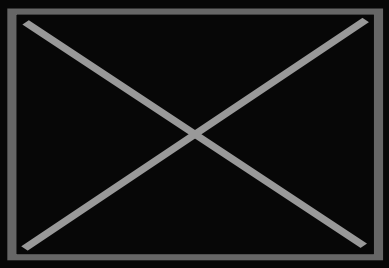
La Spaziale ad Host con due grandi novità

spaz2-4e56e67e

Ormai da tempo consolidata, la presenza de La Spaziale a Host si fa sempre più forte e quest’anno verrà presentata al suo stand K50 L39 (Pad. 24) la nuova S8-S9 DSP. Alla luce del successo e della crescente domanda di questo modello in tutto il mondo, La Spaziale ha deciso di accompagnare l’upgrade tecnologico di questa serie a un vero e proprio restyling nelle versioni due, tre e quattro gruppi per renderla più attraente e in sintonia con gli arredi e le cromie dei locali di oggi. Da qui nasce l’inserimento di finiture laterali con led RGB che cambiano colore in base allo stato della macchina e l’introduzione di LED per illuminare il piano di lavoro, focalizzando l’attenzione sulla preparazione del caffè ed evitando contestualmente di falsare la percezione cromatica del caffè erogato. In sintonia con l’ammodernamento della carrozzeria, sono state ridisegnate la linee del contenimento tazze posteriore e laterale per aumentare la capienza del piano tazze. Sono stati ridisegnati inoltre i tasti erogazione sul pannello frontale delle macchine. L’attuale bargraph luminoso utilizzato per indicare la temperatura di lavoro è stata sostituito da un display che consentirà l’immediata visualizzazione dei parametri della macchina e una maggiore interazione con l’utente attraverso una serie di simboli corrispondenti alle varie funzioni attivate.

Per quanto riguarda l’upgrade tecnologico, prima tra tutte le novità è l’introduzione della funzione Eco, nata dall’esigenza di contribuire alla riduzione del consumo energetico della macchina. Premendo il pulsante Eco, il barista potrà infatti portare la macchina in uno stato di "Energy saving", riducendo così il consumo di energia del 15%. Questa funzione di serie si andrà a unire alla funzione di Erogazione Acqua Calda Temporizzata con la possibilità di aggiungere come optional la regolazione della temperatura in uscita per tè e infusi, conosciuta all’estero con il termine “Economizer”. Quest’ultima consente di miscelare l’acqua della caldaia con quella fredda proveniente dalla rete idrica per ottenere la temperatura corretta per la preparazione di tè e infusi contribuendo a un notevole risparmio energetico. La nuova S8-S9 DSP è stata infine dotata di una sonda di termoregolazione di ultima generazione al fine di assicurare il massimo controllo e mantenimento della stabilità termica della macchina.



L’introduzione della funzione Spazio_net

In aggiunta a questi aggiornamenti, sarà presentata a Host una nuova funzione: l’innovativo sistema di connettività che coinvolgerà le serie S5 e S8-S9 DSP da due, tre e quattro gruppi. Una scelta ragionata quella di lanciare questa funzione sui prodotti della media gamma per renderla fin da subito più accessibile al grande pubblico.

Si tratta dell’introduzione di una tecnologia che consentirà di geolocalizzare le macchine La Spaziale e monitorarne a distanza i parametri, le funzionalità, le impostazioni ed eventuali anomalie di funzionamento. Tutto ciò avverrà grazie a un router inserito all’interno della macchina che ne catturerà i dati e li invierà a una piattaforma web a cui il torrefattore, l’assistenza tecnica e La Spaziale avranno accesso tramite proprie credenziali. In questo modo potranno analizzare i dati sulla base delle loro specifiche necessità e importare direttamente i parametri delle macchine per gestirle e controllarne al meglio le performance.

Grazie a Spazio_net il torrefattore potrà monitorare costantemente lo stato delle sue macchine, conteggiando l’esatto numero di estrazioni di caffè erogate giorno per giorno in modo tale da pianificare e programmare le scorte e le relative consegne. Potrà inoltre accertarsi della correttezza dei parametri di erogazione e delle condizioni di manutenzione ordinaria della macchina per intervenire tempestivamente sulla qualità del prodotto erogato. Infine sarà costantemente aggiornato su eventuali malfunzionamenti e, in caso di guasti, potrà pianificare in maniera efficiente gli interventi di manutenzione. Nel caso in cui, ad esempio, gli venisse notificato un problema nell’erogazione scorretta del caffè, potrà risolverlo modificando i parametri della macchina da remoto, prima di ricorrere all’assistenza tecnica.

Per quanto riguarda l’assistenza tecnica, quest'ultima riceverà un feedback in tempo reale sullo stato della macchina (eventuali allarmi o anomalie) per poter intervenire con tempestività o pianificare gli interventi di manutenzione programmata, assicurandone così la massima efficienza e redditività. I gestori di bar, caffetterie o catene di locali avranno l’opportunità di analizzare i dati di consumo e i tempi di lavoro delle attrezzature, effettuando un’analisi di produttività e redditività del proprio business.

Questo sistema è stato messo a punto dal team di Ricerca e Sviluppo de La Spaziale dopo anni di raccolta di feedback e segnalazioni di esigenze da parte di clienti, torrefattori e distributori nel mondo che desideravano gestire con maggiore efficienza il proprio parco macchine, garantendo loro controllo, costanza e qualità che dà sempre caratterizzano il lavoro de la Spaziale. Presso lo stand dell'azienda bolognese a Host sarà connessa una S9 DSP 2 gruppi presente sul banco di esposizione. In questo modo si potranno verificare da vicino tutti i dati della macchina e dimostrare "live" le attività di intervento che potranno essere effettuate grazie al sistema Spazio_net.