1 cappuccino
1 solub.misto
LA CIMBALI

Q10

Patent pending

GB Q10 is the new generation super-automatic machine that is easy to use, versatile and compact. Able to deliver a complete beverage menu, it was designed for those locations with a production rate of up to 100 beverages per day. It is available in the only-coffee, cappuccino (MilkPS) and solubles (C&S) versions all featuring either the push-button panel or the touch screen.

- HiQB coffee group characterised by a variable chamber to ensure optimal extraction of any type of beverage, even the double ones.
- MilkPS with gear pump which allows preparing cappuccinos and other fresh milk based drinks automatically. The system guarantees a constant delivery flow and high-quality of the frothed milk. The new cappuccino maker, located in the internal part of the machine, increases functionality and reliability. Washing is extremely simple and it is led by clear and intuitive interactive messages on the display. The cleaning of the milk circuit is done by using a cleansing agent while the rinsing is done simply by using water. The regularity of the washing cycle prevents manual cleaning operations and the disassembly of the cappuccino maker.
- The double vibration pump system allows the doubling of the delivery capacity for the preparation of long drinks. Reduced noise.
- Automatic washing
- Hot water and coffee boiler
- Steam boiler equipped with the Smart Boiler system
- Delivery spout equipped with an ergonomic handle for easy height adjustment
- Touch Screen (optional)
- Second grinder-doser (optional)
- Large coffee grounds drawer capable of holding more than 40 double coffee tablets
- Modular system

To comply with safety standards, all Q10 components that come into contact with the water and steam used to prepare beverages undergo Ruveco Teck, a special coating treatment which offers a high food safety solution.

D Q10 ist eine Platz sparende vollautomatische Maschine der neuen Generation, unkompliziert und flexibel in der Anwendung, die ein komplettes Menü vorbereiten kann und für Betriebe mit einer täglichen Getränkeproduktion bis zum 100 Tassen entwickelt wurde. Lieferbar in den Ausführungen Kaffee, Cappuccino (MilkPS) und Instantgetränke (C&S), entweder mit Tastenfeld oder mit Touchscreen.

- HiQB Kaffeegruppe mit variabler Kammer zur optimalen Ausgabe jeglicher Art von Getränken, doppel auch.
- MilkPS basiert auf einem System mit einer Zahnradpumpe, die eine automatische Zubereitung von Cappuccino und anderen Milchschaumgetränken ermöglicht. Das System gewährleistet eine gleichmäßige Milchausgabe und eine hohe Qualität des Milchschaums. Der neue Milchschäumer im Inneren der Maschine erhöht Funktionalität und Zuverlässigkeit. Der Spülvorgang, äußerst einfach durchzuführen, wird durch das Display benutzerfreundlich klar und verständlich erklärt. Die Reinigung des Milchkreislaufs erfolgt durch das Spülen mit Reinigungsmittel und das Nachspülen mit reinem Wasser. Wenn der Spülzyklus regelmäßig durchgeführt wird, muss der Milchschäumer nicht ausgebaut und manuell gereinigt werden.
- Durch die zwei integrierten Vibrationspumpen können auch große Tassen in kurzer Zeit zubereitet werden. Reduziert Lärm.
- Automatische Reinigung
- Ein Kessel für Heißwasser und Kaffee
- Ein mit dem Smart Boiler-System ausgestatteter Dampfkessel
- Ausgabegruppe mit Griff zur einfachen Regulierung der Höhe
- Touch Screen (Option)
- Zweite Dosiermühle (Option)
- Großer Satzbehälter (40+ Tabletten)
- Modularität

Um die maximale Sicherheit zu gewährleisten wurde die Q10 mit Ruveco Teck behandelt, einem Produktionsprozess zur Verkleidung aller Teile der Maschine, die mit Wasser und Dampf in Berührung kommen. Durch diesen Prozess ist es möglich, das Risiko der Metallenfreigabe in den ausgegebenen Getränken drastisch zu senken.

Up to
100

- Recommended daily output
- Empfohlene leistung pro tag
- Production quotidiaenne conseillèe
- Produzione giornaliera consigliata
- Producción diaria aconsejada
- Produção diãria sugerida

High Quality Brew – HiQB

The group is easy to replace. The innovative pre-infusion system guarantees the optimal exploitation of the coffee cake and allows a gentle and controlled infusion that improves in-the-cup quality (patent pending). Furthermore, a constant compression on the coffee cake is ensured. The coffee group is characterised by a variable chamber to ensure an optimal preparation of any kind of beverage, even the double ones.

