



SP II +

ISPIRATO DAI PROFESSIONISTI DEL SETTORE - MADE IN ITALY





“ Per me, SP II+ è stata una delle scoperte più entusiasmanti dell'ultimo periodo. Non solo la macinatura è costante e precisa anche a ritmi elevati di lavoro, ma garantisce anche un ottimo risultato di estrazione in tazza. Per me, per il mio workflow quotidiano, è l'alleato perfetto. ”

JESSICA SARTIANI - BARISTA E FORMATRICE

SP II+

La caffetteria, è la “casa” dell'espresso, il luogo dove baristi e consumatori si incontrano.

Sarebbe impossibile creare il macinacaffè perfetto per l'espresso basandosi esclusivamente su dati di laboratorio. Noi, ce la mettiamo tutta per fare la differenza. Vogliamo rendere più agile il lavoro di chi sta dietro il banco senza compromettere l'esperienza del gusto del cliente. Per questo, lo sviluppo dei nostri prodotti tiene conto anche e soprattutto delle intuizioni quotidiane, quelle raccolte dalla vita reale, al bar.

La nostra principale attenzione è rivolta alla cultura dell'espresso - in Italia come nel resto del mondo. Per migliorare e perfezionare ogni giorno di più i nostri macinacaffè, ascoltiamo baristi, torrefattori, partner di vendita al dettaglio. Sono le nostre fonti d'ispirazione più preziose, gente che lavora con passione e con cui collaboriamo fianco a fianco.

SP II+ RISPECCHIA QUESTO SPIRITO.

ROBUSTO, AFFIDABILE, CURATO NEI MINIMI PARTICOLARI.

QUESTE SONO LE QUALITÀ VINCENTI DI SP II+.

La tecnologia intelligente ne aumenta le prestazioni, la funzionalità e i livelli di sicurezza.

Per questo SP II+ è la scelta migliore per gli ambienti molto frequentati.

E' stato progettato proprio per caffetterie in cui il flusso di lavoro è elevato e costante, per migliorarne l'efficienza, ma anche la qualità, restituendo un gusto pulito dal sapore intenso. Le sue macine da 75 mm rivestite in titanio, unite ad un sistema a doppia ventola, preservano l'aroma riducendo al minimo le emissioni di calore.

La regolazione continua della macinatura, in abbinamento con il timer, preciso e facile da usare, regolabile al decimo di secondo, assicurano il dosaggio più accurato e tempi di estrazione costanti.

Inoltre, SP II+ presenta un'altra innovazione, utilissima per affrontare le sfide delle ore di punta, al bar.

L'interruttore meccanico di avvio è stato sostituito da un interruttore di prossimità in grado di mantenere il massimo dell'efficienza anche con l'utilizzo più intenso. Sul mercato, nessun altro macinacaffè è dotato di questa nuovissima funzione.

Quel che ci vuole per preparare il caffè perfetto vale anche per creare il perfetto macinacaffè: una sapiente miscela di competenze, esperienze e passione - insieme ad un perseverante interesse per il processo di sviluppo!

Antim, per il gusto.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

ALTA CAPACITÀ DI RESISTENZA

- + **MACINE DA 75 SP MM RIVESTITE IN TITANIO**
per una vita utile più lunga e una qualità in tazza sempre al top

SAPORE INTENSO

- + **REGOLAZIONE CONTINUA DELLA MACINATURA**
per ottenere il grado ottimale del tuo espresso

QUALITÀ DI MACINATURA AFFIDABILE

- + **SENSORE DI PROSSIMITÀ PER AVVIO/ARRESTO AUTOMATICO**
per una preparazione più rapida, con meno stress

FACILITÀ D'USO

- + **GIRI/MINUTO RIDOTTI A 650 E SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO A DOPPIA VENTOLA**
per temperature di macinatura basse "salva aroma" anche durante le ore di punta

FACILE MANUTENZIONE

- + **COMPOSIZIONE MODULARE CON PANNELLI POSTERIORI RIMOVIBILI**
per un accesso semplice a ogni intervento di manutenzione

MASSIMO LIVELLO DI SICUREZZA

- + **INTERRUTTORI DI SICUREZZA DIETRO IL BECCUCCIO E SOTTO LA TRAMOGGIA DEL CAFFÈ IN GRANI**
per ridurre al minimo il rischio di infortunio



75

MACINE DA 75 SP MM RIVESTITE IN TITANIO



+ VELOCE + AFFIDABILE + RESISTENTE

Ogni dettaglio dell'SP II+ è progettato per affrontare le sfide più insidiose delle caffetterie più affollate, mantenendo il gusto del vostro caffè ai livelli più alti. Le macine sono state migliorate con un rivestimento in titanio che garantisce effetti di iniziale assestamento minimi e una vita utile quattro volte superiore.

