



CIME
MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

Содержание

О компании СИМЕ 4

Миссия 7

Продукция 10



ИТАЛЬЯНСКИЕ ЭСПРЕССО-КОФЕМАШИНЫ

Кофе — это живая энергия. Он формирует пространство вокруг себя и дарит удовольствие тем, кто наслаждается его вкусом. В CIME мы придаём форму этой энергии, чтобы подчеркнуть удовольствие от кофе и раскрыть его ценность. Никаких уловок. Никаких компромиссов. Высокая производительность, долговечность, постоянное стремление к высоким стандартам производства и сертифицированному качеству. Мы неизменно выбираем лучшие материалы и тщательно собираем оборудование, уделяя внимание каждой детали. В результате получаются надёжные и долговечные кофемашины, которые ценят как пользователи, так и технические специалисты. Но настоящая отличительная черта CIME — простота эксплуатации и обслуживания, а также неповторимый дизайн, благодаря которому CIME стала известна во всём мире.



Название **Cime** имеет два значения, и оба глубоко связаны с корпоративной идентичностью и миссией компании.

Cime — это аббревиатура от **Costruzioni Italiane Macchine Espresso**, что отражает нашу приверженность созданию высококачественных эспрессо-кофемашин в лучших традициях итальянского производства. Наша страсть к искусству приготовления эспрессо вдохновляет нас постоянно стремиться к совершенству и инновациям в каждом создаваемом продукте.

Каждый день мы стремимся привнести в индустрию эспрессо лучшие традиции Италии и смелость в стремлении к самым высоким вершинам. Именно это делает нас уникальными и вдохновляет вкладывать максимум в каждое дело.

Кроме того, название **Cime** имеет глубокий символический смысл. Оно символизирует величественные горные вершины, олицетворяющие амбициозные цели, которые мы ставим перед собой каждый день. Подобно неумолимым альпинистам, мы принимаем вызовы нашей отрасли с решимостью и упорством первопроходцев, стремясь покорять новые вершины инноваций, качества и удовлетворённости клиентов.



История **Cime** началась 12 лет назад с её дальновидного основателя — человека, мечтавшего создавать кофемашины, которые были бы исключительно простыми в эксплуатации и обслуживании. К тому времени он уже обладал богатым опытом работы в качестве эксклюзивного поставщика технического сервиса для ведущих производителей кофемашин и глубокими знаниями отрасли.

ВИДЕНИЕ

В 2012 году он решил воплотить эту идею в жизнь и создал свою первую кофемашину. Он собрал её самостоятельно, используя проверенные компоненты из мира профессионального кофейного оборудования. Цель была ясна — как и название **Cime**, которое сразу стало брендом новой компании.

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ

Благодаря глубокому знанию кофейной индустрии и вниманию к каждой детали основателю удалось сохранить заложенные принципы в каждом продукте.

Сегодня бренд Cime ассоциируется с высококачественными кофемашинами, узнаваемым дизайном, простотой эксплуатации и обслуживания, открывая новую эпоху в мире профессионального эспрессо.

МЕЧТА

Благодаря быстрому успеху его компании по техническому обслуживанию, которая вскоре стала ориентиром в сфере кофейного оборудования в Милане, основатель увидел необходимость в новом поколении надёжных и долговечных кофемашин — простых в эксплуатации и ремонте, чтобы избавить бариста от постоянной необходимости обращаться в технический сервис.

