

## Magnum on demand

	Macine piane Flat grinding burrs Meules plates Flach Mahlscheiben Muelas planas Mós planas	Macine coniche Conic grinding burrs Meules coniques Konische Mahlscheiben Muelas cónicas Mós cónicas
Carrozzeria in alluminio pressofuso Die-cast aluminium body Carrosserie moulée sous pression	Druckgegossene Karosserie Carrocería en aluminio moldeado a presión Carroçaria em alumínio fundido	OK OK
Colore Colour Couleur	Farbe Color Cor	Silver Silver
Produttività espresso Espresso productivity Productivité espresso	Espressokaffee Ausgabe Producción espresso Produção espresso	13 kg/h 11 kg/h
Diametro macine Grinding burrs diameter Diamètre des meules	Durchmesser der Mahlscheiben Diámetro de las muelas Diámetro de las muelas	64 mm 47 mm
Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité de la trémie	Kapazität des Kaffeebohnenbehälters Capacidad tolva Capacidade tremonha	1,6 kg 1,6 kg
Larghezza x Profondità x Altezza Width x Depth x Height Largeur x Profondeur x Hauteur	Breite x Tiefe x Höhe Largo x Fondo x Alto Largura x Profundidade x Altura	220 x 400 x 620 mm
Voltaggio a 230V 50/60Hz Power at 230V 50/60Hz Puissance installée à 230V 50/60Hz	Leistung bei 230V 50/60Hz Potencia a 230V 50/60Hz Potência a 230V 50/60Hz	300 W

Publicimball: 13.423 11/09



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.



Cimbali produce macchine per caffè espresso e cappuccino dal 1912. La straordinaria passione per la qualità e la vocazione per l'innovazione hanno portato l'azienda ad essere riconosciuta come ambasciatrice della cultura del caffè espresso nel mondo.

Seit 1912 stellt Cimbali Espresso- und Cappuccinomaschinen her. Heute ist die Firma weltweit als Botschafterin der Espresso-Kultur dank ihrem außerordentlichen Interesse für Qualität und Erneuerung anerkannt.

Cimbali has been producing espresso and cappuccino machines since 1912. The extraordinary passion for quality and a renowned talent for innovation led the company to become an ambassador of the espresso coffee culture in the world.

Cimbali produce máquinas para café espresso desde 1912. La extraordinaria pasión por la calidad y la vocación por la innovación permiten a Cimbali ser reconocida como embajadora de la cultura del café espresso en el mundo.

Cimbali produit des machines à café espresso et cappuccino depuis 1912. Son extraordinaire passion pour la qualité et sa vocation pour l'innovation permettent à la société d'être reconnue comme ambassadrice de la culture du café espresso dans le monde.

A Cimbali fabrica máquinas para café espresso desde 1912. A extraordinária paixão da qualidade e a vocação da inovação permitem à Cimbali ser reconhecida como embaixatriz no mundo da cultura do café espresso.



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

# Magnum on demand



**IT** Con Magnum on demand il caffè in grani viene macinato direttamente nel porta-filtro prima dell'estrazione dell'espresso per un miglior aroma in tazza.

- Grammatura della dose singola e di quella doppia indipendente e costante
- Regolazione delle macine con vite micrometrica: veloce e precisa
- Forcella regolabile in altezza per adattarsi a diversi porta-filtro
- Dosatura centrata nel porta filtro
- Assenza di cariche elettrostatiche
- Pulizia facile e ridotta
- Touchscreen per una gestione intuitiva sia in programmazione che nell'uso
- Tre selezioni: dose singola, dose doppia; macinatura in continuo

Il macinadosatore può essere programmato per lavorare in automatico o manualmente. Nel funzionamento automatico, l'attivazione della macinatura avviene grazie ad una fotocellula all'atto del posizionamento del porta filtro sulla forcella e prevede una preselezione della dose attraverso il touch screen.

Nel funzionamento manuale, invece, una volta posizionato il porta filtro sulla forcella, si attiva la macinatura selezionando la dose desiderata sul touch screen.

**D** Mit Magnum on demand wird der Kaffee in Bohnenform für ein besseres Geschmacksaroma direkt im Filterträger vor der Ausgabe des Espresso gemahlen.

- Unabhängiges und konstantes Grammgewicht bei einfacher und doppelter Dosierung
- Regulierung des Mahlwerks mit Feinstellschraube: schnell und präzise
- Höhenverstellbare Gabel zur Anpassung an unterschiedliche Filterträger
- Zentrierte Dosierung im Filterträger
- Keine elektrostatische Ladung
- Einfache und schnelle Reinigung
- Touchscreen für eine intuitive Handhabung sowohl bei der Programmierung als auch beim Gebrauch
- Drei Optionen: einfache Dosierung, doppelte Dosierung; fortlaufendes Mahlverfahren

Das Dosiermahlwerk kann auf automatischen oder manuellen Betrieb eingestellt werden. Beim automatischen Betrieb wird das Mahlverfahren durch eine Fotozelle während der Positionierung des Filterträgers auf der Gabel ausgelöst und die Vorauswahl der Dosierung mittels des Touchscreens ist erforderlich.

