

**M39**

---

**GT & HD**



**LA CIBALI**



# M39 GT & HD



# M39 GT & HD

**P**rotagonista nei migliori bar, M39, ammiraglia di casa Cimbali, si arricchisce di due nuovi modelli: M39 GT e M39 HD. Equipaggiate con la più recente tecnologia, le macchine GT e HD condividono il design grintoso sottolineato dall'impiego di materiali di derivazione automotive e la termica innovativa che fa di loro la nuova frontiera delle macchine per caffè espresso tradizionali perché sono potenza, precisione ed eccellenza del caffè. La M39 GT è prodotta nella versione dosata sia per tazze di dimensioni usuali che per bicchieri alti (Dosatron) e nella versione continua (Class) entrambe disponibili nei modelli da 2 e 3 gruppi, mentre la M39 HD è disponibile nella sola versione dosata (Dosatron) da 2 e 3 gruppi.



M39 GT Dosatron

**P**rotagonist in the best coffee bars, M39 is Cimbali flagship and increases its range by adding two new models: M39 GT and M39 HD. Equipped with the most recent technology, the GT and HD machines share the pushful design enhanced by the use of automotive-inspired materials and an innovative thermal system, which makes them the new-generation of espresso coffee machines. The machines guarantee power, precision, and coffee excellence.

M39 GT is produced in the dosed version both for normal-dimension cups and for tall glasses (Dosatron) as well as in the continuous version (Class). Both versions are available for 2 or 3 groups, whereas M39 HD is available in the 2 or 3 groups dosed version (Dosatron) only.

**P**rotagonista en los mejores bares, M39, la máquina más representativa de casa Cimbali, se enriquece con dos nuevos modelos: M39 GT y M39 HD. Equipadas con la más reciente tecnología, las máquinas GT y HD comparten el diseño rompedor subrayado por el empleo de materiales de derivación automovilística y la térmica innovadora que las convierten en la nueva frontera de las máquinas para café espresso tradicionales por su potencia, precisión y excelencia del café.

La M39 GT se produce en la versión dosificada tanto para taza de dimensiones normales como para vasos altos (Dosatron) y en la versión continua (Class), ambas disponibles en los modelos de 2 y 3 grupos, mientras que la M39 HD está disponible solo en la versión dosificada (Dosatron) de 2 y 3 grupos.



M39 HD Dosatron

**P**rotagonista nos melhores bares, M39, o produto mais representativo da casa Cimbali, enriquece-se com dois novos modelos: M39 GT e M39 HD. Equipadas com a mais recente tecnologia, as máquinas GT e HD compartilham o design energético salientado pelo uso de materiais que provêm do sector automotivo e a térmica inovadora que faz com que sejam a nova fronteira das máquinas para café espresso tradicionais, pois são potência, precisão e excelência do café.

A M39 GT é produzida na versão doseada tanto para chávena de tamanho comum como para copos altos (Dosatron) e na versão continua (Class), ambas disponíveis nos modelos de 2 e 3 grupos, enquanto a M39 HD está disponível apenas na versão doseada (Dosatron) de 2 e 3 grupos.

**P**rotagoniste dans les meilleurs cafés et machine phare de Gruppo Cimbali, M39 s'enrichit de deux nouveaux modèles : M39 GT et M39 HD. Équipées d'une technologie d'avant-garde, les machines GT et HD ont le même design captivant, souligné par l'emploi de matériaux dérivant de l'industrie automobile, ainsi qu'un système thermique innovant qui les rends la nouvelle frontière de machines à café espresso traditionnelles parce qu'elles sont la puissance, la précision et l'excellence du café.

La M39 GT est réalisée dans la version dosée aussi bien pour une tasse aux dimensions classiques que pour des verres hauts (Dosatron) et dans la version continue (Class), toutes deux disponibles dans les modèles à 2 et 3 groupes, tandis que la M39 HD est disponible uniquement dans la version dosée (Dosatron) à 2 et 3 groupes.



M39 GT Class

**D**ie M39, Protagonistin der besten Kaffeebars und Flaggschiff des Hauses Cimbali, wird um zwei neue Modelle erweitert: M39 GT und M39 HD. Die Maschinen GT und HD sind mit der neuesten Technologie ausgestattet und haben das bissige Design gemeinsam, das durch den Einsatz von Materialien aus dem Automobilsektor und den innovativen Heizkreislauf betont wird. Letzterer macht sie zu den neuen Vorreitern der konventionellen Espresso-Maschinen, denn sie sind Sinnbild für Leistung, Präzision und hervorragenden Kaffee.

Die M39 GT ist in der Ausführung mit dosierter Ausgabe für normalgroße Tassen und auch für hohe Gläser (Dosatron) und in der Ausführung mit kontinuierlicher Ausgabe (Class) hergestellt. Beide sind als Modell mit 2 und 3 Ausgabevorrichtungen erhältlich. Die M39 HD ist hingegen nur in der Ausführung mit dosierter Ausgabe (Dosatron) mit 2 und 3 Ausgabevorrichtungen erhältlich.



