can also be combined with a series of exclusive accessories, such as stainless steel filter holders, filters and special shower screens (available in a separate catalogue).

## DESIGN ZUR INDIVIDUELLEN GESTALTUNG

*Die neue Palette M100 Attiva bietet Baristas herausragende Möglichkeiten für die individuelle Gestaltung, angefangen mit der Farbe: verfügbar in den Standardfarben Mattschwarz, Mattgrau und Weiß glänzend oder in verschiedenen Variationen. Bei einigen Versionen kann man das Schnittstellensystem mit 3 oder 6 Tasten sowie eine Version mit Touch-Screen wählen, um jeden Aspekt bei der Ausgabe unter Kontrolle zu haben. Darüber hinaus kann man exklusive Zubehörteile wie Filterhalter aus Edelstahl, Filter und spezielle Brausen zu der Maschine erwerben (separat verfügbar per Katalog).*



## THERMAL EFFICIENCY

The boiler, which is covered with a special material that offers excellent insulation, reduces heat loss during water exchange, guaranteeing energy savings and less wear on other components. Furthermore, thanks to the Energy Saving settings, the pressure in the boiler is lowered when the machine does not have to dispense; simply press any key on the machine to return to the optimal working mode.



## TELEMETRY

Combining the machine with a LaCimbali coffee grinder with Bluetooth technology will ensure perfect coffee grinding. The machine monitors the precision of the extraction and directly instructs the grinder-dispenser to make any necessary adjustments to the grind size and grinders, automatically, without any intervention from the barista. The standard USB port also makes it possible to download configuration data and to directly set recipes via USB key.

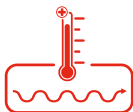
## HEIZEFFIZIENZ

*Der Boiler ist mit einem stark isolierenden Spezialmaterial ausgestattet, senkt die Wärmedispersion beim Wasseraustausch und gewährleistet einen niedrigen Energieverbrauch sowie einen geringen Verschleiß der Bauteile. Mit den Einstellungen Energy Saving wird der Druck im Boiler gesenkt, wenn die Maschine gerade keinen Kaffee ausgibt. Durch Drücken einer beliebigen Taste kehrt sie in den optimalen Betriebsmodus zurück.*

## TELEMETRIE

*Mit dem Mahl-/Dosierwerk LaCimbali mit Bluetooth-Technologie wird der Kaffee perfekt gemahlen. Die Maschine prüft die Richtigkeit der Ausgabe und meldet der Dosiermühle direkt eventuelle automatische vorzunehmende Anpassungen an Mahlgrad und Mühlen ohne Eingreifen durch die Baristas. Der serienmäßige USB-Port ermöglicht es, Konfigurationsdaten herunterzuladen und die Rezepte direkt mit dem USB-Stick einzustellen.*





## SMART BOILER

M100 Attiva is equipped with LaCimbali's patented Smart Boiler technology, which optimizes the recovery of hot water in the boiler and guarantees thermal balance, increasing the performance of hot water and steam and enabling lower use of energy.

## SMART BOILER

*M100 Attiva ist mit der patentierten Technologie Smart Boiler LaCimbali ausgestattet, welche die Nutzbarmachung des Warmwassers im Boiler optimiert und das Temperaturgleichgewicht sicherstellt, wobei die Warmwasser- und Dampfleistung gesteigert und der Energieverbrauch minimiert werden.*



## RUVECO TECK

I componenti della macchina che entrano in contatto con l'acqua e il vapore sono sottoposti al trattamento Ruveco Teck, un processo produttivo che riduce in maniera drastica il rilascio di metalli nelle bevande erogate. Questo brevetto ha ottenuto la certificazione NSF.

