

MARKET INTELLIGENCE ATTREZZATURE

DALLE MACCHINE DA CAFFÈ CONNESSE E DOTATE DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE, AI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE SOSTENIBILI, FINO AI FORNI E ALLE LAVASTOVIGLIE INTELLIGENTI, OGNI SEGMENTO OFFRE SOLUZIONI PER OTTIMIZZARE I PROCESSI, RIDURRE I COSTI E MIGLIORARE L'EFFICIENZA. LO STATO DI SALUTE DEL SETTORE DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

# LA RIVOLUZIONE SMART



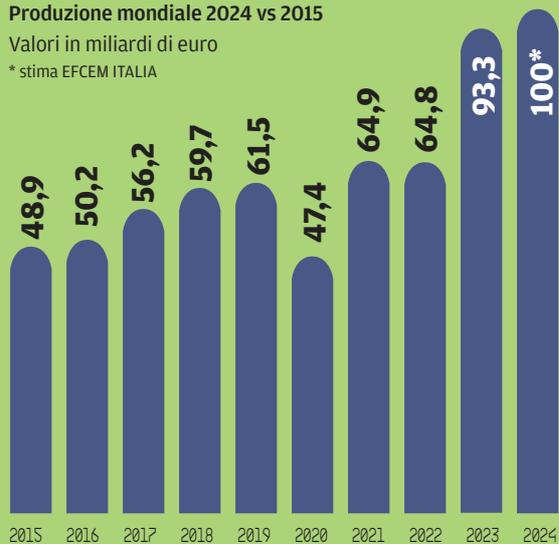
da leggere  
dopolavoro

## IL GIRO D'AFFARI MONDIALE DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

Produzione mondiale 2024 vs 2015

Valori in miliardi di euro

\* stima EFCEM ITALIA



The European House - Ambrosetti su dati EFCEM ITALIA, 2024

TESTI Emanuela Balestrino © balestrinoemanuela

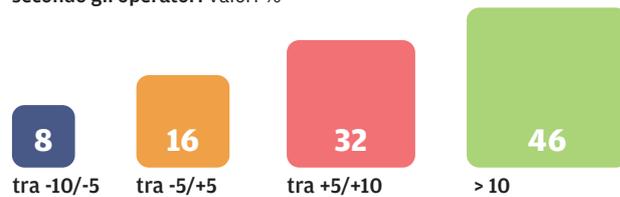
Il settore delle attrezzature professionali conferma la propria centralità nell'economia italiana, dimostrando una resilienza significativa nell'ultimo biennio e prospettive di crescita per il 2025. A fare il punto sull'Europa della ristorazione hanno dato un importante contributo le analisi di EFCEM Italia, Associazione confindustriale dei produttori del catering equipment, sull'andamento del comparto a livello nazionale e continentale. "I dati del 2024 - sottolinea Andrea Rossi, presidente dell'Associazione, evidenziano una crescita del fatturato e delle esportazioni, con livelli superiori rispettivamente del 20% e del 30% rispetto al periodo pre-pandemico". Quali gli asset strategici su cui puntano le nostre aziende? Qual è il valore dell'innovazione? Quale l'impatto delle nuove tecnologie al bar? E quanto sono disposti a spendere in tecnologia titolari e gestori?

«L'innovazione è un asset strategico prioritario al centro della visione aziendale di Cimbali Group. Il recente progetto pilota di Intelligenza Artificiale Generativa presentato al CES di Las Vegas su La Cimbali S30 ha evidenziato il potenziale rivoluzionario dell'AI nell'evoluzione delle macchine per caffè professionali in vista di future implicazioni per l'efficienza operativa, il supporto agli operatori e la sostenibilità». Esordisce così Jacopo Bambini, Cimbali Group Marketing Director, riferendosi a prodotti come Smart Connected Equipment: «Le nostre macchine, tradizionali o super automatiche, hanno, a diversi livelli,

MARKET INTELLIGENCE ATTREZZATURE

## IL 2025 SI PROPETTA UN ANNO BUONO

L'evoluzione attesa del fatturato rispetto all'anno 2024 secondo gli operatori Valori %



