

ELECTIVE



EN | DE

LA **CIMBALI**

cimbali.com

ELECTIVE



THE MAKINGS OF THE PERFECT COFFEE

*EIN PERFEKTER KAFFEE
BEGINNT IMMER SO*

The quality of a coffee is never just about the bean. It's never just about the roasting process and neither is it ever just about that first sip. The perfect coffee is an idea in constant evolution.

Welcome to the world of **Elective**.

Die Qualität eines Kaffees liegt niemals nur in der Bohne. Sie liegt nicht nur in der Röstung, und sie ist auch nicht nur dem ersten Schluck vorbehalten. Ein perfekter Kaffee ist eine Idee in ständiger Entwicklung.

*Willkommen in der Welt von **Elective**.*



OPTIMISED INTERACTION

COMPATIBLE WITH
VARIOUS MACHINES

EINE OPTIMIERTE INTERAKTION

KOMPATIBEL MIT DEN
VERSCHIEDENEN MASCHINEN

We've created Elective to allow it to interact with LaCimbali's most technologically advanced machines, in order to guarantee impeccable quality in the cup and maximum flexibility. Its natural and optimal pairing is with the M100i machine, as part of the integrated Barista Drive System (BDS).

Thanks to the Bluetooth system built into the grinder, the LaCimbali M100, M39TE and M34 machines can also communicate with Elective, guaranteeing perfect coffee grinding every time, courtesy of PGS technology.

Um die beste Qualität in der Tasse und die größtmögliche Flexibilität garantieren zu können, haben wir Elective geschaffen, damit sie mit den fortschrittlichsten LaCimbali-Maschinen zur Geltung kommen kann. Seine natürliche und optimale Kombination geschieht mit der M100i, um ein einzigartiges integriertes BDS, ein Barista Drive System, zu schaffen.

Durch das integrierte Bluetooth-System bei der Kaffeedosiermühle können auch die LaCimbali M100 und M39TE und M34 mit Elective kommunizieren, um ein stets perfektes Mahlen des Kaffees zu gewährleisten – auch dank der PGS-Technologie.

PERFECT BALANCE

HOPPER

PERFEKTES GLEICHGEWICHT

TRICHTER

A compact design featuring elegant shaping comes together with a new Inverter motor to bring about definitive change in the way we view grinding as a concept. The contained dimensions of Elective are designed to ensure optimal use in small spaces and improve the aesthetics of the bar or counter. The hopper is perfectly balanced and can be located safely on any worktop. This small detail in fact makes all the difference, making it easier to refill Elective and simpler to clean and control.

Ein kompaktes Design mit eleganter Formgebung schließt einen neuen Motor mit Inverter ein, um endgültig das Konzept des Mahlens zu ändern. Die Elective hat begrenzte Maße, damit sie optimal auch in beengten Raumverhältnissen benutzt werden kann und die Sicht vom Tresen her verbessert. Der Trichter ist perfekt ausbalanciert und kann stabil auf dem Arbeitstisch abgestellt werden. Eine kleine Vorkehrung macht einen großen Unterschied: Sie erleichtert das Auffüllen der Elective und sie vereinfacht die Reinigung und die Regulierung.