## RUVECO TECK

*Toutes les parties de la machine au contact de l'eau et de la vapeur sont soumises au traitement Ruveco Teck, un processus qui réduit drastiquement le rejet de métaux dans les boissons préparées. Ce brevet est certifié NSF.*



M100 Attiva  
DT2 touch  
DT2 touch



Matte Grey  
Mattgrau



Matte Black  
Mattschwarz



Glossy White  
Weiß glänzend

TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

		HDA-GTA DT2	HDA-GTA DT3	HDA-GTA DT4
Installed power at <i>Installierte Leistung</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	6000 - 7100	6700 - 8000	7800 - 9200
Hot water & steam boiler capacity (litres) <i>Fassungsvermögen Boiler (Liter)</i>		10	10	10
Coffee boiler capacity (litres) <i>Fassungsvermögen Kaffee-Brüheinheit</i>		0,4 x 2	0,4 x 3	0,4 x 4
Abmessungen B x T x H (mm/in) <i>Dimensions L x D x H (mm/in)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

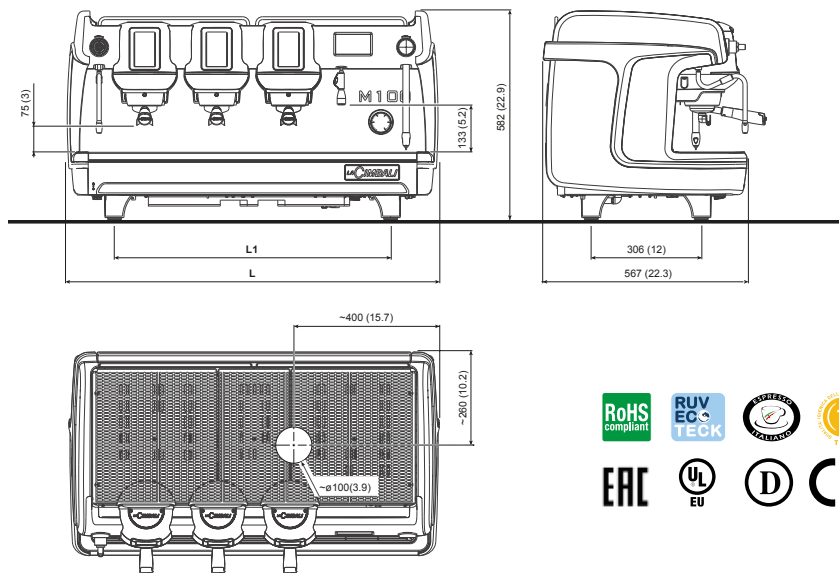
Available finishes: matte grey, matte black, glossy white.  
*Verfügbares Finish: Mattgrau, Mattschwarz, Weiß glänzend.*

Configurations\*: 2 standard steam wand or 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch, or 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 steam wand, tall cup version, Tubomilk. *Konfigurationen\*: 2 Standard-Dampflanzen oder 2 Turbosteam Milk4 Cold Touch oder 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 Dampflanze, Version hohe Gläser, TurboMilk.*

		TDA-DOSATRON/DT2	TDA-DOSATRON/DT3	TDA-DOSATRON/DT4
Installed power at <i>Installierte Leistung</i>	220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~	4200 - 5000	6300 - 7500	6300 - 7500
	220-240V~ 50-60Hz(W)	3000 - 3500	-	
Hot water & steam boiler capacity (litres) <i>Fassungsvermögen Boiler (Liter)</i>		10	15	20
Dimensions L x D x F (mm/in) <i>Abmessungen B x T x H (mm/in)</i>		832 x 567 x 582 32,7 x 22,3 x 22,9	1032 x 567 x 582 40 x 22 x 22,9	1232 x 567 x 582 48,5 x 22 x 22,9

Available finishes: matte grey, matte black, glossy white. *Verfügbares Finish: Mattgrau, Mattschwarz, Weiß glänzend.*

Configurations: 2 steam wands or 1 Turbosteam Milk4 ColdTouch + 1 steam wand  
*Konfigurationen: 2 Standard-Dampflanzen oder 1 Turbosteam Milk4 Cold Touch + 1 Dampflanze.*




\*The configurations availability could change according to the different markets.  
*\*Verfügbarkeit je nach Markt.*



**Gruppo Cimbali S.p.A.**

Via Manzoni, 17  
20082 Binasco (MI) - Italy  
Tel. +39 02 90 04 91

 CimbaliOfficial  Cimbali\_official