EFCEM ITALIA Indagine Gennaio 2025

la possibilità di essere connesse e inserite in un ecosistema più ampio caratterizzato da diversi driver: l'integrazione con l'IoT tramite soluzioni come "Art in Coffee" e il "Global Remote Service Program". Il primo è una piattaforma basata sulla elaborazione dei dati, volta a ottenere informazioni avanzate sul consumo di bevande, sul monitoraggio dei principali parametri di funzionamento e su informazioni per ottimizzare il risparmio energetico. Il secondo è un software di connettività che permette un'interazione da remoto con la macchina per ottimizzare il servizio post-vendita e la customer service. A questi driver si aggiunge oggi l'intelligenza artificiale: il nostro sistema offre un supporto immediato ai tecnici sul campo, riducendo i tempi di intervento e ottimizzando la gestione delle operazioni più complesse. La sinergia tra la competenza tecnica di Cimbali Group e l'intelligenza artificiale generativa ha dato vita a uno strumento capace non solo di migliorare l'efficienza operativa, ma anche di ridefinire gli standard di assistenza post-vendita. Questo rappresenta solo il primo passo verso un futuro in cui l'AI sarà sempre più integrata direttamente nelle macchine, rispondendo a esigenze diversificate: dall'accessibilità alla personalizzazione delle ricette per gli utenti. Oltre a ciò, producendo sia macchine superautomati-

che sia tradizionali, trasferiamo la ricerca della qualità di queste ultime alle prime e le tecnologie avanzate e gli automatismi delle superautomatiche alle tradizionali come nel caso del PGS (Perfect Grinding System) diventato un ecosistema, in cui macchina e macinadosatore comunicano automaticamente e in modalità wireless, nostro brevetto esclusivo, scambiandosi informazioni sulla qualità della bevanda in preparazione, tecnologia evolutasi in un sistema di intelligenza collaborativa avanzata. Grazie a un algoritmo adattativo, la macchina apprende dall'esperienza e regola i parametri in tempo reale, assicurando un controllo e un miglioramento continuo della qualità del caffè. In termini di sostenibilità l'IA giocherà un ruolo chiave nella riduzione degli errori e degli sprechi di caffè e dei consumi energetici».

**Sostenibilità ed efficienza:** si sintetizza così la rivoluzione della funzione ECONOMY nelle macchine da caffè S50, S40, S10 e S8-S9 DSP di La Spaziale, funzione che si concretizza in un sistema intelligente che permette di ottimizzare i consumi energetici e migliorare la sostenibilità dell'intero processo di erogazione del caffè. Questa tecnologia - spiegano dall'azienda - consente in particolare alla top di gamma, la S50, di modulare la potenza as-

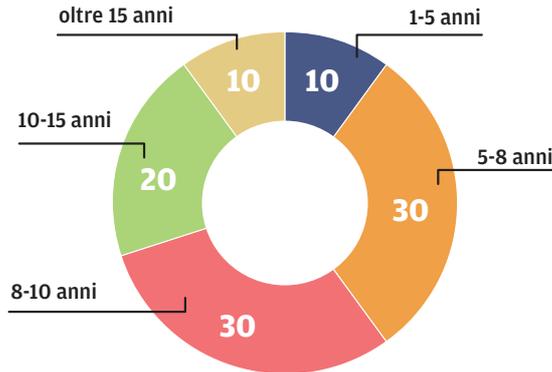
sorbita in base al reale utilizzo, garantendo un risparmio energetico significativo. Abilitando la modalità ECO nei periodi di minore utilizzo, è possibile ridurre i consumi energetici fino al 50%, opportunità particolarmente utile durante le ore di punta o le pause prolungate, che contribuisce a ridurre i costi operativi e l'impatto ambientale. La funzione ECONOMY si concretizza in tre modalità. La prima: attua una regolazione della temperatura, per cui, quando la macchina non è in uso per un determinato periodo, la funzione ECONOMY abbassa la temperatura della caldaia, riducendo il consumo di energia. Può essere attivata manualmente dall'operatore nella S40, nella S10 e nella S8-S9 DSP, manualmente o tramite un timer di programmazione interno pianificabile settimanalmente in base a esigenze specifiche nella S50. La seconda: mette in atto una riattivazione rapida, per cui nonostante il risparmio energetico, il sistema consente un veloce ritorno alle condizioni operative ottimali (12-15 minuti circa), evitando sprechi e garantendo una costante qualità dell'espresso. Terza modalità: lo spegnimento programmato nella S50: La macchina può essere impostata per spegnersi automaticamente in base agli orari di utilizzo, evitando sprechi inutili di energia. Oltre a ciò la funzione ECONOMY contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale complessivo: meno energia consumata significa minori emissioni di CO2, aspetto essenziale per le aziende che desiderano migliorare la loro impronta ecologica.

