



Alles für Kaffee

LA CULTURA DEL CAFFÈ



Die passenden
Maschinen

**NEW: La Cimbali
M200, FAEMINA**

Die beste Service-
Mannschaft



LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ

MACHEN WIR DEN BESTEN KAFFEE

La Cultura del Caffè bietet **alles für Kaffee**.
Beste **Maschinen**, perfekte Milchportionierung
bis hin zu **Schulungen**,
damit auch Sie zum Kaffeexperten werden.

WIR WISSEN, WAS DIE GASTRONOMIE BRAUCHT.

Trendige Coffeeshops, gemütliche Kaffeehäuser,
die Haubengastronomie – sie alle
zählen zu unseren Kunden. Ein Mix mit unterschiedlichen
Bedürfnissen. Wir haben passende Lösungen für alle.

Die Betreuung der Key-Accounts wird österreichweit von
der La Cultura del Caffè übernommen.



GÜNTHER
STÖLNER
CEO CIMBALI AUSTRIA

**ALLES FÜR KAFFEE.
UND DAS SEIT ÜBER 30 JAHREN.**

Die Ansprüche an Kaffee und dessen
Zubereitung steigen von Jahr zu Jahr.
Wir bemühen uns täglich, das Beste
aus dem Produkt zu holen. Eine Heraus-
forderung, die wir leben – und lieben!

KAFFEE VERBINDET

Für La Cultura del Caffè ist Kaffee ein Erlebnis,
das jeder Mensch mit all seinen Sinnen erfahren kann – und
uns alle verbindet.

So unterschiedlich wir sind, so unterschiedlich sind auch die Vorlieben,
wenn es um die Kaffeezubereitung geht.
Vom klassischen Espresso über modernen Flatwhite bis hin zum hippen
Filterkaffee, im Sommer auch gerne auf Eis.

Kaffee und dessen Genuss kennt keine Grenzen!



Ob im Office, an der Raststation oder beim Frühstück im Boutique-Hotel:
Wir kümmern uns um die passende Espressomaschine.

LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ
on Tour



VIENNA COFFEE FESTIVAL
Life is better with good coffee
– deshalb sind wir Fixstarter
beim Kaffee-Event in Wien.



**IN GANZ
ÖSTERREICH**
Mit unseren zwei Standorten
in Krems und Graz. Plus einer
Service-Mannschaft, die im
ganzen Land unterwegs ist.



**ONLINE
COFFEE NEWS**
Mit unserem
„Bean Talk“ auf
YouTube

BRINGING YOU
TO THE NEXT LEVEL



LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ



LA CIMBALI M200

DIE SIEBTRÄGER-MASCHINE FÜR PROFESSIONALS

A star is born: Lange haben Ingenieure, Produktionstechniker und Baristi an der La Cimbali M200 getüftelt. Jetzt ist die Siebträger-Maschine auf dem Markt – eine **High-End-Lösung für Gastronomie und Hotellerie**. Bahnbrechend: die niedrige Konstruktion, die den Blickkontakt zwischen Barista und Kunde ermöglicht.

Mit der PourOver-Funktion legt Gruppo Cimbali eine professionelle Lösung für **Filterkaffee** vor: die La Cimbali M200 hat diese Funktion bereits integriert.

