Anteprima Host - La Spaziale: efficienza e alte prestazioni

s8-ek-ta-2-gruppi-12bdcc73

La serie di macchine per caffè espresso S8-S9 La Spaziale è l’erede della nota S5 che ha ormai compiuto 7 anni di successi. Le S8-S9 presentano una rinnovata estetica della carrozzeria e mantengono funzioni e caratteristiche tecniche.

L’aspetto più importante di queste macchine è la termoregolazione elettronica, vale a dire il controllo elettronico della temperatura che si imposta dal pannello dei comandi, dotato anche di bargraph luminoso che segnala la temperatura di erogazione in ogni momento.

La regolazione precisa e sensibile della temperatura di lavoro della macchina è essenziale quando si desidera garantire un ottimo e costante risultato in tazza, con qualsiasi miscela utilizzata.

La serie di macchine S8-S9 può essere dotata di funzioni opzionali che ne incrementano l’efficienza rispondendo alle diverse esigenze dei professionisti. Per chi utilizza diverse miscele di caffè, ad esempio, le S8-S9 permettono di controllare e regolare la temperatura di ciascun gruppo erogatore in maniera diversificata e indipendente (ITC).

Un'altra funzione disponibile è la gestione di una lancia vapore aggiuntiva con una sonda incorporata (MAT) per l’emulsione automatica del latte a temperatura regolabile.

Infine, La Spaziale ha sviluppato per questi modelli un sistema automatico di impostazione degli interventi di manutenzione programmata, quali ad esempio il controllo dell’usura dei gruppi, il controllo della depurazione dell’acqua e la sostituzione delle cartucce per gli addolcitori, programmabili sulla macchina attraverso un display esterno.

Le principali caratteristiche della gamma S8-S9:

Termoregolazione elettronica della caldaia

Visualizzazione temperatura della caldaia tramite bargraph luminoso

Funzione di incremento automatico della temperatura di lavoro

Gestione allarmi e anomalie di funzionamento

Rubinetti vapore azionati da leva nella S9 e da manopola nella S8.

S2: estetica moderna e robustezza per la entry level

Un design raffinato e accattivante è possibile anche per le macchine entry level e La Spaziale S2 ne è la concreta dimostrazione: una macchina progettata sui principi di robustezza - l'intera carrozzeria è in acciaio inox - qualità e affidabilità dei componenti al fine di garantire un alto livello di prestazioni. Anche per le macchine di prima entrata, infatti, l'obiettivo è quello di assicurare un prodotto ottimale all'utente finale in termini di efficienza e prestazioni. L'azienda ha scelto di abbinare a queste caratteristiche un design moderno e dinamico, differenziato dalle precedenti linee della gamma entry level, anche per la possibilità di arricchire i fianchi della macchina con led luminosi. La S2 - con e senza fianchi illuminati - è disponibile a 1,2 e 3 gruppi, nelle versioni elettronica con dosatura programmabile, semiautomatica ad erogazione continua e nella versione compatta 2 gruppi con caldaia 5 litri (S2 SPAZIO).

La novità assoluta è l'introduzione della versione TA ("take away") anche per il modello S2, ossia l'opzione che consente di erogare il caffè anche nei bicchieri più alti, tipici del caffè a portar via, grazie ad una distanza di 16 cm tra il beccuccio erogatore e la bacinella.