# Boom di richieste per La Spaziale S40 Suprema

pab-8210-17c5d9fc

Milano diventa la città d’adozione della macchina da caffè S40 Suprema. Presentata in anteprima a TuttoFood, in concomitanza con il lancio di Expo 2015, La Spaziale S40 Suprema torna nel capoluogo lombardo in occasione di Host. Qui l’azienda di Bologna decide di metterla davvero alla portata di tutti. La Spaziale S40 Suprema è entrata in produzione nel mese di luglio e, da allora, l’azienda ha continuato a registrare una forte domanda e numerosi ordini. Lo prova il fatto che, all’edizione Host 2015, S40 Suprema è installata presso gli stand di oltre 15 aziende del settore.

La Spaziale S40 Suprema**S40 Suprema** combina il design accattivante del top di gamma con la praticità e funzionalità da sempre ricercate da torrefattori, baristi e tecnici. La Spaziale ha scelto di sviluppare un prodotto più accessibile e di facile gestione, conservando però l’estetica della S40 Seletron, riconosciuta come la miglior soluzione proposta dall’azienda. Le funzioni tecniche e la programmazione semplice garantiscono un accurato controllo dell’estrazione del caffè per un ottimo e costante risultato in tazza e, allo stesso tempo, rendono l’operatività della S40 Suprema vantaggiosa per il lavoro di tutti i giorni in caffetteria.

Le macchine S40 in funzione ed esposte a HOST 2015 sono corredate di lance vapore in acciaio inox cool touch, una tecnologia di ultima generazione che garantisce robustezza, semplicità d’utilizzo e assoluta sicurezza per il barista. Il sistema ergonomico cool touch, infatti, definisce l’isolamento termico delle lance vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia.

Come tutte le macchine La Spaziale, anche la nuova S40 Suprema è prodotta con materiali esenti da piombo (ottoni CW 510L e CW 509L) e con componenti a contatto con l’acqua sottoposti a particolari processi galvanici brevettati, che non permettono la migrazione di metalli pesanti. La Spaziale utilizza questi materiali e trattamenti già a partire dall’anno 2013. La Spaziale, infatti, è stata tra le prime aziende del settore a ottemperare le normative emanate nel corso degli ultimi anni in tema di cessione di metalli pesanti all’acqua destinata alla preparazione di bevande calde.

Attualmente La Spaziale è conforme con le proprie attrezzature alle norme tedesche DIN 10531, alla norma UNI 11460 italiana, alla AB 1953 californiana, alla norma NSF nord americana. L’applicazione delle soluzioni tecniche descritte è frutto di anni di ricerche grazie alla collaborazione con i migliori enti e laboratori, nazionali e internazionali, che hanno permesso l’ottenimento della conformità dei prodotti nell’ambito di un tema delicato e di grande attualità, con l’unico obiettivo di salvaguardare sempre la salute del consumatore.

Ulteriori informazioni sul sito de La Spaziale.