

**miko**<sup>®</sup>



Cimballi M34



Relax ... it's Miko coffee

# Cimbali M34



De nieuwe generatie Cimbali machines vindt zijn oorsprong in de M34. Deze machine heeft naast vele innovatieve ontwikkelingen ook een stijlvol en strak design. Thermodrive maakt het mogelijk de koffietemperatuur perfect in te stellen. Het gepatenteerde Turbo Milk 4 systeem maakt maar liefst 4 verschillende diktes melkschuim. Met één druk op de knop perfect melkschuim voor een cappuccino, macchiato of latte-art. Met de uitklapbare trays onder iedere groep schakelt u eenvoudig tussen regulier en verhoogd serviesgoed of to-go bekers. Ook aan het milieu is gedacht. Door het smart boiler systeem en de eco-stand heeft deze machine de certificering "green machine" meer dan verdiend!



## 2-groeps Tall cup

- H x B x D (mm): 575 x 770 x 510
- Aansluitwaarde: 230 V/400 V 3000-4900 W

## 3-groeps Tall cup

- H x B x D (mm): 575 x 970 x 510
- Aansluitwaarde: 400 V 6200-7300 W

## Turbosteam Milk 4

De Turbosteam Milk 4; vier verschillende soorten schuimdiktes met een vooraf ingestelde eindtemperatuur. Warme melk - Beetje schuim (latte) - Melkschuim (cappuccino) - Veel schuim (schep cappuccino).

## Thermodrive

De temperatuur van het brew-water is per groep vooraf instelbaar. Hierdoor wordt een constante temperatuur gewaarborgd bij het maken van uw koffie of espresso.

## Magnum on demand touch

De **Cimbali M34** is optioneel te combineren met de Magnum on demand touch molen. Deze molen is in staat via Bluetooth te communiceren met de machine en stelt zich automatisch in/bij op een vooraf ingestelde extractietijd. Hierdoor wordt een constante koffiekwaliteit gewaarborgd ongeacht de maker.

- Titanium gecoate maalschijven
- 1,6 kg in bonenstolp
- H x B x D (mm): 620 x 220 x 400
- Aansluitwaarde: 230 V - 300 W

