

# KAFFEEKULTUR FÜR KENNER UND KÖNNER

Siebträger-Espressomaschinen  
für professionelle Anforderungen



# HIGHEND-MODELL FÜR DESIGN-LIEBHABER

Die Siebträger-Espressomaschine „Diva“ unterstützt die Zubereitung klassischer Kaffeespezialitäten durch ein technisches Topniveau. Durch die Ein-Boiler-Technologie bringt sie Leistung ohne Ende, zugleich vereint sie diese mit der Individualität eines Multiboilers: So kann für jede Produkttaste eine individuelle Auslauftemperatur festgelegt werden, auch Temperaturschwankungen innerhalb eines Brühvorgangs sind ausgeschlossen. Neben der Temperaturkontrolle und einer geringen Umweltbelastung punktet die CARIMALI Diva mit ihrem schicken Retrodesign und der farbigen Beleuchtung, die ganz individuell ausgewählt werden kann. Der Siebträger verfügt über einen Cappuccinatore sowie optional über einen programmierbaren Barista-Steam und ist in Schwarz, Weiß oder in Edelstahl-Optik erhältlich.

	2-gruppig	3-gruppig
Netzanschluss:	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	4300 W	5500 W
Absicherung:	3 x 16 A	3 x 16 A
Auslaufhöhe:	145 mm	145 mm
Wasseranschluss:	3/8"	3/8"
Nettogewicht:	71 kg	88 kg
Bruttogewicht:	89 kg	110 kg
Kesselvolumen:	11,5 l	16,0 l
Abmessungen (B x H x T in mm):	800 x 574 x 515	1020 x 574 x 515



## CARIMALI Diva



**KOMPETENZ FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT**



## HANDWERK TRIFFT HIGHTECH



Der einmalige Geschmack perfekter Kaffeespezialitäten braucht Espresso-Maschinen, die aus der Bohne auch das Beste herausholen. Mit unseren klassischen Siebträgermaschinen und Hochleistungsmühlen haben wir uns mit ganzer Leidenschaft der Profi-Kaffeequalität verschrieben.

### Kaffeemaschinenkompetenz seit 1919

Im Bereich traditioneller Espressomaschinen arbeitet COFFEMA seit über vier Jahrzehnten mit dem italienischen Hersteller CARIMALI zusammen. Seit fast 100 Jahren steht die Traditionsmarke für ständige Patente und Innovationen und ist heute der Inbegriff für gutes Design und eine überlegene Technik. Durch regen Know-how-Transfer zwischen COFFEMA und CARIMALI ist eine Produktpalette entwickelt worden, die die handwerkliche Zubereitung aufs Beste mit modernen Digitalfunktionen verknüpft. Nicht zuletzt der hohe Designanspruch macht unsere Siebträger zur ersten Wahl bei allen, die ihren Gästen einen ganz besonderen Kaffeegenuss anbieten möchten.

Fast ebenso wichtig wie eine gute Maschine ist ein exzellenter technischer Service: Hier spielt COFFEMA ihre ganze Stärke aus und beweist eine beispiellose Nähe zum Kunden. Unsere 100 Techniker stehen Ihnen und Ihrem Team mit ihrem umfassenden Wissen und den hoch entwickelten Service-Tools 365 Tage im Jahr zur Seite. Damit Ihr Kaffeegeschäft läuft und läuft und läuft ...



**KOMPETENZ FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT**

## TRADITIONALIST IN KOMPAKTER FORM

Die CARIMALI Cento bereitet rund um die Uhr eine breite Auswahl an köstlichen Espresso-Spezialitäten. Und das in Spitzenqualität. Dazu punktet der kompakte Siebträger mit traditionellen Formen. Klare Linien und gekonnt gesetzte Retro-Akzente entfalten ihre Wirkung in edlem Weiß oder elegantem Schwarz. Die CARIMALI Cento ist als 1-, 2- oder 3-gruppige Ausführung zu haben. Alle Komponenten sind hochwertig gefertigt und überzeugen durch ihre Leistung: automatische Dosiersteuerung, doppelte Dampfhebel (ab 2-gruppiger Ausführung), Heißwasserentnahme mit zwei programmierbaren Dosiermengen und stabile Wassertemperaturen durch elektronische Überwachung des Boilers. Die breite Tassenablage aus Edelstahl kann standardmäßig beheizt werden. Mit all diesen Features beweist die CARIMALI Cento: Großartige Qualität braucht keine großen Abmessungen.



