RS1, la macchina per espresso ideale per gli specialty coffee

20230825101248bazzaraacademyperranciliogroup-ca09bbb5

Carlos González, Coffee Competence & Product Manager di Rancilio Group, **racconta le tecnologie all'avanguardia** che permettono a **RS1** di esprimere il meglio di ogni caffè, attraverso la combinazione fra pre-infusione e la variazione della temperatura durante l'estrazione.

"RS1 Specialty è una macchina da caffè espresso professionale ideale per la sua affidabilità. Tanti i punti forti, da una parte la stabilità termica e la semplicità di utilizzo e dall'altra il fatto di cambiare e di far lavorare la macchina sotto due aspetti che aiutano l'estrazione di un espresso di qualità, esaltando quindi al massimo le proprietà del caffè" afferma González.
RS1 Specialty è una **macchina da caffè professionale facile da utilizzare** e, al contempo, ad alte performance che aiuta i professionisti del settore a migliorare l'esperienza caffè dei clienti. Come suggerisce il nome, RS1 è **ideale come macchina per espresso specialty coffee**, grazie alla tecnologia all'avanguardia con cui è in grado di **valorizzare anche le miscele e le varietà di caffè più pregiate**. La macchina ha infatti superato i rigorosi standard di test della Specialty Coffee Association ed è riconosciuta come una macchina per espresso certificata SCA.

La macchina per caffè espresso multiboiler - come spiega nel video di presentazione Carlos González - è **disponibile in tre diversi colori** (nero, inox o bianco) e in due o tre gruppi con dosaggio automatico, tecnologia Advanced Temperature Profiling, preinfusione e post-infusione. Con un **touchscreen da 4.3?**, RS1 è una macchina da caffè professionale che permette un **accesso intuitivo e veloce** a tutte le impostazioni tramite il touchscreen digitale. Inoltre, è dotata di display dedicati per ogni gruppo con cronometro erogazione e indicatore di temperatura.

I **gruppi erogatori** in acciaio inox di RS1 sono **dotati di micro-boiler e doppia resistenza**. Oltre a mantenere stabile la temperatura dell'acqua e del gruppo, il sistema multiboiler di questa macchina per caffè espresso ne migliora la performance termica, anche in condizioni di utilizzo simultaneo delle

funzioni di erogazione caffè e vapore. La tecnologia multiboiler consente inoltre di **impostare temperature diverse per ogni gruppo di erogazione.**

E non è finita qui: grazie alla **tecnologia Advanced Temperature Profiling**, il barista può aumentare o diminuire la temperatura dell'acqua durante la fase di estrazione, fino a un'escursione massima (verso l'alto o verso il basso) di 5°C. ? uno **strumento di alta precisione** che offre la possibilità di regolare il profilo di temperatura di ogni estrazione ed esaltare gli aromi e i gusti di ogni miscela o caffè monorigine. Agendo sulla temperatura, si possono ottenere risultati variabili anche in termini di acidità, dolcezza, corposità, amarezza e astringenza.

Infine, con la macchina RS1, il barista può **variare la pressione dell'acqua**, sia nella fase iniziale (preinfusione) sia nella fase finale (post-infusione) del processo di estrazione, scegliendo tra la pressione di rete o la pressione della pompa, e regolare anche la durata di entrambe le fasi. Sfruttando l'acqua a bassa pressione proveniente dalla rete, il barista può **ottenere estrazioni più omogenee**, **ridurre il rischio di channelling e meglio conservare le sostanze solubili e gli aromi** che, con una sovraestrazione ad alta pressione, potrebbero non arrivare in tazza.