Evoca partecipa da protagonista alla ripartenza del mondo Horeca

gaggia-milano-la-solare-smartlabel-af78f1f2

Tra i protagonisti della ripartenza del mondo Horeca in scena a Host2021, non poteva mancare il **Gruppo Evoca** con tutti i suoi brand.

Si comincia con **Gaggia Milano** e la superautomatica **La Solare**, già premiata con lo SMART Label, il riconoscimento assegnato da HostMilano in collaborazione con POLI.design e ADI ai prodotti e alle tecnologie più innovative. Accanto alla proposta superautomatica, troviamo il modello tradizionale **La Decisa**, portabandiera del progetto Gaggia per l'Italia, in una nuova veste Total White, e il macinacaffè **On Demand G10**, rilanciato in un'inedita versione evo che si distingue per la connessione Bluetooth integrata e il sistema DCS, garanzia di una macinatura ancora più precisa e costante nel tempo.

Due le grandi novità disponibili a partire dal 2022: la prima è **La Dea**, un nuovo e raffinato modello che, per la ricercatezza del suo design, fa l'occhiolino al barista e al suo desiderio di giocare con il caffè. Realizzata in una doppia versione, ciascuna con caratteristiche tecniche in grado di soddisfare pienamente le richieste e i bisogni specifici del barista, La Dea si rifà all'affidabilità delle tecnologie e delle componenti professionali che ritroviamo con La Reale e La Giusta. E poi c'è il **macinacaffè G5**, un modello, disponibile in ben quattro colori diversi – rame, nero, bianco e grigio – che fa dell'intreccio di dimensioni compatte e prestazioni di alto profilo il suo più grande punto di forza.

Con **Magic** arriva un importante step evolutivo della gamma **Saeco** per l'ufficio e la piccola ristorazione: una famiglia di macchine per caffè che offre prestazioni avanzate, abbinate a caratteristiche tecniche all'avanguardia e un nuovo design: dal touchscreen a colori da 7'' al gruppo caffè professionale a camera variabile con una capacità da 8,5 fino a 15 gr. Al gruppo sono poi abbinate macine coniche in acciaio, anch'esse regolabili per raggiungere il grado di macinatura desiderato. Gli erogatori caffè, latte e acqua racchiusi in un singolo blocco permettono l'utilizzo di diversi bicchieri e tazze grazie alla possibilità di regolarli in altezza (da 75 a 160 mm) e consentono di

avere di volta in volta l’erogatore nell’esatta posizione a seconda della bevanda scelta. Inoltre Magic è dotata di un nuovo sistema di montatura del latte che prevede, integrato nell’erogatore caffè, un cappuccinatore estremamente silenzioso che può emulsionare schiuma cremosa, ma anche preparare bevande con semplice latte caldo.

Necta Horeca punta, invece, su Kalea Plus, la soluzione ideale per strutture di dimensioni medio-grandi, in grado di gestire 200 erogazioni come produttività giornaliera e di servire in un’ora fino a 90 caffè espresso e 80 cappuccini.

Newis, la divisione Evoca per i pagamenti e le soluzioni digitali, lancia **Coffeed**, la nuova piattaforma cloud di telemetria per le superautomatiche a marchio Gaggia e Necta, che consente agli operatori Ho.Re.Ca. di monitorare da remoto i parametri delle macchine e la qualità in tazza, riducendo in modo significativo i costi di gestione. Altra novità importante presentata è la piattaforma **AmiClo**, lo strumento bidirezionale che permette di gestire interamente da remoto le ricette delle bevande, le playlist, gli aggiornamenti software e di logo, oggi disponibile anche per il segmento Ho.Re.Ca.

Per quanto riguarda il comparto **Vendng**, Necta offre un'anteprima su **Brio Touch**, l’elegante evoluzione digitale di uno dei best seller del brand. Brio Touch offre il meglio delle tecnologie di estrazione del caffè insieme alle performance elettroniche più attuali per un distributore table top in grado di soddisfare i gusti e le esigenze di tutti. E sempre a marchio Necta, arriva **Twist**, la nuova soluzione per la gamma Impulse che coniuga il meglio dell’efficienza energetica con le migliori prestazioni tecnologiche e versatilità.

Chiudono il panorama dell'universo Vending, da segnalare altri due modelli: la **City 300** a brand Dicale, che si afferma come un distributore table top dal design distintivo e dalle dimensioni contenute; la 9100 HT a brand **Wittenborg**, una nuova versione table top ad alta produttività grazie al nuovo e performante sistema idraulico.