

Novedades y Mejoras Técnicas 2017

• Todos los modelos

Utilización de latón sin plomo

(-0,02%) en todas las piezas de latón de toda la gama de producto, para estar dentro de la normativa sanitaria europea.

Grupos de café, grifos, válvulas...el 100% de todos los componentes de latón.

En producción: El proceso se ha iniciado hace meses y se finalizará durante 2017.



Utilización de electroválvulas marca ODE



En toda nuestra gama de producto (menos en modelo Basic). Después de evaluar todas las opciones, creemos que es la marca que nos ofrece un mayor nivel de calidad.

Siempre fabricadas en latón sin plomo (OT57) y la caña en acero inoxidable Aisi 316

En producción actual.

• Barista

Conducto superior en acero inoxidable Aisi 304 en grupo.

Evita incrustaciones de cal y migraciones de níquel a la bebida.

En producción actual.



a Barista / Bar

Nueva taza desagüe.



Totalmente rediseñada.
Con amplia capacidad y zona de
descarga protegida.
En producción: Previsto en mayo.
Modelo Bar en julio.

Portafiltro Especial Cápsulas Fap

Para modelos: Barista, Bar, Steel, Dream Pid.

Hemos desarrollado un portafiltro propio, específico para cápsulas tipo FAP. Un portafiltro 100% metálico (alta durabilidad), con un sistema "súper crema" integrado (garantía de buena extracción con cualquier tipo de café o molido).



a Dream

Incorporamos luz en depósito

Facilita la visión del nivel de agua en el depósito y aporta a la máquina una novedad estética.

En producción: Previsto en mayo.



Steel Uno-Duo

Incorporamos luz en la zona de trabajo

Facilita la visión a la hora de hacer café y aporta a la máquina una novedad estética.

En producción: Previsto en mayo.



Válvula sobrepresión (OPV) regulable externamente

Regulable de 8 a 15 bares.

En producción: Previsto en mayo.

Cambio de grupo (caldera por thermoblock)

Lo comunicamos hace unos meses. Se ha realizado al 100%. En un primer momento el termostato electrónico era opcional. Definitivamente se usará en toda la gama Steel de serie.

Nuevo grupo Thermoblock Professional con campana de latón sin plomo (60mm diámetro portafiltro) combinado con un termostato electrónico de alta precisión.

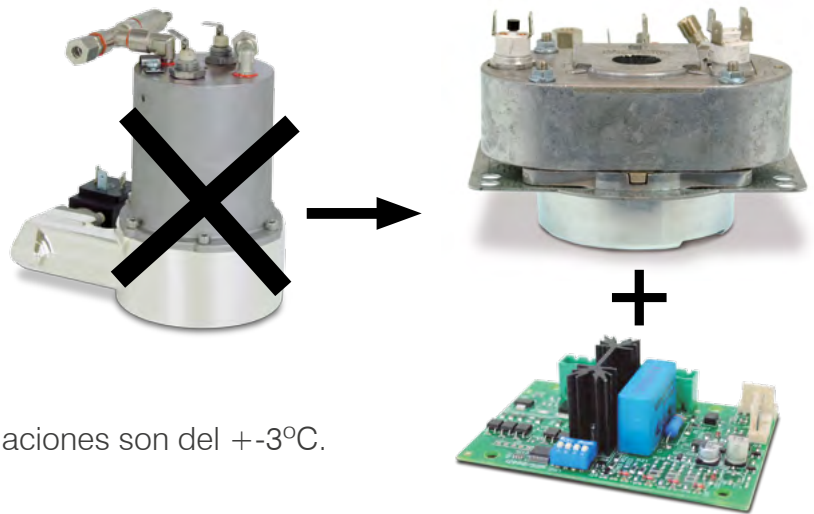
Ventajas principales:

1. Estabilidad térmica mucho mayor

Hemos incluido un **termostato electrónico** en el grupo (hasta 8 selecciones de temperatura. De 90°C a 106°C).