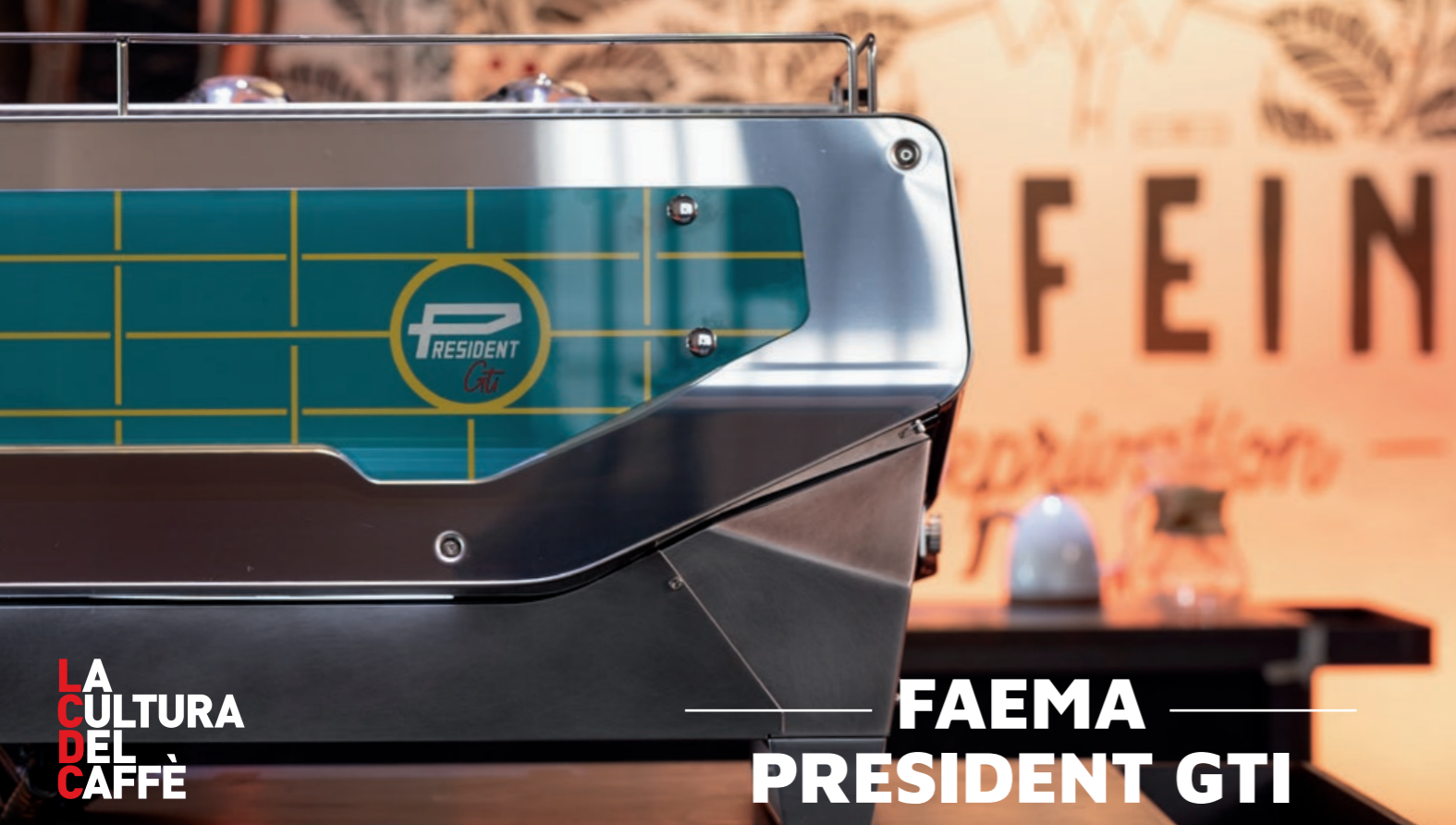


LA CIMBALI S 20

DER ALLROUNDER FÜR DEN SELF-SERVICE

Bequemer geht's nicht: Die S20 ist ein **Vollautomat**, der alle Wünsche erfüllt. Absolut zuverlässig, individuell programmierbar, bis zu 200 Tassen pro Tag. Wählen Sie aus einem reichhaltigen Getränkemenü. Einfach per Knopfdruck.





LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ

FAEMA PRESIDENT GTI

Design und Stil machen die neue **Faema President** zu einer einzigartigen Maschine. In der GTi-Version kann die Rückwand durch Variation von zahlreichen Materialien und grafischen Designs **individuell gestaltet** werden.

FAEMA



FAEMINA HOME SOLUTION

Die kompakte Siebträgermaschine für **zu Hause** oder fürs **Büro**.

