

# Las máquinas de café en cápsulas irrumpen en Horeca



Permiten seguir las últimas tendencias del mercado y ampliar la oferta de servicios con una carta de cafés variada y personalizada

## Quality Espresso lanza Linneo y Bistrea

Quality Espresso aplica su experiencia y capacidad de innovación para introducirse en el mercado de café en cápsulas para uso profesional. Tras un desarrollo de I+D+i se han lanzado dos modelos para cubrir las necesidades del sector **Horeca**.

El modelo **Linneo** ofrece todas las prestaciones de una **máquina** 100% profesional, con estabilidad térmica, robustez y fiabilidad, zona de trabajo iluminada, calienta tazas, dos lanzas de vapor para espumar leche y salida de agua caliente para infusiones.

Un modelo con un diseño elegante, con acabados en vidrio templado, que se adapta a cualquier entorno, un interfaz sencillo e intuitivo y una doble posición para 'tall cups' que permite atender la creciente demanda de **café take away**.

Una máquina de café en cápsulas, especialmente diseñada para establecimientos de hostelería, que es **compatible con la mayoría de cápsulas del mercado**, con la ventaja de poder disponer de un formato de cápsula distinto en cada uno de los dos grupos.

Esto permitirá seguir las últimas tendencias del mercado, ampliando su oferta de **servicios con una carta de cafés variada y personalizada**. Y todo ello con la seguridad de seguir ofreciendo un espresso de alta calidad.

## Un servicio en modo self service

Como complemento a la nueva gama de máquinas de café en cápsulas, Quality Espresso lanza el modelo **Bistrea**, pensada para aquellos establecimientos que requieren un **servicio en modo self service**.

La máquina perfecta para hoteles, restaurantes, oficinas...que necesitan optimizar el trabajo de su equipo, al mismo tiempo que ofrecer un servicio de café espresso profesional de calidad desde la primera taza. Una máquina robusta, resistente y de acero inoxidable, ideal para entornos profesionales.

Bistrea destaca por su modularidad, pudiéndose ampliar según las necesidades de consumo de cada establecimiento y que puede ir acompañada del **nuevo emulsionador de leche Q-Milk** que permite combinar un auténtico espresso italiano con el toque de leche fresca, tanto con leche fría como caliente.