«L'ergonomia e la funzionalità per gli operatori sono il focus principale delle innovazioni - fa rilevare Cinzia Pietrobon, Brand & Product Manager di Astoria -. In tema di ottimizzazione delle performance e dei consumi, l'innovazione più rilevante è la tecnologia Advanced Boiler, che garantisce prontezza e reattività costante

MARKET INTELLIGENCE ATTREZZATURE

QUAL È L'ETÀ MEDIA DELLE ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE?

Valori %



EFCEM ITALIA Survey di The European House - Ambrosetti ai consulenti e distributori di attrezzature professionali per la ristorazione all'estero, novembre 2024

per la preparazione di caffè e tè grazie a un sistema di caricamento e riscaldamento continuo della caldaia. Oltre a ciò, la nuova macchina Astoria AB200 si distingue per una serie di innovazioni orientate a facilitare il lavoro dei baristi e a migliorare la qualità del caffè in tazza. Il design ergonomico, la nuova interfaccia e la connessione fra macchina e macinacaffè semplificano l'interazione con la macchina e migliorano i flussi di lavoro. La possibilità di avere l'autosteamer con 4 ricette impostabili velocizza il lavoro e lo rende disponibile a tutti. Tra i suoi punti di forza c'è l'attenzione alla sostenibilità con la scelta di materiali riciclabili e la possibilità di impostare la modalità energy saving».

Queste, dunque, le linee guida dell'innovazione nel settore delle macchine per espresso. Roberto Nocera, presidente di UCIMAC, associazione ufficiale di Anima dei produttori di macchine per espresso professionali e semiprofessionali, commenta: «Il settore ha tenuto nonostante le criticità geopolitiche internazionali, la crescita importante delle materie prime e il non facile reperimento dei componenti

se non prodotti dalle aziende. Questo perché il caffè è un'espressione culturale che contribuisce a far evolvere il comparto e a far registrare un'evoluzione grazie a questi fattori: innovazione tecnologica, elevata tensione ergonomica e del design, sostenibilità come utilizzo di prodotti riciclabili, e impegno verso il risparmio energetico delle macchine che integrano un sistema smart assimilabile a un computer connesso con il wifi e basato sul touch. Ciò grazie alla tecnologia PID (controllo proporzionale integrativo derivativo), un algoritmo che controlla l'energia di una macchina, nello specifico di una macchina per caffè, la pressione e la temperatura, e gestisce la caldaia per ottenere un risparmio energetico. Da citare anche la *nuova norma europea* in attesa di pubblicazione EN 50730 "Professional and commercial coffee machines - Methods for measuring energy consumption and productivity", importante per la misura dei consumi energetici e della produttività delle macchine per caffè professionali e commerciali, sviluppata dal gruppo di lavoro WG 21 (del CENELEC TC 59X) gestito da ANIMA, in rappresentanza di UCIMAC-ANIMA, ba-

sata su parametri oggettivi contemplanti la temperatura della bevanda erogata, la quantità di erogazione e il delivery time».

