

#### SISTEMA DI PAGAMENTO

• Compatibile con validatore o cashless systems - protocolli parallel, EXE, MDB.

#### AMBIENTE

• Conforme alle direttive **ROHS** e **RAEE**.

#### MODELLO EVIA

Contenitore per caffè in grani	2 x 1,1 kg (3,2 litri)
Contenitore per prodotti solubili	3 x 1,9 litri
Nr. lancia acqua	1
Potenza installata	2.000 W
Alimentazione elettrica	220-240 V 50/60 Hz
Allacciamento idrico	3/4" F
Schermo Touch 10"	di serie
Dimensioni e peso	L 460 x P 597 x H 595 - 63 kg

#### MODULO CAPPUCCINATORE CON TERMOBLOCCO E FRIGORIFERO

Dimensioni e peso	L 300 x P 480 x H 465 - 22 kg
Alimentazione elettrica	220-230 V 50 Hz
Potenza assorbita	1.2 kW
Gruppo refrigerante	Classe climatica T
Gas refrigerante	R600a

#### MODULO CAPPUCCINATORE CON TERMOBLOCCO

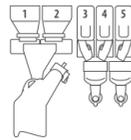
Dimensioni e peso	L 150 x P 454 x H 465 - 11,5 kg
Alimentazione elettrica	24 Vdc
Potenza assorbita	1.3 kW

#### MODULO SCALDATAZZE

Dimensioni e peso	L 300 x P 454 x H 465 - 16,5 kg
Alimentazione elettrica	220-230 V 50 Hz
Potenza assorbita	0,3 kw
Capacità scaldatazze	Tot 57 tazze Ø 65 divise come segue: 1° ripiano: 17 tazze / 2° ripiano: 19 tazze / 3° ripiano: 21 tazze

#### MODULO SISTEMI DI PAGAMENTO

Dimensioni e peso	L 150 x P 454 x H 524 - 13 kg
Alimentazione elettrica	24 Vdc
Potenza assorbita	0,005 kw



#### CAFFÈ IN GRANI DOPPIA CAMPANA

1. Caffè in grani
2. Caffè in grani
3. Solubile
4. Solubile
5. Solubile



**Bianchi Vending**

Bianchi Vending è un marchio di:  
Bianchi Industry Spa - info@bianchiindustry.com  
Corso Africa 2/3/9 - 24040 Loc. Zingonia, BG, Italia  
T: +39 035 450 2111 - F: +39 035 883 304

I dati tecnici e le informazioni riportate sono indicativi e soggetti a cambiamenti senza preavviso.



DESIGN  
YOUR BREAK

COFFEE STATION SOLUTIONS

**Bianchi Vending**

La soluzione più completa per coffee corner e postazioni OCS.

# EVIA PREMIUM PER VOCAZIONE.



# E SE PER OFFRIRE DI PIÙ TI SERVISSE MENO SPAZIO?

## 01 PRESTAZIONI OLTRE LE ASPETTATIVE

È sorprendente come Evia sia così compatta eppure così performante: in meno di 60 centimetri di altezza riesce a racchiudere un'ampia scelta di bevande, offrendo due tipologie di caffè in grani e tre prodotti solubili, e qualità di erogazione ai massimi livelli garantita dal gruppo caffè a camera variabile e alla caldaia in pressione.

Le dimensioni ridotte della macchina non diminuiscono il valore della tua offerta, anzi, lo elevano al top.

La scelta è tanta, il caffè buonissimo, le altre bevande anche: il coffee corner come un piccolo angolo di paradiso.

- Versione ESV con gruppo caffè a camera variabile: dosi da 8 a 13 gr. Garantisce un'estrazione perfetta per il caffè in tutte le sue declinazioni di gusto. Dispone di una doppia uscita per l'erogazione simultanea di 2 caffè.
- Layout prodotti con due contenitori per caffè in grani 1.1 kg e tre contenitori per prodotti solubili.

## 02 FLESSIBILITÀ: SALI ANCORA DI LIVELLO

Il tuo coffee corner può crescere ancora, nell'offerta e nel rendimento: ti mettiamo a disposizione quattro moduli aggiuntivi per renderlo sempre più completo.