Die FAEMINA kann nicht nur Espresso & Cappuccino, sondern auch Filterkaffee dank integrierter PourOver-Funktion.



MARCO SO GELINGT FILTERKAFFEE IMMER.

Filterkaffee feiert sein Comeback. Marco ist einer der Marktführer in Sachen Filterkaffee-Maschinen.

Im Vergleich zu früher hat sich die Zubereitung komplett verändert: Eine exakt einstellbare Brühtemperatur garantiert die ideale Extraktion des Kaffeemehls. Wassermenge und Zeit lassen sich individuell einstellen.

Bieten Sie Ihren Kunden **konstante Qualität beim Filterkaffee**. Auch wenn es schnell gehen muss.

marco



SLAYER DIE ULTIMATIVE MASCHINE FÜR BARISTAS

Für alle, die keine Kompromisse eingehen und das **pure Kaffee-Handwerk** leben wollen.

Kenner sagen: SLAYER liefert dank patentiertem Nadelventil und absoluter Temperaturstabilität die **besten Shots** der Welt.



SLAYER
espresso machines





EINFACH PER EASYTOUCH ZAPFEN

Milch, Cold Brew, Iced Tea, Wasser, Säfte, Sirup: Mit **SILEXA Barista MultiTap** zapfen Sie **bis zu 4 Produkte Ihrer Wahl** per Easytouch. Display und Füllmengen können Sie individuell anpassen. Alle Produkte kommen direkt aus der Kühlung. Absolut **hygienisch**, dank dem integrierten Spülsystem.

So gelingt Latte Art:

SILEXA Barista MultiTap liefert selbst zu Stoßzeiten perfekt gekühlte Milch, die Basis für konstant cremigen Milchschaum – und für Ihre Latte Art-Kreationen.



Hygienisch:
Milch, Cold Brew
Iced Tea, Wasser,
Säfte & Sirup direkt
aus der Kühlung
zapfen

NACHHALTIG DER BESTE GESCHMACK

MIT RECYCELBAREN WASSERFILTERN BESTE ERGEBNISSE ERZIELEN

Perfekt abgestimmtes Wasser schützt nicht nur Ihre Espressomaschine, sondern ist auch die Basis für **beste Ergebnisse beim Geschmack**. In Österreich können wir uns über tolle Trinkwasser-Qualität freuen. Nicht immer bedeutet diese aber, dass das Wasser aus der Leitung auch für die Kaffee-Zubereitung geeignet ist.

Wasserfilter entfernen Schmutzpartikel im Wasser und regulieren die Mineralien, die für eine konstante Kaffeequalität so wichtig sind. Für unsere Kaffeemaschinen wollen wir Wasser mit möglichst wenig Kalk und Gips, damit diese nicht kaputtgehen. Ebenso leidet die Creme beim Espresso unter zu kalkhaltigem Wasser.

Tolle Maschine, tolle Röstung.
Trotzdem schmeckt der Kaffee nicht?
Kann am Wasser liegen.



Was wir tun – mit dem
Water Lab der Firma BRITA:

Wir analysieren Ihr Rohwasser umfassend und stellen den Wasserfilter genau auf Ihren Verschnitt ein. So erzielen Sie die besten Ergebnisse. Der Wasserfilter lässt dann einen gewissen Prozentsatz Ihres Rohwassers durch den Filter laufen und hält unerwünschte Mineralien zurück.

Doppelt nachhaltig:
La Cultura del Caffè
setzt auf recycelbare
Wasserfilter von
BRITA und auf
Ökostrom.



recommended by





LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ

KURSE

FÜR KAFFEE-LIEBHABER

Kaffee erleben
Espresso Basis
Basic Brewing
Latte Art

Alle Kurse und Termine
auf www.lcdc.at



MUMAC BARISTA TRAINING FÜR DIE GASTRONOMIE

Welche Skills braucht man, um als Barista zu arbeiten? Genau diese! Das MUMAC BARISTA TRAINING ist eine Ausbildung aus 5 Modulen. Auf Wunsch kann man mit dem MUMAC Master-Barista seine Technik noch krönen. Ein Mehrwert für alle: Inhaber, Barista und Kunden.



