

M39_{RE}

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

f CimbaliOfficial @ cimbali_official



PUBLICCIBALI 16-484

M39_{RE}

 **KAFFEEWERK**

KAFFEEWERK GmbH Verkauf & Service
Im Gleisdreieck 1 | 50169 Kerpen-Horrem
Tel 0 22 73 / 48 13 | Fax 0 22 73 / 48 15

Niederlassung Düsseldorf
Erkrather Straße 30 | 40233 Düsseldorf
Tel. 02 11 / 966 63 52 | Fax 02 11 / 779 49 66
info@kaffeewerk.de | www.kaffeewerk.de



EN | DE



PERK UP YOUR BUSINESS WITH THE M39RE

M39RE is designed and constructed to act as a capable and reliable partner for baristas who want to develop and improve their businesses. Lots of solutions encapsulated in a classic from the LaCimbali range, which sports a new look and modern new functions.



*Die **M39RE** steht dem Barista dank ihrer Konzeption und Fertigung als zuverlässiger und leistungsfähiger Partner zur Seite und unterstützt ihn dabei, seine Aktivität auszubauen und zu verbessern. Die M39RE, ein Klassiker der LaCimbali-Produktpalette, die in ihrem Erscheinungsbild neu aufgelegt und in ihren Funktionen aktualisiert wurde, hält eine Vielzahl von Lösungen bereit.*

IHR ESPRESSO-BUSINESS
IST BEI DER M39RE
IN BESTEN HÄNDEN

SMART SOLUTIONS TO DIALOGUE WITH QUALITY

Increasingly advanced and connected with the bar world and its specific needs, **M39RE** has new next-generation electronics in terms of performance and functionalities, also enabling the management of interfaces for Wi-Fi and Bluetooth connections (optional).

INTELLIGENTE LÖSUNGEN UND QUALITÄT STEHEN MITEINANDER IM DIALOG

*Die **M39RE**, die fortlaufend weiterentwickelt und der Barbranche und ihren Bedürfnissen angepasst wurde, präsentiert sich mit einer neuen innovativen Elektronik im Hinblick auf Leistung und Funktionalität und ermöglicht es, die Interfaces für Wi-Fi- und Bluetooth-Verbindungen (optional) zu verwalten.*





VARIED MENU,
TOP QUALITY.
MORE CHOICE,
MORE SUCCESS

To expand the bar's range of milk-based drinks and guarantee quality frothing and unprecedented choice, LaCimbali has equipped **M39RE** with a new **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch** steam wand enabling baristas to produce - with the same quantity of milk - 4 different quantities of froth: hot milk without froth, a little froth, standard froth, a lot of froth. In addition, the nozzle of the TurboSteam Milk4 steam wand has four holes so operators can also froth small quantities of milk (50 cm³).

EIN UMFANGREICHES GETRÄNKEMENÜ,
EINE **SPITZENQUALITÄT**.
EINE GRÖßERE AUSWAHL, EIN
GRÖßERER ERFOLG

*Um das milchbasierte Getränkemenü zu erweitern sowie die Milchschaum-Qualität und ein beispielloses Angebot zu garantieren hat LaCimbali die **M39RE** mit einem neuen Dampfahh, dem **TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch** ausgestattet, der es dem Bediener ermöglicht, 4 verschiedene Milchschaum-Mengen – mit derselben Milchmenge – zu erhalten: warme nicht-aufgeschäumte Milch, wenig Milchschaum, Standard-Milchschaum, viel Milchschaum. Die Dampföhse des Dampfahhns TurboSteam Milk4 ist mit 4 Öffnungen ausgestattet, die sich im unteren Teil befinden und es dem Bediener ermöglichen, auch kleine Milchmengen aufzuschäumen (entspricht 50 cm³).*

NEW LOOK: BEAUTIFUL FUNCTIONALITY

In the LaCimbali **M39RE** beauty has a purpose. Elegant and functional in every way, the design gives the barista full control over every task, allowing them to work quickly, precisely and with the minimum of effort to provide customers with top quality service. A new MATT BLACK finish has been developed for the body of the **M39RE** as well as satin-finish stainless steel elements on the front and back that further embellish this new machine.

