Tante le novità di Cimbali, da innovazioni tecnologiche a progetti sostenibili

20230201121932e71-touch-trequarti-26cb7dfa

Gruppo Cimbali ha partecipato alla 44° edizione del **Sigep** con i suoi brand **LaCimbali, Faema, Slayer e Casadio**. Durante i cinque giorni di manifestazione, Gruppo Cimbali ha illustrato il **costante impegno per rispondere alle nuove esigenze di mercato** attraverso prodotti e servizi sempre più all'avanguardia.

L'azienda è consapevole di quanto sia importante la **diversificazione del proprio business**, per questo, oltre a consolidare la propria posizione di player strategico nel mondo di bar e ristoranti, già da alcuni anni si sta rivolgendo ad altri segmenti. In particolare, da una parte quello dell'**Home Bar e Small Business**, in cui la protagonista è **Faemina**, la macchina per il caffè espresso Faema, e dall'altra quello dell'**OCS (Office Coffee Service)**. Per quest'ultimo, che è in forte espansione, Gruppo Cimbali propone la gamma delle tradizionali e delle superautomatiche, e servizi dedicati ad aree lounge e relax, ma anche meeting room, mense e spazi ristoro all'interno di nuovi concept di uffici e aree di lavoro.

Per la prima volta il Gruppo Cimbali ha dedicato un'intera area alla **macinatura**, esponendo i nuovi modelli di macinadosatori con le macine realizzate da Keber, azienda produttrice di macine professionali, parte di Gruppo Cimbali dal 2019.

Tre i prodotti presentati: in anteprima: **Faema MD 5000**, **LaCimbali G50** ed **Enea Total black**. In particolare, **MD5000** è il nuovo macinadosatore Faema progettato per semplificare l'operatività quotidiana. Rapido e affidabile, è dotato di macine al nitruro di titanio e di un sistema di autoregolazione della dose che assicurano costanza e precisione per gestire l'utilizzo intenso delle ore di punta.
Versatile, veloce e preciso, **G50** è il macinadosatore ideato per facilitare la user experience. Un design del tutto innovativo, dalle forme eleganti, presenta una nuova interfaccia: display touch capacitivo,

facile da utilizzare e completamente personalizzabile. Il sistema di regolazione intuitivo e lo stabilizer assicurano performance costanti nel tempo, anche dopo un utilizzo intenso nelle ore di punta.

Casadio Enea Total black nelle due versioni On demand e automatica con dosatore, è il restyling con caratteristiche tecniche migliorate rispetto al conosciuto macinadosatore Enea.

Non è mancata l'**area dedicata all'innovazione**, uno dei pilastri fondamentali dell'evoluzione dell'azienda, che lavora per realizzare tecnologie all'avanguardia sostenibili, che migliorano le performance della macchina, contenendo il loro impatto ambientale e valorizzando le capacità del professionista. Tra le innovazioni tecnologiche introdotte, **Art.IN.Coffee**, una piattaforma orientata alla elaborazione dei dati, allo scopo di ottenere informazioni avanzate relative al consumo di bevande e al monitoraggio dei principali parametri di funzionamento delle macchine al fine di ottimizzare il risparmio energetico.

Sviluppato in collaborazione con TeamViewer, è un **software di connettività che permette un'interazione da remoto** con la macchina per ottimizzare il servizio post vendita e la customer experience.
L'app **BeFaema**, che opera a servizio di Faemina, si arricchisce di una novità: l'innovativa funzione **SensoryExperience** appena introdotta permetterà di vivere il fascino di un'analisi sensoriale del caffè e di **progettare la ricetta in base al proprio gusto personale** e al perfetto risultato in tazza.