Bianchi Industry 1959

EVIA

Premium par vocation

Bianchi coffee solutions

DESIGN YOUR BREAK

ET SI VOUS POUVIEZ PROPOSER PLUS EN OCCUPANT MOINS D'ESPACE ?

Vous pensez peut-être que pour organiser un corner café complet et fonctionnel, vous devez disposer de beaucoup d'espace, que le design n'est qu'un détail, et que les performances élevées impliquent des procédures de gestion complexes...
Evia est prête à vous faire changer d'idée : une offre variée de grande qualité dans un espace réduit, une productivité élevée grâce à une interaction très simple avec la machine, un design élégant pour transmettre la sensation d'une expérience de haut niveau.

01 DES PERFORMANCES AU-DELÀ DE VOS ATTENTES

Evia surprend grâce à ses hautes performances dans un format aussi compact : moins de 60 centimètres de hauteur pour offrir un vaste choix de boissons. Deux types de café en grain, trois produits solubles et une qualité de préparation maintenue aux plus hauts niveaux grâce au groupe infuseur à chambre variable et à la chaudière haute pression.

Les dimensions réduites de la machine ne limitent pas la valeur de votre offre produits, bien au contraire.

Le choix est varié, le café est excellent, tout comme les autres boissons : le coffee corner se transforme ainsi en petit coin de paradis.

- Version ESV avec groupe infuseur à chambre variable : doses entre 8 et 13 g. Garantit une extraction parfaite des arômes du café dans toutes ses déclinaisons de goût. Dispose d'une double sortie pour distribuer deux tasses de café simultanément.
- Deux trémies café grain de 1,1 kg et trois bacs pour produits solubles.

02 FLEXIBILITÉ : PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR

Votre Coffee corner peut-être encore amélioré, tant au niveau du service que des performances : grâce à quatre modules supplémentaires pour le rendre encore plus complet.

La flexibilité est l'élément déterminant pour continuer à développer votre activité et maintenir la consommation à de hauts niveaux.

Le réconfort d'une pause premium : un café toujours à la bonne température et un cappuccino aussi velouté qu'au bar.

MODULE SYSTÈME DE PAIEMENT

Ajoutez le système de paiement le plus adapté à votre type de clientèle : pièces, clés et cartes.

MODULE CHAUFFE-TASSE

La qualité se trouve dans les petits détails : un café servit dans une tasse préchauffée garantit que les consommateurs apprécient pleinement l'arôme du mélange.

EVIA TOUCH 10"

MODULE CAPPUCCINO

Grâce à la technologie innovante du thermobloc, vous pourrez préparer une mousse de lait d'excellente qualité. Disponible dans une version équipée d'un réfrigérateur de 4 l.

SIMPLE : le thermobloc est une technologie simple à configurer. Il vous permettra de préparer un cappuccino crémeux à la bonne température.

CONSTANT : la pompe rotative à engrenages, assortie du réglage de l'air, permettent d'atteindre la texture de la mousse désirée.

INTELLIGENT : la maintenance n'a jamais été aussi pratique et immédiate. Le lavage du circuit du lait s'effectue en mode « maintenance » avec la diffusion de vidéos pour accompagner chaque opération.

03 LA SPONTANÉITÉ D'UNE EXPÉRIENCE TACTILE

L'interaction avec Evia est intuitive, stimulante et pratique, car elle est conçue comme une conversation sensorielle entre l'homme et la machine. Ceci grâce à l'écran tactile de 10", qui diffuse sur l'écran des vidéos didacticiels pour guider l'opérateur dans les principales opérations d'entretien : signalisation du vide café, nettoyage des réceptacles pastilles de marc et eaux usées, détection d'un compartiment ouvert, ... tandis que les utilisateurs peuvent profiter de la spontanéité d'une expérience tactile.

- Les opérations de configurations requièrent moins de temps avec une machine personnalisable d'une simple touche.
- Le grand écran tactile 10" assure une très grande facilité d'utilisation et une expérience de consommation très agréable.

04 POUVOIR D'ATTRACTION

L'élégance est synonyme de séduction et d'attraction. Les finitions soignées, le coloris noir brillant d'Evia et l'acier inox satiné lui confèrent une touche « premium » pour tous les espaces et pour le plus grand plaisir des consommateurs.

