



G50

PERFECTION IN MACHINE
PERFECTION IN THE GRINDER

LA-CIMBALI



DESIGNED FOR EXCELLENCE

G50 est le moulin doseur à café idéal pour ceux qui recherchent l'excellence dans la tasse. Parce que le café ne peut être extrait de façon optimale que s'il est parfaitement moulu.

Die G50 ist die ideale Kaffeedosiermühle für alle, die beste Kaffeequalität in der Tasse anstreben. Denn Kaffee kann nur dann optimal extrahiert werden, wenn er auch perfekt gemahlen wurde.

LA MATIÈRE PREMIÈRE AVANT TOUT

Il préserve les caractéristiques sensorielles du café,
du grain jusqu'au café moulu dans le filtre.

La mouture met en valeur tous les types de cafés,
en préservant les caractéristiques organoleptiques
que l'on retrouve dans chaque tasse.

DER ROHSTOFF STEHT AN ERSTER STELLE

Sie bewahrt die sensorischen Eigenschaften
des Kaffees, von der Bohne bis zum Mahlgrad im Sieb.
Der Mahlgrad wertet jede Kaffeesorte
auf und bewahrt die sensorischen Eigenschaften
in jeder Tasse.





PERFORMANCE

Le grain de café contient tout le nécessaire.
Le nouveau moulin doseur G50 est soigneusement
conçu pour le moulin à la perfection.

Die Kaffeebohne hat alles, was sie braucht.
Die neue Dosiermühle G50 ist so konzipiert,
dass sie die Kaffeebohnen perfekt mahlt.

MEULES KEBER

Au cœur de ce moulin doseur, elles transforment la matière tout en préservant ses propriétés et en améliorant son goût et sa fraîcheur.

- Meules plates avec revêtement en nitrure de titane.
- Environ 4 fois plus durables que les meules standard.

MAHLWERKE VON KEBER

Sie sind das Herzstück dieser Dosiermühle.

Sie verwandeln das Material, bewahren gleichzeitig seine Eigenschaften und verbessern Geschmack und Frische.

- Flachmahlwerke mit einer Titannitrid-Beschichtung.
- Diese halten etwa 4 Mal länger als Mahlwerke in Standardausführung.



keber



MÉCANIQUE ET TECHNOLOGIE

Une qualité de fabrication irréprochable grâce à une construction parfaite, des matériaux solides et une conception précise. Chambre de mouture améliorée avec accès simplifié.

MECHANIK UND TECHNOLOGIE

Einwandfreie Verarbeitung durch perfekte Konstruktion, solide Materialien und präzises Design. Verbesserte Mahlkammer mit erleichtertem Zugang.



ESSENCE PURE

La vitesse d'infusion assure un contrôle parfait de la température et une rétention minimale du café dans la chambre de mouture, bénéfiques pour la matière première, sa fraîcheur et sa pureté. Chaque mouture est thermorégulée pour garantir une stabilité maximale et préserver le profil organoleptique du café.

PURE SUBSTANZ

Die Brühgeschwindigkeit gewährleistet perfekte Temperaturkontrolle und eine möglichst kurze Verweildauer des Kaffees in der Mahlkammer, was dem Rohmaterial, seiner Frische und Reinheit zugute kommt. Bei jedem Mahlgang wird die Temperatur überwacht, um maximale Stabilität zu gewährleisten und das sensorische Profil des Kaffees zu erhalten.

FREEDOM OF MOVEMENT

G50 suit votre main, accompagne votre regard, soutient vos mouvements et perfectionne votre technique.

Grâce à une ergonomie améliorée, le travail du barista est guidé sans aucune marge d'erreur.

Die G50 folgt Ihrer Hand, begleitet Ihr Auge, unterstützt Ihre Bewegungen und perfektioniert Ihre Technik.

Durch eine verbesserte Ergonomie unterstützt, wird der Arbeitsablauf des Baristas so angeleitet, dass kein Spielraum für Fehler bleibt.

DROIT AU BUT

Le café moulu tombe avec précision dans le porte-filtre.

Pas un seul grain n'est visible sous la lumière qui s'allume pendant la distribution pour éclairer l'espace de travail.



DIREKT AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Der gemahlene Kaffee fällt präzise in den Siebträger. Im Arbeitsbereich ist kein einziges verstreutes Körnchen zu sehen, was das Licht offenbart, das während der Ausgabe leuchtet und den Arbeitsbereich erhellt.

SIMPLE ET INTUITIF

Réglez vos préférences à chaque fois ou une fois pour toutes. Quelques pressions suffisent pour régler la taille et le temps de mouture sur l'écran tactile intuitif. La position et la couleur de chaque icône sont personnalisables pour garder le contrôle.

EINFACH UND INTUITIV

Stellen Sie Ihre Vorlieben jedes Mal oder ein für alle Mal ein. Mit einigen wenigen Fingertipps lassen sich auf dem Touch-Display Mahlgrad und Zeit einstellen. Position und Farbe jedes Symbols können individuell angepasst werden, damit Sie alles unter Kontrolle haben.



CONNECTIVE INTELLIGENCE

G50 dialogue avec la machine et avec vous. Toujours connecté, toujours à votre disposition.

Die G50 kommuniziert mit der Maschine und mit Ihnen. Immer verbunden, immer zu Ihrer Verfügung.