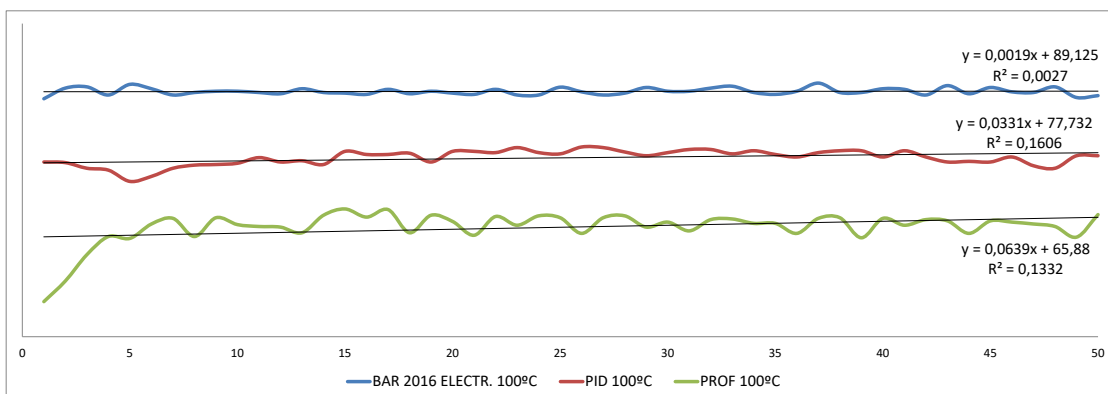
Garantizamos una estabilidad de $\pm 1,5$ en uso continuo o espaciado. Del primer café al último.

Con la caldera tradicional y termostatos bimetalicos obtenemos una desviación de hasta $+5^{\circ}\text{C}$. Y esta misma caldera con el sistema Pid, las desviaciones son del $\pm 3^{\circ}\text{C}$.



Adjuntamos gráfico del estudio realizado en más de 200 cafés extractados. En uso continuo y espaciado. Mostramos la línea de tendencia, donde se observa la evolución de la estabilidad térmica durante toda la fase de pruebas.

Nuestro nuevo grupo es el más estable. Tanto en uso continuo como discontinuo. Más del doble que el grupo caldera tradicional con Pid control, y más de 3 veces que el grupo caldera tradicional con termostatos bimetalicos (sistema actual que vamos a cambiar).

