



BIANCHI VENDING

In occasione di Venditalia 2016, Bianchi Vending presenta Lei700Plus 2 Cups Coffee To Go, la macchina studiata per soddisfare le esigenze del nuovo consumatore. Lei 700Plus 2 Coffee To Go, 114 combinazioni di prodotto differente e la possibilità di aggiungere topping e sciroppi, è il distributore rivoluzionario pensato per l'utente finale ma anche per il gestore, che vede così possibile accrescere le sue opportunità di guadagno.

La macchina è dotata di un monitor touch screen da 32", attraverso il quale comporre a piacimento la propria bevanda; se collegato al modulo "coffee to go", il distributore può inoltre erogare un coperchio per il trasporto del bicchiere e un mini snack. Presso lo stand Bianchi Vending verrà inoltre presentata Diva, un nome che preannuncia una macchina davvero esclusiva. Lo staff Bianchi vending vi aspetta a Venditalia: Pad. 4 - stand A13-C16 /Pad. 4 stand A06



BWT WATER+MORE

BWT Water+More sarà presente anche all'edizione 2016 di Venditalia con la sua gamma completa di prodotti che spazia dai sistemi filtranti per le macchine vending e per il caffè al bar, fino al lavaggio delle stoviglie e dei bicchieri e alla cottura a vapore.

Dopo la Fiera HOST, dove gli occhi erano tutti rivolti verso la gamma di macchine ad osmosi inversa di seconda generazione, questa manifestazione porterà senz'altro l'attenzione verso un'altra grande novità unica del gruppo BWT: la gamma di cartucce filtranti BALANCE e SMART.

Infatti, i visitatori potranno conoscere le ultime evoluzioni dell'ormai consolidata gamma di cartucce filtranti che impiegano una tecnologia assolutamente all'avanguardia con alta produzione di acqua e la totale assenza di rilascio di argento.

Non meno importanti saranno le novità in termini di collaborazione con produttori di distributori automatici di bevande, in primis Carimali, azienda che ha scelto BWT per la protezione delle nuove macchine BlueDot con un sistema filtrante integrato nella macchina disegnato appositamente per loro.

Ma le collaborazioni non finiscono qui: grandi sorprese vi attendono allo stand Water+More e negli stand circostanti!

BWT Water+More vi aspetta dal 4 al 7 maggio al Padiglione 3, stand E67 F52



COMMERCIALE ADRIATICA

Sono tante le novità che Panafè di Commerciale Adriatica proporrà a Venditalia 2016. L'azienda continua a sfidare il mercato italiano ed estero con nuove proposte, che svelerà presso il suo stand. L'ultima nata My Space sarà in pole position, in tutte le sue vesti e colori, per dimostrare ai visitatori come la tecnologia di prossimità NFC possa sposare perfettamente i nostri gesti quotidiani, come fare un buon caffè. A breve disponibile anche nella versione Bluetooth, My Space a Venditalia darà prova delle sue ottime qualità.

"Una squadra al servizio dei clienti", così viene definita Commerciale Adriatica dal CEO Enrico Paolo Costa, che conosce e segue tutti i processi di produzione delle linee di macchine per caffè classiche, ultra-compatte e professionali. Lo staff Panafè offre non solo una vasta gamma di macchine dedicate a Vending ed OCS, ma anche un magazzino e centro assistenza pronto ogni giorno a rispondere alle esigenze dei clienti, fornito di ricambi in pronta consegna per ogni macchina prodotta; inoltre offre corsi di formazione gratuiti con rilascio di attestato di partecipazione, il servizio di personalizzazione completa dei modelli di macchina e molto altro. Tutto da scoprire il mondo Panafè, a Venditalia: Pad.4 - Stand D60





GRUPPO SEM

Il Gruppo SEM festeggia quest'anno a Venditalia 25 anni di Vending!

Un traguardo davvero importante e significativo per il quale ci sentiamo di ringraziare tutti i nostri Clienti.

Il Gruppo, in questa edizione, conferma l'acquisizione dell'ultimo marchio entrato a far parte di questa grandissima squadra: AQUAPOINT.

Verrà inoltre presentato il nuovissimo e innovativo refrigeratore da allacciarsi alla rete idrica.

Lo stand completamente rinnovato, l'accoglienza e la cordialità del nostro staff, vi aspettano per mostravi tutte le novità.

Gruppo S.E.M. vi aspetta presso lo stand D23 E28, Pad. 3

S.E.M. ...il partner ideale per il Vending
S.E.M. ...naturalmente acqua...



LAVAZZA

Consolidamento nel segmento del fuori casa e rinnovata attenzione al consumatore finale: sono questi i presupposti della presenza di Lavazza a Venditalia 2016.

Con uno stand di oltre 400 mq (Padiglione 4, stand A25-C28) dalla forte impronta multimediale e interattiva, Lavazza presenta le sue ultime innovative proposte per il settore: dalle inedite macchine e miscele "Firma" (LF 400) alla "Minivending" e alla nuova gamma grani completa di prodotti specifici progettati per offrire uno straordinario risultato in tazza nelle macchine "Beans to cup" e Vending.

