

Vibiemme presenta la nuova linea Technique

technique1-187c8617

È arrivata l'era dell'innovazione con [Vibiemme](#) – azienda specializzata nella produzione di macchine da caffè espresso ad uso professionale e domestico – che presenta, in anteprima Technique: un'inedita gamma di macchine da caffè espresso progettata partendo proprio dal suo “elemento” fondamentale: il Barista. Una ricercata “miscela” di tecnologia e design fondata sul controllo assoluto della temperatura di erogazione, fattore imprescindibile per un'estrazione perfetta del caffè. È proprio sulla straordinaria stabilità termica che l'Azienda si è focalizzata nello sviluppo della nuova architettura interna di **Technique**, creando un rivoluzionario gruppo erogatore, di terza generazione. Due i modelli di macchina, volti a soddisfare sia i baristi volti all'eccellenza sia coloro che amano sperimentare: **Impression One**, dedicata a chi lavora sempre con la medesima miscela di caffè ed è alla ricerca di un'estrema replicabilità di risultato, in grado di fissare nella mente del cliente il ricordo di una memorabile esperienza sensoriale e **Multi Impression**, per chi desidera esprimere il proprio istinto creativo e ha l'esigenza di estrarre contemporaneamente miscele diverse spesso monorigine.

[Vibiemme Technique](#) Entrambe le versioni, One e Multi, sono dotate di un Sistema Operativo, un'interfaccia elettronica intuitiva che permette una facile e rapida programmazione attraverso display full-touch da 4,3 pollici. Nello specifico, One assicura una stabilità termica costante e ripetibile su tutti i gruppi, inarrivabile con i sistemi tradizionali ed una grande semplicità di utilizzo grazie al display singolo. Multi Impression, garantisce precisione termica e versatilità rivoluzionarie, con display, da 2 a 4 a seconda del numero dei gruppi erogatori, dedicati alla programmazione di temperature diverse su ciascun elemento.

Con la nuova Technique e la storica linea 1961, dunque, Vibiemme si posiziona oggi sul mercato con un nuovo concept “Come una volta” e “Come mai prima d'ora”, che punta a interpretare e soddisfare le due anime della caffetteria moderna, una positivamente nostalgica legata alla tradizione ed una più all'avanguardia. La “Passione Audace” della linea 1961, costituita dalle serie Replica e Lollo, che deve il suo nome al primo gruppo erogatore E61 si distingue dall'Istinto Creativo di Technique, dotata del primo e unico gruppo erogatore a Sistema Termospirale TS System. Un'innovazione nell'ambito dei

sistemi di estrazione e il primo di un'infinità di risultati raggiunti con Technique. La particolarità di tale tecnologia risiede nella creazione di due circuiti termoidraulici separati, uno passivo per il mantenimento del sistema in temperatura ed uno attivo per l'erogazione dell'espresso.

Nello specifico, il circuito passivo saturo di acqua distillata, mantiene l'intero sistema in temperatura, grazie al principio di circolazione termosifonica, più evoluto rispetto a quello già in uso nel gruppo E61, in quanto reso indipendente da altre fonti supplementari di riscaldamento, quali ad esempio gli scambiatori di calore. Quello attivo collegato direttamente alla rete che, tramite un corpo solido in rame a doppia spirale immerso in quello passivo, permette di riscaldare istantaneamente la quantità d'acqua necessaria all'erogazione del caffè, per una stabilità termica totale, precisa al grado centigrado anche in caso di spegnimento della caldaia vapore. Molteplici sono i vantaggi derivanti da questa nuova impostazione dell'architettura interna di Technique: primo tra tutti, un grande risparmio energetico grazie alla possibilità di utilizzare resistenze a basso consumo. In secondo luogo, l'utilizzo di acqua sempre pulita: la bassa pressione di esercizio del circuito di riscaldamento ha, infatti, reso possibile l'utilizzo di boilers in materiale plastico saturi di acqua distillata eliminando, in tal modo, il deposito di calcare sulla resistenza che ne altera l'efficienza.

Technique è esclusiva anche nell'estetica e nell'ergonomia. L'elevato livello di ingegnerizzazione ha permesso a Vibiemme di raggiungere una solidità strutturale superiore. In linea con la grande tradizione dell'Azienda nella lavorazione dell'acciaio, infatti, tutte le parti plastiche sono state rivestite con una pelle di lastre d'acciaio che, oltre a irrobustire ulteriormente la struttura della macchina, ne protegge tutte le parti sensibili. Grazie alla sua modularità, la nuova Technique moltiplica lo spazio di lavoro ma, riduce al minimo le distanze tra tutti i dispositivi e i loro comandi, per rendere tutto a "portata di mano" a garanzia di una maggiore praticità e rapidità di esecuzione. Con una leggera pressione sul pulsante Thunder Steam, il Barista è in grado di liberare la lancia di erogazione del vapore dalla condensa prima della montatura, pulendola con estrema semplicità dai residui di latte. Il portafiltro Easy Flat è stato ideato per essere finalmente appoggiato in orizzontale sul banco di lavoro, per una pressatura del caffè semplicemente perfetta. Inoltre, la sua ergonomia soft-touch ne assicura una grip eccezionale, ideale per non perdere mai la presa. Infine, con un'altezza di soli 47,7 cm Technique permette di accorciare le distanze con il Cliente, al fine di garantire un continuo dialogo con gli stessi senza barriere visive nel mezzo.

Cristiano Osnato, Amministratore Unico di Vibiemme, dichiara «*Technique rappresenta una novità molto importante nel settore delle attrezzature professionali per il mondo Ho.Re.Ca, in grado di apportare un significativo miglioramento nel lavoro di tutti giorni di chi la utilizza. Ogni minimo particolare è stato studiato proprio nell'ottica di semplificare e velocizzare l'attività lavorativa e affinché*

a fine giornata anche le operazioni di pulizia siano più agevoli e confortevoli. Un esempio in tal senso è rappresentato dall'innovativa Cup Pad, una copertura realizzata in silicone alimentare morbido, che oltre a rendere più silenzioso il piano poggiatezze, può essere facilmente piegato ed inserito in qualsiasi tipo di lavastoviglie».

Vibiemme Srl

Vibiemme è specializzata nella progettazione, produzione e commercializzazione di macchine da caffè espresso per uso professionale e domestico. Fondata nel 1976, l'Azienda persegue i più alti standard qualitativi nella produzione e si distingue per uno spirito imprenditoriale orientato ad una costante ricerca dell'eccellenza, tipica dell'industria italiana nel mondo e in cui la capacità di innovare costituisce l'asset strategico dell'Impresa. Grazie ad una rete di distributori, concessionari e torrefattori, oltre a servire il mercato domestico esporta macchine da caffè espresso professionali in Belgio, Paesi Bassi, Svizzera, Germania, Grecia, Irlanda, Paesi Scandinavi e nel Sud-Est Asiatico. Con sede a Cinisello Balsamo, in provincia di Milano, che si estende su una superficie di 3.000 m2, Vibiemme ha una capacità produttiva annua di oltre 4.500 unità e presenta un tasso di crescita del fatturato 2014 del 5% rispetto all'anno precedente.