

Jornada profesional para los clientes de Saeco



Saeco organizó una jornada de trabajo en el Hotel Mas Camarena de Paterna, en Valencia, con la colaboración de su distribuidor en la zona Gesvending.

Al evento estaban invitados operadores tanto de vending como de hoteles y establecimientos de restauración comercial y colectiva, profesionales que acudieron a la convocatoria del fabricante para conocer de cerca sus nuevas máquinas.

Básicamente, la jornada consistió en la presentación tanto de las expendedoras pertenecientes a la nueva línea EVO con la que Saeco acudió a Vendibérica, como de sus propuestas para el OCS y la restauración comercial.

La gama Evolution está compuesta por expendedoras de 400, 500, 600, 700 vasos de capacidad, en todo tipo de versiones: 1 molino, 2 molinos, cápsulas, cápsulas y café en grano (gama Capbeans). Gracias a su nueva tecnología y el sistema exclusivo de cápsulas, esta gama se convierte en un referente para el profesional por su sencilla, fácil y eficaz reposición y mantenimiento. Además presenta un diseño moderno que renueva la

EN EL ÁMBITO DEL CAFÉ PARA OFICINAL Y HOTELES, EL EQUIPO COMERCIAL DE SAECO DEMOSTRÓ LAS PRESTACIONES DE LOS NUEVOS MODELOS LIRIKA OTC Y ROYAL GRAN CREMA CON FUNCIÓN 'ONE TOUCH' CAPUCCINO. PARA EL VENDING DESTACÓ LA GAMA EVOLUTION Y CAPBEANS

imagen de los modelos Freestanding Hot y Snack & Food.

También incorpora la tecnología 'Gran Gusto que' perfecciona el resultado en taza con un café de alto nivel incluso con menor dosis de café.

En el ámbito del café para oficinas y hoteles, el equipo comercial de Saeco demostró las prestaciones de los nuevos modelos Lirika OTC y Royal Gran Crema con función One Touch Cappuccino. Este extraordinario equilibrio entre dimensiones y prestaciones con un diseño compacto y elegante, ofrece la posibilidad de dispensar café en grano recién molido, combinaciones con leche fresca gracias al cappuccinatore Thunder integrado, agua caliente, vapor y también dispone de superficie para calentar las tazas así como de entrada adicional de café pre-molido. Royal Gran Crema, una completa experiencia de café cubriendo todas las necesidades.

Otros modelos muy bien valorados por Hoteles y establecimientos de Restauración Comercial son los que constituyen la gama Nextage, equipados con pantalla táctil 'touch Screen' personalizable y con ajuste de altura de la salida del café, con sólo pulsar un botón, permiten seleccionar entre una amplia gama de bebidas a partir de café en grano recién molido y leche fresca: Latte macchiato, cappuccino, cortado, café espresso, café largo, americano y leche fresca.