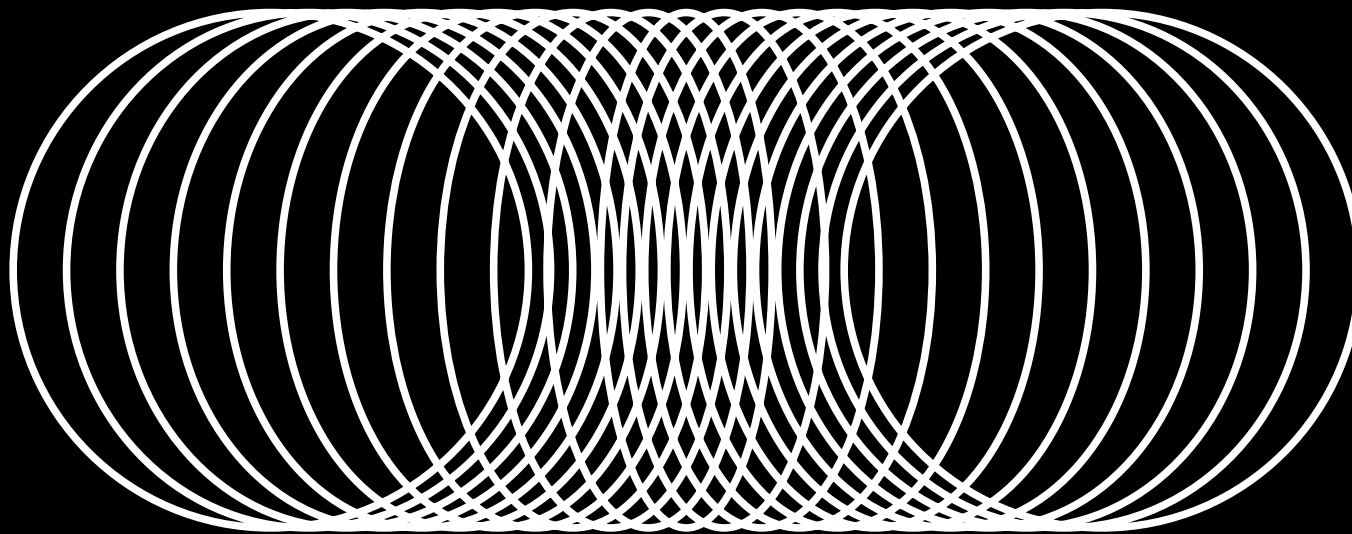
НАЧАЛО

Эта первая модель кофемашины заложила основу современного ассортимента продукции, который и сегодня воплощает ключевые принципы компании: качество, простоту эксплуатации и обслуживания. Рынок с энтузиазмом принял новые кофемашины, и спрос на них стремительно вырос.

НОВАЯ ЭРА

МИССИЯ

Устойчивое совершенство, доступное каждому



Наша философия основана на простоте эксплуатации и обслуживания кофемашин, поскольку мы стремимся сделать процесс приготовления кофе простым, приятным и доступным для каждого.

С момента основания компании мы поставили перед собой цель создавать интуитивно понятные и доступные кофемашины, исключая ненужные элементы и сложные процедуры. Мы хотим, чтобы наши клиенты получали отличный результат всего за несколько простых шагов, без лишних сложностей.

Не менее важна для нас простота технического обслуживания, поскольку она помогает обеспечивать долговечность и надёжность наших кофемашин.

По этой причине мы проектируем нашу продукцию таким образом, чтобы все компоненты были легко доступны как пользователям, так и техническим специалистам, благодаря чему ремонт и обслуживание выполняются максимально просто.

Наша приверженность качеству выражается в постоянном совершенствовании производственных процессов и использовании лучших доступных материалов, обеспечивающих длительный срок службы оборудования и минимальное воздействие на окружающую среду. Мы придерживаемся строгих стандартов качества, чтобы каждая кофемашина, покидающая наше производство, отличалась высоким качеством и надёжностью.



СТРЕМЛЕНИЕ К СОВЕРШЕНСТВУ

Идеальный эспрессо требует не только использования отборных кофейных зёрен, но прежде всего идеальной кофемашины, способной полностью раскрыть их характеристики. Это постоянное стремление к совершенству подпитывает наши амбиции и каждый день мотивирует нас покорять новые вершины.



СИЛА КОМАНДЫ

Наша главная ценность — люди и страсть, которую они вкладывают в свою работу. Командная работа — наша сильнейшая сторона, поскольку всех членов команды объединяют общие цели, основанные на нескольких ключевых принципах.



ПРОСТОТА В ОСНОВЕ

Душа Сime заключена в концепции, которая легла в основу первой кофемашины Сime и лучше всего отражает наше представление о совершенстве: простота эксплуатации и обслуживания.