M39 GT Dosatron tall cup version





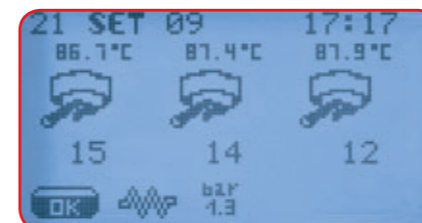


## M39 GT&HD

- sistema termico caratterizzato da gruppi termo-controllati per un'eccellente stabilità e flessibilità termica;
- regolazione della temperatura dei gruppi e di estrazione semplice, diretta e gestita digitalmente.
- Heizsystem mit temperaturgesteuerten Brühgruppen für eine hervorragende Temperaturstabilität und -flexibilität,
- Temperatureinstellung der Brühgruppen und Aufguss sind einfach und direkt und werden digital gesteuert/controlled
- thermal system characterized by thermo-controlled coffee groups for an excellent thermal stability and flexibility;
- the group and extraction temperature adjustment is easy, direct and digitally controlled.
- système thermique caractérisé par des groupes thermo-contrôlés pour une excellente stabilité et une grande flexibilité thermique;
- réglage de la température des groupes d'extraction facile, direct et géré numériquement.
- sistema térmico caracterizado por grupos termo-controlados para una excelente estabilidad y flexibilidad térmica;
- regulación de la temperatura de los grupos y de extracción simple, directa y gestionada digitalmente.
- sistema térmico caracterizado por conjuntos termocontrolados para una excelente estabilidade e flexibilidade térmica;
- regulação da temperatura dos conjuntos e de extracção simples, directa e gerida digitalmente.

## M39 HD

- regolazione della pressione di estrazione semplice, per una prestazione simile a quella di una macchina a leva senza la fatica e l'abilità che la leva richiede.
- Einfache Einstellung des Aufgussdrucks für eine Leistung, die der einer Maschine mit Hebel ähnlich ist, jedoch ohne den Kraftaufwand und die Fähigkeiten, die der Hebel verlangt
- simple adjustment of the extraction pressure for a performance similar to that of a lever machine without the effort and the skills required by the latter.
- réglage de la pression d'extraction simple, pour une prestation semblable à celle d'une machine à levier sans l'effort et l'adresse que requiert le levier.
- regulación de la presión de extracción simple, para unas prestaciones parecidas a las de una máquina de palanca sin el esfuerzo y la habilidad que requiere la palanca.
- regulação da pressão de extracção simples, para um desempenho semelhante ao de uma máquina de alavanca, sem o esforço e a habilidade que a alavanca requer



### La termica

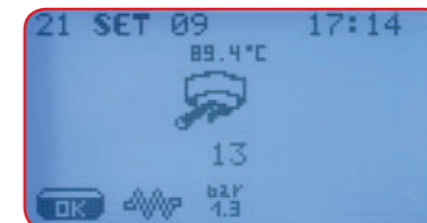
L'esclusivo sistema termico è costituito da una caldaia da 10 litri dotata di due scambiatori di calore tradizionali Cimbali che operano in serie, e da camere di stabilizzazione indipendenti per ogni gruppo, ognuna della capacità di 400 cc e con una resistenza da 800 Watt. L'acqua per i caffè viene preriscaldata negli scambiatori, distribuita omogeneamente alle camere di stabilizzazione e qui portata alla temperatura d'infusione desiderata.

- Eccellente stabilità termica.
- Temperatura di ogni gruppo indipendente.
- Display grafico per la visualizzazione della temperatura dell'acqua di erogazione, del tempo di erogazione e della pressione in caldaia.
- Massima produttività dei servizi grazie al software Smart Boiler (30%+ acqua calda e vapore - brevettato).
- Versatilità: bevande a regola d'arte dell'espresso al café crème.

### Der Heizkreislauf

Das exklusive Heizsystem besteht aus einem 10-Liter-Kessel mit zwei konventionellen Cimbali-Wärmetauschern, die hintereinander geschaltet sind, und unabhängigen Stabilisierungskammern für jede Brühgruppe mit einem Fassvermögen von jeweils 400 cc und mit einem Heizwiderstand von 800 Watt. Das Wasser für den Kaffee wird in den Wärmetauschern vorerhitzt, gleichmäßig auf die Stabilisierungskammern verteilt und hier auf die gewünschte Brühtemperatur gebracht.

- Hervorragende Temperaturstabilität.
- Unabhängige Temperatur für jede Brühgruppe.
- Grafikdisplay für die Anzeige der Temperatur des ausgegebenen Wassers, der Ausgabezeit und des Kesseldrucks.
- Höchste Leistung bei der Warmwasser- und Dampferzeugung dank der Software Smart Boiler (30%+ Warmwasser und Dampf - patentiert).
- Vielseitigkeit: Erstklassiger Espresso und Café Crème mit professioneller Qualität.



### Thermal System

The exclusive thermal system consists of a 10-litre boiler fitted with two Cimbali traditional heat exchangers, which operate in series, and stabilisation chambers that are independent for each group. Each chamber has a 400 cc capacity and an 800 Watt resistance. The coffee water is pre-heated in the heat exchangers, then distributed to the stabilisation chambers, where it is brought to the desired infusion temperature.

- Excellent thermal stability.
- The temperature of each group is independent.
- The graphic display shows the boiler pressure and the delivery temperature and time.
- Great productivity of hot water and steam thanks to the Smart Boiler software (30%+ patented).
- Versatility: top quality beverages from espresso to café crème.

