La Spaziale Dream: il top di gamma in una macchina super-compatta

laspaziale-dream-424da9ad

In anteprima assoluta, presso lo stand La Spaziale - hall 27, stand 51/53 - a TriestEspresso Expo, è stata presentata la macchina “da sogno”, La Spaziale Dream. Con le prestazioni del top di gamma S40 Seletron e le dimensioni compatte della serie S1, Dream è la soluzione ideale per chi punta all’eccellenza, come locali gourmet, micro-torrefazioni, enoteche o pasticcerie dove contano la qualità e l’impatto estetico. Nonostante sia una macchina ad 1 gruppo dalle piccole dimensioni, adatta anche ai veri appassionati in ambito domestico, Dream ha all’interno tutta l’avanguardia del top di gamma e una tecnologia che consente il totale controllo dei parametri che concorrono alla realizzazione dell’espresso perfetto.

Grazie ad un display multilingue con menu a icone, intuitivo proprio come uno smartphone, Dream ha la possibilità di definire quattro diversi profili utenti/caffè grazie alla programmazione dei principali parametri di funzionamento e gestione della macchina, ovvero: temperatura acqua caffè, temperatura boiler acqua calda e vapore, regolazione della dose volumetrica del caffè, tempi di preinfusione e parametri per la regolazione dell’acqua calda del tè.

Questa funzione consente ad ogni operatore di lavorare col profilo di regolazione che preferisce oppure di gestire singole origini o miscele diverse con la stessa macchina, garantendo sempre un risultato ottimale in tazza. Alla perfetta estrazione dell’espresso concorre, inoltre, un sensore che verifica i tempi di estrazione e suggerisce all’operatore gli aggiustamenti da apportare in caso di macinatura troppo grossa o troppo fine.

Altra caratteristica significativa, è la regolazione elettronica della temperatura del gruppo per l’erogazione del caffè tramite P.I.D. (Proporzionale Integrativo Derivato): un algoritmo che verifica e controlla continuamente la temperatura mantenendola costante e con un altissimo livello di precisione rispetto ai metodi tradizionali.

Dream ha inoltre una serie di dispositivi che consentono di migliorare l’efficienza energetica della macchina: lo spegnimento automatico in caso di inutilizzo prolungato, la funzione economy che distribuisce la potenza solo dove serve, per non superare l’assorbimento di 1250 W la programmazione in tre fasce orarie di accensione della macchina per tenerla in funzione solo negli orari di picco lavorativo, la possibilità di escludere il boiler dell’acqua per il tè in modo da mantenere solo la potenza necessaria.

Disponibile in due versioni, con e senza tanica, Dream è dotata di display grafico e tastiera capacitiva retroilluminata, ha una carrozzeria moderna con verniciatura metallizzata e il piano poggiatazze illuminato da due luci a led.

S1 Dream

Caratteristiche:

Versioni disponibili: Dream (allacciamento rete Idrica) Dream –T (con tanica incorporata da 3 litri)

- Display grafico 128x64 pixel a icone, multilingue

- Tastiera capacitiva e retro illuminata

- Carrozzeria rossa o nera con verniciatura metallizzata

- Luci led per illuminazione piano poggiatazze

- Pompa a vibrazione incorporata (Dream –T)

- Pompa volumetrica incorporata (Dream)

- Caldaia per la produzione acqua calda e vapore da 1,2 litri (Dream-T)

- Caldaia per la produzione acqua calda e vapore da 2,5 litri (Dream)

- Caldaia per l’erogazione del caffè da 0,45 litri.

- 1 lancia acqua calda per infusi con 2 selezioni (semiautomatica o automatica) programmabili.

- 1 lancia vapore.

- Alimentazione: 230/110 V - 50/60 Hz.

Funzioni:

- Termoregolazione elettronica della temperatura del gruppo per l’erogazione del caffè tramite P.I.D.

- Termoregolazione elettronica della temperatura del boiler per la produzione acqua calda e vapore.

- Possibilità di esclusione riscaldamento boiler.

