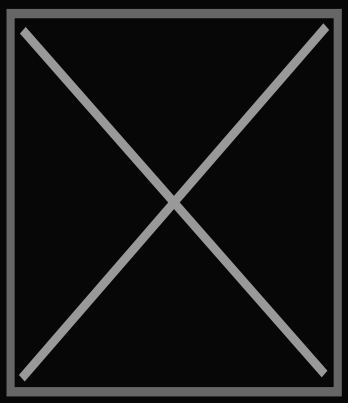
Macchine per espresso al bar - Parte 1

portafilter-2504420-640-4078d610

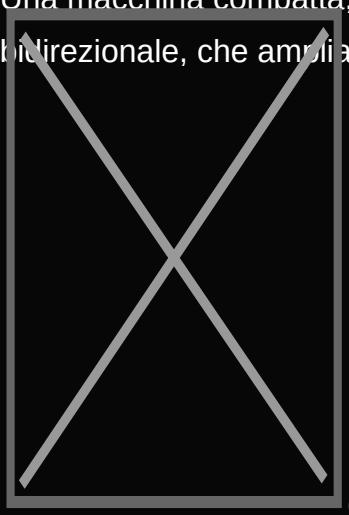
Cosa bolle nelle caldaie delle macchina per espresso professionali? Tanta roba, si direbbe oggi. Abbiamo chiesto ai principali produttori quali sono le novità in uscita o i modelli su cui puntano in questo momento. L'obiettivo è, *ça va sans dire*, rispondere alle nuove esigenze di consumo e di servizio. Come abbiamo già capito le linee guida restano quelle già segnate negli anni passati: sostenibilità e riduzione dei consumi energetici, ergonomia per facilitare il lavoro del barista, IoT, esigenze sanitarie (distanziamento di postazioni e comandi touchless), touchscreen, controllo della temperatura per un'erogazione perfetta con l'obiettivo del "migliore risultato in tazza" (mantra della comunità specialty) e anche automazione. Oltre a tutto ciò, il design, aspetto irrinunciabile di quella che, volente o nolente, resta la regina e il punto focale del locale, bar italiano o caffetteria specialty che sia. **Cimbali** ci parla del modello di imminente uscita sul mercato domestico e internazionale, la superautomatica S15, progettato per il mercato dell'office coffee service (uffici, hotel e non solo) per location che richiedono una capacità giornaliera medio-bassa (la macchina eroga fino a 150 tazze giornaliere), mentre l'altra novità, la S60, può erogare fino a 600 tazze al giorno con un menù fino a 96 bevande. Tutte le superautomatiche dispongono dell'app CUP4YOU pensata sia per il barista sia per il cliente finale, che permette di creare e personalizzare la propria bevanda preferita, senza contatto diretto con la macchina. "Una delle più grandi innovazioni nell'industria della macchina per caffè espresso negli ultimi dieci anni è stata sicuramente l'integrazione della tecnologia digitale e dell'Internet of Things – commenta **Enrico Bracesco**, Chief Commercial Officer **Gruppo Cimbali** –. La possibilità di monitorare le macchine del caffè in tempo reale e di programmarne la manutenzione nel modo più efficiente è un valore aggiunto anche in vista della riapertura dei locali dopo l'emergenza Covid. Avere macchine connesse consente infatti al proprietario del locale un costante monitoraggio tramite il controllo dei consumi e dei parametri di erogazione delle macchine, nonché dei processi di service come la verifica dei lavaggi e l'analisi dei guasti, anche in ottica preventiva. Per noi la possibilità di connettersi a una rete significa essere più vicini al mercato per capirne meglio le esigenze e offrire un servizio mirato e tempestivo, la chiave per rendere il business dei nostri clienti sempre di maggiore successo." Punta sul design vintage l'ultima arrivata in casa **Faema**, la President,

