Mina SmartBar: molto meglio di una macchina espresso a più gruppi

seoul-sapoon-sapoon-b-19165bcd

Mina, la macchina espresso professionale a un gruppo Dalla Corte, permette un’impronta nuova e razionale del banco bar offrendo estrazioni su misura per ogni caffè. Il giusto mix di tecnologia ed estetica che migliora il coffee shop regalando ai clienti un’esperienza unica.

Disponendo di più Mina, si può decidere di sistemarle all’interno del locale in maniera del tutto indipendente, creando diversi coffee corner: una flessibilità impossibile da raggiungere con una sola macchina tradizionale a più gruppi.

Da questa intuizione è nato il nuovo sistema modulare MinaSmartBar, composto da 2 o 3 Mina e altrettanti macinacaffè Max: un “pacchetto” innovativo, flessibile e di sicuro impatto per qualsiasi locale.

Una delle applicazioni più interessanti di questa nuova concezione di coffee shop si trova al CafèSapoonSapoon di Seoul (Corea), un Paese sempre alla ricerca di gusti e tecniche particolari, dove il nuovo concetto proposto da Dalla Corte è guardato con molto interesse e curiosità. Al suo interno, la presenza di più postazioni permette di servire un maggior numero di clienti contemporaneamente, dedicando loro del tempo di qualità: il barista può spiegare le caratteristiche del caffè, il tipo di estrazioni e gli aromi in tazza, dando valore aggiunto all’intero rituale del caffè. La semplice pausa caffè diventa un’esperienza di gusto che appaga e conquista.

Mina è dotata del sistema di controllo digitale del flusso d’acqua DFR (Digital Flow Regulation) e la sua esclusiva app di controllo permette di avere più postazioni indipendenti all’interno del locale. L’app dedicata dà il pieno controllo sulla macchina: permette di gestire più Mina contemporaneamente, passando dall’una all’altra con un semplice tocco direttamente dal device. Si possono creare diverse ricette di estrazione per ogni caffè, salvarle nella libreria e assegnarle a ciascuna delle macchine presenti nel locale. Sarà così possibile servire caffè diversi e per ognuno scegliere il corretto profilo di

estrazione, in un attimo.

“Giocando” con il flusso d’acqua, si possono impostare ricette differenti d’estrazione per lo stesso caffè, dunque di offrire un’esperienza di gusto nuova e sorprendente peril cliente che potrà degustare la stessa miscela o monorigine con diversi sentori in tazza, sottolineando ad esempio la dolcezza o una piacevole acidità.

www.dallacorte.com