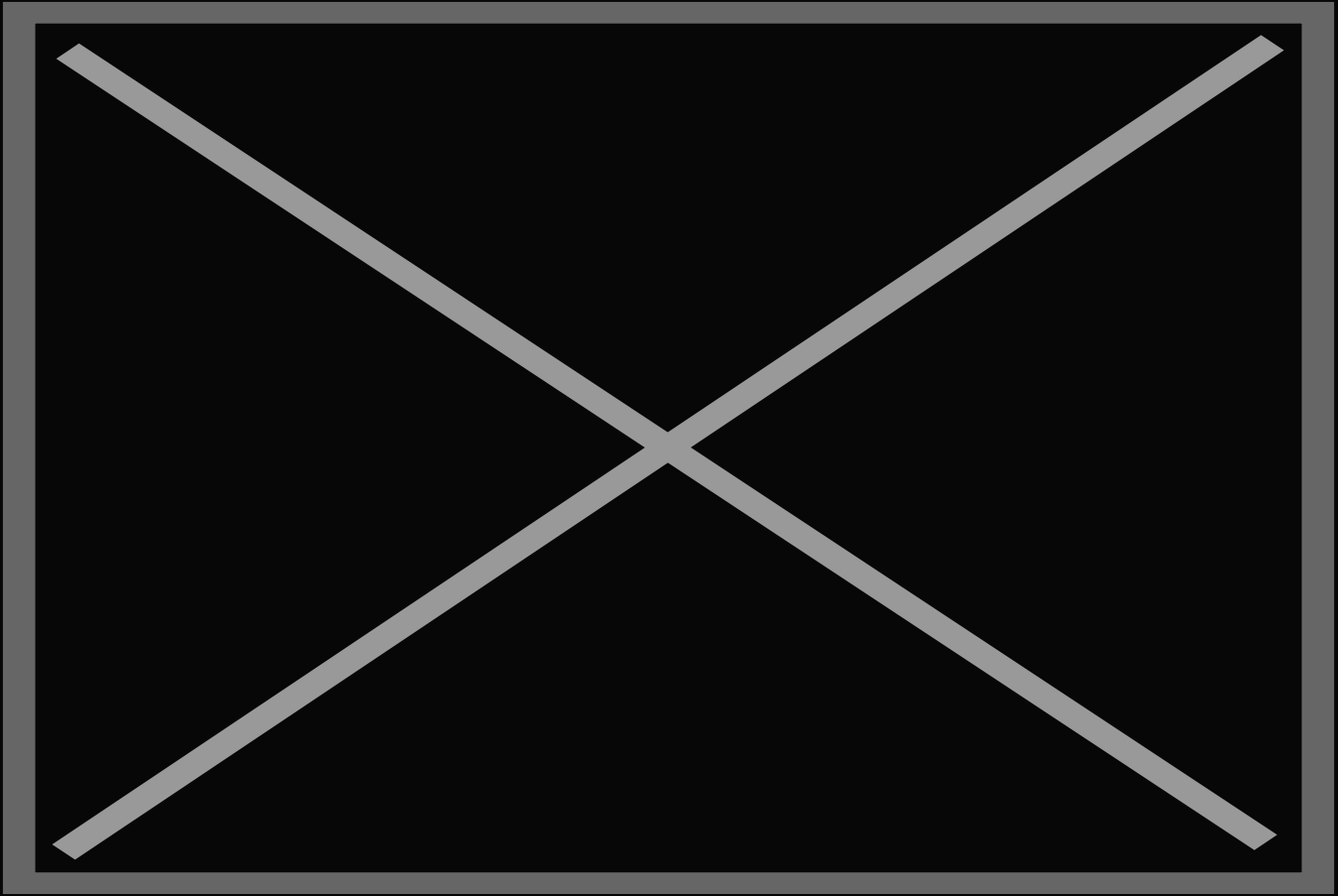


La San Marco Divina, fuoriclasse elettronica per celebrare i 100 anni

divina-3-gruppi-bi-avanti-0228f188

Compie cent'anni **La San Marco**, storica azienda di Gradisca d'Isonzo (GO) che ha contribuito ad esportare in tutto il mondo la grande tradizione dell'espresso italiano e che oggi si posiziona ai vertici dei costruttori mondiali di macchine per caffè. Per celebrare questo importante traguardo, l'azienda presenta **Divina**, il nuovo **modello elettronico di alta gamma dedicato ai professionisti del caffè**. La macchina ha fatto il suo debutto internazionale il 21 gennaio, in occasione di un evento digitale organizzato dall'azienda e trasmesso online in tutto il mondo.

