Anfim presenta il nuovo SP450 on demand

anfim-editorial-95e49fb8

Unisce la lunga esperienza di un'azienda che da oltre mezzo secolo produce macinacaffè robusti e di facile manutenzione alle più avanzate tecnologie frutto del ricco know-how del Gruppo Hemro: è il nuovo SP450 on demand di Anfim. Si tratta di un'apparecchiatura innovativa che apre una nuova linea all'interno della nutrita gamma dell'azienda con sede a Milano, quella dei macinacaffè istantanei, grinder on demand.

Anfim La macinatura è un passaggio di grande importanza nel determinare la qualità del prodotto in tazza: la granulometria deve essere corretta e uniforme per permettere all'acqua di estrarre il meglio quando attraversa il pannello di caffè nella macchina espresso e, in fase di trasformazione dal chicco al macinato, la temperatura non deve subire un innalzamento repentino, per non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Per assicurare macinature sempre perfette i ricercatori di Anfim hanno messo a punto una serie di soluzioni all'avanguardia:

- le macine con rivestimento al titanio sono particolarmente resistenti e subiscono un'usura molto ridotta; il particolare disegno delle lame assicura un taglio perfetto e omogeneo, dunque una polvere di caffè di alta resa aromatica in fase di estrazione;
- il numero dei giri del macinatore è più basso rispetto ai classici grinder a macine piane. Grazie a ciò l'attrito, dunque il riscaldamento durante la macinatura, è decisamente ridotto, mentre la resa è molto elevata. Questo rende indicato l'utilizzo di SP450 anche in locali con un elevato numero di erogazioni giornaliere;
- il sistema di raffreddamento a doppia ventola è estremamente efficace e silenzioso. Genera un flusso d'aria dal basso verso l'alto: la ventola inferiore aspira l'aria fresca che attraversa il macinatore eliminando la trasmissione di calore e viene espulsa da una seconda ventola posta sopra. Il tutto in modo assolutamente silenzioso;
- la regolazione della dose può essere impostata con grande precisione, con variazioni anche di solo di un centesimo di secondo, grazie all'utilizzo di un timer digitale.

Dunque: precisione, grande potenza, bassa velocità, temperatura e tempi sotto controllo.

La scheda

- Diametro macine: 75 mm
- Materiale macine: acciaio temperato rivestito in titanio
- Giri motore: 450 giri/minuto
- Capacità macinatura: 5-6 kg/giorno
- Tempo macinatura per singola dose espresso: 2,2 secondi
- Capacità tramoggia: 2 kg
- Dimensioni (LxAxP): 195 x 575 x 370 mm
- Peso netto: 20 kg
- Colori: bianco, grigio, nero, argento

Con sede a Milano, Anfim progetta e produce macinadosatori e macinacaffè per uso professionale da oltre 50 anni. I suoi prodotti sono robusti, semplici nella manutenzione e nell'assistenza tecnica e ideali per una macinatura del caffè uniforme, costante e di qualità. La gamma comprende modelli professionali e semiprofessionali, adatti all'uso domestico e ai bar, ristoranti, coffee shop basso-consumanti. Tutti i prodotti possono essere utilizzati per macinare caffè monorigine, gourmet, miscele e decaffeinati.