“una macchina in cui passato e futuro convivono a stretto contatto per dare vita a un prodotto ricercato, capace di distinguersi per la capacità di valorizzare gli ambienti grazie all’attualizzazione di un design dallo stile intramontabile” dicono dal Gruppo Cimbali. **Simonelli Group** lancia sul mercato Prima, “il primo passo verso una nuova frontiera e il superamento di molti confini nel processo di democratizzazione dello specialty coffee”, spiega così la scelta del nome **Marco Feliziani**, Vicepresidente e Direttore Commerciale Simonelli Group, azienda proprietaria del marchio **Victoria Arduino**. “Il caffè di qualità sta diventando un fenomeno di lifestyle e si tende a ricercare una coffee experience sempre più esclusiva anche in ambiti e in contesti non necessariamente legati al coffee shop: food truck, boutique, ristoranti, uffici eccetera. Prima è adattabile anche a spazi di lavoro di dimensioni ridotte. E cambia nel tempo, grazie alla disponibilità di look ‘stagionali’ sempre nuovi e di colori e finiture che interpretano le tendenze del momento”. La Zero di **Dalla Corte** presentata a Host-Milano 2019 sarà commercializzata da novembre. Porta la tecnologia dedicata al mondo specialty della Mina in una monogruppo. “Secondo la nostra idea il bancone è organizzabile in vari coffee corner per ottenere non solo un efficiente utilizzo dello spazio che offre tazzine di espresso su misura per qualsiasi caffè, ma risponde anche alle odierne esigenze di mantenere il distanziamento tra operatori – spiegano dall’azienda –. Quanto alla sostenibilità, la possibilità di spegnere il boiler principale quando non utilizzato o usare un gruppo singolo e spegnere le altre unità garantisce un impatto energetico e costi di gestione inferiori. Siamo anche stati i primi a usare materiali senza piombo in tutte le macchine”. Presentata per commemorare i 50 anni dell’azienda nel 2019, **La Spaziale** S50 presenta un’estetica completamente diversa dai suoi standard e innovazioni pensate per i nuovi trend di mercato. “Obiettivo primario – dicono dall’azienda – era rendere la fase di estrazione del caffè il più controllata possibile, andando ad agire su tutti gli elementi correlati, dalla macinatura alla regolazione del flusso d’acqua, alla temperatura. Nuove miscele e caffè di mono origine necessitano di temperature di estrazione differenti per risultare al meglio in tazza. L’utente finale ha la possibilità di scegliere, tramite un pulsante sul display, 7 temperature diverse preimpostate su ogni gruppo erogatore; per ogni tipologia di caffè una temperatura di estrazione differente.



Cimbali S15

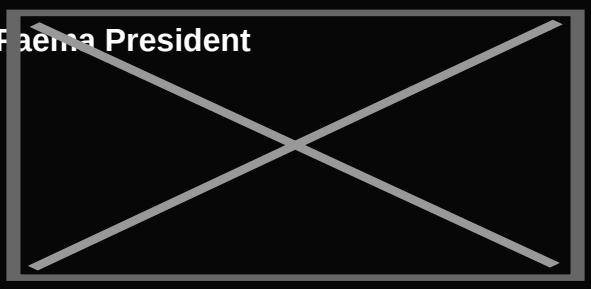
Una macchina compatta, semplice e intuitiva, dal ricco menù e con tutti i vantaggi della telemetria bidirezionale, che amplia la gamma delle superautomatiche del brand di Gruppo Cimbali.



Cimbali S60

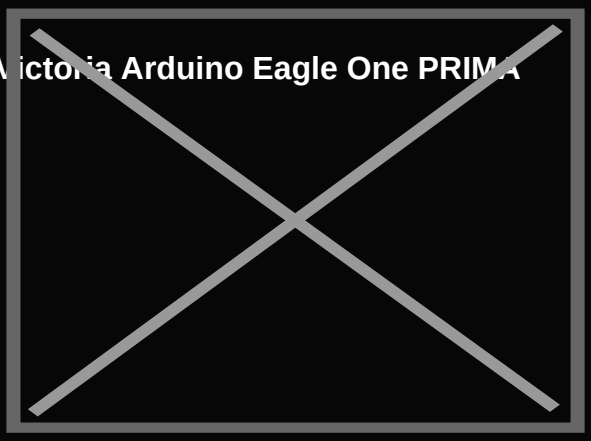
Una sintesi tra le più innovative tecnologie di una superautomatica e le caratteristiche distintive di un modello tradizionale. Il modulo Wi-Fi integrato consente di portare a bordo della macchina tutti i vantaggi della telemetria bidirezionale come l’analisi e la regolazione da remoto di tutti i settaggi e i parametri della macchina collegata via Wi-Fi: dalle temperature boiler caffè, alla velocità della pompa, fino ai parametri delle ricette, al tipo di screen saver e al colore delle luci.

