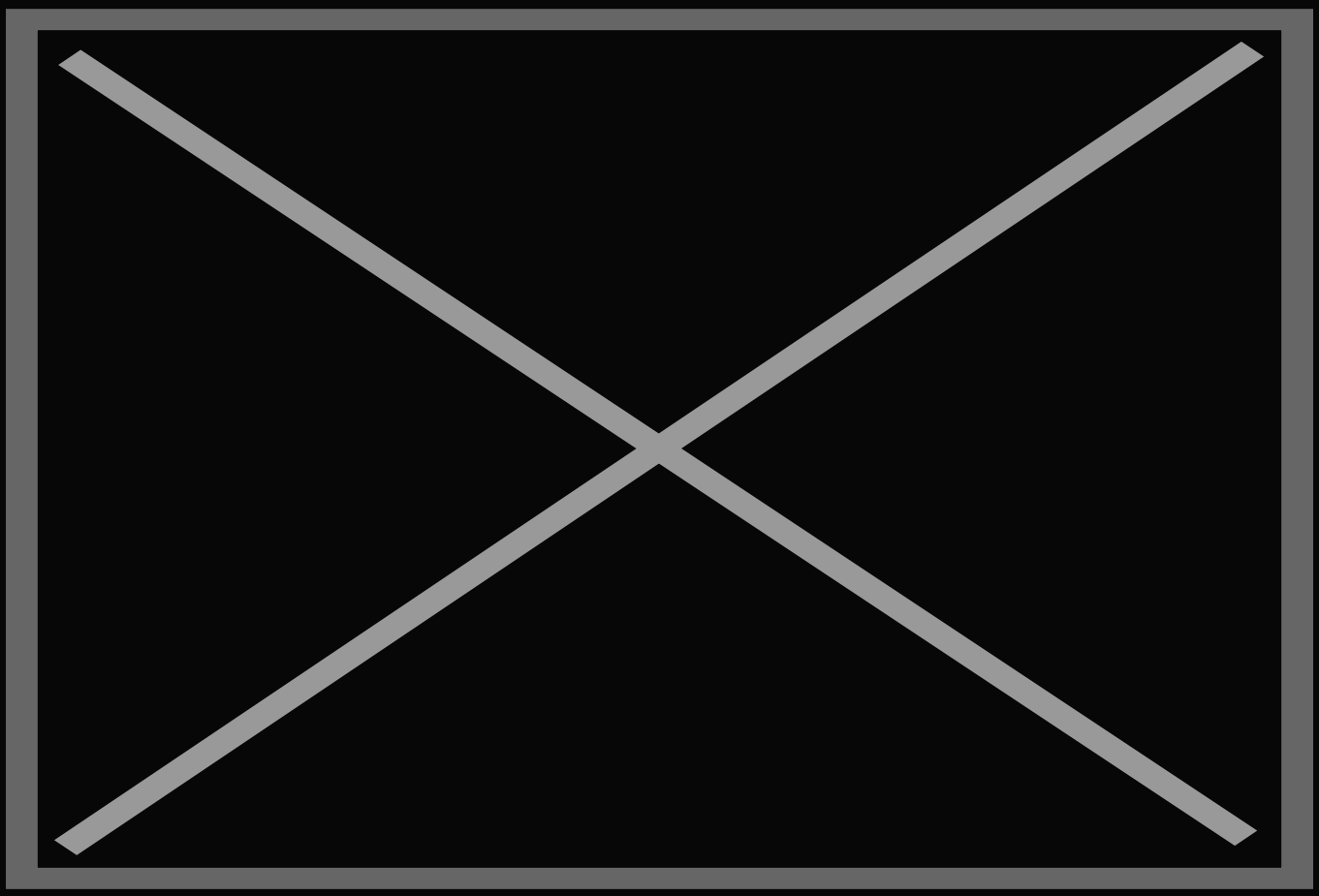
Macchine da caffè: la ripartenza dipende dall’innovazione

macchine-caffe-ripartenza-1-1d4d8bb9

Soluzioni nuove e funzionali, per garantire una ripartenza il più veloce possibile. Durante il lockdown, sono state poche le aziende delle diverse filiere del comparto Ho.Re.Ca che si sono fermate, in Italia come all’estero. E per tutte, ancora più che in passato, il must è stato uno solo: puntare sull’innovazione, investendo su alcuni trend – dalla sostenibilità al digitale – diventati ormai indispensabili. “Si tratta di una tendenza trasversale al mondo dell’ospitalità professionale”, dice un esperto dell’industria alberghiera d’oltreoceano come Juan Bernardo Kferman, Buyer Food, Beverage & Supplies di Club Med – USA and Caribbean Region, che aggiunge: “Tutto porta nella direzione della massiccia adozione di dispositivi touchless, come nel caso di un’azienda italiana che ha applicato la tecnologia air touch tech alle macchine da caffè. Senza contare le app, dai menu, alle chiavi delle camere, passando per la pulizia delle toilette. Tutto controllabile via smartphone”. E a proposito di “coffee machine” sostenibili, è da sette anni che Simonelli Group in collaborazione con l’Università Politecnica delle Marche e il cluster Marche Manufacturing, ha avviato una serie di ricerche con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale delle macchine da caffè espresso. Risultato: la tecnologia T3 è riuscita non solo a garantire la stabilità di temperatura e quindi la consistenza in tazza, ma anche un risparmio energetico che oscilla dal 30 al 40% rispetto ad una macchina con altra tecnologia. Stessa cosa con la soluzione brevettata T.E.R.S. (Temperature Energy Recovery System), che consegue un risparmio pari al 8% sul totale consumo della macchina.

[caption id="attachment_178389" align="aligncenter" width="700"]



Puntare sull’innovazione, investendo su trend come sostenibilità e digitale, è il must[/caption]

Sull’innovazione poi, ha puntato anche un brand come Brambati, che ha messo in atto proprio in questi mesi un restyling delle tostatrici, non solo estetico ma anche funzionale, dedicando una particolare attenzione alla sostenibilità. “L’altra novità ad alto contenuto hi-tech è stata l’implementazione del nuovo SW dedicato alle tostatrici top gamma modello BR, che, oltre all’abituale flessibilità, hanno tutte le caratteristiche richieste dal settore Specialty”, racconta il presidente dell’azienda Fabrizio Brambati, che sottolinea come il nuovo SW “permette di controllarne ogni parametro (temperature, tempi, volume dell’aria, velocità dei motori, scambio termico tra chicchi ed aria), diversificare la metodologia (set-point/gradiente), fino ad arrivare al cupping”. In questo modo, diversi utenti possono valutare insieme il gusto del caffè, creando le proprie schede di valutazione, utilizzando anche la web app dedicata. Ma non è finita, perché “la stessa applicazione consente di visualizzare lo storico delle curve di tostatura, l’utilizzo del caffè verde, le precedenti sessioni di cupping e una serie di kpi, come il numero di batch effettuati, gli utilizzi delle ricette, le frequenze degli allarmi, la produttività e molto altro ancora”.