Sviluppata all'interno del reparto R&D di La San Marco, Divina rappresenta il culmine dell'espressione stilistica e tecnica del marchio giuliano e, grazie alle sue funzionalità avanzate, ambisce a diventare il nuovo punto di riferimento per l'estrazione elettronica professionale. La grande novità è data dalla possibilità, che viene data all'utente, di scegliere profili di temperatura e di pressione personalizzati durante tutte le fasi di estrazione del caffè. Ciò consente all'operatore di controllare, passo dopo passo, tutti i parametri che influenzano la qualità e il profilo sensoriale del prodotto in tazza, valorizzando al meglio le caratteristiche di ogni miscela o monorigine utilizzata.



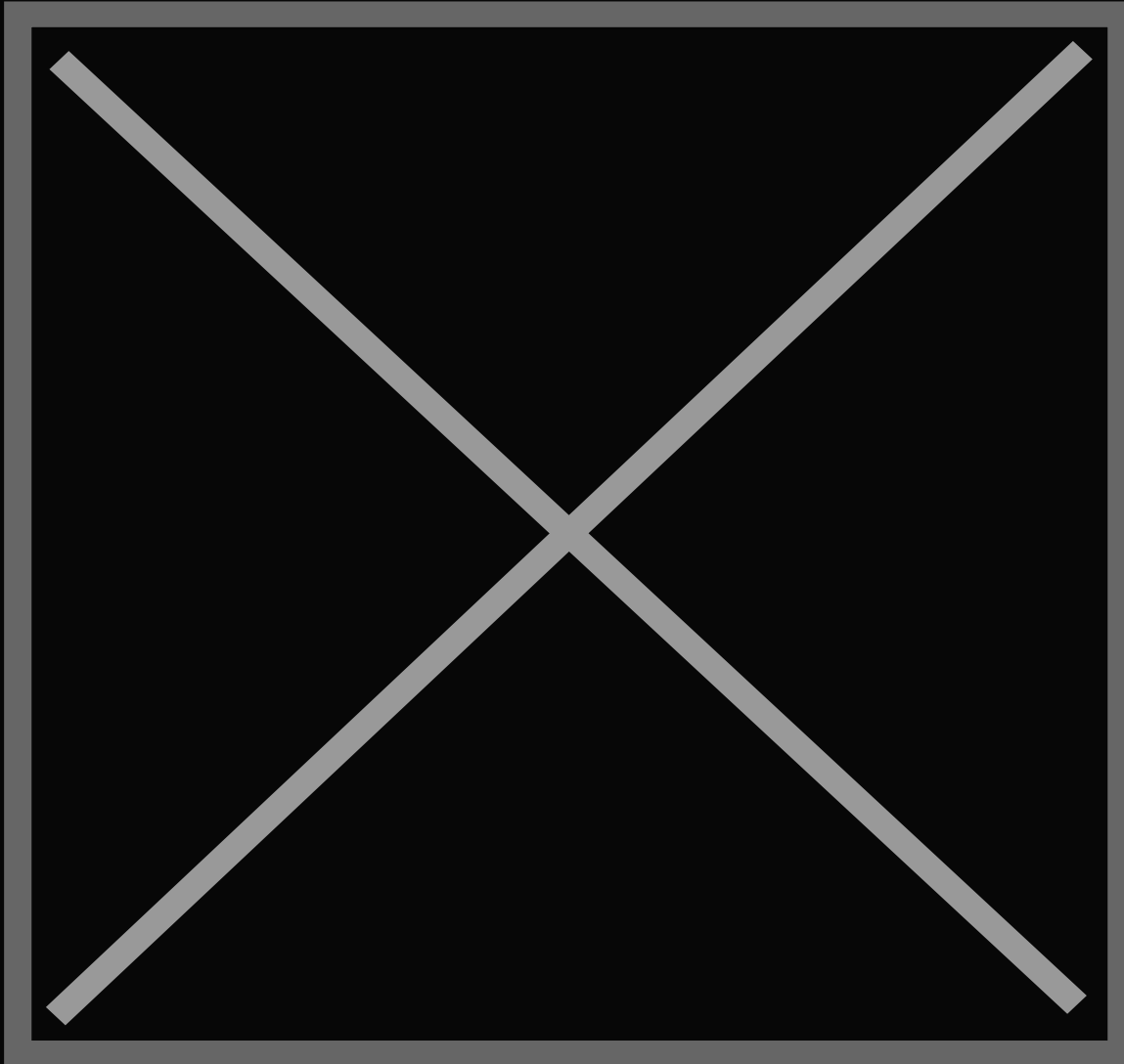
Tecnologia all'avanguardia

“Siamo partiti da una semplice domanda”, spiega **Roberto Nocera**, Ceo di La San Marco. "Come fare per riprodurre in una macchina elettronica il tanto apprezzato profilo di estrazione tipico delle nostre macchine a leva? Abbiamo sviluppato un nuovo sistema di controllo elettronico che consente al barista, in modo semplice e intuitivo, di programmare il profilo di pressione e la curva di temperatura desiderati e di monitorare visivamente il risultato durante l'erogazione. Abbiamo poi pensato che potevamo fare ancora di meglio. E così abbiamo deciso di dare all'operatore la possibilità di scegliere fra tre profili di estrazione diversi, o addirittura cimentarsi nella programmazione di nuovi profili inediti e personalizzati". Il risultato è una macchina divertente e appagante, che regala al barista un'esperienza di lavoro e di guida senza precedenti, da vera fuoriclasse.

Design di ispirazione automotive

Il richiamo al settore automobilistico è suggerito non solo dalle possibilità potenziate di interazione uomo-macchina, ma anche dal design di chiara ispirazione automotive. La firma è, ancora una volta,