TOUJOURS PRÊT

Grâce à la technologie LaCimbali, G50 dialogue avec la machine à espresso. PGS : 100 % du café contrôlé grâce au dialogue entre la machine et le moulin doseur avec un réglage automatique de la mouture pour une tasse parfaite à chaque fois.

Stabilisateur : l'algorithme de compensation automatique ajuste automatiquement la dose de café lorsque la taille de la mouture change. BDS : zéro gaspillage de café dû à des erreurs de recette.

IMMER BEREIT

Dank der LaCimbali-Technologie kommuniziert die G50 mit der Espressomaschine. PGS – dank der Kommunikation zwischen Maschine und Dosiermühle wird der Kaffee zu 100% überwacht. Der Mahlgrad wird z.B. automatisch eingestellt, damit jederzeit eine perfekte Tasse Kaffee herauskommt. Stabilisierer - automatischer Algorithmus zur Anpassung der Menge, passt die Kaffeemenge automatisch an, wenn sich der Mahlgrad ändert. BDS - keine Kaffeeverwendung aufgrund von Rezeptfehlern.



DESIGN

Un exercice de style et une incarnation de la fonctionnalité. Un équilibre minimaliste des formes et des contours. Parfait dans tous les environnements.

Das Design besticht durch Stil und Zweckmäßigkeit. Ein minimalistisches Gleichgewicht der Formen und Konturen. Perfekt in jeder Umgebung.

PARFAIT SOUS TOUS LES ANGLES

Chaque détail contribue à améliorer
la qualité du café et à garantir
une utilisation intuitive et performante.

PERFEKT VON ALLEN SEITEN

Jedes Detail trägt dazu bei,
die Qualität des Kaffees zu verbessern
und eine intuitive Bedienung und
Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.



LA CIMBALI

G50

**LA NOUVELLE ÈRE
DES MOULINS DOSEURS**

**DIE NEUE
DOSIERMÜHLENÄRA**



VOYEZ-LE DANS VOTRE BAR
SCANNEZ LE CODE QR

et visualisez LaCimbali G50 en réalité
augmentée dans votre espace.

SEHEN SIE ES IN IHRER BAR
SCANNEN SIE DEN QR-CODE

und sehen Sie die LaCimbali G50 in Augmented
Reality in Ihrem Raum.



Polyvalent. Rapide. Précis.
La G50 est le moulin-doseur de dernière génération de LaCimbali qui révolutionne la manière de moudre le café.

La G50 est conçue pour simplifier l'expérience de l'utilisateur. Un design entièrement novateur, aux formes élégantes, présente une nouvelle interface : un écran tactile capacitif TFT de 3,5 pouces, facile à utiliser et entièrement personnalisable.

Le système de réglage intuitif et le stabilisateur garantissent des performances constantes dans le temps, même après une utilisation intensive aux heures de pointe.

La version premium est équipée d'un système Bluetooth et de la technologie PGS, pour garantir une qualité de mouture parfaite pour l'Espresso.



Vielseitig. Schnell. Präzise.
Die G50 ist die modernste Dosiermühle von LaCimbali, die die Art und Weise, wie Kaffee gemahlen wird, revolutioniert.

Die G50 wurde entwickelt, um die Benutzererfahrung zu vereinfachen. Ein vollkommen innovatives Design mit eleganten Formen bietet eine neue Benutzeroberfläche: ein kapazitives TFT-Touch-Display mit 3,5 Zoll, einfach zu bedienen und vollständig anpassbar.

Das intuitive Einstellsystem und der Stabilisator gewährleisten konstante Leistung im Laufe der Zeit, auch nach intensivem Einsatz während der Stoßzeiten.

Die Premium-Version verfügt über ein Bluetooth-System und die PGS-Technologie, um eine perfekte Mahlqualität für Espresso zu gewährleisten.



DONNÉES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN

DIMENSIONS P X H X L (mm) ABMESSUNGEN T X H X B (mm)	210 X 384 X 559 mm
POIDS (KG) GEWICHT (KG)	13 kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (V) - MONOPHASÉE STROMVERSORGUNG (V) - EINPHASIG	220-240 50Hz - 220V 60Hz
PUISSANCE INSTALLÉE (W) INSTALLIERTE LEISTUNG (W)	550 W
CAPACITÉ DE LA TRÉMIE TRICHTERKAPAZITÄT	1100 g
PRODUCTIVITÉ DE BROYAGE G/S MAHLEISTUNG G/S	3 g/sec
DIMENSIONS DES MEULES (mm) GRÖßEN DER MAHLSCHLEIBEN (mm)	64 mm

VERSION DE BASE : RÉGLAGE MANUEL
BASISVERSION: MANUELLE EINSTELLUNG

VERSION PREMIUM : RÉGLAGE AUTOMATIQUE
PREMIUM-VERSION: AUTOMATISCHE EINSTELLUNG



BLUETOOTH (version premium)
BLUETOOTH (Premium-Version)



RÉTROÉCLAIRAGE (version premium)
HINTERGRUNDBELEUCHTUNG (Premium-Version)



BARISTA DRIVE SYSTEM (optionnel dans la version premium)
BARISTA DRIVE SYSTEM (optional in der Premium-Version)



DESIGN INNOVANT
INNOVATIVES DESIGN



PGS (version premium)
PGS (Premium-Version)



TOUCH SCREEN TFT 3,5
TOUCH SCREEN TFT 3,5



MEULES PLATES PVD
FLACHE MÜHLEN PVD



Gruppo Cimbali SpA - Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) Italy - t +39 02 900491 - cimbali.it