La Spaziale al servizio dell'eccellenza italiana

la-spaziale1-84166f20

La Spaziale parteciperà alla 38° edizione di Sigep (Rimini, 21-25 gennaio 2017) per supportare anche quest’anno l’eccellenza del made in Italy nei settori più affini a quello del caffè espresso, come l’artigianalità della gelateria, del dolciario e della panificazione. Oltre alla presentazione dell’intera gamma di macchine presso lo stand dell’azienda - pad. A1 Stand 001 - a Sigep La Spaziale mette a disposizione più di quaranta macchine da caffè professionali presso gli stand dei principali torrefattori italiani e nell’area dedicata ai Pastry Events, le gare di alta pasticceria, in qualità di sponsor.

Protagonista sarà ancora la S40 Suprema, che combina l'alta performance della tecnologia del top di gamma con la praticità e immediatezza di utilizzo e di programmazione, senza rinunciare a un design raffinato ed esclusivo. La lancia vapore in acciaio inox cool touch è un altro degli aspetti apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione, infatti, garantisce robustezza, semplicità d’utilizzo e assoluta sicurezza per il barista: il sistema ergonomico, chiamato cool touch, consente l’isolamento termico delle lance vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia

tyuMa a Sigep la grande novità è rappresentata dalla nuova S15, da scoprire allo stand La Spaziale. La macchina compatta S15 è una risposta d’avanguardia, in particolare, alle richieste del mercato estero, del settore horeca (ristoranti, alberghi e pasticcerie) e di quello vending. L‘innovazione nasce dallo studio di un sistema altamente flessibile e di massima operatività, che prevede la compatibilità con diversi formati di capsule e un sistema di caricamento ed espulsione automatica della capsula dopo l’erogazione, come alternativa all’uso manuale del portafiltro.

s15Il nuovo concept de La Spaziale consiste in una macchina a 2 gruppi, con un ampio piano poggiatazze necessario per l’utilizzo in ambito professionale, un serbatoio interno di 5,5 litri di capacità predisposto anche per l’attacco alla rete idrica, una caldaia da 3 litri per acqua calda e vapore e la compatibilità con i sistemi di estrazione a capsule Nespresso, Fap e altri tra i più diffusi sistemi porzionati sul mercato.

Professionale a tutti gli effetti, la nuova compatta ha una lancia vapore per realizzare la crema di latte perfetta per i cappuccini e la possibilità di selezionare l'estrazione di caffè corto, caffè lungo e la modalità dose continua.

S15 è unica nel suo originale design, con illuminazione a led ed è anche avanzata tecnologicamente, dotata di un pannello operatore touch screen tft 3,5" e di una porta ingresso USB per un'efficace interfaccia utente. La macchina è inoltre totalmente modulabile: i due gruppi caffè e il boiler servizi si possono accendere o spegnere indipendentemente, garantendo così un risparmio energetico nel caso di utilizzo parziale.

Eventi speciali: i Pastry Events

A caccia di nuovi talenti, la fiera di Rimini richiama la partecipazione dei migliori artisti della pasticceria, provenienti da tutto il mondo e pronti ad affrontare le sfide nell'ambito dei Pastry Events: anche La Spaziale partecipa ai concorsi come Event Sponsor degli eventi dedicati ai maestri del dolce, mettendo a disposizione dei concorrenti dieci macchine S1 Armonia, 10 macinini e la macchina S40 SUPREMA per l'area VIP Arena.

Dal 21 al 25 gennaio 2017, gli appuntamenti vedranno coinvolti i giovani under 23 nel Campionato Mondiale Pasticceria Juniores, che si sfideranno sul tema Planet Fantasy. Poi sarà la volta dei Maestri in gara, nel Campionato Italiano di Pasticceria Seniores. Sul tema I Cartoons saranno protagonisti nuovamente i giovani, nel Campionato Italiano di Pasticceria Juniores. Gli artisti dello zucchero provenienti da tutto il mondo parteciperanno al Concorso Internazionale The Star of Sugar: una competizione che invita a sprigionare e far librare l'estro che ogni pasticcere ha nel proprio carattere. Le loro creazioni saranno in mostra per tutta la durata della manifestazione.

www.laspaziale.com