Die neue Brühgruppe lässt sich schnell und einfach austauschen. Die variablen Brühkammern mit dem innovativen Vorbrühsystem garantieren eine optimale Extraktion des Kaffeepulvers und sorgen so für eine optimale Qualität in der Tasse (Patent pending). Außerdem wird eine konstante Kompression des Kaffeepulvers gewährleistet. Kaffeegruppe mit variabler Kammer zur optimalen Ausgabe jeglicher Art von Getränken, doppel auch.

Le group est facile à remplacer. Le système innovant de pré-infusion garantit l'exploitation optimale du panneau de café et permet d'obtenir une infusion délicate et controllée dont la qualité dans la tasse s'améliore (patent pending). Il assure également une compression constante du panneau de café. Le groupe café est à chambre variable permettant d'atteindre une préparation optimale pour n'importe quelle sorte de boisson, y compris ceux doubles.

Gruppo facile da sostituire. L'innovativo sistema di pre-infusione garantisce lo sfruttamento ottimale della pastiglia di caffè e permette una infusione dolce e controllata che migliora la qualità in tazza (patent pending). Inoltre, viene garantita una compressione costante sulla pastiglia caffè. Il gruppo caffè è a camera variabile per un'ottimale confezionamento di qualsiasi tipo di bevanda, anche quelle doppie.

Grupo fácil de sustituir. El innovador sistema de pre-infusión garantiza el óptimo aprovechamiento de la pastilla de café y permite una infusión dulce y controlada que mejora la calidad en la taza (patent pending). Además, se garantiza una compresión constante de la pastilla café. El grupo café está equipado con una cámara variable que permite una preparación óptima de cualquier tipo de bebida, también de las dobles.

Grupo fácil a substituir. O inovador sistema de pré-infusão garante o aproveitamento óptimo da pastilha de café e permite uma infusão doce e controlada que melhora a qualidade na chávena (patente pendente). Além disso, é garantida uma compressão constante da pastilha de café. O grupo café è a câmara variável para uma óptima extracção de qualquer tipo de bebida, incluido as duplas.

LA CIMBALI

Q10

FR Q10 est la machine tout-automatique de nouvelle génération facile à utiliser, versatile et de dimensions réduites, capable de débiter un menu boissons complet et conçu pour les locaux avec une production jusqu'à 100 boissons par jour.
Disponible dans les versions uniquement café, cappuccino (MilkPS), solubles (C&S), aussi bien à touches qu'à écran tactile.

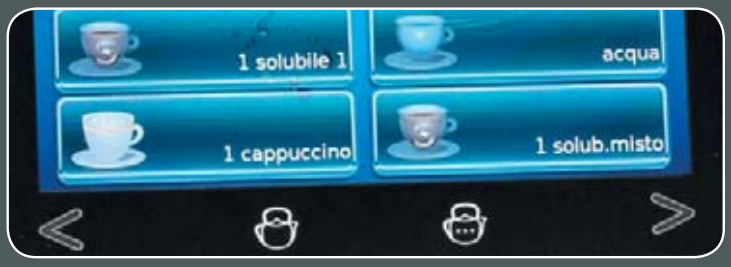
- Groupe café HiQB à chambre variable permettant d'atteindre une extraction optimale pour n'importe quelle sorte de boisson y compris ceux doubles.
- MilkPS avec pompe à engrenages permettant de préparer automatiquement le cappuccino et toute autre boisson à base de lait frais. Le système garantit un débit constant et une haute qualité du lait fouetté. Le nouveau cappuccinateur, positionné à l'intérieur de la machine, accroît la fonctionnalité et la fiabilité de cette dernière. Le lavage, d'une simplicité extrême, est guidé par des messages interactifs clairs et intuitifs s'affichant à l'écran de la machine. Le nettoyage du circuit du lait s'effectue à l'aide d'un détergent tandis que le rinçage seulement à l'eau. La régularité du cycle de lavage évite opérations manuelles de nettoyage et le démontage du cappuccinateur.
- Système à double pompe à vibration permettant de d'offrir une solution de haute sécurité alimentaire."
- Lavages automatiques
- Une chaudière eau chaude et café
- Une chaudière vapeur équipée du système « Smart Boiler »
- Bec débiteur avec poignée ergonomique pour un réglage facile en hauteur
- « Touch Screen » (en option)
- Deuxième moulin-doseur (en option)
- Vaste tiroir pour les marcs de café (40+ pastilles café double)
- Système modulaire

Pour garantir une sécurité maximale, Q10 a été traitée avec « Ruveco Teck », un traitement particulier de revêtement de toutes les parties de la machine en contact avec l'eau et la vapeur, permettant d'offrir une solution de haute sécurité alimentaire.

