Supera (Cimbali Group): la macchina superautomatica in due versioni e personalizzabile

20251020170834header-hp-25d0a37a

Si chiama Supera l'ultima arrivata di Cimbali Group che ha scelto il palcoscenico di Host Milano 2025 per presentare l'inizio di una nuova era per le macchine superautomatiche: una piattaforma modulare nata per definire in modo inedito gli standard di flessibilità, automazione e qualità in tazza, grazie ad un know-how che il brand ha costruito in oltre un secolo di esperienza nelle macchine tradizionali.

LA NUOVA SUPERA IN DUE VERSIONI

L’architettura modulare di Supera, in particolare, permette di configurare la macchina in base ai volumi, al tipo di servizio e al contesto d’uso, dai Quick Service Restaurant all’Hotellerie, fino alle coffee chain e ai convenience store. Non solo, con il suo debutto Cimbali Group riesce a colmare il divario tra le soluzioni completamente automatiche e quelle tradizionali, offrendo una soluzione che unisce semplicità d’uso e automazione con la qualità professionale del risultato, adatta sia a operatori esperti, sia a modalità di self-service evoluto, capace di garantire sempre lo stesso standard elevato in tazza.

Supera debutta con due versioni: Supera Senso e Supera Dolcevita. La prima è la versione più essenziale, con dotazioni complete e funzionali, pensata per chi cerca semplicità d’uso e qualità costante in tazza. Supera Dolcevita è invece l’espressione più evoluta della gamma, che integra le tecnologie più avanzate per garantire il massimo in termini di automazione, personalizzazione e performance. In entrambe le versioni rimane comunque aperta la possibilita? di personalizzazione in base alle specifiche esigenze, grazie alla piattaforma tecnologica alla base.

LA M40 SI RINNOVA

Forte di un impegno che vuole offrire soluzioni diversificate attraverso i suoi brand – LaCimbali, Faema, Casadio e Slayer – ciascuno dedicato a specifici segmenti di mercato: dall'hotellerie ai quick service restaurant, dalle coffee chain alle bakery e pastry shop, la manifestazione milanese ha significato per Cimbali Group anche l'occasione per presentare la rinnovata M40, che introduce una serie di innovazioni tecniche che aumentano ulteriormente le prestazioni e la qualità d'uso.

Tra le nuove performance più rilevanti, M40 introduce una piattaforma termica di nuova generazione con elevata stabilità termica, vapore ad alta potenza e nuovi algoritmi di controllo per una temperatura sempre costante, anche a diverse frequenze di utilizzo. Il nuovo circuito acqua calda con sensore di pressione garantisce erogazioni continue, mentre il sistema di riscaldamento consente di raggiungere la temperatura operativa in pochi minuti, con consumi ridotti del 50% in modalità ready to use. Completano il quadro tecnologie smart come Perfect Grinding System e Barista Drive System, che automatizzano la regolazione della macinatura e guidano il barista verso un risultato impeccabile. M40 rappresenta così un nuovo standard di sostenibilità, efficienza e performance per le macchine professionali da caffè. (per approfondimenti, vedere scheda prodotto in allegato).

In occasione di Host 2025, Cimbali Group ha voluto inoltre evidenziare l'importanza della macinatura del caffè attraverso la più recente novità di Ermes Dual a marchio Casadio: un macinadosatore a doppio utilizzo, single shot o on demand, pensato per i baristi contemporanei che cercano qualità, funzionalità, precisione e versatilità. Progettato per rispondere alle esigenze delle caffetterie moderne, Ermes Dual segna una nuova tappa nel percorso di Cimbali Group: tecnologia all'avanguardia, design ricercato e anima artigianale si incontrano in un unico prodotto. Il macinadosatore garantisce performance ottimali sia per l'espresso che per il caffè filtro, adattandosi con semplicità a ogni metodo di estrazione.

UN MODELLO DI BUSINESS CON AL CENTRO IL SERVIZIO

Cimbali Group sceglie di rafforzare la propria vicinanza al cliente attraverso un nuovo assetto organizzativo. La riorganizzazione dell'area Sales in quattro grandi Region – Italia, Europa, Americhe e Asia – e la creazione della nuova Direzione Quality & Service integrata rappresentano un passo decisivo verso un modello di business incentrato sul servizio, capace di garantire risposte rapide ed efficaci ai mercati e di consolidare standard di qualità best-in-class. L'obiettivo è, infatti, quello di proporsi come partner capace di offrire non solo prodotti, ma soluzioni mirate per ogni segmento dell'Horeca – dal bar indipendente alle grandi catene internazionali – accompagnando i clienti in tutte le fasi d'acquisto, incluso il post-vendita.

A questo proposito, il Gruppo ha arricchito la propria offerta tecnologica, che già include soluzioni come il Global Remote Service Program e i portali di telemetria, introducendo TechMate AI, un assistente intelligente pensato per supportare i tecnici. Questa innovazione nasce per rispondere all’elevato turnover del personale tecnico e la necessità di reperire rapidamente informazioni tecniche. TechMate AI è integrato nel portale Square e fornisce assistenza continua tramite una chat in linguaggio naturale. Le risposte sono sempre aggiornate e arricchite con video, immagini e best practice, facilitando la ricerca di informazioni e supportando le operazioni di manutenzione più complesse. Il cuore del sistema è una knowledge base curata e aggiornata dal Competence Center. Entro fine anno, TechMate AI sarà esteso a tutta la rete distributiva, rappresentando un passo strategico per migliorare l’efficienza e il supporto ai tecnici sul campo.