### La térmica

El exclusivo sistema térmico está constituido por una caldera de 10 litros dotada de dos intercambiadores de calor tradicionales Cimbali que operan en serie y por cámaras de estabilización independientes para cada grupo, cada una de ellas de 400 cc de capacidad y con una resistencia de 800 Watt. El agua para los cafés se calienta en los intercambiadores, se distribuye homogéneamente a las cámaras de estabilización y aquí se lleva a la temperatura de infusión deseada.

- Excelente estabilidad térmica.
- Temperatura de cada grupo independiente.
- Pantalla gráfica para la visualización de la temperatura del agua de distribución, del tiempo de distribución y de la presión en la caldera.
- Máxima productividad de los servicios gracias al software Smart Boiler (30%+ de agua caliente y vapor - patentado).
- Versatilidad: espresso y café crème, bebidas de primera calidad.

## M39 GT&HD

### Le système thermique

Le système thermique exclusif est constitué d'une chaudière de 10 litres munie de deux échangeurs de chaleur traditionnels Cimbali qui opèrent en série, et de chambres de stabilisation indépendantes pour chaque groupe, chacune ayant une capacité de 400 cc et une résistance de 800 Watts. L'eau pour le café est préchauffée dans les échangeurs, distribuée de manière homogène dans les chambres de stabilisation puis portée à la température d'infusion souhaitée.

- Excellente stabilité thermique.
- Température indépendante pour chaque groupe.
- Écran graphique pour l'affichage de la température de l'eau débitée, du temps de débit et de la pression dans la chaudière.
- Productivité maximale des services grâce au logiciel Smart Boiler (30% en plus d'eau chaude et de vapeur - breveté).
- Versatilité : l'art de préparer un espresso ou un café-crème selon les règles de l'art.

### A térmica

O exclusivo sistema térmico é constituído por uma caldeira de 10 litros dotada de dois permutadores de calor tradicionais Cimbali que operam em série, e por câmaras de estabilização independentes para cada grupo, cada uma com uma capacidade de 400 cc e com uma resistência de 800 Watts. A água para os cafés é pré-aquecida nos permutadores, distribuída de modo homogêneo às câmaras de estabilização e depois levada até a temperatura de infusão desejada.

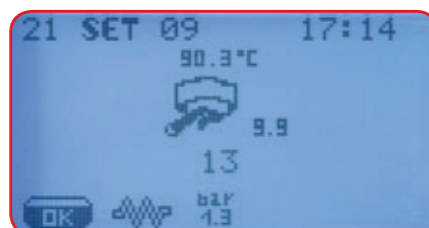
- Estabilidade térmica excelente.
- Temperatura de cada conjunto independente.
- Display gráfico para a visualização da temperatura da água de fornecimento, do tempo de fornecimento e da pressão da água na caldeira.
- Máxima produtividade dos serviços graças ao software Smart Boiler (30%+ água quente e vapor - patentado).
- Versatilidade: bebidas de arte do espresso até o café crème.







## M39 HD DPS patent pending



### Il profilo di pressione

La M39 HD è stata progettata pensando a tutti quegli appassionati del caffè che desiderano gestire personalmente tutte le fasi dell'estrazione e vogliono preparare l'espresso perfetto perché equipaggiata con una soluzione tecnologica (Driving Pressure System - patent pending) che permette di personalizzare e rimodulare il profilo di pressione per ogni tasto di erogazione in base alla miscela utilizzata così da esaltarne al massimo gli aromi ed eliminare le sostanze meno nobili. Grazie a un sistema di controllo retroattivo, i livelli di pressione impostati sono garantiti durante tutto il processo di estrazione.

### The pressure profile

M39 HD was designed for all those coffee enthusiasts who wish to personally control all the extraction phases and want to prepare a perfect espresso. The machine is equipped with a technological solution (Driving Pressure System - patent pending) which makes it possible to customise and re-modulate the pressure profile for each delivery button according to the used coffee blend thus enhancing to the maximum the fragrances and to eliminate the less noble substances. Thanks to a retroactive control system, the set pressure levels are ensured during the whole extraction process.

### Le profil de pression

La M39 HD a été conçue en pensant aux grands amateurs de café qui souhaitent gérer personnellement toutes les phases de l'extraction et qui veulent préparer un espresso parfait. En effet, elle est équipée d'une solution technologique (Driving Pressure System - brevet en cours d'homologation) qui permet de personnaliser et de reconfigurer le profil de pression pour chaque touche de débit en fonction du mélange utilisé afin d'en exalter au maximum les arômes et d'éliminer les substances les moins nobles. Grâce à un système de contrôle rétroactif, les niveaux de pression programmés sont garantis pendant tout le processus d'extraction.