EIN NEUER LOOK: FUNKTIONALITÄT VON IHRER SCHÖNEN SEITE

*Bei der **M39RE** von LaCimbali steht die Ästhetik ganz im Dienst der Funktionalität. Die Maschine, die elegant und funktional bis ins kleinste Detail ist, ermöglicht es dem Barista dank ihres idealen Designs, jeden Handgriff bestens zu kontrollieren sowie zügig und präzise mit dem geringsten Aufwand zu arbeiten, um dem Kunden einen Service von hoher Qualität zu bieten. Für die **M39RE** wurde ein neues Gehäuse-Finish in MATTEM SCHWARZ entwickelt sowie Elemente aus satiniertem Stahl im vorderen und hinteren Bereich, die diese neue Maschinenversion besonders schön aufwerten.*





Bluetooth

Pair **M39RE** with the Magnum on Demand Touch coffee grinder-doser with wireless technology and perfectly ground coffee is guaranteed. In fact, thanks to Bluetooth technology, the coffee grinder-doser dialogues constantly with **M39RE** to ensure the coffee is extracted properly and to make any adjustments, automatically and without the intervention of the worker, to the grinding and the dose in order to ensure the perfect espresso every time.

Bluetooth

Indem die **M39RE** mittels der Wi-Fi-Technologie mit der Dosiermühle Magnum on Demand Touch kombiniert wird, ist ein perfektes Mahlen des Kaffees garantiert. Dank der Bluetooth-Technologie steht die Dosiermühle in ständigem Dialog mit der **M39RE**, um die richtige Extraktion sicherzustellen und automatisch ohne Eingriff des Betreibers, eventuelle Änderungen beim Mahlvorgang und bei der Menge vorzunehmen. Das Ergebnis ist ein perfekter Espresso.



USB

The **USB** port enables users to plug in a memory stick and download data, configure recipes and update the machine's software.

USB

Dank eines **USB**-Anschlusses ist es möglich, einen USB-Stick einzusetzen, um die Daten herunterzuladen, die Produkte einzustellen und die Maschinensoftware zu aktualisieren.



WIFI

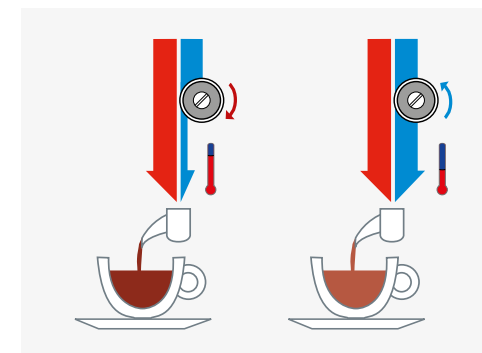
The **Wi-Fi** connection enables the machine to connect with customer services and transmit monitoring data and statistics in order to optimise response times and improve the efficiency of assistance.

WIFI

Die **Wi-Fi**-Verbindung mit der Maschine ermöglicht ist, sich mit dem Kundensupport-Zentrum zu verbinden, um Überprüfungsdaten und statistische Daten zuzustellen, um die Eingriffszeiten zu optimieren und Eingriffe zugleich effizienter zu gestalten



THERMODRIVE



Thermodrive

Thermodrive is a heat balance adjustment system that allows you to set the infusion temperature of the various blends used and the drinks requested. It was designed.

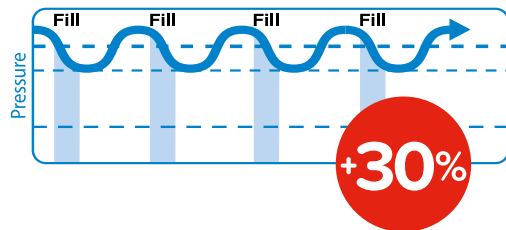
(Standard Thermodrive for M39 T.E. Dosatron for foreign markets).

Thermodrive

Thermodrive ist ein System zur Regulierung des Wärmeausgleichs, das es ermöglicht, die Infusionstemperatur je nach den verschiedenen verwendeten Mischungsarten und den angefragten Getränken einzustellen. Das System wurde entwickelt, um dem Bediener die erforderliche Flexibilität zu bieten.

(Thermodrive serienmäßig für M39 T.E. Dosatron für ausländische Märkte).

SMARTBOILER



Energy optimisation

Thanks to the **Smart Boiler**, the boiler pressure remains constant, saving on energy while at the same time guaranteeing maximum steam production. Smart Boiler technology significantly enhances hot water and steam performance, optimising water recovery in the boiler and ensuring the precise temperature balance that will result in a perfect cup of coffee every time.

Energetische optimierung

Der Druck im Kessel bleibt dank dem **Smart Boiler** konstant, sodass weniger Energie verbraucht und zugleich die maximale Dampfproduktion garantiert wird. Die Smart-Boiler-Technologie steigert die Warmwasser- und Dampfleistung in beträchtlichem Maße, wobei sie die Wasserwiederherstellung im Kessel und den Wärmeausgleich für ein stets perfektes Ergebnis in der Kaffeetasse garantiert.