Lavazza non è solo offerta prodotto ma è anche expertise e sperimentazione di più di 120 anni sul caffè. Per questo nel corso della fiera organizza sessioni di degustazione guidate alla scoperta delle aree di gusto Aromatico, Equilibrato e Intenso presenti in stand con il suo Training Center, la struttura che dal 1988 si dedica alla formazione e all'innovazione di prodotto. L'azienda torinese continua così a proporre novità all'insegna della qualità, dell'innovazione e del design, garantite da un'azienda leader in Italia che ha diffuso nel mondo l'eccellenza dell'autentico espresso italiano e che, con i suoi innovativi sistemi, ha contribuito in maniera determinante allo sviluppo del segmento Vending e OCS.



MDS ELECTRONICS

A Venditalia 2016, MDS Electronics (Pad. 3 - Stand C22) presenta soluzioni di pagamento innovative per Vending e OCS.

Per i gestori, MDS offre la soluzione di vendita con carta di credito bancaria Four in One di Oti. Il lettore accetta tutti i tipi di pagamento (banda magnetica, chipcard, contactless e smartphone con tecnologia NFC) con transazioni sicure e certificate dai principali circuiti bancari a costi contenuti. Pagare un caffè non è mai stato così semplice! Basterà che il cliente avvicini la carta di credito o lo smartphone al lettore e l'incasso sarà subito al sicuro sul vostro conto. Per la gestione da remoto, il sistema di Telemetria Vendon è integrato a "Four in One" in un unico box all inclusive ed è attivabile in qualsiasi momento, anche dopo l'installazione. Grazie al portale web dedicato, potrete controllare vendite, incassi, livelli di sottoscorta, allarmi tecnici e attivare promozioni mirate, migliorando sensibilmente le prestazioni dei DA e riducendo l'inventario.

Per l'OCS, MDS propone il rinnovato sistema di deconto e telemetria Widù rtu di Sistemi Vending che trasforma, a zero costi di gestione, qualsiasi macchina cialda/capsula in una macchina intelligente. Con Widù potrete controllare le macchine OCS dal portale web, monitorando vendite e consumazioni, ricevere alert, inibire il funzionamento della macchina.





NAYAX

Nayax, leader nel campo della telemetria, dei pagamenti elettronici cashless e delle soluzioni di business intelligence dedicate al vending, ha installato in tutto il mondo oltre 100.000 dispositivi che operano in più di 40 paesi utilizzando 26 valute differenti. Da più di un anno l'azienda è presente direttamente in Italia con Uffici tecnico, assistenza e commerciale a Milano, con un duplice obiettivo:

- dichiarare guerra al contante e portare funzionalità nei servizi di sistemi di pagamento cashless (con carte di credito, debito, carte prepagate, NFC, APP di borsellino elettronico MONYX, etc). Nayax non solo rende immediato il pagamento tramite il proprio VPOS, ma rende più facile gestire con le banche autorizzazione e rimborso dei pagamenti effettuati con carte di credito/debito o con dispositivo mobile;
- offrire un innovativo servizio di Telemetria in cui il controllo dei distributori automatici avviene tramite GSM o LAN, monitoraggio in tempo reale e controllo totale dei dati da remoto. Il sistema MoMa, inoltre, gestisce tutta la rete di macchine da smartphone e tablet.

Dati in tempo reale significa nessuna mancata vendita, aggiornamenti software, configurazione e cambio prezzi della macchina a distanza, ricezione degli allarmi via sms o email. Installazione molto semplice, con plug & play del lettore terminale VPOS e dell'unità Amit.



PROFINE

Profine® Vending Cream e Profine® Vending Brown sono le linee di produzione per il vending proposte in anteprima a Venditalia 2016.

Profine®, emanazione commerciale di Think:Water, da oltre 20 anni produce sistemi di affinazione per l'acqua da bere e per l'ambito professionale. Le due novità nascono per dare nuove soluzioni per i distributori automatici di bevande calde e fredde in alternativa ai prodotti presenti sul mercato e riguardano la costruzione del filtro con attacchi ricambiati direttamente su di esso. Gli ingombri vengono diminuiti del 30% circa, la sostituzione facilitata e i costi ridotti. Non è prevista una testata dedicata che impegni a modificare l'impianto esistente, così il gestore potrà scegliere il sistema più adeguato e competitivo. Il bypass è integrato direttamente sul filtro con la tecnologia "sensitive touch", settabile su 4 posizioni, per ottenere una crema e un caffè di consistenza ideale. 7 stadi di filtrazione e, come stadio finale, esclusiva Profine®, una microfiltrazione batteriostatica e antibatterica grazie alla tecnologia carbon block 0.5 micron Profine Silver. Profine® Vending Cream e Profine® Vending Brown fanno parte di un'ampia gamma di prodotti testati e sono ideali per i settori catering, Ho.Re.Ca. e Vending.



SPINEL

Spinel a Venditalia 2016 esporrà macchine da caffè espresso in cialda ed in capsula innovative, "fatte per durare". Gioielli del Made in Italy, strumenti ideali per lo sviluppo del business dell'operatore professionale.

Tra le novità:

"Ciao", collezione primavera estate in edizione limitata, effetti cromatici che racchiudono l'essenza ed i profumi della bella stagione.

"Jasmine", nuovi gruppi per capsule autotoprotette e doppie (14gr) con chiusura automatica, soluzioni che la rendono ancora più idonea alle esigenze della ristorazione moderna.

"BYE", tecnologia & design, sistema verticale di caricamento ed espulsione automatica della capsula brevettato, pensata per l'OCS.

Spinel ha in serbo altre importanti novità che potranno essere scoperte presso lo stand C33 D33 - Padiglione 3