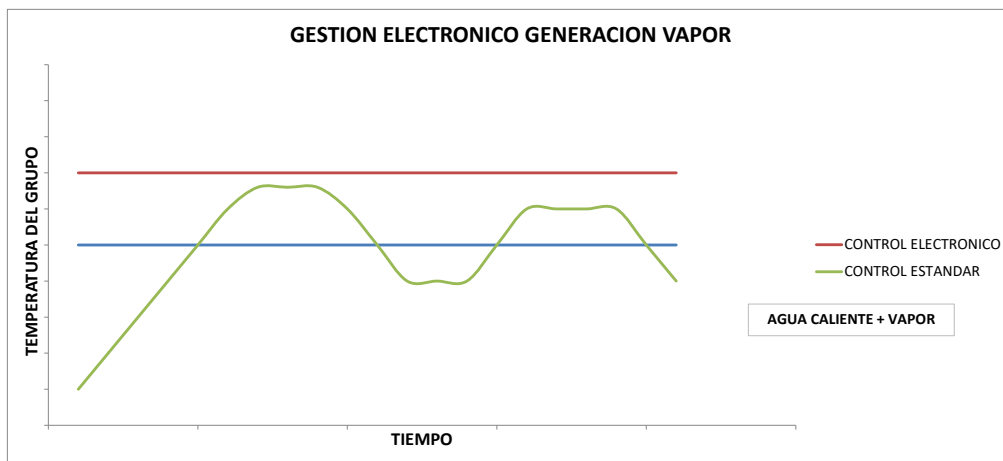


Verde: grupo caldera termostatos bimetalicos

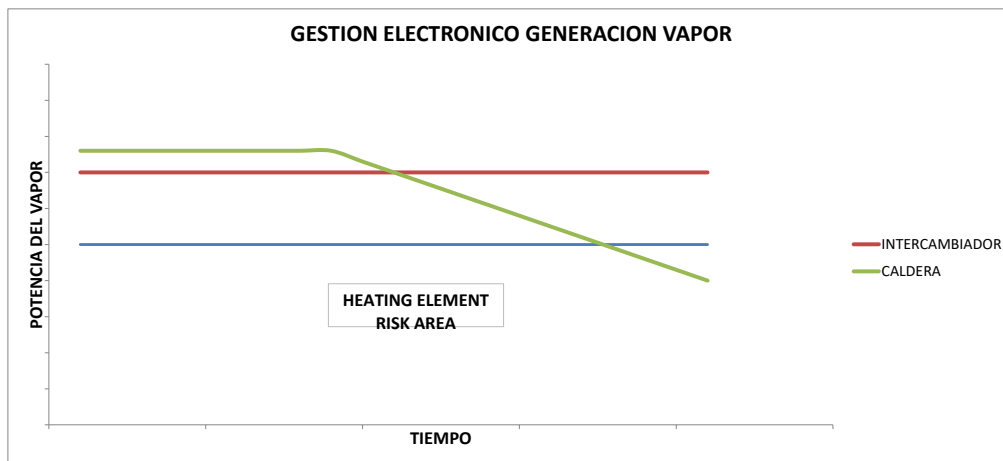
Rojo: grupo caldera termostato PID

Azul: nuevo grupo thermoblock con termostato electrónico.

- 2. Sanitario.** El agua pasa por acero inoxidable. La migración de metales a la bebida es mucho menor. Así lo demuestran nuestros análisis en Laboratorios de prestigio en Alemania.
- 3. Larga vida a la resistencia.** No se daña por la falta de agua. Además, al pasar el agua por acero inoxidable no se pega la cal. Un grupo mucho más eficiente respecto a la cal.
- 4. Stand by.** Activable.
- 5.** Además, en el modelo **Steel Uno**, el nuevo grupo nos permite una **gestión del vapor mucho más estable y profesional.**



Con la gestión electrónica conseguimos que la cantidad de agua que introducimos en el grupo vaya en función de la temperatura del mismo (no de la cantidad de agua que tenga dentro, como la caldera), modificando la frecuencia de la activación de la bomba, obteniendo siempre vapor seco.



En la caldera, la potencia del vapor en los 10 primeros segundos, es superior, pero como no introducimos agua en el interior de la misma, con el paso del tiempo la potencia baja hasta llegar a agotarse. **Con el thermoblock la potencia es continua y sin límite de tiempo.**

El sistema de caldera es mucho menos fiable respecto a la vida de la resistencia. La falta de agua hace que “sufra” con los servicios de vapor.

Por otro lado, en el sistema de caldera, al acabar el servicio de vapor es necesario llenar manualmente la caldera por parte del usuario.

Estos problemas no suceden con el thermoblock. Por esto ofrecemos **3 años de garantía.** Con total seguridad.



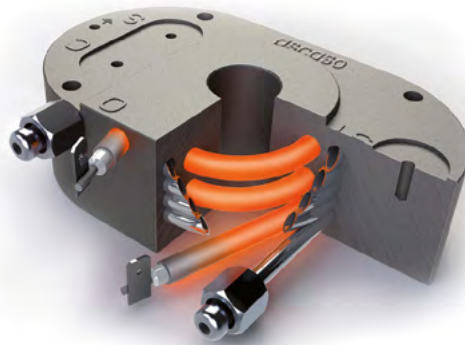
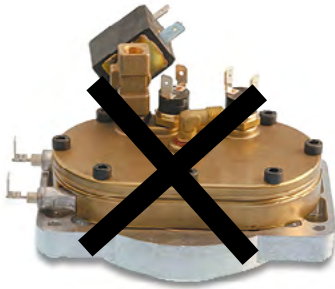
Steel Duo

Thermoblock de acero inoxidable

En el grupo de vapor, el thermoblock de latón se sustituye por el thermoblock con tubo de acero inoxidable. Aportando una mayor resistencia a la formación de cal.

La gestión inteligente del vapor, a través de la tarjeta electrónica, nos permite un vapor mucho más potente, constante y seco. Una mejora muy importante para este modelo.

En producción: Previsto junio.



Molinos i1

Graduación externa numérica

Una pieza que ayuda a tener un mayor control en la regulación de la molienda. Además, su acabado en acero inoxidable embellece el producto.

En producción: Previsto mayo.