BRAND-NEW APPROACH

TO NEXT-GEN
TOUCHSCREEN CONTROL

EINE NEUE TOUCHSCREEN- KONTROLLIDEE

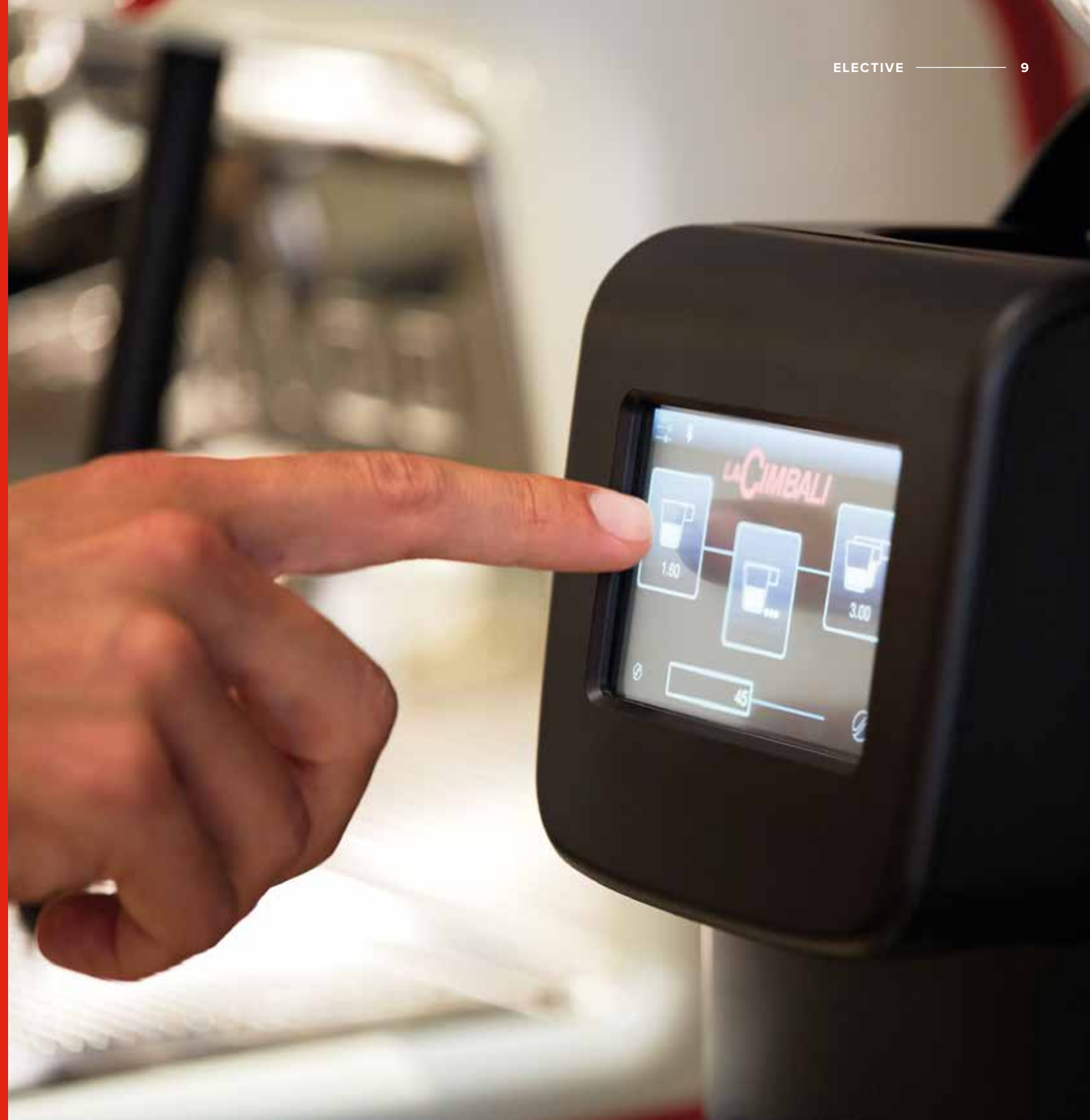
DER NEUEN
GENERATION

The 4.3" touchscreen display is easy to use and completely customisable. This starts with the look, the appearance, which is left to the discretion of the barista.

But there's more: in just a few steps, you can adjust the Elective grinding settings to ensure you get the result you want, every single time. The barista is also responsible for selecting and configuring programmes, while a set of pre-programmed settings is also provided.

Das 4.3" Touch-Display ist leicht zu benutzen und vollkommen personalisierbar. Das fängt schon beim Look und dem Aussehen an, die ganz vom Barista bestimmt werden.

Aber noch mehr: mit nur wenigen Befehlen kann man nämlich das Mahlwerk der Elective regulieren, um jedes Mal das erwünschte Ergebnis zu erzielen. Auch die Wahl und Konfiguration der durchzuführenden Programme stehen dem Barista zur Verfügung – er kann sich stets auf ein Set von maßgeschneiderten Einstellungen verlassen.





INTEGRATED WORKING CYCLE

INTEGRIERTER ARBEITSZYKLUS

Much of what's innovative about Elective is invisible to the naked eye. The motor of the grinder, for example, is equipped with a low-energy-consumption inverter, which ensures consistent standards over time, even during intense levels of use in peak times.

On top of that, the ventilation system used by Elective is able to keep the temperature of the grinder, beans and ground coffee constant, thus ensuring that the resultant coffee is both unaltered and uncompromised.