Grazie alle grandi macine da 75 SP mm la resa dell'SP II+ rimane massima nonostante il minore numero di giri del motore. Ciò si traduce in basse temperature "salva aroma" accompagnate da una macinatura molto più delicata, elementi che contribuiscono a un espresso di altissima qualità.

Anche la geometria della macina è molto importante. Per ogni aspetto del gusto. Il profilo dei denti dell'SP II+ garantisce una macinatura delicata e uniforme. Determina la velocità ottimale del motore, la temperatura di macinatura e, non da ultimo, la trasformazione di ogni singolo chicco in particelle di dimensioni adatte ad un'ottimale estrazione espresso, contribuendo a una tazza più pulita, equilibrata e dolce.



CONTROLLO TOTALE

La regolazione della macinatura a fasi può impedire al tuo espresso di rilasciare il suo pieno potenziale, dato che il grado perfetto potrebbe trovarsi in qualche punto intermedio tra le varie fasi preimpostate.

L'SP II+, grazie al dispositivo di regolazione continua, consegna nelle tue mani il pieno controllo della qualità della tua tazza.

Ti permette di impostare il macinacaffè sul punto ideale per il tuo espresso e di effettuare aggiustamenti di precisione ogni volta che vuoi, adattandola a ogni minimo cambiamento di parametro.

SENSORE DI PROSSIMITÀ

SP II+ è il primo macinacaffè per espresso che inizia automaticamente a macinare semplicemente avvicinando il portafiltro.

L'innovativo sensore di prossimità è stato progettato per risparmiare tempo prezioso durante il processo di preparazione. Avvia la macinatura automaticamente, senza che il barista debba fare nulla. Inoltre, rispetto al precedente pulsante di avvio, il sensore è meno soggetto a guasti, soprattutto nelle ore di punta. Più tazze, meno fatica: il grande vantaggio di un piccolo dettaglio.





BASSA TEMPERATURA – ALTA QUALITÀ



La temperatura di macinatura gioca un ruolo fondamentale quando si tratta di preservare il prezioso aroma del tuo espresso.

L'SP II+ è progettato per mantenere temperature ridotte anche a fronte degli elevati carichi di lavoro delle ore di punta al bar. Con 650 giri/minuto, il motore funziona a basso regime senza perdere nulla in velocità e capacità di macinatura. Questo è possibile anche grazie al doppio sistema di raffreddamento, perfezionato con l'aggiunta di ventole leader del settore aggiornate allo standard IP55, che garantiscono la migliore qualità disponibile per contenere la temperatura all'interno del macinacaffè.



MANUTENZIONE IN SICUREZZA

Due interruttori di sicurezza aggiuntivi, uno sotto la tramoggia, e uno dietro il beccuccio di uscita, bloccano automaticamente il macinacaffè. In questo modo, le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiane diventano più semplici e assolutamente sicure.

FACILITÀ DI INTERVENTO

La costruzione modulare complessiva dell'SPII+ costituisce una svolta radicale, con la riduzione al minimo dei tempi di inattività per assistenza tecnica. Il pannello posteriore rimovibile permette un facile accesso alle parti interne del macinacaffè, con la sola rimozione di 6 viti. Il vantaggio, lo vedrete nel sorriso di sollievo di ogni tecnico.

DATI TECNICI

Diametro macine	75 SP mm
Materiale macine	Macine al titanio alta resistenza
Tensione / Frequenza / Fase	220 - 240 / 50 / 1
Watt	720 W
Giri motore	650 Giri/min
Capacità macinazione	5 - 6 kg/giorno
Tempo di macinazione per espresso singolo	2.2 s
Capacità tramoggia	2.0 kg
Dimensioni (L x A x P)	220 x 620 x 370 mm
Peso netto	16.3 kg
Peso Lordo	18.4 kg

Certificazioni

CE, CB REPORT, KTC

Opzioni colore**

-  Nero / Nero
-  Bianco / Nero
-  Inox

*Voltaggi speciali a richiesta | **Altri colori su richiesta



www.anfim.it | www.hemrogroup.com