С тех пор Сime развивается, сочетая техническую экспертизу с привлекательным дизайном, чтобы отвечать разнообразным потребностям бариста по всему миру, сохраняя при этом свою главную ценность — простоту.



ПОДДЕРЖКА БАРИСТА

Результатом такого подхода стал широкий ассортимент оборудования для бариста. От традиционных кофемашин до самых современных моделей — мы предлагаем решения, отвечающие индивидуальным потребностям каждого бариста. Мы хотим, чтобы у каждого были лучшие инструменты для приготовления превосходного кофе, полностью соответствующего ожиданиям гостей. Поддержка бариста — один из ключевых принципов нашей миссии.



СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

Вся наша продукция производится исключительно на собственных заводах в Италии, что обеспечивает прямой и строгий контроль качества сырья, а также соответствие стандартам безопасности.



СОЗДАНО НАДОЛГО

Мы стремимся обеспечить долговечность и ремонтпригодность кофемашин, продлевая срок их службы и снижая необходимость преждевременной замены оборудования.



ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

100 % нашей продукции проходит тщательное тестирование и имеет сертификацию CB, что гарантирует максимальный уровень электрической безопасности.



РУЧНОЕ МАСТЕРСТВО

Каждая кофемашина — результат тщательной и увлечённой работы квалифицированных специалистов, которые собирают оборудование вручную, уделяя особое внимание каждой детали.



ЭКОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Мы активно внедряем экологичные решения и используем материалы из ответственных источников, отдавая предпочтение поставщикам, которые разделяют нашу приверженность устойчивому развитию.



ЭКОЛОГИЧНЫЙ ДИЗАЙН

Мы продуманно проектируем оборудование таким образом, чтобы по окончании срока службы его можно было легко разобрать, обеспечивая возможность повторного использования материалов.



ЦИРКУЛЯРНАЯ ЭКОНОМИКА

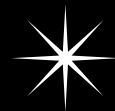
Наша упаковка, где это возможно, изготавливается из переработанных материалов, способствуя развитию циркулярной экономики и снижению потребности в новом сырье.



СОКРАЩЕНИЕ ОТХОДОВ

Мы отдаём предпочтение продуманным упаковочным решениям, которые сочетают компактные размеры с оптимальной защитой продукции.

ПРОДУКЦИЯ



CIME PROFESSIONAL

Мы прочно утвердились на рынке профессиональных эспрессо-кофемашин, предлагая широкий ассортимент тщательно разработанного оборудования для различных сегментов рынка.

Линейка продукции **Cime** включает серию **Cime Professional**.





Наши наиболее технологичные кофемашины оснащены современной группой **Cime** — усовершенствованной версией традиционной заварочной группы, в которой реализованы значительные технологические решения для повышения производительности. Группа **Cime** была тщательно разработана для достижения оптимальной механической преинфузии. Благодаря использованию электромагнитного клапана и увеличенному внутреннему объёму блока создаётся дополнительное пространство для воды. Это обеспечивает идеальную механическую преинфузию, оптимальную экстракцию и сохранение ароматического профиля кофе.

Группа **Cime** также отличается превосходной термостабильностью, обеспечивая постоянную температуру кофе на протяжении всего процесса приготовления. Это делает её идеальным решением для кофеен с высокой проходимостью, где особенно важны надёжность и стабильное качество эспresso. Благодаря группе **Cime** бариста получают более высокий уровень контроля над процессом приготовления, максимально раскрывая потенциал кофейных зёрен и обеспечивая гостям превосходный вкус каждой чашки кофе.

SATURNO MB-60

УСТОЙЧИВОЕ СОВЕРШЕНСТВО
МЕНЬШЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ — ВЫШЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Вдохновлённая элегантными линиями шестой планеты Солнечной системы, **Saturno** представляет будущее кофемашин и является результатом проекта **Cime** в области устойчивого развития. Созданная на принципах циркулярной экономики и экодизайна, **Saturno** стала итогом многолетней работы и воплощением нашего неизменного стремления к новым вершинам.

