Nuova Simonelli: con Nuova Aurelia si riducono sprechi e lavoro del barista

20240621094443nuovaaurelia-c36ef59e

Nuova Simonelli porterà al World of Coffee di Copenaghen (27-29 giugno) la **Nuova Aurelia**, progettata per assicurare a catene, torrefattori e ristoranti un **workflow che riduce sia le operazioni da fare che gli sprechi di preparazione.**

La tecnologia C-Automation di cui è provvista Nuova Aurelia infatti, mette in comunicazione i portafiltri, la macchina e i macinini e garantisce **l'automazione di ogni singolo step del processo di preparazione** di qualsiasi bevanda in modo da **ridurre il numero di azioni** richieste all'operatore e quindi gli sprechi, assicurando sempre gli standard qualitativi e l'aumento della produttività.

La macchina è dotata altresì di **E-Milk**, una nuova tecnologia finalizzata ad automatizzare e semplificare il lavoro. E-Milk **permette un montaggio automatico del latte o plant based drinks alla temperatura e con la dose di crema definite in ricetta**. Oltre a salvare fino a 9 diverse ricette latte o plant based (cappuccino, flat white, latte, ecc), la tecnologia E-Milk automatizza alcune operazioni **semplificando e velocizzando il lavoro del barista**.

L'innovazione di questa nuova tecnologia risiede nei suoi **sensori che attivano in automatico la lancia vapore** e nella **scelta della ricetta direttamente dal display del knob vapore** senza dover cambiare le impostazioni dal display touchscreen principale.

La tecnologia E-Milk contempla anche dei **sensori di posizione lancia e di presenza latte**: quando la lancia è in posizione di riposo è possibile impostare, ad esempio il purge automatico, mentre quando è immersa nel bricco con il latte, può avviare il montaggio attivando la ricetta principale. Queste soluzioni sono utili non solo per velocizzare il workflow, ma anche per **effettuare in automatico le procedure di pulizia** utili per garantire una lunga durata nel tempo della macchina da caffè.