

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Egro présente les nouvelles fonctionnalités de la machine super-automatique MoDe

Egro MoDe, célèbre pour ses performances exceptionnelles et sa polyvalence, offre désormais une gamme élargie de fonctionnalités avancées qui ont pour but d'aider les établissements Ho.Re.Ca. à optimiser leur service et à enrichir les menus de leurs restaurants.

À partir de mars 2025, Egro MoDe introduit de nouvelles fonctionnalités, comme la nouvelle lance vapeur automatique **iSteam Pro** et de nouvelles **configurations réfrigérateur**, ainsi qu'une grande variété de nouvelles fonctions logicielles facilement programmables à partir de l'interface utilisateur intuitive. Parmi les nouveautés, il faut mettre en avant le **Fresh Water Bypass**, recommandé pour les lieux où l'on sert des boissons au café avec de la glace, la fonction **Quick Restart**, qui réduit le temps de service, et la **Boiler Priority**, idéale pour adapter la machine à ses propres besoins.

La nouvelle lance vapeur automatique **iSteam Pro** est conçue pour faire mousser le lait avec précision. La température et le niveau de montée peuvent être contrôlés via l'écran tactile, ce qui permet de sauvegarder un nombre illimité de recettes et de les activer d'une simple pression. Facile à utiliser et à nettoyer, elle garantit une crème parfaite, accélère le service, ne nécessite aucune formation particulière et fonctionne avec tous les types de lait, y compris les alternatives végétales.

Le **Fresh Water Bypass** d'**Egro MoDe** refroidit rapidement le café, ce qui se traduit par la possibilité d'élargir le menu avec de nouvelles et délicieuses boissons à base de café avec de la glace. Grâce à la simplicité et à la polyvalence de cette fonction, on peut créer rapidement et facilement des recettes personnalisées.

Lors du démarrage, grâce à la fonction **Quick Restart**, la machine saute le cycle normal de rinçage du circuit de café et est immédiatement prête à l'emploi si la température à l'intérieur de la chaudière du café est encore supérieure à un certain seuil.

Par ailleurs, la machine permet de donner la priorité au chauffage de la chaudière du café ou de la vapeur en mode de puissance réduite, en réglant la fonction **Boiler Priority**. Si l'on se concentre sur la préparation du café, on peut chauffer la chaudière à café en premier, tandis que si l'on travaille davantage avec du lait, de l'eau chaude et de la vapeur, on peut donner la priorité à la chaudière à vapeur pour obtenir des performances optimales.

Le réfrigérateur **FUM**, situé sous l'unité principale de la machine à café, et le réfrigérateur **MK6** sont désormais tous deux disponibles pour MoDe dans la configuration **Pro Milk**. En outre, le **réfrigérateur MK6**, équipé d'un nouveau **capteur de niveau du lait**, peut être installé indifféremment sur le côté gauche ou le côté droit de la machine.

Egro MoDe continue donc d'offrir performances, fiabilité et polyvalence, et garantit des solutions idéales et personnalisées pour tous ceux qui souhaitent un menu cafétaria de qualité avec des boissons à base de café, du lait frais et des produits solubles.

<https://egrocoffee.com/fr/>

Rancilio Group S.p.A., société unipersonnelle

Soumise à l'activité de gestion et de coordination de Ali Group Holding S.r.l.

Viale della Repubblica 40 | 20015 Villastanza di Parabiago | Milan Italie

Tél. +39 0331 408 200 | Fax +39 0331 551 437 | www.ranciliogroup.com

C.S. 1.208.333,00 e.v. | REA MI 1320708 | Registre des sociétés MI Code fiscal et n° TVA 09784580152 | EORi IT09784580152