В создании кофемашины объединились знания и опыт инженеров, производственных специалистов, бариста и дизайнеров. Результатом стала уникальная машина, в которой гармонично сочетаются футуристичный динамизм, прочность и передовые технологии. Этот инновационный проект объединяет искусство профессионального приготовления кофе, функциональность, продуманную эргономику и заботу об экологической устойчивости. Всё это соответствует нашим основным принципам — простоте эксплуатации и обслуживания, которые с самого начала являются отличительной чертой **Cime**. Одной из ключевых интеллектуальных функций **Saturno** является система автоматического отключения, которая адаптируется к режиму работы бариста, исключает лишнее энергопотребление и обеспечивает значительную экономию электроэнергии.





На этапе проектирования **Saturno** был проведён тщательный анализ всего жизненного цикла кофемашины с целью оценки её воздействия на окружающую среду. Такой подход соответствует нашей приверженности устойчивому развитию и ответственному производству.

Фирменные закруглённые панели охватывают боковые стороны кофемашины, сочетая прочность с эстетичным дизайном. Световые элементы визуально облегчают конструкцию и подчёркивают её формы, направляя внимание на главные элементы — фирменные заварочные группы **Cime**.

Именно эти группы обеспечивают исключительную термостабильность, точную и равномерную экстракцию. Система поддерживает безупречный контроль температуры и позволяет одновременно готовить кофе и подавать пар.

Благодаря программируемому электронному дозированию экстракция кофе выходит на новый уровень точности, обеспечивая стабильное приготовление напитков с индивидуальными настройками.

Saturno, благодаря высокой производительности и превосходной энергоэффективности, представляет собой новый этап развития и является ультимативным выбором для профессионалов эспрессо.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Мультибойлерная система **Cime** обеспечивает оптимальную производительность при любых условиях работы, даже при высокой нагрузке, благодаря независимым контурам пара и кофе, гарантируя превосходный результат в каждой чашке.

2

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Экономия электроэнергии до 40 % благодаря теплоизолированным бойлерам и интеллектуальному управлению энергопотреблением: функциям Auto-on, Auto-off и Day-off, позволяющим программировать включение и выключение кофемашины по дням и временным интервалам.

3

ЭКОЛОГИЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

Снижение общих потерь энергии благодаря предварительному отключению кофемашины, Eco-режиму и отключению бойлеров.

4

ПРЕВОСХОДНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬ

Мультибойлерная система **Cime** в сочетании с заварочной группой **Cime** обеспечивает стабильную работу и неизменно высокое качество при любых условиях эксплуатации.

5

PID-КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Точная регулировка температуры каждого отдельного бойлера с помощью PID-системы, обеспечивающая оптимальные условия заваривания для любого сорта и бленда кофе.

6

УЛУЧШЕННАЯ ВИДИМОСТЬ

Подсветка рабочей зоны энергоэффективными LED-светильниками улучшает видимость для бариста и создаёт более приятную атмосферу.

7

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Цифровой многофункциональный 3,2-дюймовый сенсорный дисплей с удобным интерфейсом позволяет легко просматривать и задавать температуру каждого бойлера, а также контролировать все параметры экстракции кофе.

8

УМНАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

3,2-дюймовый дисплей не только предупреждает пользователя о возможных неисправностях, но и предоставляет техническим специалистам конкретные рекомендации для эффективного устранения проблем.

9

СИЛА АВТОМАТИЗАЦИИ

Программируемое электронное дозирование и настройка автоматического включения и выключения обеспечивают эффективность и удобство эксплуатации.



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



10

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Функция промывки активируется простым нажатием кнопки и подаёт настраиваемое количество воды, обеспечивая чистоту заварочной группы перед каждым использованием.

11

ПРЕДИНФУЗИЯ

Заварочная группа **Cime** обеспечивает оптимальную механическую прединфузию, позволяя максимально раскрыть ароматические свойства кофе и получить превосходный результат в чашке.

12

Самодиагностика, статистические данные и плановое техническое обслуживание с возможностью программирования по количеству литров воды или количеству приготовленных порций кофе.

