Nespresso presenta AGUILA 220, superautomatica compatta

nespresso-aguila-r-dfafdb70

Al Sigep di Rimini Nespresso presenterà la rinnovata gamma di macchine professionali dedicate al canale Out-Of-Home ed i caffè monorigine rivolti al canale HORECA. Inoltre, sommelier professionisti ASPI, tra cui il Presidente Giuseppe Vaccarini, e Massimiliano Marchesi, Coffee Ambassador Nespresso, guideranno gli ospiti in degustazioni dedicate in tutti i giorni della manifestazione. Per soddisfare la continua evoluzione dei consumi fuori casa Nespresso punta su AGUILA 220, la nuova superautomatica professionale di dimensioni compatte dotata di tecnologia all'avanguardia,che si unisce al modello più grande AGUILA 420, macchina dalle performance ineccepibili.

La gamma AGUILA unisce alla qualità superiore dei caffè Grand Cru di Nespresso, la produzione di eccellenti bevande e ricette a base di latte,che si conserva refrigerato ed in perfette condizioni igieniche all'interno della macchina, con la semplice pressione di un tasto. AGUILA consente ad hotel, pasticcerie, bar e ristoranti di soddisfare le richieste dei consumatori, sempre più competenti ed esigenti sul caffè, trasformando il servizio di caffetteria in un'opportunità per distinguersi in qualità, potendo contare anche sulle prestigiose miscele monorigine di Nespresso dedicate al canale HORECA e provenienti da India, Brasile e Guatemala.

La gamma AGUILA nasce per offrire un alto valore aggiunto ai professionisti del settore,garantendo costanza qualitativa,praticità di funzionamento, facilità di manutenzione e risparmi energetici importanti, oltre ad un innovativo ciclo di autopulizia quotidiana. Coniuga un design elegante e tutte le funzionalità richieste in ambito professionale, con un'ergonomia e facilità d'uso eccezionali: tre misure di caffè in tazza programmabili (Ristretto, Espresso e Lungo), ricette one-toucha base di caffè e latte, acqua calda.

Il modello AGUILA 220 è pensato per incontrare esercizi con medie di produzione intorno a 2/3000 mila tazze al mese: due unità di estrazione brevettate consentono la preparazione rapida e simultanea di caffè e bevande, con inoltre 13 ricette selezionabili e personalizzabili che si richiamano premendo

un pulsante dedicato. Il modello AGUILA 420 è ideato per le esigenze di strutture con volumi di produzione che superano le 3000 tazze al mese, è dotato di quattro gruppi di erogazione simultanea del caffè e caldaie in grado di garantire picchi di produzione oraria importanti.

«I clienti professionali sono estremamente importanti per noi e siamo davvero entusiasti di ampliare la gamma Aguila con l'innovativa e compatta macchina professionale AGUILA 220, ha affermato **Reto Bruegger**, Responsabile del canale Out-of-Home di Nespresso. *La linea Aguila rispecchia il desiderio di Nespresso di fornire ai propri partner professionali un ottimo caffè insieme alla possibilità di scelta, la comodità e il servizio senza pari che i consumatori ormai si aspettano nelle loro esperienze di degustazione»*.

Il lancio di AGUILA 220 rafforza ulteriormente l'offerta professionale di Nespresso, che comprende una linea completa di macchine ed 11 caffè Grand Cru per andare incontro a diverse preferenze differenti e per offrire un caffè perfetto in ogni momento della giornata, insieme a un servizio clienti eccezionale.