COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Кофемашина La Cimbali M100 HD DT/2 Turbosteam высокие группы

Цена с НДС: 627 119 руб.

Артикул: **871258**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип кофе	зерновой
Разновидность кофемашины	автоматическая
Объем бойлера, л	10
Количество групп	2
Капучинатор	Да
Подключение, В	220 / 380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	817
Глубина, мм	559
Высота, мм	605
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Кофемашина **La Cimbali M100 HD DT/2** используется на предприятиях общественного питания, торговли и в офисах для приготовления насыщенного кофе из свежих зерен (эспрессо, капучино, латте, маккиато), горячего шоколада и молока из растворимых ингредиентов. Модель оснащена сенсорными дисплеями и ручками для подачи пара. Машина предназначена для частого использования. Материал корпуса – нержавеющая сталь и ABS-пластик.

Технические характеристики:

- Максимальное давление:
  - Бойлер: 2 бар
  - Теплообменник: 15 бар
  - Кофейный бойлер: 15 бар
- Максимальная температура:
  - Бойлер: 133 °C
  - Теплообменник: 133 °C
  - Кофейный бойлер: 160 °C
- Объем:
  - Теплообменник: 2x 0,22 л
  - Кофейный бойлер: 2x 0,4 л
- Температура окружающей среды: от 10 до 32 °C
- Уровень шума: до 79 дБ

- 4 дозировки для программирования и 1 непрерывная подача для каждой группы
- Панель подогрева чашек с регулировкой степени нагрева
- Запатентованная технология «Smart Boiler» обеспечивает постоянную максимальную подачу пара и воды
- Система HD позволяет персонализировать давление для каждой группы в процессе экстракции и регулировать этап инфузии (предпроварки)
- Система Perfect Grinding System (PGS) обеспечивает постоянный контроль и регулировку степени помола и дозировки
- Улучшенная теплоизоляция
- Режим энергосбережения
- Манометр давления насоса
- Кран подачи пара
- Запатентованный кран подачи пара Turbosteam Milk4 с изолирующим наружным покрытием Cold Touch позволяет установить 4 рецепта молока:
    - Нагрев молока без вспенивания
    - Минимальное вспенивание
    - Стандартное вспенивание
    - Сильное вспенивание
- Кран подачи кипятка
- Подсветка кофейной группы
- Эргономичные держатели фильтров
- Технология Telemetry обеспечивает передачу данных и удаленный мониторинг всех функций и производительности оборудования по Wi-Fi

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.