S.20 Latte ed S.20, due macchine a capsule firmate Essse Caffè

20230309163849shead-8eb91ced

Le novità della linea Home e Vending-OCS di Essse Caffè si chiamano **S.20 Latte ed S.20**, due innovative macchine a capsule, new entry del Sistema Espresso di proprietà della torrefazione bolognese. Un sistema che nasce dalla volontà di portare anche al consumatore finale un caffè estratto a regola d'arte. E così S.20 Latte e S.20 rappresentano il **perfetto connubio fra il know-how di Essse Caffè e il design più ricercato, progettato in collaborazione con Italdesign – Giugiaro.**

Alte performance, linea elegante, per offrire un eccellente e cremoso espresso grazie alla perfetta estrazione del caffè, un quid in più che rende S.20 unica e inimitabile. **Tra i plus, il beccuccio erogatore brevettato Essse Caffè, studiato per esaltare la cremosità e la corposità del caffè, ma anche il tastierino soft touch, per una piacevole sensazione al tocco**.
Tra le funzioni più evolute, **il riconoscimento del primo caffè della giornata, per il quale la macchina adatta automaticamente le impostazioni di temperatura ed erogazione**, per un espresso sempre al top, il processo di decalcificazione segnalato e guidato per evitare qualsiasi problema di funzionamento, e la funzione "risparmio energetico".

Grazie anche all'ampio serbatoio, S20 è **perfetta per uffici, esercizi commerciali e per tutte quelle attività del canale Horeca** che non necessitano di una macchina da bar professionale.

Ma è **S.20 Latte** che rappresenta il **top di gamma** nel segmento di riferimento, con caratteristiche uniche sul mercato: stesso design esclusivo e beccuccio erogatore brevettato di S20, ma con tante funzionalità in più: in primis, milk box da 0,5 litri e dispenser acqua calda dedicato, che permettono di preparare 8 diverse bevande a base latte, personalizzabili.
Senza dimenticare il **display grafico con touch screen capacitivo**, proprio come quello degli smartphone, per una user experience di alto livello, e l'evoluto sistema di erogazione volumetrico, più preciso rispetto al classico temporizzato, che consente una costanza di erogazione professionale su tutti i tipi di bevande.

Inoltre è possibile **regolare la tipologia di schiuma del latte per un cappuccino o latte macchiato** secondo i propri desideri. Anche per S.20 Latte, riconoscimento del primo caffè della giornata e processo di decalcificazione programmato, segnalato e guidato.