Energy Saving

In **ENERGY SAVING** mode the pressure in the boiler is lowered when the machine does not have to be used for a significant amount of time: this function can be activated manually by the barista by holding down the OK button for 3 seconds. Then just press any button on the machine to restore the machine to operating mode in just 60-90 seconds. Thanks to the OVERNIGHT ENERGY SAVING mode, the machine is not switched off completely, leaving the resistor active in order to keep the boiler pressure at 0.2 bars. Also in this case it is possible to restore the machine to operating mode in 1-2 minutes (the time varies depending on the pre-set pressure it must reach).

Energy Saving

Im Modus **ENERGY SAVING** wird der Druck im Kessel gesenkt, wenn die Maschine längere Zeit keine Getränke zubereitet. Diese Funktion kann vom Barista manuell aktiviert werden, indem er 3 Sekunden lang die OK-Taste betätigt. Danach kann jede beliebige Taste der Maschine gedrückt werden, um in nur 60-90 Sekunden in den Normalbetrieb zurückzukehren. Im Energy Saving Nacht-Modus schaltet sich die Maschine nicht komplett aus, sondern lässt den Widerstand aktiv, um im Kessel einen Wert von 0.2 bar beizubehalten. Auch in diesem Fall ist es möglich, in 1-2 Minuten in den Normalbetrieb zurückzukehren (der Wert kann je nach Einstellung des zu erreichenden Drucks variieren).



Improved heat insulation

The boiler of the **M39RE** Dosatron is covered with a special material with a high insulation coefficient to reduce heat loss. This means that less energy needs to be reintroduced when heating the water in the boiler and less wear and tear of the boiler, resistor etc.

Thermische verbesserung

Die Version **M39RE** Dosatron ist mit einem Kessel ausgestattet, 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 erhitzende Wasser eingeführt werden und der Kessel, die Widerstände etc. weniger stark abgenutzt.



Ruvco Teck

To guarantee maximum food safety, the Cimballi Group is the exclusive user of Ruvco Teck, a special coating for the surfaces of all parts of the machine that come into contact with steam and water, designed to drastically reduce the risk of traces of metals finishing in the drinks it dispenses*.

*According to DIN 10531 parameters

Ruvco Teck

Um die maximale Lebensmittelsicherheit zu garantieren, hat die Cimballi-Gruppe exklusiv Ruvco Teck übernommen, eine besondere Behandlung der Beschichtung, die die Bestandteile der Maschine betrifft, die mit dem Wasserdampf in Berührung kommen, um in signifikantem Maße das Risiko von Metallrückständen in den ausgegebenen Getränken zu senken*.

*Nach den Parametern DIN 10531



TURBOSTEAM MILK4 COLD TOUCH

TurboSteam Milk4 Cold Touch

As well as dispensing steam mixed with air like the traditional TurboSteam (patented), the TurboSteam Milk4 has a nozzle with holes at the end that can also be used to froth or heat small quantities of milk. The nozzle is made from a special food contact material and can easily be disassembled and replaced also by the barista for easy maintenance without any need for technical assistance.

TurboSteam Milk4 Cold Touch

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. Dieses kann auch vom Barista für eine eventuelle Wartung ohne Eingriff eines Technikers schnell ausgebaut und ausgetauscht werden. Servicetechniker ist damit nicht mehr notwendig.



The programmes

1. Hot milk without froth
2. A little froth
3. Standard froth
4. A lot of froth
5. Steam Start/Stop

Die programme

1. Warme nicht-aufgeschäumte Milch
2. Wenig Milchschaum
3. Standard -Milchschaum
4. Viel Milchschaum
5. Start/Stopp Dampf

Benefits

• 4 programmable buttons for four different milk preparations

The temperature and emulsion level are set during the programming phase and can be altered directly by the barista as required.

• Velvety milky froth of consistent quality

The central Start / Stop button only dispenses steam, like a traditional steam wand. Small quantities of milk can be heated (50 cm³).

Die vorteile

• 4 programmierbare Tasten, um vier verschiedene Milchrezepte zu erhalten

Die Temperatur und der Emulsionsgrad werden beim Programmierungsvorgang festgelegt und können vom Barista je nach Bedarf direkt geändert werden.

• Ein geschmeidiger Milchschaum von gleichbleibender Qualität

Der zentrale Start-/Stopp-Knopf aktiviert die Dampf-abgabe wie bei einem konventionellen Dampfah-n. Es ist möglich, geringe Milchmengen zu erwärmen (entspricht 50 cm³).

The special wand is made from a food contact silicone material making it easier to clean than a traditional steel wand. The nozzle is made from Peek and, like the wand, is easy to clean. The steam holes were positioned at the side to improve the quality of the milk emulsion.

