

Saeco Gran Gusto: l'evoluzione del Vending

Alte performance in termini di qualità del caffè e di economicità di gestione

gran gusto

Era il lontano 1985 quando Saeco brevettò il gruppo caffè estraibile e creò la prima macchina per caffè espresso automatica che avrebbe portato l'azienda a giocare un ruolo

di rilievo sia nel mondo domestico che professional. Da allora, e sempre con lo stesso spirito, Saeco ha continuato a sviluppare la propria tecnologia, addirittura aumentando la caratura

delle proprie sfide dopo l'entrata nel **Gruppo Philips**.

A questa filosofia si ispira la nuova linea **Gran Gusto**, che Saeco lancia ora sul mercato della Distribuzione Automatica per raggiungere con prodotti all'avanguardia e di alta qualità sia i professionisti del Vending che i consumatori, i quali, grazie alla loro esperienza caffè fuori casa, alimentano tutta la catena del valore.

Questa nuova linea di macchine, i cui primi esponenti sono le free-standing **Cristallo e Atlante**, racchiude sotto al nome Gran Gusto un avanzato progetto volto ad ottenere performance in termini di qualità del caffè e di economicità di gestione impensabili solo fino a qualche anno fa. È una gamma di macchine premium, per la clientela più esigente, che si affianca alle attuali linee di prodotto. La tecnologia **Gran Gusto** consente di ottenere un caffè estratto al meglio, aromatico e con una crema al top per consistenza, spessore e colore. Questo risultato si è ottenuto grazie ad una evoluzione della componentistica "vending hot": gruppo caffè, idraulica e macinacaffè.

Il gruppo caffè Gran Gusto presenta diverse soluzioni, fra cui:

- il **nuovo contropistone** con molla per pressione controllata che è in grado di sfruttare al massimo la pastiglia e si autoadatta a qualsiasi tipo di macinatura e miscela di caffè;
- una **valvola a sfera** aggiuntiva permette di ottenere una



Atlante 500



Atlante 700

maggiore quantità di crema (che passa da 1-5 mm a 6-8 mm), più persistente (da 3 a 5 minuti) e dal colore più intenso;

- il massimo isolamento e l'irraggio totale della camera di infusione sono garantiti dal **nuovo pistone** e si può anche diminuire la dose di caffè fino a 6 grammi mantenendo pur sempre un ottimo prodotto in tazza;
- la **nuova valvola supplementare** per lo svuotamento immediato del condotto di erogazione riduce drasticamente i residui di caffè e i problemi ad essi correlati;
- un **ugello** completamente riprogettato, orientato sul lato del bicchiere, impedisce la formazione di bolle d'aria;
- il **tubo di erogazione** è ottimizzato nelle dimensioni per mantenere la corretta temperatura del caffè.

La **tecnologia Gran Gusto** adotta un'idraulica totalmente nuova: l'innovativa **valvola by-pass** e l'accorgimento della ridotta sezione dei tubi in teflon consentono di operare a temperatura e pressione più basse per minori consumi energetici e un generale prolungamento della vita operativa dell'intero circuito idraulico.

Il sistema Gran Gusto comprende anche un **nuovo macinacaffè** interamente riprogettato: dispone di macine più grandi e disposte fuori asse rispetto al motore; opera a regimi di rotazione più bassi, è più affidabile, meno rumoroso (-5 dBA) e dura più a lungo (+74%).

Ad arricchire la linea di macchine Gran Gusto è stata ideata una **nuova grafica per Cristallo e Atlante**. Cristallo presenta anche una tastiera ammodernata e la versione 400 è stata dotata di 5 contenitori di serie, anziché 4, e di 4 selezioni aggiuntive. Per Atlante, top di gamma, le nuove immagini sono impreziosite da un sistema di illuminazione a LED dal ridotto consumo energetico. Vista la capacità di operare anche con ridotte quantità di caffè, di serie su ogni macchina della linea Gran Gusto troviamo il **Kit Gran Gusto 6 grammi**. Basterà sostituire il rasatore e disporre, sul pistone, il di-

stanziale per ridurre l'altezza della camera.

Per gli operatori che vogliono adottare la tecnologia Gran Gusto sul parco macchine già operativo è stato ideato il **Kit Trasformazione Gran Gusto** applicabile a tutte le macchine dell'attuale gamma a catalogo (tranne Ambra, Royal Office e Phedra) che comprende nuovo gruppo caffè, adattatore 6 grammi e anche circuito idraulico. È possibile, inoltre, installare su tutte le macchine vending Saeco (tranne Ambra, Royal Office e Diamante) il **nuovo macinacaffè**, delle cui doti di affidabilità, silenziosità e economicità si è parlato prima.

Saeco si augura che in molti possano beneficiare di questa innovazione, a partire dal consumatore finale che

potrà gustare un prodotto di ottima qualità e magari contribuire a sfatare il luogo comune del "pessimo caffè alla macchinetta". Ma **ne potrà trarre vantaggio anche l'operatore, che vedrà ridursi i consumi di caffè e di energia a parità di erogazioni come pure gli interventi di service**. E da ultimo, ma non per ultimo, **Gran Gusto è ecosostenibile** laddove si pensi al risparmio di caffè, al risparmio energetico e alla minore usura della componentistica.

Saeco inaugura oggi, con il lancio di questa nuova linea, quella spinta in avanti che il nuovo management di Saeco Vending & Professional aveva annunciato nel maggio scorso e che con **Gran Gusto** vede il primo (ma certo non ultimo) fattivo step.



Cristallo 400



Cristallo 600