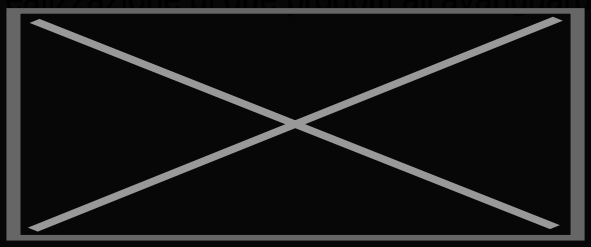
Rancilio Classe 11 ed Egro Zero in missione a Singapore

rancilio-3cd304a3

I nuovi prodotti di casa Rancilio Group si mostrano in anteprima al mercato asiatico durante la 19esima edizione di FHA (Food & Hotel Asia), fiera in calendario dall'8 all'11 aprile a Singapore. Qui prenderanno vita le innovative soluzioni nate dall'incessante dedizione alla ricerca e sviluppo dei poli tecnologici Rancilio ed Egro LAB. Un impegno costante che si è concretizzato appieno nella realizzazione di due prodotti all'avanguardia.



Il primo è Rancilio Classe 11 USB Xcelsius, una macchina per il caffè professionale, creata con l'obiettivo di lanciare un forte segnale al mercato mondiale dell'Ho.Re.Ca. grazie ad un'interattività semplice e intuitiva associata ad un'espressione tecnologica assolutamente inedita nel settore dei prodotti tradizionali per l'erogazione dell'espresso. Cuore funzionale e stilistico di Rancilio Classe 11 USB Xcelsius è il pannello "floating" che, realizzato in vetro temperato antiurto e antigraffio, incorpora uno straordinario sistema audio e video. L'interfaccia utente, ispirandosi al mondo degli smartphone di ultima generazione, consente al barista di vivere un'esperienza visiva, percettiva ed emozionale semplice e dal carattere familiare. Una macchina per il caffè dotata di una navigazione accessibile e immediata, che supera le barriere generazionali e culturali grazie a un'estrema comprensibilità e rapidità di apprendimento.

La seconda novità è invece rappresentata da Egro Zero che verrà mostrata nella sua configurazione più completa con opzione polveri integrata. Design armonico e pulito, flessibilità e prestazioni di elevata qualità, Egro Zero è stata progettata per location caratterizzate da consumi giornalieri di media entità che non rinunciano ad offrire alla propria clientela bevande a base di espresso dagli standard professionali. Disponibile in versione Tank (con serbatoio acqua interno dalla capacità di 4,5 litri) o

Water Inlet (collegamento diretto alla rete idrica), Egro Zero rappresenta un vero e proprio prodotto multitasking. La macchina superautomatica consentirà di sperimentare ricette a base di cioccolato e latte sfiziose e originali.

FHA risulta quindi una significativa occasione per presentare ad appassionati e addetti al settore il nuovo sistema latte, che andrà ad arricchire ulteriormente un prodotto già diventato leader nella propria categoria.