Vieles der Innovation von Elective ist unsichtbar. Der Motor der Kaffeedosiermühle ist zum Beispiel mit einem energieeffizienten Inverter versehen, der eine konstante Leistung auch nach intensiver Benutzung während der Stoßzeiten garantiert.

Darüber hinaus bewahrt das für Elective angewandte Lüftungssystem die Temperatur des Mahlwerks, der Bohnen und des Gemahlene konstant, um einen Kaffee ohne Entstellungen oder Kompromisse zu gewährleisten.

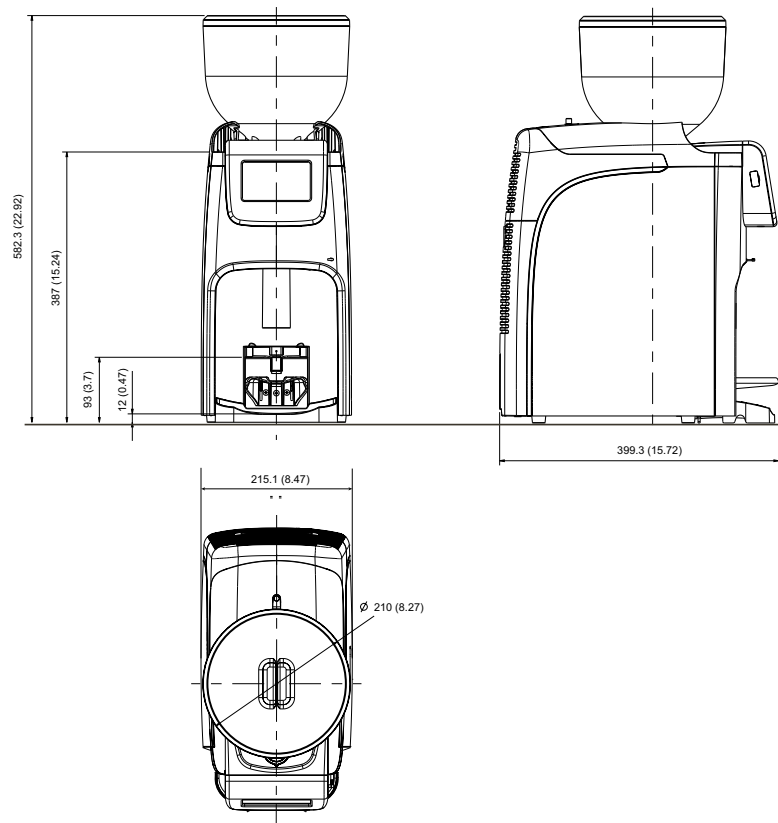


ACCESSIBILITY

ZUGÄNGLICHKEIT

Simple, immediate and safe: with Elective, the specialized technician takes just a few, simple and safe steps to access the product components in order to check their status, make any adjustments and complete the cleaning cycle.

Leicht, unmittelbar und sicher: mit nur wenigen Handgriffen kann man bei der Elective schnell auf die Komponenten des Produkts zugreifen, um deren Zustand zu überprüfen, die notwendigen Einstellungen vorzunehmen und die wöchentliche Reinigung durchzuführen.



	Elective
Grindstones Mahlscheiben	Flat Flach
Output Stundenleistung	4.1 g/s* 0,14 oz/s*
Grindstones' diameter Mahlscheiben Durchmesser	64 mm 2,52 in
R.P.M. (at 50Hz) Motordrehzahl (bei 50Hz)	1450 RPM
Capacity of the coffee bean container Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters	1,5 - 1,7 kg 3,53 lb
Weight Gewicht	19 kg 33,1 lb
Dimensions L x D x H (mm/inch) Abmessungen L x B x H (mm/in)	215 x 400 x 580 8,7 x 15,7 x 24,6
Installed power at Installierte Leistung bei	(W) 320 (220 - 240V ~ 50 - 60 Hz 220V ~ 60Hz)



* These data refer to grinding for an Italian espresso coffee * Die angegebenen Daten beziehen sich auf den Mahlgrad für italienischen Espresso





PUBLICIMBALI 16-481

Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

 [lacimbaliofficialpage](https://www.facebook.com/lacimbaliofficialpage)  [lacimbali_official](https://www.instagram.com/lacimbali_official)