ФУНКЦИИ



БЕЗОПАСНОСТЬ НОВОГО УРОВНЯ

Термоизолированные паровые трубки Cool-touch из нержавеющей стали AISI 316 обеспечивают безопасную работу и превосходную подачу пара. Диаметр 12 мм обеспечивает высокий поток пара для максимальной эффективности.



ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ПАРА

Система управления подачей пара обеспечивает высокую чувствительность ручной регулировки, позволяя бариста полностью контролировать процесс вспенивания молока.



ТОЧНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ

Высокоточные объёмные счётчики обеспечивают точную и стабильную дозировку каждой порции для неизменно высокого качества напитков.



НАСТРАИВАЕМАЯ ПОДАЧА ВОДЫ

Мгновенное смешивание свежей воды и пара для приготовления чая позволяет регулировать температуру воды в соответствии с предпочтениями пользователя.



АВТОНОМНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЧАШКИ

Индивидуальные дозы напитка можно задавать непосредственно на кофемашине с помощью автономной функции программирования, обеспечивая удобство и эффективность работы.



ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Быстрый доступ к внутренним компонентам упрощает техническое обслуживание и ремонт.



Уровень заполнения бойлера автоматически контролируется и поддерживается с помощью электронного датчика уровня, обеспечивая стабильную работу оборудования.



НАДЁЖНЫЙ ОБЪЁМНЫЙ НАСОС

Объёмный насос поддерживает постоянное давление даже при одновременном использовании нескольких функций и заварочных групп.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Автоматический цикл очистки обслуживает заварочные группы, обеспечивая высокий уровень гигиены и простоту ухода.



АВАРИЙНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Аварийная кнопка позволяет сохранить полный контроль над кофемашиной в случае неисправности интерфейса, обеспечивая безопасность эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



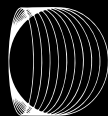
Версия	
Напряжение	220-240 В~ 380-415 В
Мощность	4700 Вт
Габариты	80 x 60 x 46 см
Вес нетто	71 кг
Бойлеры	8 л
	1 л
	1 л

Цвета	
Глянцевый чёрный + матовый чёрный	
Глянцевый жёлтый + матовый чёрный	
Глянцевый белый + матовый чёрный	

Опции	
Итальянская версия (чашки для эспрессо): высота 80 мм	
Американская версия (стаканы навынос): высота 110 мм	

на 2 группы

КОЛЬЦЕВАЯ ГРУППА



Наши классические кофемашины оснащены надёжной кольцевой заварочной группой (Ring Group).

Кольцевая группа — одна из наиболее распространённых технологий на рынке профессиональных эспрессо-кофемашин. Это проверенное временем решение с простой и экономичной конструкцией, позволяющее легко приготовить качественный эспрессо.

Технология Ring Group использует 3-ходовой электромагнитный клапан для отвода воды и сброса избыточного давления после приготовления напитка.

Кроме того, правильная температура заварочной группы поддерживается благодаря термосифонной циркуляции.

Кольцевая группа (Ring Group) — отличный выбор для баров, кафе и ресторанов со средней нагрузкой. Она представляет собой простое, надёжное и экономичное решение, важным преимуществом которого является быстрый нагрев.

LUNA SB-20 TIMER

СИЯЮЩИЙ СПУТНИК ЗЕМЛИ

Luna получила своё название в честь естественного спутника Земли — Луны. Подобно ей, кофемашина сочетает красоту и функциональность, делая процесс приготовления кофе ярче и приятнее. Созданная на основе принципов самой первой кофемашины **Cime**, **Luna** лучше всего воплощает философию компании: простоту эксплуатации и обслуживания.

Luna обеспечивает простой и функциональный процесс приготовления кофе. Эргономичная и универсальная модель доступна в двух цветовых вариантах, благодаря чему гармонично вписывается в интерьер любого кафе.

Продуманная эргономика создана для удобства бариста. Встроенный цифровой таймер с посекундным отсчётом позволяет точно контролировать время экстракции и получать идеальный эспрессо в соответствии с заданными вкусовыми параметрами.

Отдельные счётчики экстракции для каждой заварочной группы позволяют бариста легко контролировать процесс приготовления эспрессо. Это помогает поддерживать стабильность напитков и обеспечивать высокое качество каждой экстракции.

