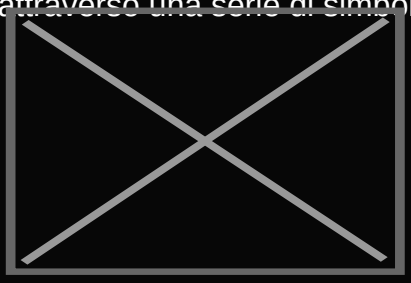
La Spaziale è sponsor a Sigep 2018 con importanti novità

spaz2-4e56e67e

La Spaziale parteciperà alla 39° edizione di Sigep (Rimini, 20-24 gennaio 2018) per supportare anche quest'anno l'eccellenza del made in Italy nei settori più affini a quello del caffè espresso, come l'artigianalità della gelateria, del dolciario e della panificazione. Le sue macchine saranno presenti non solo allo Stand 001 pad. A1 dell'azienda ma anche presso quelli dei principali torrefattori italiani e nell'area dedicata ai Pastry Events, le gare di alta pasticceria, a cui parteciperà quest'anno in qualità di Silver Sponsor.

Dopo il grande successo a Host nello scorso ottobre, protagonista a SIGEP 2018 sarà la nuova S8-S9 DSP, nata dall'upgrade tecnologico del precedente modello, aggiornato con un restyling nelle versioni due, tre e quattro gruppi. Nella nuova S8-S9 DSP sono state inserite delle finiture laterali con led RGB che cambiano colore in base allo stato della macchina e sono stati introdotti 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 le linee del contenimento tazze posteriore e laterale per aumentare la capienza del piano tazze e i tasti erogazione sul pannello frontale delle macchine. Il precedente bargraph luminoso utilizzato per indicare la temperatura di lavoro è stato sostituito da un display che consente 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 può infatti portare la macchina in uno stato di "Energy saving", riducendo così il consumo di energia del 15%. Questa funzione di serie si unisce 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.

A fronte del grande successo degli ultimi anni, assieme alla nuova S8-S9 DSP, saranno esposte presso lo stand de La Spaziale due S15 con espulsione automatica e due S15 Basic con espulsione manuale tramite leva, predisposte con i sistemi capsula più comuni che l'azienda sta sviluppando, seguendo di volta in volta le necessità e le richieste del mercato in forte crescita.

L'introduzione della funzione Spazio_net

Un'ulteriore novità riguarda l'innovativo sistema di connettività recentemente introdotto nelle serie S5 e S8-S9 DSP da due, tre e quattro gruppi, che consente di geolocalizzare le macchine La Spaziale e monitorarne a distanza i parametri, le funzionalità, le impostazioni ed eventuali anomalie di funzionamento. Tutto ciò è possibile grazie a un router inserito all'interno della macchina che ne cattura i dati e li invia a una piattaforma web a cui il torrefattore, l'assistenza tecnica e La Spaziale avranno accesso tramite proprie credenziali. In questo modo si 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 può 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. Può 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, è previsto 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.

La Spaziale come Silver Sponsor dei Pastry Events

A caccia di nuovi talenti, la fiera di Rimini richiama la partecipazione dei migliori artisti della pasticceria, provenienti da tutto il mondo e pronti ad affrontare le sfide nell’ambito dei Pastry Events: anche La Spaziale partecipa ai concorsi come Silver Sponsor degli eventi dedicati ai maestri del dolce, mettendo a disposizione dei concorrenti le sue S1 Armonia e i macinadosatori Top Istantaneo presso le dodici postazioni di gara e una S40 Suprema due gruppi rossa nell’Area Vip della Pastry Arena.

Sabato 20 gennaio i giovani under 22 del Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Juniores si sfideranno sul tema “Stelle e leggende” che dovranno rappresentare attraverso un elaborato artistico in zucchero o cioccolato, in armonia con l’evoluzione del bignè e la realizzazione di un tiramisù monoporzione. Durante la stessa giornata si svolgerà il Campionato Italiano Pasticceria Seniores che durerà fino a domenica 21. Infine, ritorna l’appuntamento biennale con The Pastry Queen, il Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile. Il tema della competizione di quest’anno sarà l’astrologia e, tra le prove, le migliori pasticcere a livello internazionale dovranno dimostrare la loro abilità creativa nella realizzazione di un dessert in zucchero e pastigliaggio in sintonia con i prodotti richiesti, tra cui il dessert al bicchiere gelato al caffè che verrà preparato con le attrezzature La Spaziale.

www.laspaziale.com