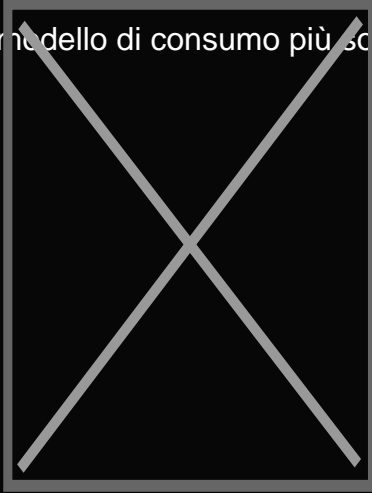


# Le innovazioni digitali ed ecosostenibili del Gruppo Celli

cocktailhome-d1aaf13c

Gruppo Celli ha portato ad Host Milano il tema “Beyond the Bottle”, un **messaggio incentrato sul superamento del contenitore monuso da parte dell’industria del beverage**, incentivando un modello di consumo più sostenibile: il refill.



Acqua Alma, presso il padiglione 13 - stand G23/H14 presenta la gamma

prodotti EVO: soluzioni nuove, pratiche ed interamente digitali. La prima è la gamma **Niagara EVO**, nuovo punto di riferimento nel dispensing dell’acqua; si tratta di erogatori dotati di lettore NFC e telecamera per la lettura di QR code, in grado di gestire ogni aspetto presente e futuro dell’interazione digitale con l’utente che può facilmente autenticarsi per vivere una esperienza completa e personalizzata. **Tutte le macchine sono connesse al Cloud attraverso uno scambio di dati in tempo reale**, la miglior risposta alle esigenze del consumatore moderno, sempre connesso, veloce, pratico e attento all’ambiente. La seconda è la gamma di prodotti Hi-ClassEVO, sostenibili, connessi e dal design vincente e moderno, ideale per uffici, palestre e luoghi pubblici.

Il Gruppo Celli porta ad Host 2021 anche l’esclusiva **Cocktail Machine**, l’innovativa soluzione in grado di preparare fino ad 80 cocktail alcolici e analcolici a regola d’arte in pochissimi secondi.

Si tratta di una soluzione flessibile e intuitiva che traccia il futuro del bar, esaltando la professionalità del barman e la massima libertà creativa. Infinite combinazioni di drink personalizzati, dai classici aperitivi e long drink ai cocktail tropicali o analcolici.

Altra novità nell'ambito soft drink sarà la **valvola digitale eMIX per l'erogazione di bevande 'smart'**; si tratta di una valvola digitale, sviluppata in partnerhip con Dolphin Fluidics, che **permette la gestione in continuo dell'erogazione, sfruttando la tecnologia dei materiali a memoria di forma.** Inoltre, la connessione al sistema cloud Celli consente il monitoraggio di diagnostica e allarmi, la configurazione da remoto e analytics in tempo reale. Come soluzione retrofit può digitalizzare una base installata tradizionale, trasformandola in smart.

I consumatori e i gestori di bar e ristoranti sono già pronti a fare la differenza e a compiere questa evoluzione. Il futuro è beyond the bottle.