### Das Druckprofil

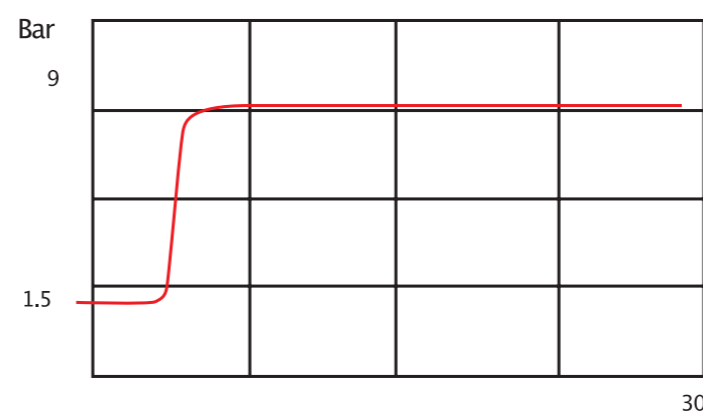
Die M39 HD wurde für all jene Kaffeeliebhaber entwickelt, die alle Aufgussphasen selbst regeln möchten und auf der Suche nach dem perfekten Espresso sind. Sie ist nämlich mit einer technologischen Lösung ausgestattet (Driving Pressure System - zum Patent angemeldet), die die Einstellung eines individuellen Druckverlaufs für jede Ausgabetaste je nach benutzter Mischung gestattet, um das Beste aus den Aromen herauszuholen und die nicht so edlen Stoffe zu beseitigen. Dank eines Systems mit rückwirkender Kontrolle werden die eingestellten Druckstufen während des gesamten Aufgussprozesses gewährleistet.

### El perfil de presión

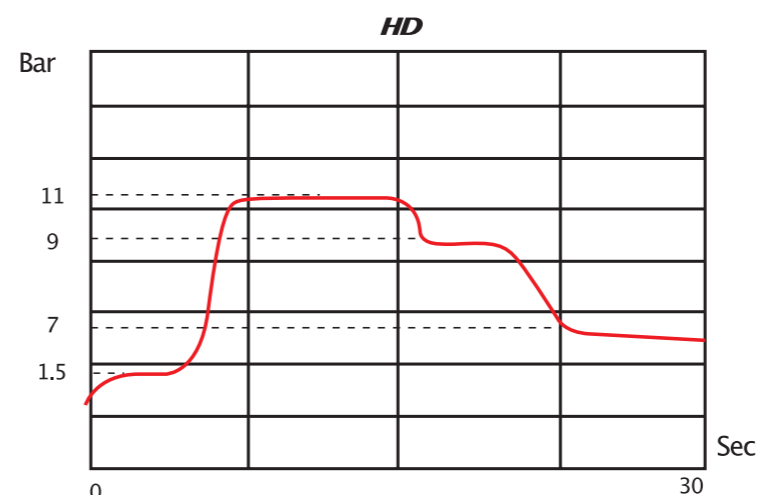
La M39 HD ha sido diseñada pensando en todos aquellos apasionados de café que desean gestionar personalmente todas las fases de la extracción y quieren preparar el espresso perfecto. De hecho, la máquina está equipada con un sistema tecnológico (Driving Pressure System - patent pending) que permite personalizar y remodular el perfil de presión para cada tecla de distribución según la mezcla utilizada, exaltando así al máximo los aromas y eliminando las sustancias menos nobles. Gracias a un sistema de control retroactivo, los niveles de presión configurados están garantizados durante todo el proceso de extracción.

### O perfil de pressão

A M39 HD foi concebida pensando em todos os amantes do café que desejam controlar pessoalmente todas as fases da extracção e querem preparar o espresso perfeito, porque equipada com uma solução tecnológica (Driving Pressure System - patent pending) que permite personalizar e modular de novo o perfil de pressão para cada tecla de fornecimento em base à mistura utilizada, para exaltar ao máximo os aromas e eliminar as substâncias menos nobres. Graças a um sistema de controlo retroactivo, os níveis de pressão configurados são garantidos durante o inteiro processo de extracção.



- Variazione della pressione dell'acqua sul pannello di caffè nelle macchine a tecnologia tradizionale.
- **Water pressure progress on the coffee cake of machines with a traditional technology.**
- Variation de la pression d'eau sur le panneau de café dans les machines à technologie traditionnelle.
- **Verlauf des Wasserdrucks auf den Kaffeepuck in den Maschinen mit herkömmlicher Technologie.**
- Variación de la presión del agua en el panel de café en las máquinas de tecnología tradicional.
- **Andamento da pressão da água no painel de café nas máquinas de tecnologia tradicional.**



- Esempio di variazione della pressione dell'acqua sul pannello di caffè nella M39 HD.
- **Example of water pressure progress on a coffee cake of M39 HD.**
- Exemple de variation de la pression d'eau sur le panneau de café dans la M39 HD.
- **Beispiel für den Verlauf des Wasserdrucks auf den Kaffeepuck bei der M39 HD.**
- Ejemplo de variación de la presión del agua en el panel de café en la M39 HD.
- **Exemplo de andamento da pressão da água no painel de café na M39 HD.**







### Sicurezza alimentare

Per garantire la massima sicurezza alimentare, Gruppo Cimbali, insieme a partner leader nel loro settore, ha studiato il RuvecoTeck un particolare trattamento di rivestimento di tutte le parti della macchina in contatto con acqua e vapore in grado di ridurre drasticamente il rischio di rilascio di metalli nelle bevande erogate.

### Food safety

To ensure maximum food safety, Gruppo Cimbali, together with partner leaders in their sector, devised RuvecoTeck, which is a particular system for coating all the machine parts which get in contact with water and steam. The coating is able to drastically reduce the risk of release of metals into the delivered drinks.

