A Host 2015 LaCimbali S30 e LaCimbali M100i Coffee Milk Intelligence

s30-mixerplanet-img1-19f65cef

LaCimbali S30 è una macchina superautomatica dotata di un rivoluzionario display touchscreen da 10,4” che consente un’innovativa interazione uomo-macchina e di un sistema WIFI bidirezionale integrato che permette l’analisi dei dati di consumo e l’aggiornamento del software.
M100i Coffee Milk Intelligence è una macchina tradizionale dotata di un innovativo sistema integrato macchina – macinadosatore in grado di guidare il barista step by step nella preparazione del caffè e di un nuovo sistema automatico per la preparazione e l’erogazione di latte montato caldo e freddo, entrambe novità assolute nel settore delle macchine tradizionali per caffè espresso e cappuccino professionali.
Queste, in sintesi, le novità che La Cimbali – brand di Gruppo Cimbali, realtà milanese leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine professionali per caffè, bevande a base di latte fresco, bevande solubili, e attrezzature dedicate alla caffetteria - presenterà a HOST Equipment Coffee Food – 39° Hospitality International Exhibition nel proprio stand espositivo (Pad. 15, stand n° L54 L62 N53 N61).
s30_mixerplanet_imgLaCimbali S30, in particolare, grazie a un’interfaccia personalizzabile semplice e intuitiva dotata di un touchscreen tra i più grandi sul mercato consente differenti opzioni di visualizzazione delle bevande offerte, oltre alla possibilità di accompagnare il cliente nella scelta della sua bevanda con filmati e sonoro caricabili attraverso l’utilizzo di una chiavetta USB.
Il sistema WIFI bidirezionale integrato rende inoltre semplice e veloce l’aggiornamento software, la regolazione delle ricette e la personalizzazione delle immagini dell’interfaccia.
Un’ulteriore innovazione della nuova superautomatica La Cimbali è rappresentata dal PGS - Perfect Grinding System, un sistema che controlla costantemente i parametri di erogazione del caffè e che esegue automaticamente le eventuali correzioni di macinatura e dose del macinato, in modo da assicurare una costanza nel tempo di erogazione e una qualità ottimale di estrazione.
Prodotto_LaCimbaliM100i?LaCimbali M100i esprime la vocazione di La Cimbali per la progettazione e realizzazione di macchine dall’elevato contenuto tecnologico, innalzando la facilità d’uso di una

macchina tradizionale al livello di una superautomatica e valorizzando la gestualità e la manualità del barista nella preparazione di un caffè e di un cappuccino.
“Barista Drive System”, questo il nome della nuova tecnologia brevettata da Gruppo Cimbali e introdotta sul mercato dalla M100i, funziona in modo semplice e intuitivo: il barista posiziona il portafiltro associato ad una miscela. Il macinadosatore “Magnum on demand”, grazie a un sensore che riconosce la tipologia di portafiltro, eroga la quantità corretta di caffè macinato e
allo stesso tempo comunica alla macchina quale selezione abilitare per la preparazione della bevanda. Il barista a questo punto dovrà solo agganciare il portafiltro e premere il tasto abilitato all’erogazione.
Grazie al nuovo sistema automatico “Turbo Milk” la M100i diventa la prima macchina tradizionale ad erogare automaticamente da un’unica lancia latte caldo – montato o senza crema – e latte freddo montato. Il sistema, inoltre, rende possibile la programmazione dei livelli di emulsione, della quantità e della temperatura del latte.
Il nuovo “Turbo Steam Cold Touch”, infine, migliora il comfort di utilizzo della lancia Turbosteam brevettata da Gruppo Cimbali, grazie a un particolare rivestimento isolante e antiaderente che la mantiene fredda prima, durante e dopo l’erogazione del vapore, facilitando così la movimentazione e la pulizia della stessa.
Grazie alle sue caratteristiche, M100i è la soluzione ideale per quelle location dove è richiesta elevata produttività e un ampio menu bevande a base latte.
Host sarà anche l’occasione per presentare la nuova applicazione sviluppata da Gruppo Cimbali sulla piattaforma PLAT.One che consente la visualizzazione e la rappresentazione dei dati raccolti dalle macchine collegate via WIFI, portando il mondo dell’“internet of things” anche nel settore delle macchine per caffè professionali, tradizionali e superautomatiche
HOST 2015 sarà infine il palcoscenico per la presentazione della nuova brand identity La Cimbali che si esprime nel nuovo payoff “Coffee starts here”, a sottolineare, da un lato, l’importanza del brand nella storia del caffè e, dall’altro, la grande varietà di bevande a base di caffè espresso erogate ogni giorno da macchine La Cimbali per soddisfare i gusti e i trend internazionali.
Gruppo Cimbali è leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine professionali per caffè, bevande a base di latte fresco, bevande solubili e attrezzature dedicate alla caffetteria.
Il gruppo, di cui fanno parte 4 brand (La Cimbali, FAEMA, Casadio e Hemerson), nel 2014 ha fatturato oltre 146 milioni di euro, di cui circa l’80 % all’estero e opera attraverso 4 stabilimenti produttivi in Italia e 7 filiali estere, impiegando complessivamente circa 650 addetti.
L’impegno del gruppo per la diffusione della cultura del caffè espresso e per la valorizzazione del territorio si è concretizzato nel 2012 con la fondazione del MUMAC – Museo della Macchina per Caffè, la prima e più grande esposizione permanente dedicata alla storia, al mondo e alla cultura delle

macchine per il caffè espresso con oltre 200 macchine esposte, 15 mila documenti e numerosi materiali audio-video organizzati in un percorso multimediale e polisensoriale.