

## Коммерческое предложение от 29.06.2026

### Кофемашина La Cimbali S54 Dolcevita Turbosteam

**Цена с НДС: 1 314 269 руб.**

Артикул: **846510**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип кофе	зерновой
Разновидность кофемашины	суперавтомат
Объем бойлера, л	4
Емкость контейнера для кофе, кг	1.3
Встроенная кофемолка	Да
Капучинатор	Да
Подключение к водопроводу	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	510
Глубина, мм	660
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	97
Вес (с упаковкой), кг	106.7

Суперавтоматическая кофемашина [La Cimbali S54 Dolcevita](#) предназначена для приготовления широкого спектра кофейных напитков и чая в кофейнях, барах и ресторанах. Модель оснащена панелью управления с графическим дисплеем и электромагнитными кнопками.

#### Особенности:

- 8 или 2x7 дозировки для программирования напитков
- 2 дозировки для программирования кипятка
- Запатентованная технология «Smart Boiler» обеспечивает постоянную максимальную подачу пара и воды
- Запатентованная система Thermodrиве позволяет устанавливать самостоятельно температуру в соответствии с кофейной смесью и требуемым напитком
- Функция Turbo обеспечивает начало фазы измельчения сразу после активации предыдущего цикла приготовления напитка
- Регулируемая по высоте группа пролива
- Запатентованный кран подачи пара Turbosteam позволяет автоматически подогреть и вспенить молоко
- Кран подачи пара
- Кран подачи кипятка

- 2 кофемолки-дозатора, работающие по инверторной технологии
- 2 емкости для зернового кофе с фотоэлементами, которые показывают, когда емкость пуста
- Ящик для кофейных отходов
- Система автоматической промывки AWS

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность:
  - Эспрессо: 260 чашек/час
  - Капучино (150 мл): 190 чашек/час
  - Горячая вода (500 мл): 50 л/час
  - Подогрев / вспенивание молока паром (500 мл): 40 л/час
- Объем бойлера:
  - Основной: 4 л
  - Кофейный: 1 л
- Объем емкости для кофе: 2x 1300 г
- Диаметр кофейной группы: 42 / 50 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Система Perfect Grinding System (PGS) обеспечивает постоянный контроль и регулировку степени помола и дозировки
- 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.