



Espresso
halfautoomaat



LA CIMBALI M200

Ontworpen om gezien te worden

Van welke kant je de M200 ook bekijkt, het design mag gezien worden. Een prachtige combinatie van elegantie en Italiaans vakmanschap. Roestvrij staal wordt esthetisch gecombineerd met een solide metalen frame.

De nieuwe M200 is baanbrekend en staat voor het nieuwe tijdperk van perfectie.

Passie voor hoogwaardige koffie is gecombineerd met functionele en geavanceerde ergonomische oplossingen.

Het Up & Down-systeem maakt het mogelijk de hoogte van het werkblad aan te passen op basis van de te bereiden koffiespecialiteit. De verstelbare Turbosteam Milk 4 is ontworpen voor extra gemak en flexibiliteit.

De M200 GT weerspiegelt de belangrijkste kenmerken van La Cimbali: betrouwbaarheid, hoog volume en consistentie. Hij is ontworpen voor drukke koffiezaken die verlangen naar een duurzame machine die elke dag een constante kwaliteit levert.

Leverbaar met 6 druktoetsen of intuïtief bedienbaar touchscreen.



HET NIEUWE TIJDPERK VAN PERFECTIE

Voor de Barista van de toekomst

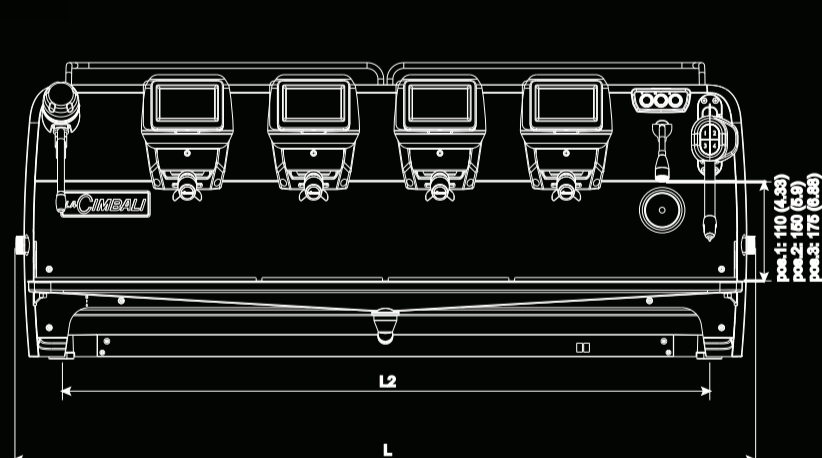
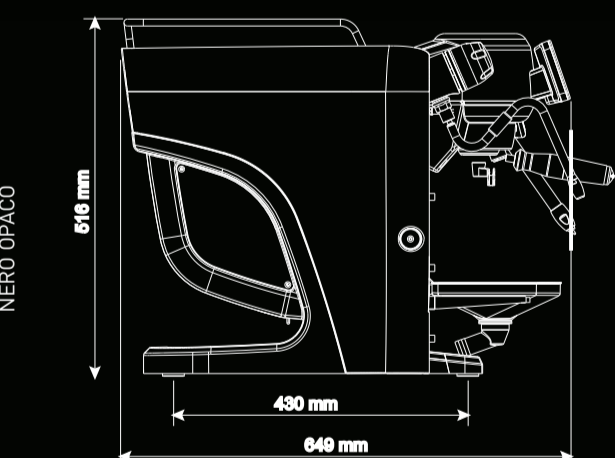
- Turbosteam Milk 4**
Vier verschillende schuimdiktes
- Up & Down systeem**
Werkblad mechanisch in hoogte verstelbaar voor de ideale werkhogte

- Individueel instelbare boilers**
Per groep instelbare temperatuur van het water
- Bluetooth-verbinding met molen**
i.c.m. een La Cimbali grind-on-demand koffiemolen



- Gekanteld display**
De schuine displays vergemakkelijken het aflezen en instellen van de machine. Verlichting van het werkblad zorgt voor een uitstekend zicht.
- Individueel instelbare boilers**
Dankzij een innovatief thermisch systeem heeft iedere groep een eigen boiler waarmee de watertemperatuur separaat instelbaar is. Dit stelt de Barista in staat specifieke smaaktonen en aroma's uit koffie te halen.
- Up & Down systeem**
Comfortabel, wendbaar en ergonomisch werken dankzij het mechanisch in hoogte verstelbare werkblad.
- RGB-verlichting**
Het design van de M200 verdient het om in de spotlights te staan. De verlichting is ontworpen met de intentie te imponeren en combineert een goede zichtbaarheid met indrukwekkende lichteffecten.
- Turbosteam Milk 4**
De Turbosteam Milk 4 maakt gebruik van een hittebestendige stoompijp en kan 4 verschillende soorten schuimdiktes maken met een vooraf ingestelde eindtemperatuur. Met één druk op de knop warme, opgeschuimde melk op de ideale temperatuur.
- Bluetooth**
Door de M200 te combineren met een La Cimbali grind-on-demand molen, is deze via Bluetooth in staat te communiceren met de molen.

SPECIFICATIES



Afmetingen in mm	516 x 887 x 640 (HxBxD)	516 x 1087 x 640 (HxBxD)
	L2 (tussen de pootjes): 740	L2 (tussen de pootjes): 940
Capaciteit boiler koffie	0,6 L	0,6 L
Capaciteit boiler stoom & heetwater	7 L	7 L
Turbosteam Milk 4	✓	✓
Gedoseerd theewater	✓	✓
RGB-verlichting	✓	✓
Vermogen	400V / 50Hz / 6,2Kw (krachtstroom)	400V / 50Hz / 7,5Kw (krachtstroom)

Grind on demand

Cimbali Elective

Combineer de M200 met een Elective maalgraad in te stellen en te stellen voor een ideale extractietijd. Een ventilatiesysteem houdt de temperatuur van de molen, de bonen en de koffie constant om kwaliteit te garanderen, zelfs op piekmomenten.



CONTACT

INFO EN VRIJBLIJVENDE OFFERTE

Tel: 040 - 201 94 07
Email: verkoop.nl@mikocoffee.com



Meet me for Coffee