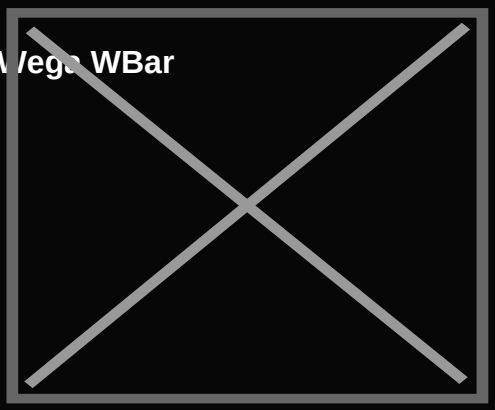
Macchine per espresso al bar - Parte 2

coffee-5037796-640-0ca662dc

Al fianco dei baristi in questo momento storico. È il ruolo che si sono ritagliate le aziende produttrici di macchine professionali per caffè, che non hanno cessato di lavorare e innovare, presentando nuovi modelli che incontrano le esigenze presenti. Perché, come diceva il menestrello, The Times They Are a-Changin'. “I dati di questi mesi delineano uno scenario nuovo – dice **Luca Creti**, Direttore Vendite Italia di **Rancilio Group**, che ha due modelli, Rancilio Classe 20 e Silvia Pro, entrati in produzione lo scorso luglio e ha iniziato a distribuire la superautomatica Egro Next Touch Coffee –. In particolare nei mercati asiatici, cresce la domanda di macchine per caffè superautomatiche dotate di sistemi di pagamento cashless. Il caffè resta un rito irrinunciabile e la sicurezza dei lavoratori e dei clienti oggi è una priorità assoluta. Sono proprio i numeri di questi nuovi trend a mostrarci la via per uscire dalla crisi. Rancilio ha deciso di fronteggiare questo particolare momento puntando sullo sviluppo tecnologico con l'obiettivo di offrire ai nostri clienti gli strumenti giusti per risollevarsi”. Specie in Italia poi la “tazzulella” assume un significato speciale, che va ben oltre la semplice assunzione di una bevanda ristoratrice. “Il rito del caffè espresso è sinonimo di socialità, scambio e condivisione, e ora siamo chiamati a ripensarlo in chiave nuova – spiega **Roberto Nocera**, CEO de **La San Marco** –. Al centro dei nostri sforzi c'è la volontà non solo di tutelare la salute di baristi e consumatori, ma anche di preservare l'autenticità di un momento di consumo dal forte valore culturale, storico e sociale”. In un mondo in cui la salute è diventata la preoccupazione principale, funzionalità, ergonomia e facilità di pulizia – da sempre asset fondamentali – assumono poi un nuovo spessore. “Stiamo investendo nello sviluppo di macchine dal design sempre più funzionale, con superfici facilmente igienizzabili e materiali privi di sostanze nocive. Lo stesso design poi ci permette di ripensare l'architettura degli spazi e di suggerire nuove dinamiche di fruizione del bar. Come la macchina a doppia facciata che consente di mantenere il corretto distanziamento tra gli operatori e amplia il raggio di azione del bancone con la possibilità di creare zone di servizio separate” dice Nocera.“Riteniamo che la velocità di servizio, la praticità e la facilità di utilizzo siano tra le caratteristiche principali per rispondere alle esigenze dell'attuale momento storico – conferma **Cinzia Pietrobon**, Brand Manager di **Wega** che ha appena lanciato un nuovo modello –.Tutto questo senza andare a discapito della performance della

macchina. È la filosofia con la quale è stata pensata e creata WBar.”.

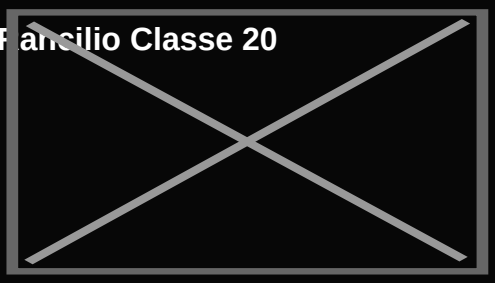
Vega WBar



Realizzata completamente in acciaio nella struttura, è una

macchina pensata per supportare al meglio il lavoro del barista grazie a una innovativa consolle comandi e alle pulsantiere ergonomiche di facile utilizzo. Il nuovo design permette di ridurre gli ingombri senza rinunciare a una macchina dalle linee dinamiche e moderne, ideali per qualsiasi locale. La funzionalità della macchina è completata da una nuova leva vapore e da un’area lavoro ampia, con la possibilità di utilizzare contemporaneamente gruppi rialzati o standard grazie all’utilizzo dell’alzatazze. La pulizia della macchina è estremamente semplice: il piano di lavoro molto ampio permette di essere pulito facilmente e in poco tempo. La struttura stessa delle leve vapore è cambiata, permettendone una più facile pulizia grazie anche alle dimensioni ridotte pensate per un utilizzo più smart. Gli alzatazze sono completamente rimovibili, così da permette all’operatore di pulire a fondo il piano di lavoro.