- Funzione economy (assorbimento massimo 1200 W).

- Gestione allarmi anomalie di funzionamento.

- Possibilità di memorizzare fino a 4 profili utenti.

- Funzione Automatic Shutdown (spegnimento automatico per prolungato inutilizzo)

- Funzioni Read and Write.

- Aggiornamento software dell’apparecchio tramite scheda di memoria Secure Digital (SD)

- Gestione interventi tecnici programmati con avviso al cliente.

- Gestione sostituzione filtri a cartuccia con avviso al cliente.

- Storico allarmi intervenuti catalogati per Data e Ora.

- Ciclo lavaggio gruppi erogatori.

- Controllo del grado di macinatura con avviso di macinatura grossa o macinatura fine.

- Timer di accensione - spegnimento dell’apparecchio.

- Funzione contatore di caffè erogati.

- Funzione EGS (Electronic Ground System) mantiene umida la pastiglia di caffè per una pulizia più rapida del portafiltro.

- Preinfusione elettronica (Dream)

- Sensore di pressione rete idrica e motopompa digitale (Dream)

- Aggiornamento ora solare-legale automatico.

- Conta caffè

- Screen saver con immagini

La Spaziale tra i soci fondatori del Consorzio per la tutela dell’espresso italiano tradizionale

Il “Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale” viene presentato nell’ambito di TriestEspresso Expo, venerdì 24 ottobre alle ore 16.30 negli spazi della Centrale Idrodinamica del Porto Vecchio di Trieste. Il progetto ha preso il via dall’iniziativa del presidente del Gruppo Triveneto Torrefattori Caffè, Giorgio Caballini di Sassoferrato e si è concretizzato lo scorso 15 settembre quando i rappresentanti di sedici aziende operanti nel settore e aderenti al GTTC, si sono impegnate per la valorizzazione del caffè espresso Made in Italy. Tra le principali finalità del Consorzio si distingue quella di proporre la candidatura dell’espresso come bene immateriale dell’Unesco. Tra i soci fondatori c’è anche La Spaziale. “Abbiamo una responsabilità che è quella di trasformare il caffè macinato in quella sensazionale bevanda che è l’espresso italiano - rileva Maurizio Maccagnani, presidente La Spaziale e membro del consiglio direttivo. “La decisione di La Spaziale di partecipare al Consorzio come socio fondatore è dettata proprio dalla natura dell’obiettivo che il neo costituito Consorzio ha di tutelare la qualità dell’espresso italiano in ogni step della sua filiera dove la macchina da caffè, nel proprio ambito, ha un ruolo fondamentale”.

L'azienda

Dopo 45 anni di attività, l'azienda continua a crescere in base ai valori che l'hanno resa un riferimento per i baristi di tutto il mondo: garantire l’elevata qualità in tazza dell'espresso italiano attraverso una macchina affidabile, stabile e allo stesso tempo tecnologicamente avanzata.

La Spaziale Spa produce macchine per caffè espresso professionali tradizionali dal 1969: fondata a Casalecchio di Reno (BO) da Adriano Cacciari, oggi continua a essere gestita con successo dalla figlia Franca Cacciari e da suo marito Maurizio Maccagnani, che da oltre 30 anni sviluppa le strategie industriali e commerciali dell'azienda.

L'elevato standard qualitativo che contraddistingue La Spaziale passa soprattutto attraverso la filiera produttiva: le macchine per espresso sono prodotte nello stabilimento di Bologna e Jesolo e tutti i loro componenti sono 100% Made in Italy. Ogni macchina, prima di essere messa in commercio e di arrivare ai clienti, è sottoposta a un attento e rigoroso processo di controllo qualità ed è testata per garantirne la perfetta efficienza sul banco bar. Oggi, con 3 sedi in Italia, 3 all'estero (USA, Brasile, Romania) e oltre 100 distributori nel mondo, La Spaziale porta nei locali la passione per il caffè

espresso italiano di qualità

www.laspaziale.com