La “rossa” arriva al bar: illy lancia la macchina professionale Illetta

20240118131153illetta-c6ad3ffd

Una nuova macchina, professionale, ipertecnologica e di design. Color rosso **illy**, naturalmente. **Illetta** è stata presentata al ristorante del bistellato (nonché chef ambassador illy) **Andrea Aprea** a Milano, alla presenza di **Cristina Scocchia**, amministratore delegato di illycaffè, e del designer **Antonio Citterio** (alla terza collaborazione con illy dopo il flagship di via Monte Napoleone e la sedia Re-chair, realizzata con scarti di caffè e presentata alla scorsa design week).

Nominata come la prima macchina professionale da caffè ad alta pressione targata illy e lanciata nel lontano 1935, **la nuova Illetta** mantiene l’iconica forma a ponte creando però uno spazio vuoto al livello dei tre supporti dove si posizionano le tazzine per l’erogazione, che sono visibili lato cliente. Il tutto è reso possibile da una nuova tecnologia che parte da una scelta precisa: **l’assenza di boiler**.

TRA TECNOLOGIA E DESIGN

Secondo Antonio Citterio, architetto e Presidente di ACPV ARCHITECTS, l’innovazione nel design è sempre o tecnologica o tipologica: “*Nel caso di Illetta abbiamo entrambe: la prima cosa che emerge nel disegno è la scomparsa del volume della macchina da caffè che normalmente contiene all’interno un boiler. In questa macchina il riscaldamento dell’acqua è istantaneo e permette di regolare attraverso un software la temperatura e la pressione dell’acqua. Concettualmente è totalmente innovativa dal punto di vista tecnologico. Dal punto di vista tipologico è una macchina che, grazie alla sua leggerezza,facilita il dialogo fra il cliente e chi fa il caffè*”.

Illetta è in grado anche di **ampliare l’offerta del caffè al bar**, reinterpretando l’espresso classico ma anche servendo preparazioni moka e filtro erogate sul momento. Tanto che i poggia-tazza girevoli possono ospitare **anche tazze mug**. L’interfaccia utente è costituita da display TFT full touch ad alta risoluzione con cui è possibile impostare il menù con varie tipologie di preparazioni, ciascuna con profili di estrazione dedicati, garantendo un’interazione con la macchina veloce e intuitiva. La vera

rivoluzione si trova però all'interno: un sistema brevettato con tecnologia instant-heating consente di erogare caffè, vapore in maniera delicata e progressiva e acqua calda a diverse temperature in ogni momento, annullando i tempi di attesa legati al riscaldamento e **assicurando un risparmio energetico fino al 50%** rispetto alle normali macchine da caffè con caldaiapresenti sul mercato.

A OGNUNO IL SUO CAFFÈ

"*Tutti noi amanti del caffè vorremmo avere la migliore qualità in tazza possibile, in ogni bar e in ogni occasione ma sappiamo che, anche quando andiamo nel nostro bar preferito dove sappiamo che la qualità del caffè è quella che desideriamo spesso il risultato in tazza non è quello che ci aspettiamo perché dipende da tanti fattori,* ***primo fra tutti la mano del barista*** – prosegue Citterio – *In questo momento in cui c'è un turnover molto elevato nella professione, in cui manca personale formato, è molto facile che la qualità in tazza ne risenta. La nuova Illetta unisce un design elevatissimo e sofisticatissimo con un'anima tecnologica in grado di* ***eliminare gli errori umani*** *quindi di garantire sempre la migliore qualità in tazza con un elevatissimo livello di personalizzazione, grazie alla possibilità di sviluppare le nostre ricette e il nostro caffè*".

E **la personalizzazione** è importante oggi. "*L'abbiamo visto nel settore della moda, del design, della cosmetica: ecco, con Illetta la personalizzazione è possibile anche nel settore del caffè. Tutto con un occhio alla* ***sostenibilità****, perché grazie alla nuova tecnologia a riscaldamento istantaneo la macchina risparmia oltre il 50% del consumo energetico*", conclude.

La nuova Illetta sarà protagonista dello stand illy al **Sigep**, in programma dal 20 al 24 gennaio 2024 al **Quartiere Fieristico di Rimini**. Il rollout della macchina inizierà nei prossimi mesi a partire da alcune province del nord Italia e nei punti vendita retail illy.

TRA TECNOLOGIA E DESIGN

Secondo Antonio Citterio, architetto e Presidente di ACPV ARCHITECTS, l'innovazione nel design è sempre o tecnologica o tipologica: "*Nel caso di Illetta abbiamo entrambe: la prima cosa che emerge nel disegno è la scomparsa del volume della macchina da caffè che normalmente contiene all'interno un boiler. In questa macchina il riscaldamento dell'acqua è istantaneo e permette di regolare attraverso un software la temperatura e la pressione dell'acqua. Concettualmente è totalmente innovativa dal punto di vista tecnologico. Dal punto di vista tipologico è una macchina che, grazie alla sua leggerezza,facilita il dialogo fra il cliente e chi fa il caffè*".

Illetta è in grado anche di **ampliare l’offerta del caffè al bar**, reinterpretando l’espresso classico ma anche servendo preparazioni moka e filtro erogate sul momento. Tanto che i poggia-tazza girevoli possono ospitare **anche tazze mug**. L’interfaccia utente è costituita da display TFT full touch ad alta risoluzione con cui è possibile impostare il menù con varie tipologie di preparazioni, ciascuna con profili di estrazione dedicati, garantendo un’interazione con la macchina veloce e intuitiva. La vera rivoluzione si trova però all’interno: un sistema brevettato con tecnologia instant-heating consente di erogare caffè, vapore in maniera delicata e progressiva e acqua calda a diverse temperature in ogni momento, annullando i tempi di attesa legati al riscaldamento e **assicurando un risparmio energetico fino al 50%** rispetto alle normali macchine da caffè con caldaiapresenti sul mercato.