

Barista Attitude est prêt à fasciner Paris avec Pilot, la machine créée pour être la première chaudière simple de la marque.

On retrouvera également Faro, le moulin à café de haute précision, au Paris Coffee Show.

À Paris, le rituel du café devient une véritable attitude. La marque italienne dédiée au Specialty Coffee débarque dans la capitale de la mode pour un événement de trois jours consacré à l'espresso de haut niveau.

Du 7 au 9 septembre, Barista Attitude sera en effet présente au Paris Coffee Show avec deux modèles exceptionnels de sa gamme.

Le public visitant le Parc Floral pourra admirer Pilot, la machine conçue pour guider le professionnel vers un excellent café, extrait de manière simple et intuitive. Dédié à ceux qui commencent leur parcours de barista et qui souhaitent s'interfacer avec un instrument de la plus haute qualité, tout en étant formateur dans son utilisation, ce produit offre une grande sécurité et un bon contrôle.

La principale caractéristique qui distingue Pilot de toutes les autres machines à chaudière unique est le réglage exclusif des paramètres de pré-infusion.

La machine permet en effet de régler le temps de mouillage et le temps d'infusion. Le temps de mouillage permet de définir la durée pendant laquelle l'eau doit mouiller le café, tandis que le temps d'infusion permet de décider de la durée pendant laquelle l'eau infusée doit rester en contact avec le café. Cette fonction importante permet d'obtenir des extractions personnalisées en fonction des différents cafés utilisés, afin d'obtenir le résultat souhaité dans la tasse.

Les deux options peuvent être définies pour chaque dose et peuvent être facilement copiées d'un groupe à l'autre. C'est une solution très utile pour ceux qui souhaitent contrôler les paramètres d'extraction facilement et efficacement.

Le Pilot est également équipé de la baguette anti-choc Barista Attitude. Le système Dry et la grande ergonomie des lances garantissent un résultat parfait pour les boissons à base de lait, tout en préservant le goût et la qualité.

Outre le Pilot, le Faro sera en action pendant les trois jours. Ce moulin à café garantit la cohérence et la précision grâce à son broyage basé sur le poids. Le Double Clump Crusher assure une mouture toujours uniforme, résolvant ainsi une fois pour toutes les problèmes de canalisation. L'écran tactile avec profils d'utilisateur offre une sécurité maximale pour les paramètres, qui ne peuvent être modifiés et sont protégés par un mot de passe. Enfin, l'un des avantages de ce produit exceptionnel est qu'il est totalement silencieux, grâce à l'insonorisation qui garantit la tranquillité à tout moment de la journée.

Barista Attitude vous invite donc à vous rendre aux stands F17 - F20 dans le hall 3, à Pinedo, pour un voyage sensoriel et professionnel.

Ce voyage sensoriel et professionnel fait appel à tous les sens, où la technologie et la forme se renforcent pour développer le pouvoir de liaison de la dégustation d'un espresso.

MEDIA NOTE | ATCommunication

beatrice@atcommunication.it

+39 3664112127

BARISTA  ATTITUDE