- Le noir n'est pas uniquement élégant, il facilite également le nettoyage de la machine.
- Savourer une tasse de café de qualité dans une douce atmosphère : un pur délice.

05 PRODUIRE PLUS ET MIEUX

Evia est conçue pour optimiser les ressources et produire plus et mieux : double buse pour préparer deux tasses de café en même temps, hauteur du réceptacle en fonction de la taille de la tasse, sortie eau dédiée pour la préparation de thés et infusions. Grâce à sa plateforme électronique modulable et intelligente, Evia garantit un service fiable et la distribution de boissons délicieuses, même en mode self-service.

- C'est l'heure de pointe autour du corner café ? Evia peut gérer la situation, y compris dans les lieux à forte fréquentation.
- Réécrivons les règles de la pause-café : performances élevées pour servir des lieux où la demande est élevée.

06 AUSSI FIABLE QUE SIMPLE D'ENTRETIEN

Conçue pour faciliter l'entretien, se familiariser avec la plateforme Evia ne prendra qu'un instant. L'accès frontal à tous les principaux composants de la machine est très rapide, tout comme les opérations de nettoyage et d'entretien.

- Dimensions compactes et qualité des matériaux utilisés.
- Un entretien facile et des composants durables et solides.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

▪ Compatible avec les systèmes de paiement accepteur ou cashless - protocoles parallèles, EXE, MDB.

ACCESSOIRES

▪ Kit évacuation direct eaux usées
▪ Kit évacuation direct marc de café

ENVIRONNEMENT

▪ Conforme aux directives ***ROHS*** et ***DEEE***.

ZD-EVIA-ED02/2025/FR

VERSION EVIA

Trémie café grain	2 x 1,1 kg (3,2 litres)
Bac pour produits solubles	3 x 1,9 litres
Nbr. de buses à eau	1
Puissance installée	2.000 W
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Raccordement d'alimentation en eau	3/4" F
Écran tactile de 10''	standard
Dimensions et poids	L 460 x D 597 x H 595 - 63 kg

MODULE CAPPUCCINO AVEC THERMOBLOC ET UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION

Dimensions et poids	L 300 x D 480 x H 465 - 22 kg
Alimentation électrique	220-230 V 50 Hz
Puissance installée	1.2 kW
Unité de réfrigération	Classe climatique T
Gaz réfrigérant	R600a

MODULE CAPPUCCINO AVEC THERMOBLOC

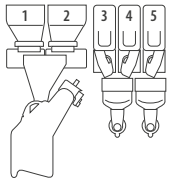
Dimensions et poids	L 150 x D 454 x H 465 - 11,5 kg
Alimentation électrique	24 Vdc
Puissance installée	1.3 kW

MODULE CHAUFFE-TASSES

Dimensions et poids	L 300 x D 454 x H 465 - 16,5 kg
Alimentation électrique	220-230 V 50 Hz
Puissance installée	0,3 kw
Capacité chauffe-tasses	Tot. 57 tasses Ø 65 réparties de la façon suivante : 1ère étagère : 17 tasses / 2ème étagère : 19 tasses / 3ème étagère : 21 tasses

MODULE SYSTÈME DE PAIEMENT

Dimensions et poids	L 150 x D 454 x H 524 - 13 kg
Alimentation électrique	24 Vdc
Puissance installée	0,005 kw



DOUBLE TRÉMIE CAFÉ GRAINS

1. Café en grains 1 **2.** Café en grains 2
3. Soluble **4.** Soluble **5.** Soluble

TOUCH SELECTIONS | GROUPE CAFÉ À CHAMBRE VARIABLE | MODULE POUR LE LAIT FRAIS (OPT.) | DOUBLE SORTIE POUR DISTRIBUER 2 TASSES DE CAFÉ SIMULTANÉMENT

Bianchi Coffee solutions

Bianchi Coffee Solutions est une marque de :
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

Les spécifités et les données techniques sont purement indicatives et susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Bianchi Industry 1959 © RoHS 2011/65/UE