



HLF a Sigep 2025 con una tecnologia smart per tutti i gusti.

*I visitatori troveranno anche un piccolo corner bakery in
collaborazione con Wiesheu.*

Dal 18 al 22 gennaio HLF sbarca a Rimini per portare la personalizzazione della pausa caffè a Sigep 2025. Allo stand si potranno ammirare i modelli 1700, 2700 e 5700 oltre a due moduli frigo.

Ogni macchina HLF è stata creata per disegnare la pausa caffè perfetta e ottenere il massimo anche da ricette con latte fresco montato e solubili, senza rinunciare alla qualità. Ogni macchina HLF è dotata di serie di telemetria: questo sistema offre un controllo completo della macchina sia per l'assistenza sia per l'utente e consente di impostare il software da remoto.

Regina dello stand è senza dubbio **HLF 1700** con un display touch screen veloce, reattivo e con un'interfaccia grafica che rende ogni operazione semplice ed intuitiva. Inoltre, le funzioni di scambio e copia permettono di creare e modificare le ricette delle bevande in pochi istanti.

Al suo fianco, ci sarà **HLF 5700** che combina la velocità di erogazione con la qualità dell'espresso italiano. Perfetta per i locali con un alto volume di lavoro, questa macchina è in grado di erogare un caffè americano in 7 secondi. I moduli di completamento esterni consentono di installare HLF 5700 in qualsiasi ambiente, offrendo la massima flessibilità e il giusto compromesso tra ingombro e prestazioni.

Gli appassionati potranno vedere anche **HLF 2700**, compatta e dai dettagli eleganti. Questa macchina è un concentrato di tecnologia e grandi prestazioni, racchiuse in un piccolo spazio.

Grazie al sistema salvagocce, la camera d'erogazione resta sempre pulita mentre l'innovativo Touch Screen da 10" è dotato di un layout intuitivo, utile sia nella scelta delle bevande che nelle operazioni di programmazione.

Versatilità di produzione, sviluppo, flessibilità: sono questi i capisaldi sul quale si fonda la filosofia di HLF che dal 18 al 22 gennaio sarà a disposizione dei visitatori di Sigep per scoprire tutto quello che si può chiedere dalla propria coffee break con le migliori tecnologie sul mercato. L'appuntamento è allo stand 070-073 Hall B1. Gli appassionati troveranno inoltre un piccolo corner bakery in collaborazione con Wiesheu, gli esperti della cottura in negozio.

MEDIA NOTE | ATCommunication

info@atcommunication.it

+39 3664112127
