Design, tecnologia e facilità di utilizzo. Pure Brew+ è la new-entry di Victoria Arduino al Woc

20240626125230purebrew-threequarter-blackcopia-fcad32b6

Pure Brew+ è la nuova proposta che Victoria Arduino **lancia al** World of Coffee di Copenaghen (dal 27 al 29 giugno) e che coniuga design, performance e facilità di utilizzo.

La macchina incorpora la tecnologia nativa di Victoria Arduino che, grazie al **nuovo filtro conico a doppia maglia** brevettato, offre il piacere del PureBrewCoffee, un **caffè filtro dalle caratteristiche uniche**. Ogni parametro (dose, volume e temperatura) può essere regolato scegliendo uno dei vari profili di impulsi dell'acqua (light, medium e dark – utili per definire l'esperienza sensoriale che si vuole offrire al cliente) per estrarre caffè, thè e infusi di alta qualità in meno di tre minuti, con un risultato ripetibile e consistente.

Tra i punti forti di PureBrew+ c'è anche la sua **estrema semplicità d'uso**: basta creare la ricetta, impostando tutti i parametri, salvarla e quindi premere l'icona sul display tutte le volte necessarie per offrire sempre e in modo consistente la stessa esperienza sensoriale.

PureBrew+ introduce anche **due importanti novità**: si tratta di un **nuovo sistema di riscaldamento istantaneo** e a basso consumo energetico e di **un doppio circuito caldo-freddo** brevettato che consente di modificare rapidamente la temperatura di estrazione in un range che va da 75 a 95°C. Anche il gruppo è stato ottimizzato in funzione del nuovo sistema a due circuiti per garantire la massima precisione e consistenza di erogazione. Grazie a queste due tecnologie PureBrew+ **è in grado di produrre consecutivamente caffè di origini diverse**, ma anche specialty teas che richiedono tempi e fasi di estrazione differenti a temperature diverse, **senza rischio di contaminazione** e in modo assolutamente automatico, consistente, veloce e senza sprechi.

L’**ampio display touchscreen** ha un’interfaccia user-friendly e permette di **salvare fino a 12 ricette** per una preparazione di diversi tipi di bevande in modo molto rapido e offrendo sempre la stessa esperienza premium. Per gli specialist che amano esplorare e sperimentare, PureBrew+ offre la possibilità di **creare delle ricette customizzabili** per espandere all’infinito il range di bevande e quindi di esperienze sensoriali uniche. PureBrew+ permette inoltre di **erogare volumi più grandi in tempi ridotti ed è disponibile anche con filtri di diversa grandezza** in modo da preparare fino a 500ml di bevanda in circa di 2 minuti. Tra i vantaggi del PureBrew+, la **riduzione del numero di accessori** e strumenti necessari, che permettono una preparazione molto rapida.

PureBrew+ è la soluzione single unit estremamente versatile nell’uso: può essere **aggiunta alla stazione caffè nei coffee shop** e può essere posizionata singolarmente per **produrre ingredienti per cocktail e mixology**. PureBrew+ è un nuovo metodo di estrazione per permettere a locali diversi di estendere il proprio menu, grazie a un prodotto estremamente semplice nell’uso, ma allo stesso tempo versatile e in grado di offrire un risultato di qualità elevata. PureBrew+ si adatta anche a setup di workflow molto diversi in base alla tipologia di locale, in modo da **ampliare il menu con bevande consistenti di alta qualità**, ma dalla preparazione semplice e veloce.

Dalle **forme eleganti e compatte**, il dispositivo è progettato per sfruttare la tecnologia brevettata PureBrew. Le sue forme, che richiamano **il macinino Mythos** di Victoria Arduino, consentono di **operare accanto alla coffee station**, garantendo un flusso di lavoro consistente ed efficiente. Sia che venga utilizzato da solo o integrato nel setup esistente, PureBrew+ rimane versatile e affidabile, fornendo un accesso rapido e senza sforzo a caffè, thè, botanicals e infusi di alta qualità.