IT Q10 è la super-automatica di nuova generazione facile da usare, versatile e dalle dimensioni ridotte, in grado di erogare un menu bevande completo e pensata per quei locali con una produzione fino a 100 bevande al giorno.
Disponibile nelle versioni solo caffè, cappuccino (MilkPS), solubili (C&S), sia con pulsantiera che con Touch Screen.

- Gruppo caffè HiQB a camera variabile per un'ottimale estrazione di qualsiasi tipo di bevanda anche doppia.
- MilkPS con pompa ad ingranaggi che consente di preparare automaticamente il cappuccino e le altre bevande a base di latte fresco. Il sistema garantisce costanza del flusso di erogazione e elevata qualità del latte montato. Il nuovo cappuccinatore, posizionato nella parte interna della macchina, incrementa funzionalità ed affidabilità. Il lavaggio, di estrema semplicità, è guidato da messaggi interattivi a display macchina chiari e intuitivi. La pulizia del circuito latte avviene con il lavaggio con detergente e il risciacquo con sola acqua. La regolarità del ciclo di lavaggio evita operazioni manuali di pulizia e lo smontaggio del cappuccinatore.
- Sistema a doppia pompa a vibrazione che consente di raddoppiare la portata dell'acqua per la preparazione di bevande lunghe.
- Ridotta rumorosità.
- Lavaggi automatici
- Una caldaia acqua calda e caffè
- Una caldaia vapore equipaggiata con il sistema Smart Boiler
- Becco con maniglia ergonomica per facile regolazione in altezza
- Touch Screen (optional)
- Secondo macinadosatore opzionale
- Cassetto fondi capiente (40+ pastiglie caffè doppio)
- Sistema modulare

Per garantire massima sicurezza, Q10 è stata trattata con Ruveco Teck, un particolare trattamento di rivestimento di tutte le parti della macchina in contatto con acqua e vapore in grado di offrire una soluzione ad alta sicurezza alimentare.



E La Q10 es la máquina super-automática de nueva generación, fácil de usar, versátil y de dimensiones reducidas, capaz de erogar una amplia gama de bebidas y pensada para aquellos establecimientos con una producción hasta 100 bebidas al día.
Disponible en las versiones solo café, cappuccino (MilkPS), solubles (C&S), tanto con teclado como con Touch Screen.

- Grupo café HiQB con una cámara variable que permite una extracción óptima de cualquier tipo de bebida también de las dobles.
- Sistema MilkPS con bomba de engranajes que permite preparar automáticamente cappuccino y otras bebidas a base de leche fresca. El sistema garantiza la constancia del flujo de erogación y la elevada calidad de la leche montada. El nuevo cappuccinador, colocado en la parte interna de la máquina, incrementa la capacidad y la fiabilidad. El lavado, de gran sencillez, está guiado por mensajes interactivos claros e intuitivos mostrados en la pantalla de la máquina. La limpieza del circuito leche se realiza mediante el lavado con detergente y el aclarado solo con agua. La regularidad del ciclo de lavado evita operaciones manuales de limpieza y la necesidad de desmontar el cappuccinador.
- Sistema de doble bomba de vibración que permite doblar el caudal del agua para la preparación de las bebidas largas. Reducción del ruido.
- Lavado automático
- Una caldera agua caliente y café
- Una caldera vapor equipada con el sistema Smart Boiler
- Salida erogación bebidas con asa ergonómica para regular fácilmente la altura
- Touch Screen (opcional)
- Segundo molinillo-dosificador (opcional)
- Cajón grande (con capacidad para más de 40 pastillas café doble)
- Sistema modular