Der spezielle Dampfah-n ist aus einem Silikonmaterial für den Lebensmittelgebrauch gefertigt, das eine leichtere Reinigung im Vergleich zu dem traditionellen Stahl-Dampfah-n garantiert. Die Dampfdüse ist aus Peek gefertigt und lässt sich wie der Dampfah-n leicht reinigen. Die Dampföffnungen sind seitlich angeordnet, um die Qualität der Milchemulsion zu verbessern.



nza italiana dal 1912



Ergonomic solutions

As well as speeding up the barista's activities, the reduced turn radius of the tap means that steam can be dispensed more quickly. The filter holder grip, ergonomic and angled, provides greater comfort. The chrome finish adds a more elegant touch.

Ergonomische Lösungen

Dank des verkürzten Hahns kann der Barista seine Tätigkeiten schneller erledigen, während der Dampf reaktiver ist. Die Griffenden der Siebträger, die ergonomisch und geneigt sind, ermöglichen einen höheren Nutzungskomfort. Das Farbfinish sorgt für einen eleganten Look.



Hygiene under control

The stainless steel work area guarantees optimum levels of hygiene. **M39RE** carries out automatic and semi-automatic wash cycles according to a procedure guided by the display and activated by pressing the dedicated button.

Hygiene unter Kontrolle

Der Arbeitsbereich aus Edelstahl garantiert optimale Hygienebedingungen.

Die **M39RE** führt automatische und halbautomatische Waschzyklen gemäß einer über das Display gesteuerten Prozedur durch, die über die entsprechende Taste aktiviert wird.

Satin-finish aesthetic elements

The ergonomic steam dispenser knobs have a chrome-plated internal element.

Satinierte ästhetische Elemente

Die Bediengriffe zur Dampfabgabe sind ergonomisch und charakterisieren sich durch ein verchromtes Innenelement.

Push-button panel with LEDs always on

The coffee dispensing (white) and hot water LEDs (white) stay on when the machine is on stand-by, making the **M39RE** a talking point in any bar. The updated label and selection buttons with chrome finish are stylish details that further embellish the new **M39RE**.

Tastenfeld mit kontinuierlich eingeschalteten LED-Leuchten

Le LED de café (couleur blanche) et de l'eau chaud (couleur blanche) tout reste allumé quand la machine est en Stand-by modalité, transformant le **M39RE** en vrai point d'attraction. L'étiquette mise à jour et les touches de sélection avec finit chromé embellir le nouveau **M39RE**.



TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

	C2 / DT2	C3 / DT3	C4 / DT4
Dimensions W x D x H (mm/in) <i>Abmessungen L x T x H (mm/in)</i>	855 x 570 x 597 33,7 x 22,4 x 23,5	1055 x 570 x 597 41,5 x 22,4 x 23,5	1255 x 570 x 597 49,4 x 22,4 x 23,5
Weight (kg) <i>Gewicht (kg)</i>	86 kg	104 kg	125 kg
Power installed at <i>Installierte Leistung bei</i>	220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60Hz (W)	4200 - 5000	6300 - 7500
Power installed at <i>Installierte Leistung bei</i>	208-240V 60Hz (W)	3500 - 4700	5400 - 7200

CLASSIC	DOSATRON
Each group comes with an ON/OFF continuous delivery button <i>Jede Gruppe ist mit einem Knopf für stufenlose Ausgabe und Stopp-Funktion versehen</i>	Each group comes with four dosing selection buttons and an ON/OFF continuous delivery button <i>Jede Gruppe ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit vorprogrammierter Ausgabemenge und einem Knopf für stufenlose Kaffeeausgabe und Stopp-Funktion versehen</i>
2 stainless steel steam wands <i>2 Dampfhähne aus Edelstahl</i>	TurboSteam Cold Touch Version: 1 steam wand + TurboSteam Cold Touch <i>Version TurboSteam Cold Touch: 1 Dampfhahn + TurboSteam Cold Touch</i>
Stainless steel hot water dispenser (continuous delivery) <i>Teewasserhahn aus Edelstahl (stufenlose Ausgabe)</i>	Stainless steel hot water dispenser (dosed delivery - 3 options) <i>Teewasserhahn aus Edelstahl (vorprogrammierte Ausgabe - 3 Wahlmöglichkeiten)</i>
	Thermdrive (standard in markets outside Italy) <i>Thermdrive (serienmäßig in den Märkten außerhalb Italiens)</i>
	Graphic display <i>Grafisches Display</i>
	Easy and ergonomic programming push button panel <i>Leichtes und ergonomisches Programmierungstastenfeld</i>
Optional: lighting and customisation of advertising display <i>Optional: Beleuchtung und personalisiertes Werbedisplay</i>	Optional: EDS, lighting and customisation of advertising display; SD card, Wi-Fi, Bluetooth <i>Optional: EDS; Beleuchtung und personalisiertes Werbedisplay; SD-Karte, Wi-Fi. Bluetooth</i>

TECHNICAL DRAWINGS / TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

