

L'eleganza di Pilot e Faro a Sigep 2025

Barista Attitude si prepara a sbarcare a Rimini con due prodotti dal design inimitabile.

Dal 18 al 22 gennaio torna l'appuntamento con **Sigep** e Barista Attitude si prepara a far vivere ai visitatori cinque giorni all'insegna della funzionalità e dell'ergonomia.

Allo stand si potrà infatti vedere **Pilot** in azione, la macchina creata per guidare il professionista verso un caffè eccellente in modo intuitivo.

La macchina è uno strumento di altissima qualità ma allo stesso tempo formativo e semplice nell'utilizzo. L'accesso al menu principale e a quello tecnico è ancora più smart e permette di controllare tutte le funzioni in pochi semplici gesti. La pre-infusione diventa la vera protagonista. Grazie infatti alla tecnologia **DIP – Dual Infusion Process**, Pilot si distingue dalle altre macchine single boiler per la possibilità di impostare sia il tempo di bagnatura che il tempo di infusione. Questa caratteristica consente un'estrazione personalizzata, permettendo di ottenere una qualità di caffè superiore grazie alla regolazione precisa dei parametri di pre-infusione.

Il Tempo di bagnatura permette di impostare per quanto tempo l'acqua deve bagnare il caffè nel portafiltro, mentre il Tempo di infusione permette di impostare quanto far durare la fase di blooming.

Pilot è equipaggiata con la lancia a vapore anti scottamento a sbalzo Barista Attitude che offre una grande sicurezza e un facile controllo. Il sistema Super Dry e l'elevata ergonomia delle lance garantiscono un risultato impeccabile nelle bevande a base di latte, preservandone gusto e qualità. L'autosteamer, disponibile come optional, è uno strumento ideale per le aziende che desiderano ottimizzare i processi operativi. Consente di montare il latte in modo automatico, assicurando sempre una qualità impeccabile in tazza, anche con personale non formato.

Faro, l'esclusivo macinacaffè di Barista Attitude, è progettato per garantire ai baristi l'eccellenza in tazza, eliminando gli errori umani nel processo di macinatura. Grazie a un sistema intelligente di pesatura con precisione di $\pm 0,1$ grammi e a un algoritmo brevettato di autoapprendimento, Faro trasforma le variabili in costanti, permettendo di ottenere risultati sempre impeccabili. Inoltre, il suo innovativo sistema di distribuzione perfetta del caffè nel portafiltro, elimina la necessità di strumenti aggiuntivi.

Estremamente silenzioso e dotato di riconoscimento ultra rapido del portafiltro, Faro consente di risparmiare tempo, ridurre gli sprechi di caffè e mantenere un'esperienza d'uso fluida e intuitiva. La struttura e il design, studiati per abbinarsi perfettamente alle macchine Tempesta e Storm di Barista Attitude, ne fanno un alleato affidabile e di classe per ogni barista che punta alla perfezione.

Con Faro, il caffè è sempre valorizzato al massimo: il sistema di ventilazione e le macine screwless rivestite in titanio preservano gli aromi senza surriscaldare il prodotto, offrendo un risultato che esalta ogni sfumatura del chicco.

Appuntamento dunque dal 18 al 22 gennaio presso lo stand 070-073 Hall B1 per un viaggio sensoriale che coinvolge tutti i sensi, dove la tecnica e la forma esaltano il potere aggregante della degustazione di un espresso.

MEDIA NOTE | ATCommunication

info@atcommunication.it

+39 3664112127

BARISTA ⚡ ATTITUDE