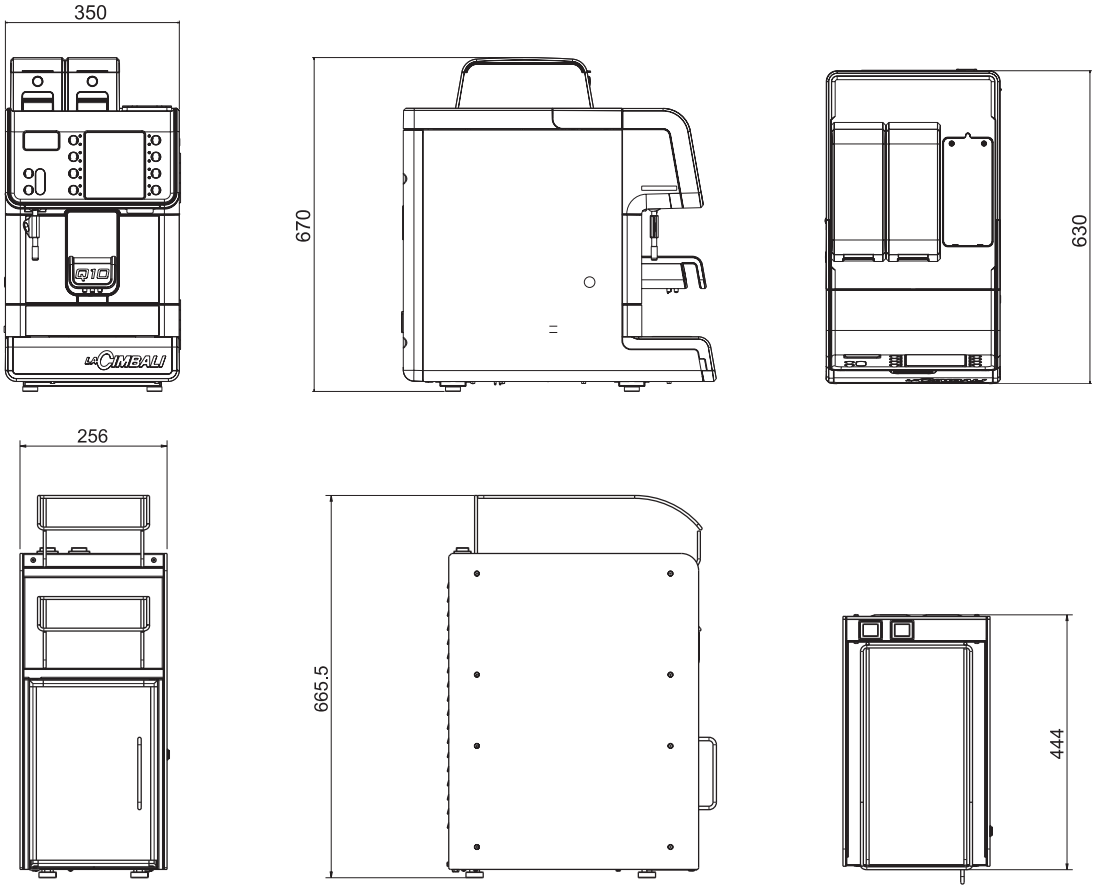
Para garantizar la máxima seguridad, la Q10 ha sido tratada con Ruveco Teck, un tratamiento particular de revestimiento de todas las partes de la máquina que están en contacto con el agua y el vapor y que permite ofrecer una solución de alta securidad alimentar.

P Q10 é a máquina super-automática de nova geração fácil de usar, versátil e de dimensões reduzidas, capaz de distribuir um menu bebidas completo e pensada para os estabelecimentos com uma produção até a 100 bebidas ao dia.
Disponível nas seguintes versões: apenas café, cappuccino (MilkPS), bebidas solúveis (C&S), tanto com quadro de botões quanto com Touch Screen.

- Grupo café HiQB com câmara variável para uma óptima extracção de qualquer tipo de bebida incluido as duplas.
- MilkPS com bomba de engrenagens que permite preparar automaticamente o cappuccino e as outras bebidas à base de leite fresco. O sistema garante um fluxo de saída constante e uma elevada qualidade do leite batido. O novo cappuccinador, posicionado na parte interna da máquina, melhora a funcionalidade e a confiabilidade. A lavagem, extremamente simples, é auxiliada por mensagens interactivas, claras e intuitivas, visualizadas no visor da máquina. A limpeza do circuito para o leite é feita ao lavar com um produto detergente e ao enxaguar com água somente. A regularidade do ciclo de lavagem evita as operações manuais de limpeza e a desmontagem do cappuccinnador.
- Sistema de bomba dupla com vibração que consente duplicar o caudal da água para a preparação de bebidas longas. Redução do ruído.
- Lavagem automática
- Uma caldeira de água quente e café
- Uma caldeira de vapor equipada com o sistema Smart Boiler
- Bico com pega ergonômica para fácil regulação em altura
- Touch Screen (opcional)
- Segundo moinho doseador
- Gaveta do fundo com grande capacidade (+40 pastilhas café duplo)
- Sitema modular

Para garantir a máxima segurança, a Q10 foi tratada com Ruveco Teck, um tratamento especial de revestimento de todas as partes da máquina em contacto com a água e o vapor capaz de ofrecer uma solução para a segurança alimentar.