	1-gruppig	2-gruppig	3-gruppig
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1850 W	3050 W	4250 W
Auslaufhöhe:	83 mm	83 mm	83 mm
Auslaufhöhe (hohe Version):	133 mm	133 mm	-
Wasseranschluss:	3/8"	3/8"	3/8"
Nettogewicht:	25 kg	46 kg	59 kg
Bruttogewicht:	42 kg	60 kg	73 kg
Kesselvolumen:	4 l	10,5 l	14 l
Abmessungen (B x H x T in mm):	350 x 497 x 557	722 x 497 x 557	942 x 497 x 557

## CARIMALI Cento

## CARIMALI Bubble



*Angesagt: Die CARIMALI Bubble kommt im weicheren Bubble-Look mit einer leicht gerundeten weißen Außenhülle. (CARIMALI Bubble nur als 1- oder 2-gruppige Ausführung)*

## TOPSELLER FÜR JEDEN ANSPRUCH

Im schicken Edelstahlfinish der CARIMALI Eta Beta spiegelt sich das zufriedene Lächeln des Baristas, wenn er den perfekten Latte macchiato vollendet. Für das Milchaufschäumen bietet ihm die CARIMALI Eta Beta verschiedene Möglichkeiten: manuell über das Dampfschwert oder vollautomatisch über den Cappuccinatore. Optional ist der Barista-Steam im Angebot, ein spezieller Dampfhahn, mit dem sich ohne Übung vollautomatisch der gewünschte Milchschaum in der optimalen Temperatur herstellen lässt. Für ein perfektes Ergebnis! Die Auslaufhöhe von 145 mm und die klappbaren Tassentische tun ihr Übriges, um die CARIMALI Eta Beta zum Garant für perfekte Kaffeezubereitung zu machen.

### CARIMALI Eta Beta

	2-gruppig	3-gruppig
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	3500 + 350 W	4500 + 350 W
Absicherung:	1 x 16 A	3 x 16 A
Auslaufhöhe:	145 mm	145 mm
Wasseranschluss:	3/8"	3/8"
Nettogewicht:	55 kg	70 kg
Bruttogewicht:	67 kg	86 kg
Kesselvolumen:	13,5 l	20 l
Abmessungen (B x H x T in mm):	660 x 525 x 550	880 x 525 x 550



# KRAFTPAKET IM MODERNEN LOOK

Die CARIMALI Kicco macht das Bedienen einer Espressomaschine zum Vergnügen. So schwungvoll wie Sie vor den Augen Ihrer Gäste köstliche Kaffeespezialitäten kreieren, so schwungvoll zeigt sich auch das Design, ob in der weißen, der roten oder der schwarzen Farbvariante. In der weißen Ausführung werden die eleganten Seitenteile und die Brühgruppen durch modernste LED-Technik beleuchtet. Hier können Sie für Ihre individuelle Atmosphäre aus fünf Farben wählen. Alle Varianten punkten durch ihre Variabilität. Zur Auslaufhöhe von 145 mm kommen klappbare Tassentische und auch für das Milchaufschäumen ist die CARIMALI Kicco gut gerüstet: manuelles Dampfschwert, automatischer Cappuccinatore oder optionaler Barista-Steam (Dampfhahn mit Temperaturfühler).