### Sécurité alimentaire

Pour garantir une sécurité alimentaire optimale, Gruppo Cimbali, avec la collaboration de partenaires leaders dans leur secteur, a conçu le RuvecoTeck, un traitement particulier de revêtement de toutes les parties de la machine en contact avec l'eau et la vapeur en mesure de réduire considérablement le risque de rejet de métaux dans les boissons débitées.

### Lebensmittelsicherheit

Um höchste Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, hat Gruppo Cimbali zusammen mit marktführenden Partnern RuvecoTeck entwickelt, einen speziellen Verkleidungsprozess aller mit Wasser und Dampf in Kontakt kommenden Maschinenteile, der in der Lage ist, die Gefahr einer Freisetzung von Metallen in den ausgegebenen Getränken drastisch zu verringern.

### Seguridad alimentaria

Para garantizar la máxima seguridad alimentaria, Gruppo Cimbali, junto a socios líderes en sus sectores, ha estudiado el RuvecoTeck, es decir un tratamiento especial de revestimiento de todas las partes de la máquina en contacto con agua y vapor capaz de reducir drásticamente el riesgo de emisión de metales en las bebidas distribuidas.

### Segurança alimentar

Para garantir a máxima segurança alimentar, o Gruppo Cimbali, junto com parceiros líderes no seu sector, concebiu o RuvecoTeck, um particular tratamento de revestimento de todas as partes da máquina em contacto com água e vapor capaz de reduzir drasticamente o risco de liberação de metais nas bebidas fornecidas.

### Risparmio energetico

Ponendo attenzione alle esigenze odierne di risparmio energetico, la macchina permette di gestire lo spegnimento di ogni singolo boiler non utilizzato e impiega sia sulla macchina a 2 gruppi che sulla 3 gruppi 1 caldaia di soli 10 litri.

### Energy saving

Putting emphasis on the current needs of energy saving, the machine makes it possible to manage the turning off of each single unused coffee boiler. Furthermore both the 2- and the 3-group machines are equipped with a steam and hot water boiler of only 10 litre.

### Économie d'énergie

Réservant une attention particulière aux exigences d'économie d'énergie, la machine permet de gérer l'arrêt de tout chauffe-eau non utilisé et utilise une chaudière de 10 litres seulement aussi bien sur la machine à 2 que sur celle à 3 groupes.

### Energieeinsparung

Die Maschine kommt auch den heutigen Bedürfnissen nach Energieeinsparung entgegen. Sie gestattet die Ausschaltung jedes einzelnen nicht benutzten Boilers, und sowohl das Modell mit 2 Ausgabegruppen als auch das mit 3 Ausgabegruppen arbeiten mit einem Kessel mit nur 10 Liter Fassvermögen.

### Ahorro energético

Prestando atención a las exigencias actuales en materia de ahorro energético, la máquina permite gestionar el apagado de cada caldera café no utilizada y usa, tanto en la máquina de dos grupos como en la de tres, 1 caldera de solo 10 litros.s.

### Poupança de energia

Tomando em consideração as exigências de hoje quanto à poupança de energia, a máquina permite gerir o desligamento de cada caldeira café não utilizada e usa tanto na máquina com 2 grupos como na com 3 grupos 1 caldeira de apenas 10 litros.

### Ecocompatibilità

Gruppo Cimbali si è impegnato a ridurre l'impatto ambientale attraverso l'utilizzo di materiali riciclabili. L'impiego di materie prime come rame, ottone, ferro, alluminio e acciaio rende le nostre apparecchiature facilmente riutilizzabili. Le plastiche sono ecocompatibili, mentre la componentistica elettronica ed elettrica ottempera alla direttiva RoHS. Inoltre Gruppo Cimbali è socio fondatore di un consorzio con lo specifico obiettivo di recuperare le apparecchiature a fine vita secondo quanto richiesto dalla direttiva RAEE.

### Environmental compatibility

Gruppo Cimbali committed itself to reduce the environmental impact through the use of recyclable materials. The use of raw materials such as copper, brass, iron, aluminium and stainless steel makes our equipment easier to re-use. The plastic used is environmentally compatible, whereas the electronic and electric components comply with the RoHS directive. Moreover, Gruppo Cimbali is the founding member of a consortium whose specific objective is to recover the end-of-life equipment according to the requirements of the RAEE directive.

### Éco-compatibilité

Gruppo Cimbali s'est engagé à réduire l'impact sur l'environnement à travers l'utilisation de matériaux recyclables. L'emploi de matières premières telles que le cuivre, le laiton, le fer, l'aluminium et l'acier, rend nos appareils facilement réutilisables. Les plastiques sont éco-compatibles, les composants électroniques et électriques sont conformes à la directive RoHS. De plus, Gruppo Cimbali est membre fondateur d'un groupement dont l'objectif est de récupérer les équipements en fin de vie selon les exigences de la directive DEEE.

### Umweltverträglichkeit

Gruppo Cimbali bemüht sich, den Umwelteinfluss durch den Einsatz von wiederverwertbarem Material zu verringern. Durch den Einsatz von Rohmaterialien wie Kupfer, Messing, Eisen, Aluminium und Stahl sind unsere Geräte einfach wieder zu verwerten. Die Kunststoffe sind umweltverträglich und die elektronischen und elektrischen Komponenten entsprechen der Richtlinie RoHS. Des Weiteren ist Gruppo Cimbali Gründungsmitglied eines Konsortiums mit der spezifischen Zielsetzung, die Geräte nach Ablauf des Lebenszyklus zu sammeln, wie von der Richtlinie RAEE gefordert wird.