Faema President



Sviluppata con la Divisione Industrial di Italdesign, storica azienda italiana di industrial e automotive, il nuovo modello è la reinterpretazione di un’icona degli anni ’60. La tecnologia all’avanguardia garantisce un’elevata stabilità termica e la valorizzazione del profilo organolettico di ogni caffè. Tra le soluzioni pensate per semplificare i movimenti del barista: riposizionamento dei gruppi caffè, che garantisce movimenti veloci e sicuri anche nell’area di gestione acqua e vapore, portafiltri ergonomici alla bacinella dall’altezza regolabile, settaggio personalizzabile fino alla scelta di interfacce touch screen o a tre e cinque tasti.

Victoria Arduino Eagle One PRIMA



Incorpora la tecnologia NEO (New Engine Optimization)

che rappresenta un approccio totalmente nuovo nel riscaldamento dell’acqua per l’estrazione del caffè a bassi consumi. Consente di riscaldare l’acqua velocemente e di garantire alte performance, aumentando l’efficienza energetica: le caldaie hanno volumi sensibilmente ridotti, sono coibentate e rivestite da materiale isolante che evita dispersioni energetiche. In questo modo PRIMA è pronta per preparare caffè e cappuccini in soli 8 minuti. L’app Victoria Arduino consente di impostare tutte le funzioni di una macchina professionale e può diventare uno strumento di condivisione delle ricette nella sezione ‘Cloud recipe’.

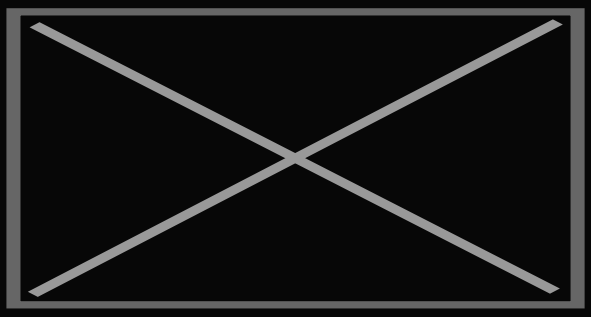
La Spaziale S50



Con il sistema ITC 3.0 la regolazione di acqua fredda iniettata nel punto di

miscelazione è demandata a una valvola proporzionale retro-azionata da un sensore di temperatura collocato nel gruppo erogatore. Così il giusto quantitativo di acqua fredda per ottenere la temperatura stabilita per ogni singola dose di prodotto di ogni singolo gruppo erogatore viene dosato in modo automatico in tempo reale. Il sistema, tramite un software, a sua volta crea algoritmi letti dalla termocoppia e comanda alla valvola proporzionale di adattare velocità, costanza e intensità di correzione, tramite un controller PID (Proportional–Integral–Derivative).

Zero Dalla Corte



Applica la tecnologia multiboiler in un gruppo da 0,75 lt. La lancia cool touch è di serie e il kit da 58mm opzionale. I nuovi schermi digitali touch screen hanno un’interfaccia user-friendly, disegnata dai barista per baristi: tutte le funzioni sono facilmente accessibili con pochi tocchi, le impostazioni più importanti sono sempre visibili sullo schermo. Ha due modalità principali di controllo del flusso: direttamente dal touch-screen, per ottenere un flusso costante durante tutta l’estrazione o “freestyle” con profilazione manuale.

INNOVARE PER VIVERE

Non si sono certo fermate le aziende produttrici di macchina per caffè espresso professionali, anzi. Forse in modo sorprendente stanno mettendo sul mercato tanta innovazione e nuovi modelli. Obiettivo: intercettare (e risolvere) le nuove esigenze del post-Covid.

Data la ricchezza delle soluzioni abbiamo deciso di dividere il servizio in due puntate. Troverete la prossima nel numero di Mixer di Novembre.