



ACQUAVIVA

Acquaviva Italia Spa è stata la prima azienda a promuovere il servizio con refrigeratore e boccione da 18 litri e da oltre vent'anni è presente con serietà, impegno e competenza sul mercato. Con la ns. "bottigliona", risparmi in tempo, energia e spreco di acqua. Gli EcoBocconi monouso sono in PET, gli unici che garantiscono igiene al 100%, vengono "soffiati" direttamente in Fonte nel ciclo di imbottigliamento, consegnati, utilizzati una sola volta e successivamente smaltiti direttamente da noi. Le fonti si trovano nella Valle del Pasubio (VI) e presso la sorgente Cannavine-Duronio (CB). Gli impianti di imbottigliamento sono completamente automatizzati in atmosfera controllata e igienizzati durante l'intero ciclo produttivo con ozono. Con l'accordo di fornitura Acquaviva porta direttamente a domicilio una cascata di freschezza entro 48 ore dall'ordine, con un refrigeratore in comodato d'uso. L'azienda gestisce oltre 20.000 clienti in tutta Italia, per questo motivo vanta una copertura assicurativa RCT per ogni eventuale danno.



BIBO ITALIA

Bibò Italia S.p.A. partecipa anche all'edizione 2016 di Venditalia per ribadire con forza la sua presenza attiva sul mercato del vending e sottolineare quanto già comunicato nei mesi precedenti, anche attraverso la nostra campagna pubblicitaria: è importante che i prodotti che usiamo ogni giorno siano sicuri e di qualità e il marchio Bibò è garanzia di sicurezza e qualità.

In fiera Bibò presenterà la sua vasta gamma di prodotti dedicata al mercato del vending: alla linea di bicchieri in polistirolo con grammature, colori e forme diverse e innovative, si affianca la gamma di bicchieri in cartoncino per la distribuzione automatica e manuale, disponibile sia in cartoncino tradizionale sia in cartoncino biodegradabile.



BRITA

"CON BRITA puoi avere sempre l'acqua che desideri."

Per l'impiego su distributori automatici, BRITA consiglia i prodotti della linea PURITY C. Si tratta di cartucce filtranti, disponibili in una ampia gamma di formati con capacità filtrante da 350 a 4.000 litri, dotate di sistema di cambio rapido, che consente di non bloccare l'operatività dell'apparecchiatura a valle durante le operazioni di manutenzione. Ogni formato di cartuccia filtrante può essere utilizzato con un'unica testata universale. Oltre a preservare il distributore dal deposito di calcare, questi sistemi consentono di ottimizzare e standardizzare la resa del prodotto in tazza su lunghi periodi attraverso la dechlorazione dell'acqua di rete ed un corretto bilanciamento del suo contenuto di Sali minerali. Obiettivo dichiarato dell'azienda è far sì che i clienti possano trovare un filtro adatto a qualsiasi applicazione, qualsiasi impiego e qualsiasi tipologia di composizione dell'acqua.

In ambito OCS, BRITA propone una serie di soluzioni per il trattamento dell'acqua in serbatoio. AquaAroma ed AquaAroma Crema necessitano di serbatoi specificamente adattati al loro impiego, mentre il prodotto AquaGusto, di recente introduzione, si caratterizza per la sua versatilità e praticità di utilizzo.

PAD. 3 – STAND D80-C81





CARIMALI

Pensando ad un ufficio, un coffee shop o un B&B, quanto sarebbe bello poter avere un'unica macchina per preparare un espresso per un cliente italiano, un americano per il coffee break di un turista nord europeo o tè in foglia per la colazione di un ospite asiatico?

Grazie all'estrema flessibilità, alle innumerevoli configurazioni e alla possibilità di avere un doppio gruppo caffè, BlueDot offre tutte queste soluzioni in uno spazio davvero contenuto, attraverso un design accattivante personalizzabile a piacere e con un'attenzione speciale al contenimento dei costi di manutenzione. Carimali è tra i leader indiscussi nel settore Ho.re.ca. per la produzione di macchine per caffè e quest'anno presenterà ai professionisti del vending BlueDot, l'attesissima superautomatica sviluppata pensando in particolare alle esigenze del segmento OCS. BlueDot è il frutto di due anni di intenso lavoro e passione da parte di un team che vanta grande esperienza nel settore. BlueDot: the Office Coffee Service is Served!



Espresso Life

COVIM

Covim, leader del mercato del caffè in grani e uno dei principali player del monoporzionato, sarà come sempre uno degli indiscussi protagonisti di Venditalia, il più importante evento della Distribuzione Automatica a livello mondiale.

La nostra torrefazione presenterà nuovi ed interessanti prodotti, tra cui non potrà mancare la nuova capsula autoprotetta Covim Opera, sempre più apprezzata e richiesta dai gestori, e le nuove Brio 3 Covim, già disponibili presso la rete nazionale di rivenditori N&W Global Vending.

