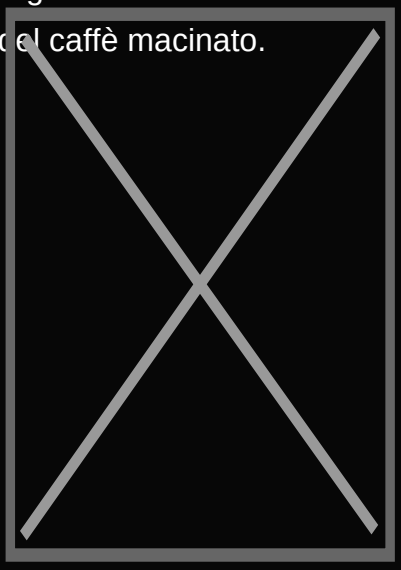
Arriva la Nuova Ghiera La San Marco, per una macinatura perfetta

lsm-nuova-ghiera-centesimale-macinadosatore-sm92-97-satinato-a09c5a43

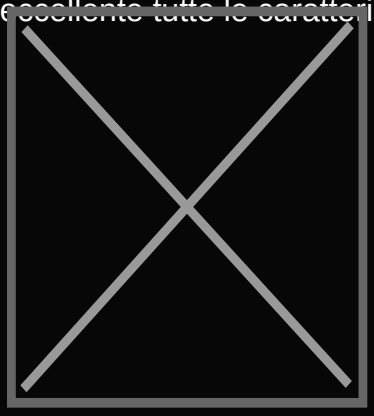
Con quasi un secolo di storia alle spalle e una lunga tradizione di continua ricerca e innovazione, La San Marco, azienda italiana leader mondiale nella produzione di macchine da caffè espresso e macinadosatori, non smette di guardare al futuro del mondo caffè e introduce un'ulteriore novità dedicata ai professionisti di settore: si tratta della nuova Ghiera centesimale, il nuovo sistema di regolazione che consente di adeguare, con maggiore precisione rispetto al passato, la granulometria del caffè macinato.



A livello tecnico, il nuovo sistema consente infatti di variare la distanza tra le macine con un'accuratezza al centesimo di millimetro, garantendo così, rispetto ai modelli precedenti, una finezza di regolazione superiore del 30%; da ciò ne deriva la possibilità di una più efficace estrazione delle sostanze volatili che consente a sua volta di ottenere un caffè dal profilo aromatico eccellente.

Ma la novità si presenta anche sotto il profilo estetico. Grazie a un'etichetta intuitiva che, con una freccia, indica il verso corretto per regolare la granulometria della macinatura, la nuova Ghiera La San Marco migliora la leggibilità delle suddivisioni della regolazione centesimale, che diventa così più

semplice e immediata: macinato più grosso, rotazione in senso orario; più fine, rotazione in senso antiorario.A beneficiarne in prima persona è l’operatore stesso che, con il nuovo sistema, può impostare con estrema precisione i parametri di macinatura, adattandoli facilmente in relazione alle specifiche condizioni di umidità atmosferica, alla miscela e al tipo di macine utilizzate. Nell’individuare il giusto punto di macinatura adatto al singolo blendo alla singola preparazione, lo specialista del caffè potrà così contare su una precisione più che millimetrica che gli permetterà di esaltare in maniera eccellente tutte le caratteristiche aromatiche del suo caffè.



La nuova Ghiera è prevista di serie su tutti i macinadosatori La San Marco

ed è perfettamente intercambiabile con la precedente versione. Esibita ufficialmente al grande pubblico in occasione dell’edizione 2017 di Host Milano, la nuova Ghiera centesimale La San Marco rappresenta un altro importante passo in avanti per l’iconica azienda friulana che, ancora una volta, si conferma all’avanguardia nell’individuare e brevettare soluzioni e prodotti innovativi, in grado non solo di migliorare la qualità del caffè in tazzina, ma anche di rendere il lavoro del barista più efficiente e sicuro.