Rancilio Specialty monte sur scène
La nouvelle machine à café conçue pour les cafés de spécialité

La nouvelle machine à café Rancilio Specialty marque le début officiel du Groupe Rancilio sur le marché des cafés de spécialité. Rancilio Specialty est le fruit de l'expérience du département de R&D Rancilio, des compétences remarquables d'une équipe de baristas et d'un groupe international d'experts dans l'industrie du café. Une combinaison de visions diverses, associant l'expertise technique à la créativité, a permis la création d'une machine ergonomique et conviviale, capable d'améliorer l'art du barista et la qualité du café. Un nouveau produit prêt à répondre aux nombreux besoins d'un marché en croissance constante, grâce notamment à la prolifération des coffee shops, à la jeune génération de baristas et à la meilleure connaissance des produits qu'ont les consommateurs d'aujourd'hui. La machine sera disponible fin année.

DESIGN ET MATÉRIAUX

Le design intemporel est l'une des caractéristiques distinctives de Rancilio Specialty, une machine solide et élégante en acier inoxydable, combinant les lignes classiques aux dernières caractéristiques technologiques avancées. Tous les panneaux en métal sur la carrosserie peuvent être enlevés et personnalisés. La machine a été conçue en partenariat avec la société italienne leader MOMO Design.

TEMPÉRATURE CONSTANTE

La caractéristique la plus remarquable de Rancilio Specialty est sa température d'infusion extrêmement constante et précise, selon les spécifications WBC. Grâce au système breveté multi boilers, la température de l'eau peut être contrôlée avec précision et les notes acides ou amères peuvent être accentuées selon les préférences des baristas ou des clients.

ERGONOMIE

Toutes les fonctions de Rancilio Specialty ont été conçues pour simplifier le travail du barista. La conception des unités d'infusion, le positionnement des lance-vapeurs et la zone de travail spacieuse garantissent au barista un confort, une précision ainsi qu'une vitesse de fonctionnement qui permet d'optimiser le flux de travail.

RANCILIO coffeeing the World

EGRO SWISS COFFEE TECHNOLOGY