



LA CIBALI



host

HOST 2009

ITA

Con circa 500 mq di esposizione, Gruppo Cimbali rinnova la propria presenza a HOST 2009. Dal 23 al 27 ottobre l'azienda presenterà al pubblico di questo importante appuntamento biennale i propri prodotti più innovativi. Saranno presentate la nuova superautomatica compatta Q10 e M39 GT, la tradizionale dalla termica innovativa. Q10, macchina superautomatica di nuova generazione dalle dimensioni ridotte, è capace di preparare un menu completo, anche grazie all'impiego di solubili ed è pensata per quei locali con una produzione inferiore alle 100 bevande. Caratterizzata da bassi costi di manutenzione, è dotata di un nuovo gruppo caffè a camera variabile per ottimizzare l'estrazione di qualunque tipo di bevanda. Grazie al MilkPS, equipaggiato con una pompa a ingranaggi incorporata, è in grado di preparare automaticamente il cappuccino e le altre bevande a base di latte montato al semplice tocco di un tasto. Il becco di erogazione è facilmente regolabile in altezza e consente l'utilizzo di bicchieri alti fino a 14,5 cm. Viene inoltre presentata M39 GT tradizionale dall'esclusivo sistema termico (patent pending) costituito da una caldaia da 10 litri dotata di due scambiatori di calore tradizionali Cimbali che operano in serie, e da boiler termo-controllati indipendenti per ogni gruppo. Il sistema consente: eccellente stabilità termica, temperatura di ogni gruppo indipendente e regolabile istantaneamente, massima produttività dei servizi grazie al software Smart Boiler (30%+ acqua calda e vapore - brevettato) e versatilità: bevande a regola d'arte dell'espresso al café crème. Il display grafico visualizza la temperatura dell'acqua e il tempo di erogazione e la pressione in caldaia.

Vi aspettiamo al Padiglione 11P presso lo stand L48.

GB

Gruppo Cimbali updated its presence at HOST 2009 with a stand of 500 m². From 23 to 27 October, the company will be presenting its latest products at this major biennial exhibition. On show will be Q10, the new super-automatic compact machine and the M39 GT featuring an innovative thermal system. Q10, the new-generation, small foot print super-automatic machine, can prepare a complete menu thanks to the use of solubles, and is designed for locations with a production rate of less than 100 beverages. The machine is simple to maintain, and feature a new variable-chamber coffee brewing group, for the optimal extraction of any kind of beverage. It also features the MilkPS system, with a built-in gear pump so that cappuccinos and other drinks based on frothed milk can be prepared at the touch of a button. The delivery spout is height-adjustable to allow the use of cups or glasses up to 14.5 cm high. Also on show will be the M39 GT with its exclusive heating system (patent pending). The system consists of a 10 litre boiler fitted with two traditional Cimbali heat exchangers operating in series, and independent heat-controlled chambers for each group. The system guarantees excellent heat stability, independent, instantly-adjustable temperature for each unit, maximum productivity thanks to the patented Smart Boiler software (30% more hot water and steam), and versatility. It can produce professional beverages from espresso to café crème. The graphic display shows the water temperature, delivery time and boiler pressure.

Come to meet us at booth # L48, Hall 11P.