MUMAC ACADEMY FÜR KAFFEEGENUSS

Umfangreiches Kaffee-Wissen:

Die MUMAC Academy – Accademia della Macchina per Caffè – bietet Schulungen und Kurse. An den sieben Akademiestandorten in Mailand, London, Istanbul, Palau, Barcelona, Krems und Graz treffen einander Kaffeeliebhaber und Spezialisten.

KAFFEE VERSTEHEN. VON DEN BESTEN LERNEN.

Das Lehrpersonal ist renommiert, der Ruf international. Alle unsere Trainer haben von der SCA zertifizierte Ausbildungen absolviert.



Follow us on **instagram**
[@mumacacademyaustria](https://www.instagram.com/mumacacademyaustria)

BENJAMIN GRAF

SCA zertifizierter Trainer
Leiter MUMAC Academy KREMS & GRAZ
Latte Art Champion 2014, 2016 & 2017
Cafetier des Jahres 2016 & 2017
Arabica Q-Grader

MARTIN HÖLD

SCA zertifizierter Trainer
MUMAC Academy KREMS & GRAZ

STEFAN GRABNER

SCA zertifizierter Barista
MUMAC Coffee Academy GRAZ



ZERTIFIZIERTE TRAINER





Rainer Ginsthofer
Service-Management

Othmar Meidl
Prokurist und
Service-Leitung

SERVICE, AUF DAS MAN SICH VERLASSEN KANN.

UNSER SERVICE-TEAM

Unser Gruppo Cimballi-Service-Team ist für Sie und Ihre Maschine **rund um die Uhr im Einsatz – in ganz Österreich**. Wenn Sie ein Problem mit Ihrer Maschine haben, lösen wir es telefonisch oder wir kommen noch am selben Tag zu Ihnen. Damit Sie so wenig Zeit wie möglich verlieren und alles wieder rund läuft.

Übrigens: Unsere Techniker werden regelmäßig an der MUMAC TECH ACADEMY in Mailand auf Neuerung unserer Produkte trainiert.



GRUPPO
CIMBALI

SERVICE-TEAM
0800-240017



Günter Stölner
Geschäftsführung

Mario Kränister
Prokurist und
Verkaufsleitung

Markus Haumer
Beratung & Verkauf

Yannick Wegger
Beratung & Verkauf

LA
CULTURA
DEL
CAFFÈ



TEAM

PROFIS FÜR KAFFEE

La Cultura del Caffè – dahinter stehen **an die 30 Profis für Kaffee**, die rund ums Jahr für Sie da sind. Angefangen von der Planung Ihres gastronomischen Angebots über die Wahl der passenden Espressomaschine bis hin zur regelmäßigen Wartung. Auf unser Team können Sie sich verlassen. So wie auf unsere gut ausgestattete **Flotte an Service-Fahrzeugen**, die in ganz Österreich für Sie unterwegs ist.



Von der Verrechnung bis zur Bestellung von Ersatzteilen: Unser **Office- und After Sales-Team** sorgt dafür, dass alles wie am Schnürchen läuft – und dass Sie immer genau das bekommen, was Sie brauchen.

Nina Karl, Carina Dworschak, Beate Rosner und Elke Schilböck schauen drauf.



LA CULTURA DEL CAFFÈ

Alles für Kaffee.

Training by



Service by



Wir sind Vertriebspartner von



ZENTRALE

Kremstalstraße 45, A-3500 Krems an der Donau
Tel.: +43 (0) 2732/70655

MUMAC ACADEMY KREMS

Judengasse 6, A-3500 Krems an der Donau
Tel.: +43 (0) 664/912 62 30

SCHAURAUM & MUMAC ACADEMY Graz

Gewerbeparkstraße 3, A-8143 Dobl (Graz Umgebung)
Tel.: +43 (0)664/357 75 07



OFFICE@LCDC.AT . WWW.LCDC.AT