Безопасность и комфорт имеют для нас первостепенное значение, поэтому **Luna** оснащена паровой трубкой диаметром 12 мм, которая позволяет готовить капучино и другие напитки с нежной бархатистой молочной пеной, снижая риск ожогов.

Luna сочетает широкий набор современных функций с конкурентоспособной ценой, что делает её отличным выбором для любого бара или кафе.



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Luna оснащена интуитивно понятной системой контроля, которая упрощает работу бариста.

2

ТАЙМЕР ЭКСТРАКЦИИ

Позволяет контролировать время приготовления с точностью до секунды, чтобы оптимально настраивать экстракцию для различных сортов и blends кофе.

3

ПРОСТОЙ И КОМПАКТНЫЙ ДИЗАЙН

Luna доступна с панелями белого или чёрного цвета. Классический дизайн позволяет легко вписать кофемашину в любой интерьер.



ФУНКЦИИ



БЕЗОПАСНОСТЬ НОВОГО УРОВНЯ

Паровые трубки Cool-touch из нержавеющей стали AISI 316 обеспечивают безопасность пользователя и высокую эффективность подачи пара.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Автоматический цикл очистки заварочных групп обеспечивает высокий уровень гигиены и простоту обслуживания.



НАДЕЖНЫЙ ОБЪЁМНЫЙ НАСОС

Высокопроизводительный объёмный насос поддерживает постоянное давление даже при длительной и одновременной работе нескольких функций и заварочных групп.



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ВОДЫ

Автоматизированная электронная система обеспечивает точный и стабильный контроль уровня воды.



ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Быстрый доступ к внутренним компонентам упрощает техническое обслуживание и ремонт, экономя время и усилия бариста.

LUNA SB-20 TIMER ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Цвета

Матовый чёрный



Матовый белый



Опции

Итальянская версия (чашки для эспрессо): высота 80 мм

Американская версия (стаканы на вынос): высота 110 мм

Характеристика	Версия на 1 группу	Автоматическая версия на 2 группа
Напряжение	110-115 В~ 220-240 V~50-60 Гц	110-115В ~ 220-240В~ 380-415 В
Мощность	1800-2200 Вт	3000-3400 Вт
Габариты	45 x 57 x 45 см	86 x 54 x 54 см
Вес нетто	29 кг	62 кг
Вес брутто	37 кг	75 кг
Бойлер	5 л	11,5 л

LUNA SB-20 TIMER TOTAL BLACK ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СПЕЦИАЛЬНАЯ
ВЕРСИЯ



Цвет

Матовый чёрный



Опции

Итальянская версия (чашки для эспрессо): высота 80 мм

Американская версия (стаканы на вынос): высота 110 мм

Характеристика	Версия на 1 группу	Автоматическая версия на 2 группа
Напряжение	110-115 В~ 220-240 В~50-60 Гц	110-115 В~ 220-240 В~380-415 В~ 50-60 Гц
Мощность	1800-2200 Вт	3000-3400 Вт
Габариты	45 x 57 x 45 см	86 x 54 x 54 см
Вес нетто	29 кг	62 кг
Вес брутто	37 кг	75 кг
Бойлер	5 л	11,5 л

CO-03 NEO

КУЛЬТОВЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДИЗАЙН

Neo — настоящий шедевр итальянского дизайна, созданный специально для бариста, которым важны стабильность и повторяемость результатов приготовления кофе. Характерные боковые LED-панели придают корпусу из нержавеющей стали оригинальный и эффектный вид, а фронтальная подсветка улучшает видимость рабочей зоны и создаёт приятную атмосферу.

Универсальная и гибко настраиваемая **Neo** — единственная модель в линейке, которая может комплектоваться либо заварочной группой **Cime**, идеально подходящей для интенсивной эксплуатации, либо кольцевой группой (Ring Group) для менее интенсивной работы — в зависимости от потребностей пользователя.

Ещё одна отличительная особенность кофемашины — регулируемый поддон с тремя уровнями высоты, позволяющий использовать чашки разных размеров.