LA CIMBALI


350
670
630
256
665.5
444

Q10
LA CIMBALI

Q10

			Caffè	MilkPS/11	MilkPS/10	MilkPS/13	C&S/11	C&S/13
Dosed beverage selections Anzahl Dosierte Wahltasten Touches de sélection dosées	Tasti di selezione dosati Teclas de selección dosificadas Selecções bebidas		8 2x7	8 2x7	8 2x7	8 2x7	8 2x7	8 2x7
Steam wand Dampfhähne Tuyau vapeur	Lancia vapore Tubo vapor Tubo vapor		OK	-	OK	-	-	-
Hot water selections from the wand Anzahl aus Teewasserwahltasten Touches de sélection eau chaude de la sortie eau chaude	Selezioni acqua calda da lancia Teclas de agua caliente desde el tubo agua Selecções água quente do tubo agua		-	2	-	-	2	-
Hot water from the delivery spout Teewasser aus Kaffeeausgabehahn Eau chaude du bec débiteur	Acqua calda dal becco erogatore Agua caliente del grifo bebidas Água quente do bico das bebidas		OK	-	OK	OK	-	OK
Grinder doser Dosiermühle Moulin douseur	Macinadosatore Molino-dosificadore Moinho doseador		1	1	1	1	1	1
MilkPS			-	OK	OK	OK	OK	OK
SmartBoiler			OK	OK	OK	OK	OK	OK
Hot water & coffee boiler Teewasser- Kaffeekessel Chaudière eau chaude et café	Caldaia acqua e caffè Caldera agua caliente y café Caldeira água quente e café		1	1	1	1	1	1
Boiler capacity Kessel Kapazität Capacité chaudière	Capacità caldaia Capacidad caldera Capacidade caldeira	(l)	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9
Steam boiler Damphkessel Chaudière vapeur	Caldaia vapore Caldera vapor Caldeira vapor		1	1	1	1	1	1
Steam boiler capacity Damphkessel Kessel Kapazität Capacité chaudière vapeur	Capacità caldaia vapore Capacidad caldera vapor Capacidade caldeira vapor	(l)	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
Coffee bean hopper capacity Bohnentrichter Kapazität Capacité trémies	Capacità tramogge Capacidad de las tolvas Capacidade das tremonhas	(kg)	1 (2)x0.6	1 (2)x0.6	1 (2)x0.6	1 (2)x0.6	1 (2)x0.6	1 (2)x0.6
Soluble powder mixer Löslichpulvermixer Mélangeur poudres solubles	Mixer solubili Mezclador polvos solubles Mixer pós doluveis		-	-	-	-	OK	OK
Soluble powder hopper Löslichpulverbehälter Trémie poudres solubles	Tramoggia solubili Tolva polvos solubles Tremonha pós soluveis		-	-	-	-	1 2(optional)	1 2(optional)
Soluble powder hopper capacity Löslichpulverbehälterkapazität Capacité trémie poudres solubles	Capacità tramoggia solubili Capacidad tolva polvos solubles Capacidade tremonha pós soluveis	(l)	-	-	-	-	2 2x0.9(optional)	2 2x0.9(optional)

Optional

Touch-screen			
Second grinder-doser Zweite Dosiermühle Deuxième moulin-doseur	Secondo macinadosatore Segundo molinillo-dosificador Segundo moinho doseador		
Direct ground disposal Direkte Kaffeesatzentleerung Déchargement direct des marcs	Scarico diretto fondi Descarga directa fondos café Descarga directa fundos café		
Card reader			
Refrigerated unit with cup warmer Kühlgerät mit Tassenwärmer Modile frigo / Chauffe-Tasses	Frigo con scaldatazze Modulo frigo / Calienta-Tazas Inox Módulo frigorífico / Aquenta-Chávenas		
Width x Depth x Height Breite x Tiefe x Höhe Largeur x Profondeur x Hauteur	Larghezza x Profondità x Altezza Longitud x Profundidad x Altura Largura x Profundidade x Altura	(mm)	350x630x670
Weight Gewicht Poids	Peso Peso Peso	(kg)	48,5
Max. power at Installierte Leistung bei Absorption à	Potenza installata a Potencia máxima a Potência máxima a	220-240V~ 50/Hz W	2000 - 2300

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.

Q10

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.

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

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.

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.

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.

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@gruppocimbali.com www.cimbali.com

Publicimbali: 13.425 - 10/11