Il comparto della refrigerazione segue lo stesso percorso di innovazione, puntando sulla riduzione dei consumi e sulla sostenibilità. Alessandro Pastore, professore a contratto della Bologna Business School e co-fondatore di Camfridge Ltd, ha presentato in anteprima al Sigep il progetto e il prototipo di un beverage cooler di nuova generazione. «In sintesi - spiega - la macchina che "produce" il freddo, sviluppata dalla società inglese Camfridge Ltd, spin off dell'Università di Cambridge con un mix di tecnologie anche italiane, archivia per sempre il vecchio compressore e l'uso di *gas refrigeranti* sfruttando le proprietà di refrigeranti solidi che cambiano la loro temperatura quando entrano ed escono da un campo magnetico, consuma meno elettricità degli apparecchi con compressore e si ripaga in 15 mesi». I nuovi beverage cooler, pensati per i mercati europei, statunitense e giapponese, saranno disponibili entro un paio di anni. Non c'è dubbio, tuttavia, che proprio sui gas refrigeranti le nostre aziende si giocano il futuro. In termini di sostenibilità ambientale - dichiarano Filippo Matarazzi, R&D e Ilaria Paradisi, Marketing & Communication Dept. di Ciam Group - abbiamo dimostrato un impegno concreto sia in termini di prodotti che di processi e certificazioni. Un esempio è l'ampliamento della gamma di prodotti plug-in che utilizzano gas ecologici a bassissime emissioni come il gas R290, che ha un Global Warming Potential (GWP) di soli 3 (CO2=1) rispetto agli F-gas tradizionali che possono arrivare fino a 2500. Un altro esempio, molto importante, è relativo alla certificazione ambientale ISO 14001 ed energia ISO 50001. Sul fronte della riduzione dei consumi, la tecnologia No-Ice, rivoluziona il processo di sbrina-

MARKET INTELLIGENCE ATTREZZATURE

**PARCO MACCHINE INSTALLATO SUSCETTIBILE DI SOSTITUZIONE PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO**

Valori in milioni



The European House - Ambrosetti su dati EFCEM ITALIA, 2024

**NEL SELEZIONARE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, QUALI CARATTERISTICHE I RISTORATORI REPUTANO PIÙ IMPORTANTI?**

Voti medi (10= più importante; 1=meno importante)

| Caratteristiche            | Voti |
|----------------------------|------|
| Rapporto qualità/prezzo    | 6,4  |
| Economicità                | 6,2  |
| Qualità                    | 6,1  |
| Innovazione                | 5,4  |
| Design e asset immateriali | 5,2  |
| Sicurezza e tracciabilità  | 5,2  |
| Artigianalità              | 5    |
| Sostenibilità ambientale   | 4,5  |

EFCEM ITALIA Survey di The European House - Ambrosetti ai consulenti e distributori di attrezzature professionali per la ristorazione all'estero, novembre 2024

mento delle vetrine refrigerate, offrendo un'efficienza senza precedenti grazie all'IA che opera con un algoritmo avanzato; il sistema gestisce i cicli di sbrinamento, attivandoli quando necessario, approccio che li riduce giornalmente fino al 75%, ma garantendo la perfetta conservazione

dei prodotti e un grande risparmio energetico quantificabile fino al 13% di energia (rispetto ai modelli tradizionali) con un vantaggio economico notevole in termini di bolletta di energia (circa 400€/anno su modello specifico testato).

«Tra le novità di prodotto a marchio Iarp - incalza Clara Mancipoz, Trade Marketing Specialist F&B di Epta - c'è il modello Bubble 42, una vetrina refrigerata per la conservazione di bevande, salumi e latticini, progettata con l'obiettivo di garantire performance elevate e affidabilità. È dotato di un sistema di refrigerazione ventilata, che garantisce una maggiore stabilità della temperatura, ed è completato da un semplice meccanismo di sbrinamento automatico e da un termostato meccanico. L'unità opera all'interno di un intervallo di temperatura ottimale da +1°C a +9°C, che può essere facilmente monitorato e regolato per soddisfare esigenze specifiche. Inoltre, è progettato per offrire una grande capacità di carico e dispone di una serratura standard per garantire maggiore sicurezza. Il modello Bubble 42 è un esempio del nostro impegno verso la sostenibilità, infatti utilizza il refrigerante

naturale R-600a (isobutano), noto per il suo basso impatto ambientale, e l'illuminazione LED a risparmio energetico, che contribuisce a ridurre il consumo energetico complessivo».