Благодаря дисплею с посекундным отсчётом **Neo** обеспечивает точный контроль процесса приготовления кофе и стабильно превосходный результат.

Несмотря на высокую производительность, **Neo** отличается компактными размерами, благодаря чему легко вписывается в любое пространство и становится заметным элементом интерьера.



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1

БОКОВАЯ LED-ПОДСВЕТКА

Эффектная боковая подсветка — отличительная черта дизайна **Neo**, которая придаёт кофемашине современный и выразительный внешний вид.

2

ПОДСВЕТКА РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

Продуманно расположенная подсветка рабочей зоны улучшает видимость и создаёт приятную атмосферу.

3

РЕГУЛИРУЕМАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Фирменная особенность **Neo** — регулировка рабочей поверхности по трём уровням высоты в зависимости от размера используемой чашки.

4

ТАЙМЕР ЭКСТРАКЦИИ

Позволяет контролировать время экстракции с точностью до секунды для оптимальной настройки различных сортов и blends кофе.

5

ОТОБРАЖЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ КОФЕМАШИНЫ

Удобный интерфейс программирования и отображения параметров для технического специалиста.



ФУНКЦИИ



БЕЗОПАСНОСТЬ НОВОГО УРОВНЯ

Паровые трубки Cool-touch из нержавеющей стали AISI 316 обеспечивают безопасность пользователя и высокую эффективность подачи пара. Диаметр 12 мм обеспечивает мощный поток пара для быстрого приготовления бархатистой молочной пены.



ПРЕМИАЛЬНЫЕ ПАРОВЫЕ ТРУБКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Паровые трубки из нержавеющей стали AISI 316 оснащены высокочувствительной системой ручного управления подачей пара, обеспечивая точное вспенивание молока.



ОПЦИОНАЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ЧАШЕК

Обеспечивает оптимальную температуру чашек независимо от климатических условий и температуры окружающей среды.



АВАРИЙНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Аварийная кнопка позволяет сохранить полный контроль над кофемашинной в случае неисправности интерфейса, обеспечивая безопасность эксплуатации.



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ВОДЫ

Автоматизированная электронная система обеспечивает точный и стабильный контроль уровня воды.



ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Быстрый доступ к внутренним компонентам упрощает техническое обслуживание и ремонт, экономя время и усилия бариста.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Автоматический цикл очистки заварочных групп обеспечивает высокий уровень гигиены и простоту обслуживания.



АВТОНОМНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОРЦИЙ

Позволяет задавать индивидуальные дозы напитка непосредственно на кофемашине, обеспечивая удобство и эффективность работы.



НАДЕЖНЫЙ ОБЪЕМНЫЙ НАСОС

Высокопроизводительный объемный насос поддерживает постоянное давление даже при длительном и одновременном использовании нескольких функций и заварочных групп.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Цвет

Нержавеющая сталь



Опции

Итальянская версия (чашки для эспрессо): высота 80 мм

Американская версия (стаканы навынос): высота 110 мм

Версия с регулируемым поддоном для чашек: 3 уровня высоты — 80 / 110 / 140 мм

По запросу

Подогреватель чашек для 2-групповой версии

Подогреватель чашек для 3-групповой версии

Характеристика	1 группа	2 группы	3 группа
Напряжение	110-115 В~ 220-240 В~ 380-415 В~ 50-60 Гц		
Мощность	1800-2200 Вт	3000-3400 Вт 4000-4300 Вт 5000-5200 Вт	5000-5200 Вт
Габариты	53 x 53 x 45 см	74 x 53 x 45 см	95 x 53 x 45 см
Вес нетто	37 кг	55 кг	68 кг
Вес брутто	-	-	-
Бойлер	5 л	11,5 л	18 л



CIMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. — единственный
участник

Via Condotti Bardini, 1

31058 Susegana (TV), Италия

Управление и координация: RYOMA MC S.p.a.

Регистрационный номер / налоговый код / НДС:

IT04518950268

R.E.A.: 357675 / Treviso

Уставный капитал: €100 000

Тел.: +39 0438 6615

Факс: +39 0438 60657

E-mail: info@cimeitalia.com

Сайт: www.cimeitalia.com