Rancilio Classe 20



Classe 20 SB è la prima macchina per caffè equipaggiata con

Steady Brew, la tecnologia che rivoluziona il circuito idraulico Rancilio e segna il superamento della termosifonica tradizionale. Brevettata da Rancilio LAB, la tecnologia Steady Brew garantisce un’eccellente stabilità termica (±2°C con protocollo WBC – testato da Rancilio Group Extraction LAB) nell’intervallo tra 88 °C e 98 °C e offre la massima ripetibilità in fase di erogazione. Steady Brew assicura una performance di alto livello, la migliore tra le macchine per caffè single boiler, e un’elevata capacità reattiva, in grado di garantire la stabilità termica sia in condizioni di bassa intensità di produzione sia durante i picchi di lavoro. Presentata con il lancio di Classe 20 SB, oggi Steady Brew è

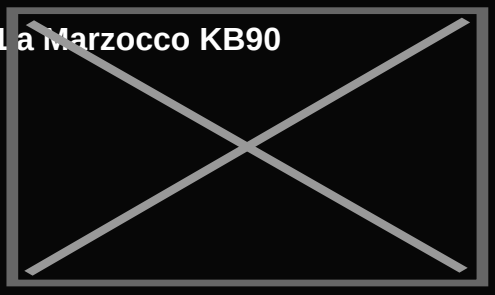
disponibile sul mercato anche con Rancilio Classe 5 e Classe 7 e, nel prossimo futuro, diventerà una tecnologia di serie per tutte le macchine per caffè della gamma Rancilio, con l’esclusione dei modelli con tecnologia multi-boiler.

Gaggia La Precisa



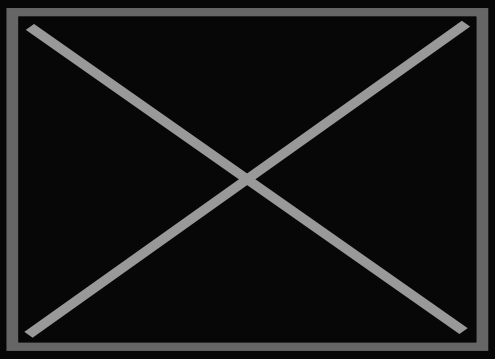
È l’ultimo modello della nuova gamma Gaggia Milano, brand storico acquisito nel 2018 da Evoca Group. Il design ricercato, ma anche ergonomico e intuitivo è curato da Bonetto Design Center, e comprende un display OLED ad alta definizione, tastiere capacitive e pulsante per il dosaggio dell’acqua calda. La macchina è dotata di manopole in grado di erogare il massimo del vapore con una rotazione di soli 90°, e un’ampia area di lavoro illuminata a LED. Il sistema di erogazione di acqua calda per tè e infusi prevede il riscaldamento istantaneo dell’acqua proveniente dalla rete idrica mediante vapore, garantendo bevande pure e di alta qualità. Disponibile con due o tre gruppi, oltre che nella versione per Tall-Cup.

La Marzocco KB90



Lanciata a inizio 2019, si distingue per il sistema Steam Flush automatico: dopo ogni estrazione emette un getto di vapore seguito da uno di acqua calda mantenendo la doccetta del gruppo sempre pulita. Il portafiltro Straight In è progettato per semplificare i movimenti necessari per il suo inserimento e ridurre lo sforzo da parte del barista. Per facilitare l’uso e ottenere risultati costanti, l’algoritmo di Drip Prediction arresta automaticamente, al momento giusto, l’estrazione dell’espresso per garantire il raggiungimento del peso desiderato della bevanda. La tastiera a tre pulsanti è di facile utilizzo e, grazie anche alla componentistica elettronica brevettata La Marzocco, la procedura di programmazione è intuitiva.

La San Marco V6



Presentata nel 2018, la V6 è un modello a sei leve e doppia bancata. La macchina è stata selezionata dall'Osservatorio Permanente del Design ADI come uno dei migliori prodotti di design italiano del 2019 e ha concorso per il Premio Compasso d'Oro 2020. L'app Remote Control, al momento disponibile per i soli modelli automatici New 105 MB ACT e 100 Touch, monitora il parco macchine installato in location diverse per offrire un quadro completo dei consumi orari di caffè, acqua calda e vapore, modificare all'occorrenza i parametri di funzionamento di ciascuna macchina e risolvere rapidamente eventuali malfunzionamenti, evitando così l'intervento in loco del service.

INVESTIRE SUL GREEN PER PUNTARE AL FUTURO

La sostenibilità in passato è stata percepita come un lusso per anime belle. O un ostacolo alla qualità in tazza. Non è più cosi, anzi. Due esigenze consolidate come sostenibilità e riduzione dei consumi, che significa risparmio economico, vanno a braccetto. Senza deroghe alla qualità. "Il risparmio energetico, che passa dalla coibentazione delle caldaie ad altre soluzioni Green, oggi è più importante che mai. Risparmiare energia, senza rinunciare alla qualità delle performance di erogazione, oltre a ridurre l'impatto sull'ambiente vuol dire risparmiare denari. E se consideriamo l'intero ciclo di vita e il total cost of ownership di una macchina per caffè, questo risparmio assume un significato ancora più importante. Con i locali di consumo flagellati dai lockdown e dalle politiche di contenimento del virus, il risparmio diventa un fattore più che determinante per sopravvivere alla crisi" sostiene Creti. "Per noi risparmio energetico ed economicità sono due aspetti che coesistono – conferma Pietrobon –. Molte nostre macchine utilizzano la tecnologia Green Line che permette di ridurre i consumi senza incidere sulla qualità della performance, offrendo al barista l'opportunità di utilizzare attrezzature professionali nel pieno rispetto dell'ambiente e con un occhio al portafoglio". Allarga il campo **Fabrizio Corti**, Product Specialist **La Marzocco**: "La sostenibilità per noi va perseguita a prescindere dal momento economico e storico in cui ci troviamo. Per questo tutte le nostre macchine sono prodotte ed equipaggiate di sistemi di risparmio energetico. Oltre a ciò, come azienda stiamo promuovendo la mobilità sostenibile e l'utilizzo di energie rinnovabili".

Macchine per espresso al bar - Parte 1