

Le nuove macchine per caffè, tra internet of things e servizio

macchina-per-il-caffe-la-spaziale-9c405da4

Internet of things, programmazione, facilità d'uso, ma anche personalizzazione, con la possibilità di calibrare la macchina per ottenere il risultato migliore da miscele e monorigini sempre più curate. Sono le caratteristiche delle nuove macchine per il caffè. Le esigenze di praticità e bassi volumi sono tipiche dei locali che non propongono il caffè come business principale, come panetterie e librerie, spazi retail, piccoli ristoranti e gelaterie con volumi inferiori ai 50 caffè al giorno. In questi casi il risultato migliore lo dà il porzionato, con macchine che limitano il margine di errore del barista e garantiscono la freschezza della miscela.

[Caffè: così si moltiplicano le occasioni di consumo](#)

[Caffè: produzione a rischio, occorre sostenibilità](#)