Beim manuellen Betrieb wird das Mahlverfahren hingegen nach der Positionierung des Filterträgers auf der Gabel durch die Auswahl der gewünschten Dosierung auf dem Touchscreen ausgelöst.

**FR** Avec «Magnum on demand», le café en grains est moulu directement dans le porte-filtre avant l'extraction de l'espresso, de façon à obtenir un meilleur arôme dans la tasse.

- Grammage de la dose simple et double indépendant et constant
- Réglage du moulin avec vis micrométrique : rapide et précis
- Fourche support réglable en hauteur pour s'adapter à différents porte-filtres
- Dosage centré dans le porte-filtre
- Absence de charges électrostatiques
- Nettoyage facile et réduit
- Écran tactile pour une gestion intuitive, que ce soit pour la programmation ou pour l'utilisation
- Trois sélections: dose simple, dose double ; moulure en continu.

Le moulin doseur peut être programmé pour travailler de façon automatique ou manuelle. Dans le fonctionnement automatique, l'activation de la moulure se produit grâce à une cellule photoélectrique avec l'action de la mise en place du porte-filtre sur la fourche support et prévoit une présélection de la dose via l'écran tactile.

A l'inverse, dans le fonctionnement manuel, une fois le porte-filtre placé sur la fourche support, la moulure est activée en sélectionnant la dose désirée sur l'écran tactile.

**E** Magnum On Demand muele el café en grano directamente en el portafiltro justo antes de preparar un espresso para así obtener un café con un aroma excepcional.

- Gramaje de las dosis individual y doble independiente y constante
- Tornillo micrométrico para regular las muéllas de forma rápida y precisa
- Dispone de una horquilla regulable en altura adaptable a diversos tipos de portafiltro
- Permite centrar la dosificación en el portafiltro
- Libre de cargas electroestáticas
- Limpieza sencilla y rápida
- Pantalla táctil para una gestión intuitiva tanto de la programación como del uso
- Tres selecciones: dosis individual, dosis doble, molienda continua

El molinillo se puede programar para trabajar de modo automático o manual. En el modo automático, se indica en la pantalla táctil la dosis deseada y se posiciona el portafiltro sobre la orquilla: una célula fotoeléctrica visualiza que se ha colocado el portafiltro y pone el molinillo en funcionamiento.

Sin embargo, en el modo manual, una vez colocado el portafiltro sobre la horquilla, el molinillo se activa tras seleccionar la dosis deseada en la pantalla táctil.

**GB** With Magnum on demand, the whole coffee beans are ground directly in the filter holder before the espresso is extracted, resulting in better in-the-cup aroma.

- The grammage of single and double doses is independent and consistent
- Micrometric screw adjustment of grind setting: fast and accurate
- Height-adjustable fork suitable for various filter holders
- Dosage centred in the filter holder
- No electrostatic charge
- Cleaning is quicker and simpler
- Touch screen for an easy and intuitive programming and use
- Three settings: single dose, double dose or continuous grind

The grinder-doser can be programmed to operate automatically or manually. In automatic mode, the grind function is activated by a photocell when the filter holder is placed on the fork. Dosage is pre-selected using the touch screen.

In manual mode, once the filter holder is placed on the fork, the grind function is activated by selecting the required dose on the touch screen.

**P** Com Magnum on demand o café em grão é moído directamente no porta filtro antes da extracção do espresso, para um melhor aroma na chávena.

- Gramagem da dose simples e da dose dupla independente e constante
- Regulação das mós com parafuso micrométrico: rápida e precisa
- Vareta regulável em altura para se adaptar a diversos porta filtros
- Dosagem centrada no porta filtro
- Ausência de carga electrostática
- Limpeza fácil e reduzida
- Ecrã táctil para uma gestão intuitiva tanto na programação como na utilização
- Três opções: dose simples, dose dupla, moagem contínua

O moinho doseador pode ser programado para trabalhar em automático ou manualmente. No funcionamento automático, a activação da moagem inicia-se graças a uma fotocélula aquando da colocação do porta filtro sobre a vareta e permite uma pré-selecção da dose através do ecrã táctil.

Por outro lado, no modo manual, depois de colocar o porta filtro sobre a vareta activa-se a moagem seleccionando no ecrã táctil a dose pretendida.