



MACINADOSATORI

COFFEE DOSING GRINDERS

MOULINS-DOSEURS

KAFFEEDOSIERMÜHLEN

MOLINILLOS-DOSIFI CADORES

MOLINHOS-DOSEADORES

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

 lacimbaliofficialpage

 lacimbali_official



LA-CIMBALI

cimbali.com



CM

MACINADOSATORI

COFFEE DOSING GRINDERS

MOULINS-DOSEURS

KAFFEEDOSIERMÜHLEN

MOLINILLOS-DOSIFI CADORES

MOLINHOS-DOSEADORES



IT | EN
FR | DE
ES | PT

LA CIMBALI

cimbali.com

CM AUTOMATICO

Il macinadosatore automatico **CM** a macine piane del diametro di 64 millimetri è dotato di regolazione micrometrica della macinatura attraverso un sistema con vite senza fine con impugnatura amovibile, che permette all'operatore di muovere le macine agevolmente perché offre il vantaggio di moltiplicare la forza. **CM** è equipaggiato con un micro di sicurezza sgancio tramoggia e con un pressino fisso che può avere un diametro di 53 o 56 mm a scelta.

- ✓ Facile manutenzione.
- ✓ Robusto e affidabile.
- ✓ Design elegante.

The automatic grinder-doser **CM** features flat, 64 mm diameter grinding burrs and the micrometric adjustment of the grinding by a worm screw system, with removable handle, which allows the operator to move the grinding burrs easily because the force is multiplied. **CM** is equipped with a safety micro-switch to protect baristas when the hopper is released and a tamper which can be chosen in a 53 mm or 56 mm diameter.

- ✓ Easy maintenance.
- ✓ Sturdy and reliable.
- ✓ Elegant design.

Le moulin-doseur automatique « **CM** » est équipé de meules plates de diamètre 64 millimètres et d'un dispositif de réglage micrométrique de la mouture, avec poignée amovible, grâce à un système à vis sans fin, qui permet à l'utilisateur de déplacer facilement les meules, car il offre l'avantage de multiplier la force. « **CM** » est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité « trémie décrochée » et d'un tasseur qui peut avoir un diamètre de 53 mm ou 56 mm à choix.

- ✓ Maintenance facile.
- ✓ Robuste et fiable.
- ✓ Design élégant.

Die automatische Dosiermühle **CM** mit flachem Mahlwerk mit einem Durchmesser von 64 Millimetern verfügt über eine mikrometrische Mahlgradeinstellung durch ein System mit Endlosschraube mit abnehmbarem Griff. Diese gestattet es dem Bediener, das Mahlwerk einfach zu bewegen, da der Kraftaufwand vervielfacht wird. **CM** ist mit einem Mikrosicherheitsschalter zum Abtrennen des Trichters und einem fixen Tamper ausgestattet, der nach Wahl einen Durchmesser von 53 oder 56 mm haben kann.

- ✓ Einfache Wartung.
- ✓ Robust und zuverlässig.
- ✓ Elegantes Design.

El molinillo doseador **CM** está equipado con muelas planas de 64 milímetros de diámetro y está dotado de regulación micrométrica de la molienda a través de un sistema con tornillo sinfín, con impuñadura amovible, que permite que el operador mueva las muelas ágilmente porque ofrece la ventaja de multiplicar la fuerza. **CM** está equipado con un micro-interruptor de seguridad "tolva removida" y con un prensa café que puede ser elegido con un diámetro de 53 mm o 56 mm.

- ✓ Fácil mantenimiento.
- ✓ Robusto y fiable.
- ✓ Diseño elegante.

O moihno dosificador **CM** é equipado com mós planos com um diâmetro de 64 milímetros e é dotado de regulação micrométrica da moagem através de um sistema com parafuso sem fim, com punho removível, que permite ao operador mover os mós com facilidade, pois oferece a vantagem de multiplicar a força. **CM** está equipado com um microinterruptor de segurança "tremonha removida" e um pisa-café que pode ser escolhido com um diâmetro de 53 mm ou 56 mm.

- ✓ Manutenção fácil.
- ✓ Robusto e confiável.
- ✓ Design elegante.



CM ON DEMAND

CM AUTOMATICO

CM ON DEMAND

Il macinadosatore **CM on demand** consente di macinare il caffè in grani direttamente nel portafiltro prima dell'estrazione dell'espresso. Facile e preciso, garantisce un miglior aroma in tazza.

- Display grafico per la visualizzazione della dose selezionata, della granulometria e della necessità di effettuare la manutenzione.
- Dose singola e doppia programmabili elettronicamente e indipendentemente.
- Regolazione macinatura micrometrica continua con visualizzazione valore a display.
- Micro di sicurezza sgancio tramoggia.
- Disponibile con o senza pressino.
- Facile manutenzione.
- Robusto e affidabile.
- Design elegante.

With the grinder-doser **CM on demand**, the whole coffee beans are ground directly in the filter holder before the espresso is extracted. Easy to use and precise it grants a better in-the-cup aroma.

- Display to visualize the selected dose, the granulometry and the need for maintenance.
- Double and single dose set electronically and independently.
- Micrometric screw adjustment of grind setting: the value directly visible on display.
- Micro-switch to protect baristas when the hopper is released.
- Available with or without coffee tamper.
- Easy maintenance.
- Sturdy and reliable.
- Elegant design.

Avec le moulin-doseur «**CM on demand**», le café en grains est moulu directement dans le porte-filtre avant l'extraction de l'espresso. Simple à utiliser et précis, il permet d'obtenir un meilleur arôme dans la tasse.