## CARIMALI Kicco

	1-gruppig	2-gruppig	3-gruppig
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2800 + 350 W	3500 + 350 W	4500 + 350 W
Absicherung:	1 x 16 A	1 x 16 A	3 x 16 A
Auslaufhöhe:	145 mm	145 mm	145 mm
Wasseranschluss:	3/8"	3/8"	3/8"
Nettogewicht:	38 kg	51 kg	64 kg
Bruttogewicht:	48 kg	67 kg	84 kg
Kesselvolumen:	8 l	13,5 l	20 l
Abmessungen (B x H x T in mm):	568 x 532 x 561	788 x 532 x 561	1008 x 532 x 561



# STYLISCHER HINGUCKER MIT VIEL WAHLFREIHEIT

Diese kompakte und nur gut 20 Kilo leichte Espressomaschine ist wortwörtlich genial, denn sie holt das Beste aus der Bohne. Zudem begeistert sie mit ihrem Edelstahllook im Retrodesign und passt damit perfekt in moderne Foodtrucks, kleine gastronomische Betriebe oder anspruchsvolle Büros. Die fünf großen Produkttasten und die intuitiv erfassbaren Grafiken sind leicht zu bedienen, Heißwasser und Milchschaum im Handumdrehen zubereitet. Für größtmögliche Wahlfreiheit stehen sowohl ein integrierter Wassertank als auch ein Festwasseranschluss zur Verfügung. Die CARIMALI Genius kann mit Kaffee kapseln oder frisch gemahlenem Kaffee verwendet werden, ein Heißwasserhahn für Tee und der Dampfhebel vervollständigen die hohe Flexibilität.

## CARIMALI Genius

	1-gruppig
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	3200 W
Absicherung:	1 x 16 A
Auslaufhöhe:	78,4 mm
Wasseranschluss oder Tank:	wahlweise
Nettogewicht:	23 kg
Bruttogewicht:	28 kg
Kesselvolumen:	0,6 l
Abmessungen (B x H x T in mm):	342 x 449 x 448



### Grunddaten CD-Espressomühlen

Netzanschluss	230 V
Leistungsaufnahme	250 W
Kapazität Bohnenbehälter	ca. 0,5 kg
Abmessungen (B x H x T in mm)	194 x 430 x 308



**COFFEMA**  
INTERNATIONAL

KOMPETENZ FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT

**CX/CXA****CXD****CXT****CXDT**

## GENUSSOPTIMIERUNG – MÜHLEN UND MILCHKÜHLER

**M**aschine, **M**ühle, **M**ischung, **M**ensch – vier Hauptfaktoren entscheiden über die Qualität eines Espressos. Wenn Sie zur professionellen Siebträgermaschine gleich die passende Hochleistungsmühle wählen, haben Sie zwei der vier „M“ bereits perfekt im Griff. Die qualitativ hochwertigen Espressomühlen von COFFEMA stehen immer für ein herausragendes Mahlergebnis. Faktor vier ist der Mensch – für den bestmöglichen Umgang mit den modernen Siebträgern bietet COFFEMA eigene Baristaseminare an. Sprechen Sie uns bitte an!

Das fünfte „M“ steht für die **M**ilch: Die praktischen COFFEMA-Milchkühler haben ein Fassungsvermögen von bis zu 5 Liter Milch und ergänzen in ihrem kompakten Design die CARIMALI-Siebträgermaschinen aufs Beste.

### Grunddaten COFFEMA-Espressomühlen

	CX/CXA/CXD	CXT	CXDT
Netzanschluss	230 V	230 V	230 V
Leistungsaufnahme	400 W	800 W	480 W
Kapazität Bohnenbehälter	ca. 1,4 kg	ca. 1,4 kg	ca. 1,4 kg
Abmessungen (B x H x T in mm)	220 x 600 x 370	250 x 635 x 360	230 x 600 x 370

### COFFEMA-Abschlagkästen (B x H x T in mm)



Edelstahl Exklusiv 1  
230 x 110 x 400



Edelstahl Exklusiv 2  
320 x 110 x 450

### Grunddaten COFFEMA-Milchkühler

	KS1 (schwarz oder weiß)	KS5
Netzanschluss	230 V	230 V
Kapazität	1 l	5 l
Abmessungen (B x H x T in mm)	150 x 315 x 270	204 x 330 x 430



Coffema International GmbH  
 Obenhauptstraße 7, 22335 Hamburg, Deutschland  
 Tel. +49 40 500 25 -0, Fax +49 40 500 25 -111  
 vertrieb@coffema.de, www.coffema.de