Vi aspettiamo al nostro stand (Padiglione 3 - D29 F26) per offrirvi alcune delle specialità del nostro territorio, preparate dallo staff della "Manuelina", storico ristorante di Recco a cui si deve l'invenzione agli inizi del novecento della celebre focaccia col formaggio. Oltre a questa specialità saranno servite anche delle trofie al pesto e, ovviamente, un ottimo caffè espresso Covim.



DOPLA

DOpla SpA è una tra le principali aziende europee nella realizzazione di stoviglie monouso per alimenti, fondata oltre cinquanta anni fa. Per il settore vending è il partner preferito dai Gestori più esigenti della Distribuzione Automatica. Prodotti innovativi e di qualità uniscono alla piacevolezza un savoir faire tutto italiano con requisiti e certificazioni riconosciute secondo i principali standard europei, ISO 9001 e 14001, BRC, HACCP. Tutto questo trova forma nel bicchiere DOpla "Design" che unisce una forma ergonomica ad un'eleganza senza tempo. Progettato con estrema attenzione e pensato per soddisfare l'occhio del consumatore il bicchiere "Design" è disponibile nelle versioni trasparente "satin" e "clear coffee". Questi articoli entrano nella gamma dei prodotti definiti "Salvaspazio" che grazie ad un impilamento compatto riducono la dimensione della pila bicchieri. Con il suo design accattivante, nervature ai punti di presa ed una linea slanciata, crea il futuro dei bicchieri Vending. Troverete le ultime novità presso lo stand DOpla.





FAS INTERNATIONAL

Le innovative vending machine presentate da FAS a Venditalia 2016 saranno all'insegna della tecnologia, ecosostenibilità e qualità garantita nel tempo .

Nello stand Fas potrete vedere i nuovi modelli Touch screen/tablet android nelle versioni hot&cold e snack&food.

FAS dimostra di essere al passo con i tempi e vicina alle esigenze del gestore e del consumatore presentando novità, tecniche, estetiche e funzionali , per i distributori del caffè 300/500 bicchieri, denominate FAS 300T/FAS 500T con nuova immagine e dotati di tablet android.

La gamma Snack & Food si aggiorna con le nuove versioni di

FASTER TM nella nuova versione TMT (touch/tablet android 7")

FAST DG/display grafico e nuove configurazioni, disponibile anche nella versione TM (con vano erogazione XXL) .

Di serie su tutta la gamma FAST/FASTER/TM il nuovo "EASY CLICK", all'insegna della semplificazione, risparmio di tempo e denaro mediante un sistema che permette una veloce la configurazione della macchina.

Elettra, la nuova proposta di FAS per il segmento medio con qualità e plus importanti; dotata di frigo con sistema slide in slide out, temperature fino a +3°, nuovo display monocromatico più ampio, classe energetica A+ e possibilità di inserimento display cassettei.

Nell'area break "ECOSTENIBILE" FAS sempre attenta all'ambiente presenterà anche i nuovi modelli Tritech Touch By FAS, abbinabili in batteria ai distributori, per rendere ecologica e pulita l'area break, dotati di Tablet android per COMPATTARE, TRITURARE E COMUNICARE.

Fas vi aspetta a Venditalia!



FORNO DAMIANI

Forno Damiani, azienda storica romana, leader negli snack salati in distribuzione automatica ,nel 2016 ha inaugurato il nuovo stabilimento di 18.000 mq con un'area dedicata alla Ricerca & Sviluppo.

In occasione dell'importante vetrina del VENDITALIA 2016, tra le novità di prodotto presentate, spicca il PIPAS, 100% prodotto in Italia monospirale, la prima di altre referenze della stessa linea, dai gusti decisamente nuovi, particolarmente apprezzati dai giovani consumatori in area scolastico-universitaria.



GRUPPO GIMOKA



GRUPPO GIMOKA

Gruppo Gimoka a Venditalia: le soluzioni per il mondo professionale e non di Gimoka e Gran Caffè Garibaldi

Il brand Gimoka affiancherà alla sua ampia linea di miscele sviluppate per la distribuzione automatica - Anima, Corpo e Espresso 24 - una gamma interessante di capsule per i sistemi OCS e Vending; tra cui la nuova linea Lavazza Blue Plus(*) con le nuove referenze intenso e vellutato.

Gran Caffè Garibaldi - il caffè dei due mondi - presenterà per il mono porzione, le rinnovate linee Office e Casa. La prima comprende le compatibili Espresso Point (*), Lavazza Blue (*), le cialde ESE, e il sistema 32, ciascuna di queste declinate nelle varie referenze di miscele proposte dal marchio. Per la casa, un nuovo pacchetto di soluzioni da proporre ai consumatori finali, con le nuove gamme compatibili Nespresso (*), Dolce Gusto (*), A Modo Mio (*).

Gruppo Gimoka a Venditalia 2016 stand D65 - E64

(*) il marchio non appartiene a Gruppo Gimoka né ad aziende ad esso collegate