- Ecran pour visualiser la dose choisie, la granulométrie et le besoin d'entretien.
- Réglage électronique de la dose et réglage de la dose double indépendant de celui de la dose simple.
- Réglage de la mouture avec vis micrométrique: la valeur est directement visible sur l'écran.
- Micro-interrupteur de sécurité «trémie décrochée».
- Disponible avec ou sans pressoir.
- Maintenance facile.
- Robuste et fiable.
- Design élégant.

DE Mit der Dosiermühle **CM on demand** können die Kaffeebohnen vor der Extraktion des Espresso direkt im Filterhalter gemahlen werden. Einfach und präzise, gewährleistet ein besseres Aroma in der Tasse.

- ✓ Grafik Display für die Anzeige der ausgewählten Portion, des Mahlgrads und der Notwendigkeit eines Wartungseingriff s.
- ✓ Einzelportion und Doppelportion elektronisch und unabhängig programmierbar.
- ✓ Stufenlose mikrometrische Mahlgradeinstellung mit Anzeige des Werts auf dem Display.
- ✓ Mit oder ohne Andrücker verfügbar.
- ✓ Sicherheitsmikroschalter für die Abtrennung des Trichters. Einfache Wartung.
- ✓ Robust und zuverlässig.
- ✓ Elegantes Design.

ES El molinillo doseador **CM on demand** muele el café en grano directamente en el portafiltro justo antes de preparar el espresso. Fácil de usar y preciso, permite obtener un espresso con un aroma excepcional.

- ✓ Display para visualizar la dosis seleccionada, la granulometría y la necesidad de mantenimiento.
- ✓ Regulación electrónica de la dosis y ajuste de la dosis doble independiente de lo de la individual.
- ✓ Tornillo micrométrico para regular las muellas con valor directamente visualizado en el display.
- ✓ Disponible con o sin prensa café.
- ✓ Micro-interruptor de seguridad “tolva removida”.
- ✓ Fácil mantenimiento.
- ✓ Robusto y fiable.
- ✓ Diseño elegante.

PT Com o moihno dosificador **CM on demand** o café em grão é moído directamente no portafiltro antes da extracção do espresso. Fácil de usar e preciso, permite obter um melhor aroma na chávena.

- ✓ Display para ver a dose selecionada, a granulometria e a necessidade de manutenção.
- ✓ Regulação electrónica da dose e calibragem da dose dupla independente da dose simples.
- ✓ Regulaçāo das mós com parafuso micrométrico com valor visivel diretamente no display.
- ✓ Disponível com ou sem pisa-café.
- ✓ Micointerruptor de segurança “tremonha removida”.
- ✓ Manutenção fácil.
- ✓ Robusto e confiável.
- ✓ Design elegante.

	CM AUTOMATICO	CM ON DEMAND
Macinadosatore <i>Coffee grinders-dosers</i> <i>Moulins-doseurs</i> <i>Kaffeedosiermühlen</i> <i>Molinillos-dosificadores</i> <i>Molinhos-doseadores</i>	Automatico Automatic Automatique Automatische Automático Automático	On Demand
Carrozzeria <i>Body</i> <i>Carrosserie</i> <i>Karosserie</i> <i>Carrocería</i> <i>Carrocária</i>	alluminio verniciato painted aluminium aluminium peinte lackiertes Aluminium aluminio pintado alumínio pintado	
Produttività <i>Output</i> <i>Productivité</i> <i>Stundenleistung</i> <i>Producción</i> <i>Produção</i>	2 g/s* 0,07 oz/s*	1,7 g/s* 0,06 oz/s*
RPM	1400	1400
Macine <i>Grinding disks</i> <i>Meules</i> <i>Mahlscheiben</i> <i>Muelas</i> <i>Mós</i>	64 mm 2,5 in	64 mm 2,5 in
Capacità tramoggia <i>Hopper capacity</i> <i>Capacité de la trémie</i> <i>Kapazität des Kaffeebohnenbehälters</i> <i>Capacidad tolva café en granos</i> <i>Capacidade tremonha café em grão</i>	1,2 kg 2,5 lb	1,2 kg 2,5 lb
Dimensioni: L x P x H <i>Dimensions: W x D x H</i> <i>Dimensions: L x P x H</i> <i>Abmessungen: B x T x H</i> <i>Dimensiones: L x P x A</i> <i>Dimensões: L x P x A</i>	194 x 428 x 510 mm 7,6 x 16,9 x 20,1 in	194 x 368 x 510 mm 7,6 x 14,5 x 20,1 in
Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Gewicht</i> <i>Peso</i> <i>Peso</i>	11 kg 24,3 lb	10 kg 22 lb
Potenza installata a <i>Max.power absorption at</i> <i>Absorption à</i> <i>Installierte Leistung bei</i> <i>Potencia instalada a</i> <i>Potência máxima a</i>	220-240V~ 50Hz (W) 220V~ 60Hz (W)	360 460
		360 460

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano *These data refer to grinding for an Italian espresso coffee *Les données indiquées se réfèrent à la mouture pour l'espresso italien *Die angegebenen Daten beziehen sich auf den Mahlgrad für italienischen Espresso *Los datos indicados se refieren a la molienda para el espresso italiano *Os dados indicados referem-se a moagem para o espresso italiano

OPTIONAL CM ON DEMAND

Pressino Coffee tamper Tasseur Andrücker prensa café pisa-café

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.