### Ecocompatibilidad

Gruppo Cimbali se ha comprometido a reducir el impacto ambiental a través del uso de materiales reciclables. El empleo de materias primas como cobre, latón, hierro, aluminio y acero favorecen la reutilización de nuestros aparatos. Los plásticos son ecocompatibles, mientras que los componentes electrónicos y eléctricos respetan la directiva RoHS. Además, el Gruppo Cimbali es socio fundador de un consorcio que tiene el objetivo específico de recuperar los aparatos al final de su vida útil según lo que requiere la directiva RAEE.

### Ecocompatibilidade

O Gruppo Cimbali comprometeu-se em reduzir o impacto ambiental através do uso de materiais recicláveis. O uso de matérias primas como cobre, latão, ferro, alumínio e aço torna os nossos equipamentos facilmente reutilizáveis. Os plásticos são ecocompatíveis, enquanto os componentes eletrônicos e elétricos estão em conformidade com a directiva RoHS. Além disso, o Gruppo Cimbali é sócio fundador de um consórcio com o específico objectivo de recuperar os aparelhos no fim de vida de acordo com o disposto na directiva RAEE.





# M39

---

# GT & HD



# M39

---

# GT & HD

### Design accattivante

Il nero della scocca, l'acciaio delle fiancate e del piano di lavoro sottolineano quel design M39 che ha avuto tanto successo sul mercato, ma sono i nuovi gruppi di erogazione i veri elementi distintivi di M39 GT e M39 HD.

### Ergonomia e igiene

La zona di lavoro è ampia per consentire facilità di pulizia e condizioni ottimali di igiene.

Il display grafico semplifica il monitoraggio del funzionamento della macchina.

La macchina effettua cicli di lavaggio automatici secondo una procedura guidata dal display e attivata premendo il pulsante dedicato. I gruppi possono essere lavati contemporaneamente in soli 7 minuti, oppure, possono essere lavati singolarmente con cicli di 7 minuti ciascuno. Inoltre, un messaggio a display segnalerà la necessità di cambiare l'acqua della caldaia al fine di ottenere sempre eccellenti infusi.

I porta filtro sono ergonomici per una aumentata comodità di utilizzo.

### Interessantes Design

Das schwarze Gehäuse, die Seitenwände und die Arbeitsfläche aus Stahl betonen das typische M39-Design, das auf dem Markt sehr erfolgreich war. Aber was die M39 GT und die M39 HD wirklich hervorhebt, sind die neuen Ausgabevorrichtungen.

### Ergonomie und Hygiene

Der Arbeitsbereich ist sehr groß, um eine einfache Reinigung und optimale Hygienebedingungen zu gewährleisten.

Das Grafikdisplay vereinfacht die Überwachung des Maschinenbetriebs.

Die Maschine führt automatische Spülzyklen durch. Der Vorgang wird am Display geführt und durch Betätigung der vorgesehenen Taste aktiviert. Die Brühgruppen können gleichzeitig in nur 7 Minuten oder einzeln mit Zyklen von jeweils 7 Minuten gespült werden. Außerdem zeigt eine Meldung auf dem Display an, dass das Kesselwasser gewechselt werden muss, um immer einen hervorragenden Aufguss zu erreichen.

Die Filterhalter sind ergonomisch für einen höheren Benutzungscomfort.

### Charming design

The black body and the stainless steel sides and work area are some of the features of the M39 design that was so successful on the market. However, the true distinctive elements of M39 GT and M39 HD are the new delivery groups.

### Ergonomy and hygiene

The work area is wide to allow an easy cleaning and optimum hygiene conditions.

The graphic display simplifies the monitoring of the machine functioning.

The machine performs automatic washing cycles according to a display-driven procedure, which is enabled by pressing the appropriate button. The groups can be washed at the same time in only 7 minutes, or they can be washed individually with cycles of 7 minutes each. Moreover, a display message will warn if the water in the boiler needs to be replaced in order to obtain always excellent infusions.

The filter holders are ergonomic for increased ease of use.

### Diseño fascinante

Su estructura de color negro con flancos y superficie de trabajo en acero subrayan aquel diseño de M39 tan exitoso en el mercado, pero son los nuevos grupos de distribución los auténticos elementos distintivos de M39 GT y M39 HD.

### Ergonomía e higiene

La zona de trabajo es amplia y permite una limpieza fácil y condiciones de higiene óptimas.

La pantalla gráfica simplifica el seguimiento del funcionamiento de la máquina.

La máquina efectúa ciclos de lavado automáticos según un procedimiento guiado por la pantalla que se activa apretando el botón correspondiente. Los grupos pueden lavarse simultáneamente en solo 7 minutos, o bien, pueden lavarse uno a uno con ciclos de 7 minutos cada uno. Además, un mensaje en la pantalla señalará la necesidad de cambiar el agua de la caldera con el fin de obtener siempre infusiones excelentes.

Los porta filtros son ergonómicos para una mayor comodidad de uso.

### Design captivant

Le noir de la caisse, l'acier des flancs et du plan de travail soulignent le design M39 qui a remporté un grand succès sur le marché, mais les véritables éléments qui distinguent M39 GT et M39 HD sont les nouveaux groupes de débit.