di **Marco Bonetto** di Bonetto Design (già al fianco di La San Marco per i modelli V6 e 20/20 Collection): “Con Divina abbiamo voluto coniugare i concetti di eleganza, tradizione e leggerezza. Le linee sono scolpite e importanti, ma leggere e pulite al tempo stesso. L'estetica è fluida e neutrale, in grado di adattarsi a tipologie di locali molto diversi tra di loro, dal bar al grande hotel”. Tra i dettagli più caratterizzanti del modello spiccano il nuovo display flottante touch, che racchiude tutte le funzioni della macchina, e il sistema di illuminazione a Led, che contorna i profili del ripiano scaldatazze e crea una scenografia di grande effetto nella zona di lavoro.



Consumi ridotti

Grazie a soluzioni di efficientamento energetico implementate in fase di progettazione, la nuova Divina La San Marco consente di ottenere, a parità di condizioni operative, una **diminuzione del 35% dell'energia consumata** rispetto agli altri modelli elettronici meno sofisticati. Nello specifico, sono

state adottate soluzioni per isolare le caldaie, preriscaldare l'acqua all'ingresso sfruttando il raffreddamento del motore della pompa e minimizzare le superfici calde esposte all'interno della macchina.

Varianti e accessori

Divina è proposta nella versione **a 2 o 3 gruppi erogatori** e in **tre diverse varianti**: Multiboiler con profilatura della temperatura e della pressione, Multiboiler con profilatura della sola temperatura e, infine, Single Boiler con scambiatori di calore. In abbinamento alla macchina, La San Marco propone una serie di utili accessori, come la lancia vapore a regolazione continua (tecnologia Ftl), la lancia vapore cold touch, lo scaldavivande elettrico e il modulo per la connessione in remoto per la programmazione e il controllo a distanza delle condizioni operative della macchina attraverso l'app proprietaria La San Marco.

Gamma colori

Per il nuovo modello elettronico La San Marco propone una serie di colorazioni in abbinamento con le superfici in nero opaco. Dal più classico ed elegante Bianco Perla, fino alle varianti più sportive e caratterizzanti Brown Coffee e British Green.