La flessibilità è la chiave per continuare ad evolvere la tua attività e mantenere elevati i consumi.

"Coccole" di una pausa premium: caffè sempre alla temperatura giusta e cappuccini morbidi come al bar.



### MODULO SCALDATAZZE

Le migliori cure per offrire maggiore qualità: servire il caffè in una tazza riscaldata permette al consumatore di gustare a pieno l'aroma della miscela.

### MODULO CAPPUCCINATORE

Grazie all'innovativa tecnologia termoblocco puoi ottenere un latte montato di alta qualità, disponibile anche in versione con frigo da 4 lt.

Sei abituato a pensare che per allestire un coffee corner completo e funzionale serva tanto spazio, che il design sia solo dettaglio, che le prestazioni elevate richiedano una gestione complessa.

Evia è pronta a cambiare tutte le tue convinzioni: offerta ampia e di qualità in un volume ridotto, alta produttività a fronte di un'interazione semplicissima con la macchina, linee eleganti per trasmettere il fascino intrigante di un'esperienza premium.

## 03 L'IMMEDIATEZZA DI UN'ESPERIENZA TOUCH

L'interazione con Evia è intuitiva, coinvolgente, confortevole perché è pensata come un dialogo sensoriale tra uomo e macchina. Ciò è reso possibile dall'ampio touchscreen 10" che visualizza video tutorial per guidare l'operatore nelle principali operazioni di manutenzione: mancanza di caffè, eccellere nello spreco di caffè, vani aperti... , mentre l'utente può lasciarsi conquistare dall'immediatezza dell'esperienza tattile.

I tempi del tuo lavoro si accorciano quando hai una macchina che lavora al ritmo delle tue dita.

Il menu touch riesce a solleticare anche il palato rendendo più appagante il momento della scelta.

## 04 IL TUO POTERE DI ATTRAZIONE

Eleganza vuol dire fascino, potere di attrazione. Le finiture di pregio in nero lucido e l'acciaio inox fanno sì che Evia trasmetta un tocco di classe a tutti gli ambienti e crei curiosità nel consumatore.

Il nero non è solo un segreto di bellezza, rende anche più facile la pulizia delle superfici della macchina.

Gustare un caffè di qualità immersi nell'atmosfera di un ambiente esclusivo: puro godimento.

## 05 PRODUCI DI PIÙ, E MEGLIO

Evia ti fornisce gli strumenti giusti per ottimizzare le risorse e produrre di più, e meglio. Il doppio ugello permette di preparare due caffè contemporaneamente e l'altezza è regolabile a seconda della bevanda da erogare. E per servire tè e infusi puoi sfruttare la praticità della lancia acqua dedicata.

"Pienone" al coffee corner? Evia resta sempre sul pezzo, anche quando aumentano i carichi di lavoro.

Riscriviamo le regole della pausa caffè: solo se l'attesa del piacere è breve diventa essa stessa piacere.

## 06 AFFIDABILE COME UNA VECCHIA AMICA

Entrare in confidenza con la struttura hardware di Evia è questione di un attimo. L'accesso alle componenti della macchina è immediato, così tutte le operazioni di pulizia e manutenzione risultano più veloci e semplici.

Ergonomia calibrata per facilitare pulizia, manutenzione e controllo.

Manutenzione semplice e componenti solide e durature.

### MODULO SISTEMI DI PAGAMENTO

Aggiungi alla tua soluzione il sistema di pagamento più indicato per la tua tipologia di clientela, può essere predisposto per monete, chiave e carte.

SEMPLICE: il termoblocco è una tecnologia di facile configurazione che permette di preparare un cappuccino cremoso alla giusta temperatura.

COSTANTE: la pompa rotante ad ingranaggi unita alla regolazione dell'aria consente di raggiungere la consistenza della schiuma desiderata.

FLESSIBILE: la pulizia non è mai stata così intelligente e immediata. Il sistema, in modalità "manutenzione", fornisce video tutorial per il lavaggio del circuito del latte.