### Ergonomie et hygiène

La zone de travail est assez vaste pour permettre un nettoyage facile et des conditions d'hygiène optimales.

L'écran graphique simplifie le contrôle du fonctionnement de la machine.

La machine effectue des cycles de lavage automatiques selon une procédure guidée depuis l'écran et activée en appuyant sur la touche prévue à cet effet. Les groupes peuvent être lavés en même temps en 7 minutes seulement, ou bien ils peuvent être lavés un par un avec des cycles de 7 minutes chacun. De plus, un message à l'écran signalera la nécessité de changer l'eau de la chaudière afin d'obtenir toujours d'excellentes infusions.

Les porte-filtre sont ergonomiques pour une majeure commodité d'utilisation.

### Design cativante

O preto da chassís, o aço das faces laterais e do plano de trabalho salientam aquele design M39 que obteve tanto sucesso no mercado; contudo, são os novos grupos café os verdadeiros elementos distintivos de M39 GT e M39 HD.

### Ergonomia e higiene

A área de trabalho é ampla para permitir uma simples limpeza e condições ótimas de higiene.

O display gráfico simplifica a monitorização do funcionamento da máquina.

A máquina realiza ciclos de lavagem automáticos conforme um procedimento orientado pelo display e ativado ao pressionar o específico botão. Os conjuntos podem ser lavados temporaneamente em apenas 7 minutos ou podem ser lavados individualmente com ciclos de 7 minutos cada um. Além disso, uma mensagem no display indicará a necessidade de substituir a água da caldeira para obter sempre excelentes infusões.

Os porta filtro são ergonómicos, para uma maior comodidade de utilização.

## SmartBoiler

Lo Smart Boiler è un software brevettato che ottimizza le performance di acqua calda e vapore, evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego.

Smart Boiler ist eine patentierte Software, die die Leistung der Warmwasser- und Dampferzeugung optimiert und Produktionsabfälle auch während der Spitzenzeiten vermeidet.

## TurboSteam

Il Turbosteam è una lancia vapore caratterizzata da un sistema brevettato che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte, senza intervento manuale. Grazie ad un sensore, l'erogazione s'interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata. Il risultato è una crema di latte densa e vellutata di qualità costante.

Turbosteam is a steam wand characterised by a patented system which supplies steam mixed with air in order to allow the heating or frothing of high volumes of milk without manual intervention. Thanks to a sensor, the supply interrupts automatically when the programmed temperature has been reached. The result is a perfectly frothed milk with consistently dense and velvety cream.

## WireLess

La gamma M39 può essere equipaggiata con un software che permette un collegamento senza fili con il macinadosatore on demand. Macchina e macinadosatore possono, così, dialogare tra loro in maniera semplice e veloce: la macchina invia un segnale al macinadosatore che così adatta i propri parametri in base ai dati ricevuti.

The M39 range can be equipped with a software which allows a wireless connection with the on-demand grinder-doser. The machine and the grinder-doser can communicate between each other in a simple and fast way: the machine sends a signal to the grinder-doser, which then adapts its parameters according to the received data.

The Smart Boiler is a patented software which increases hot water and steam performance, thus avoiding production drops also during the hours of maximum use.

El Smart Boiler es un software patentado que optimiza las prestaciones de agua caliente y vapor, evitando caídas productivas incluso en las horas de uso más intenso.

Le Turbosteam est un lance vapeur caractérisé par un système breveté qui débite en même temps de la vapeur mélangée à de l'air pour permettre de chauffer ou de monter de grandes quantités de lait, sans intervention manuelle. Grâce à un capteur, le débit s'interrompt automatiquement dès que la température programmée est atteinte. Le résultat est une crème de lait dense et veloutée de qualité constante.

Turbosteam ist ein Dampfhahn mit einem patentierten System, das gleichzeitig ein Dampf-Luftgemisch ausgibt, und so die Erhitzung oder Aufschäumung von großen Milchmengen ohne manuellen Eingriff gestattet. Dank eines Sensors wird die Ausgabe bei Erreichen der programmierten Temperatur automatisch unterbrochen. Das Ergebnis ist ein dicker und cremiger Milchschaum mit konstanter Qualität.

La gamme M39 peut être équipée d'un logiciel qui permet d'obtenir sur demande un raccordement sans fil au moulin-doseur. La machine et le moulin-doseur peuvent ainsi dialoguer entre eux de manière simple et rapide : la machine envoie un signal au moulin-doseur qui adapte ainsi ses paramètres en fonction des données reçues.

Die Produktreihe M39 kann mit einer Software ausgerüstet werden, die einen kabellosen Anschluss auf Abruf mit der Dosiermühle gestattet. Maschine und Dosiermühle können so einfach und schnell miteinander kommunizieren: Die Maschine sendet ein Signal an die Dosiermühle, die so ihre Parameter basierend auf den empfangenen Daten anpasst.

Le Smart Boiler est un logiciel breveté pour optimiser les performances d'eau chaude et de vapeur, évitant ainsi des baisses de production également pendant les heures d'emploi particulièrement intense.

O Smart Boiler é um software patenteado que otimiza o desempenho de água quente e vapor, evitando quedas de produção mesmo nas horas de máxima utilização.