Anche il segmento dei *sistemi di cottura* cavalca l'onda dell'innovazione. «Negli ultimi anni l'evoluzione dei forni professionali si è concentrata su automazione, connettività e precisione nella gestione della cottura». Ad affermarlo è Enrico Ferri, amministratore delegato di Rational Italia. «Parliamo di iCombi Pro, tra i quali la versione XS 2/3 Gastronorm ad hoc per i volumi di produzione di un bar, che integra sensori intelligenti per monitorare in tempo reale umidità, temperatura e uniformità della cottura. Inoltre, grazie alla possibilità di programmazione e al controllo da remoto, i professionisti ottimizzano il lavoro con maggiore *efficienza e replicabilità* dei risultati. Per questo e in tutti i modelli più recenti di iCombi Pro abbiamo introdotto sistemi basati sull'intelligenza artificiale che consentono di analizzare live i dati di cottura e di adattare automaticamente i parametri per ottenere risultati perfetti, riducendo sprechi ed errori. In termini di sostenibilità abbiamo lavorato sul miglioramento dell'efficienza energetica e sulla riduzione dei consumi d'acqua. I nostri ultimi forni combinati professionali sono certificati secondo il *nuovo standard Energy Star 3.0*: il consumo di energia, nella modalità di cottura aria calda, è stato ridotto di un ulteriore 10% (rispetto al modello del 2020), e in modalità vapore del 13%. Utilizziamo sistemi che riducono la dispersione del calore come la porta a triplo vetro, abbiamo migliorato l'isolamento della camera di cottura e utilizziamo l'illuminazione a LED. È stata infine aumentata la capacità di carico riducendo il consumo di energia per singola porzione».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MARKET INTELLIGENCE ATTREZZATURE

# 23,7%

Considerata l'età media delle attrezzature professionali (7,7 anni), è realistico prevedere che nel prossimo biennio saranno sostituite le attrezzature che presentano >10 anni di età, vale a dire circa il 23,7% del parco installato

Passando al comparto delle *macchine per gelateria e graniteria*, segnaliamo che nell'area "Green Line" di Carpigiani al Sigep è stata presentata Nuvia, macchina da banco di nuova generazione eco-friendly per produrre panna montata, mousse e semifreddi con gas naturale CO2 che garantisce una refrigerazione sostenibile ed efficiente dal punto di vista energetico ai massimi livelli oggi immaginabili - spiegano dall'azienda. Nuvia è un prodotto con *erogazione personalizzabile*: può essere automatica, con tre diverse porzioni impostate, o manuale. Azienda del Gruppo Carpigiani specializ-

zata nella fabbricazione di macchine per granite e bevande fredde e calde, V-AIR ha proposto due macchine, Dream e Smart, in grado di lavorare con alcol fino 40 °C. Data la crescente importanza dei Frozen cocktail V-AIR sta portando avanti la V-AIR Consulting, divisione specializzata nella formazione sulle macchine e nella consulenza per lo sviluppo di business e di prodotti. In questo ambito, in collaborazione con Carpigiani Gelato University, è stato sviluppato un corso di vari livelli sui Frozen cocktail che approfondisce le differenze tra una ricetta liquida e una frozen e spiega le capacità di queste attrezzature di automatizzare i processi più basilari così che i mixologist possano concentrarsi sul potenziamento della loro creatività.

Il nostro itinerario fra le nuove tecnologie si conclude con gli *impianti di lavaggio*. Per questo comparto parlano Emanuela Rota, responsabile Marketing, e Francesco Vitrani, direttore commerciale di Winterhalter, e spiegano le specificità

della Serie UC Lavastoviglie Sottobanco a livello di efficienza e performance, con lavaggi perfetti, con piatti, vassoi, bicchieri e calici brillanti, e di sostenibilità in termini di riduzione dei costi di gestione complessiva, di risparmio di energia, acqua, detersivi e tempo, anche a livello di spese del personale, e di *massima sicurezza sotto il profilo dell'igiene*, garantito dalla certificazione d'igiene secondo la normativa DIN EN 17735, e la sicurezza dei cestelli, che evitano la rottura di bicchieri e calici, e quindi eventuali incidenti sul lavoro. Da segnalare il Connected Wash integrato che permette alla lavastoviglie di collegarsi in rete e di accedere ai dati più rilevanti e la silenziosità della macchina.

In conclusione, l'innovazione tecnologica sta ridefinendo il mondo dell'horeca., con macchinari sempre più efficienti, sostenibili e interconnessi. Investire in queste tecnologie significa rimanere competitivi e rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. **MIXER**

iVario. Cambia le regole del gioco.

**Per le cucine professionali.**

**RATIONAL**



**Prezzo speciale.**

**Solo 100 unità.  
Acquista ora.**