A tutto ciò si somma infine **l'impegno sostenibile**: PureBrew+ **riduce sia gli sprechi che le confezioni monodose di materia prima**. Il caffè può essere sempre macinato fresco in modo da offrire ogni volta un risultato consistente e di alta qualità. La versatilità di PureBrew+ è anche nella possibilità di **erogare solo la quantità effettivamente necessaria**, evitando sprechi sia di materia prima che di prodotto erogato. Inoltre il nuovo sistema di riscaldamento istantaneo permette di **riscaldare solo l’acqua che serve**, riducendo in modo consistente il consumo energetico.

In occasione del World of Coffee, Victoria Arduino offrirà a tutti i visitatori dello **stand CE-008** l'opportunità di incontrare alcuni tra i migliori produttori di caffè al mondo e assaggiare caffè di livello da competizione, preparati con PureBrew+.

IL PROGRAMMA

Giovedì 27 giugno

10:30-12:30: Café Granja La Esperanza (Colombia) servirà una varietà di caffè della Finca La Esperanza, esclusiva delle loro piantagioni. Il team di Café Granja La Esperanza ha vinto numerosi premi nel corso degli anni di competizioni. Potrai assaporare l'esperienza di questo team guidato da Rigoberto Herrera e Luis Eduardo Herrera direttamente in tazzina.

Il caffè Café Granja La Esperanza estratti con PureBrew+ che si potrà assaggiare: Mandela XO

13:30-16:30: Lost Origin (Panama City). Questa coffee processing station altamente innovativa assomiglia a un laboratorio scientifico. Situata sopra il microbirrificio Casa Bruja, condivide le competenze tecniche e alcune attrezzature che permettono loro di lavorare il caffè con precisione. Lost Origin ha lavorato il caffè del campione della World Brewer's Cup 2024 e ha aiutato Don Benjie a piazzarsi al 10° posto nel Best of Panama nel 2023; un risultato davvero impressionante considerando che Lost Origin opera solo da due stagioni.

I caffè Lost Origin estratti con PureBrew+ che si potranno assaggiare:

Don Benjie Geisha Washed

Don Benjie Geisha Natural

Venerdì 28 giugno

10:30-12:30: Los Pirineos (El Salvador). Nessuna presentazione è necessaria per Los Pirineos, con 23 caffè nella El Salvador Cup of Excellence negli ultimi 15 anni. Il produttore di quinta generazione Diego Baraonas continua con grande passione il lavoro pluripremiato. Hanno appena ottenuto il 3° posto per caffè sperimentali nella Cup of Excellence 2024.

I caffè Los Pirineos estratti con PureBrew+ che si potranno assaggiare:

Pacamara Black Honey

Bourbon Elite Washed?

13:30-16:30: Los Nogales (Colombia) ha vinto la Colombian Cup of Excellence nel 2004. La farm si trova a Pitalito, Huila. Oscar Hernandez e sua sorella Angie rappresenteranno la farm e i loro caffè. La lista dei riconoscimenti per Los Nogales è lunga, ma solo negli ultimi anni i loro caffè si sono classificati al 1° posto US Brewers Cup 2024, 2° posto Czech Brewers Cup 2024 e al 1° posto UAE

Barista Championship 2023.

I caffè Los Nogales estratti con PureBrew+ che si potranno assaggiare:

Bourbon Pimienta, Natural

Orange Bourbon, Natural

Geisha, Washed

Typica, Natural

Sabato 29 giugno

10:30-12:30: Lohas Beans (Colombia) presenta caffè da una nuova generazione di produttori colombiani che hanno fatto scalpore nel mondo delle competizioni negli ultimi 3 anni. I loro successi con i caffè forniti ai concorrenti parlano da soli. Ha fornito ad esempio Caturra Chiroso Natura e Aji Natural?a Michal Jasin, 2024 WBC champion.

I caffè Lohas Beans estratti con PureBrew+ che si potranno assaggiare:

Tropical Fruit Forward Lush Aji Natural By?Nestor Lasso?

Creamy Cultured Brillance CHiroso Natural By Jhoan Vergara

Tropical Fruit Forward Lush Pacamara Natural By Jhonathan Gasca

Floral Symphony Ls28 Washed #PaoTrujillo