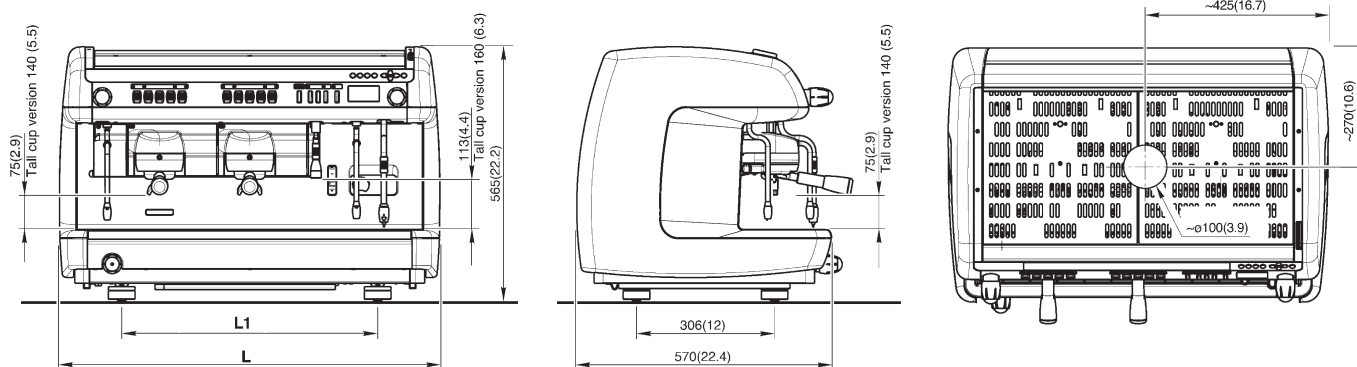
El Turbosteam es un tubo vapor caracterizado por un sistema patentado que distribuye simultáneamente vapor mezclado con aire para poder así calentar o montar grandes cantidades de leche sin intervención manual. Gracias a un sensor, la distribución se interrumpe automáticamente al alcanzar la temperatura programada. El resultado es una crema de leche densa y aterciopelada de calidad constante.

O Turbosteam é uma lança de vapor caracterizada por um sistema patenteado que fornece contemporaneamente vapor misturado com ar, de modo a permitir aquecer ou montar elevadas quantidades de leite, sem intervenção manual. Graças a um sensor, o fornecimento pára automaticamente ao alcançar a temperatura programada. O resultado é leite perfeitamente montado, caracterizado por uma nata densa e aveludada.

La gama M39 puede ser equipada bajo pedido con un software que permite una conexión sin cable con el molinillo dosificador On Demand. Máquina y molinillo dosificador pueden, así, dialogar entre sí de manera simple y eficaz: la máquina envía una señal al molinillo dosificador que adapta sus parámetros según los datos recibidos.

A gama M39 pode ser equipada com um software que permite uma ligação sem fios com o moinho-doseador on demand. A máquina e o moinho-doseador podem desta forma dialogar entre si de modo simples e rápido: a máquina envia um sinal ao moinho-doseador, que adapta consequentemente os seus parâmetros em base aos dados recebidos.





## Features

		GT / HD DT/2	GT / HD DT/3	GT C/2	GT C/3
Lance vapore Steam wands Lances vapeur	Dampfhähne Tubos vapor Tubos vapor	1/2+TS	1/2+TS	2	2
Lance acqua calda Hot water wands Lance eau chaude	Teewasserhähne Tubo agua caliente Tubo água quente	1	1	1	1
Selezioni acqua calda Hot water selections Sélections eau chaude	Teewasserwahltasten Selecciones agua caliente Seleções água quente	2	2	-	-
Capacità caldaia Boiler capacity Capacité chaudière	Kesselkapazität Capacidad caldera Capacidade caldeira (l)	10	10	10	10
Camere di stabilizzazione indipendenti Independently settable coffee boilers Chaudières café indépendantes	Selbstständigkaffeeessel Calderas café independientes Caldeiras de café independentes	2	3	2	3
Capacità camere di stabilizzazione Coffee boilers' capacity Capacité chaudières café	Kaffeeessel Kapazität Capacidad de las calderas café Capacidade das caldeiras de café (cc)	400	400	400	400
Resistenza camere di stabilizzazione Coffee boilers' resistor Résistance boilers café	Kaffeeessel Heizung-Element Resistencia calderas café Resistência das caldeiras de café (W)	800	800	800	800
Smart Boiler		ok	ok	ok	ok
Display grafico Graphic display Écran graphique	Graphisches Display Display gráfico Display gráfico	ok	ok	ok	ok

## Technical data

Larghezza Width Larheur	Breite Longitud Largura (mm)	855	1055	855	1055
Profondità Depth Profondeur	Tiefe Profundidad Profundidade (mm)	570	570	570	570
Altezza Height Hauteur	Höhe Altura Altura (mm)	565	565	565	565
Potenza installata a Power at Puissance installée à	Leistung bei Potencia a Potência (380-415V3N~ 50/60Hz) (W)	6000 7100	6600 7900	6000 7100	6600 7900



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.

Publicimballi: 13.427 05/11



Gruppo Cimbali S.p.A. - Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy  
cimbali@gruppocimbali.com www.cimbali.com

