



MÁQUINAS PROFISSIONAIS DE CAFÉ EXPRESSO

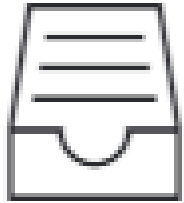


BRASILIA



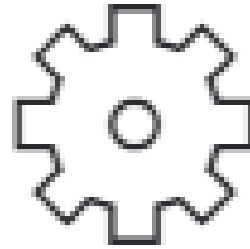
Marca histórica em todo o mundo na fabricação de máquinas profissionais de café expresso, desde 1978 tem sido sempre capaz de evoluir, desenvolver patentes, tecnologias e máquinas que moldaram a história do mercado Ho.Re.Ca. Fabricado na Itália.

NOSSOS VALORES



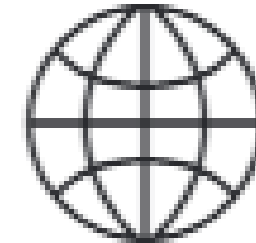
Experiência

Nossa história começou em **1978** e, desde o início, colocamos a busca de soluções de ponta no centro da missão da empresa. Este compromisso levou a um rápido crescimento até **2015**, **o ano do relançamento internacional da marca Brasília**, símbolo da melhor tradição do café expresso italiano.



Confiabilidade

Agora fazemos parte da Bianchi Industry, líder do mercado de vending, Ho.Re.Ca. e setores de varejo.



Internacionalismo

Nossas máquinas são **apreciadas em todo o mundo** por sua capacidade de tornar um processo complexo simples: **preparar um café expresso italiano de alta qualidade.**

PRINCIPAIS FATORES DE VENDA DA LINHA

Feito na Itália

Nossa linha de produtos é feita exclusivamente na Itália. Essa é a única maneira de o café expresso continuar a renovar seu sucesso global.

Inovação

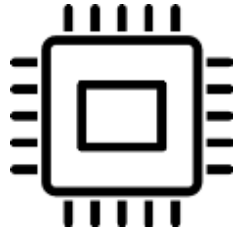
Patentes registradas, ferramentas inteligentes, sistemas de ponta: nosso departamento de pesquisa e desenvolvimento nunca deixa de surpreender.

Design

Desempenho e qualidade estética em máquinas que podem ser integradas em diferentes contextos, até nos ambientes mais procurados e exclusivos.

Customização

Se você trabalha no setor hoteleiro, em restaurantes ou cafeterias ("Ho.Re.Ca."), nossa linha oferece a solução tecnológica adaptada às suas necessidades.



Eletrônicos

- A construção simples permite que os acessórios sejam instalados de forma fácil e rápida.
- Primeira máquina a utilizar a nova plataforma avançada Brasília para controle independente: caldeira de serviços com ajuste eletrônico do nível da água e da pressão de operação; unidades de infusão do café com ajuste de temperatura e pressão de operação; controle de pré preparação, saída de água e saída de vapor com controle eletrônico da temperatura.



Aquecimento

- Novo grupo B16 com pré preparação estática, projetado pela Brasília.
- Tradicional circuito de termosifão com possibilidade de ajustar a temperatura por um seletor posicionado no permutador de calor.
- Sistema Red Bolt, tecnologia que criamos para otimizar a transferência de toda a complexidade aromática dos melhores cafés para a xícara.

NOSSAS TECNOLOGIAS



Módulo de espuma de leite fresco
Para uma incrível variedade de bebidas
quentes e frias.



Câmara variável da
unidade de preparação

Dosagem de café de 7 a 14 gramas, para garantir
condições de compressão e preparação ideais.





- Máquinas tradicionais

GALA, O VERDADEIRO AROMA DA SIMPLICIDADE.

Oferecendo qualidade, tecnologia e máxima comodidade, a linha Gala incorpora as necessidades dos profissionais da melhor maneira possível. O design moderno e elegante se adapta perfeitamente ao estilo de qualquer ambiente e garante uma experiência de trabalho com máxima facilidade de uso, limpeza e manutenção.



GALA

GALA

O máximo em confiabilidade.



Cabo do filtro ergonômico



Saída de vapor em aço inoxidável com botão



Painel de membrana com indicadores em LED



Painel superior personalizável

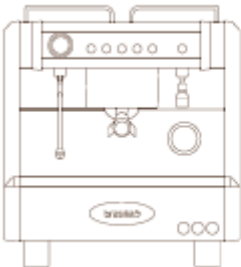


Nova unidade B16 com pré preparação estática

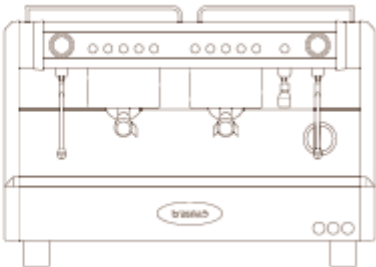


Cor personalizável das laterais

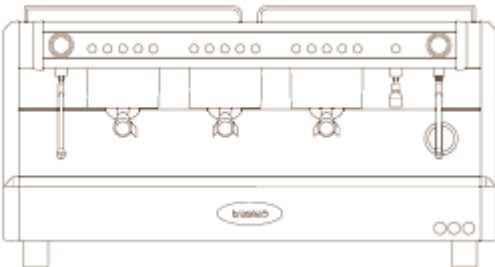
LINHA GALA



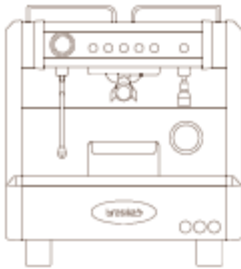
Gala 1 Gr



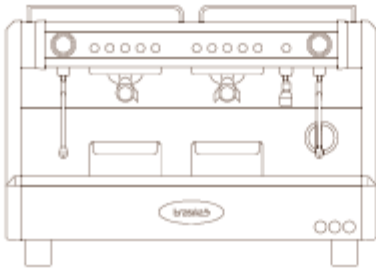
Gala 2 Gr



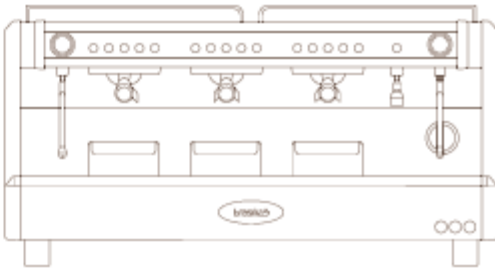
Gala 3 Gr



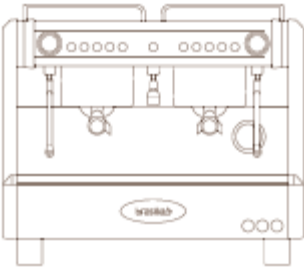
Gala 1 Gr Tall Cup



Gala 2 Gr Tall Cup



Gala 3 Gr Tall Cup



Gala 2 Gr Compatta

- **A linha para todos os gostos :** Seja qual for a necessidade, há uma Gala pronta para atender às suas necessidades de um mercado em contínua evolução.
- **Customizável em instantes:** o teclado pode ser facilmente personalizado com imagens e mensagens.
- **Expresso de excelência:** o novo Grupo B16 com pré preparação estática oferece a garantia de um café expresso de alta qualidade.
- **Fácil de limpar:** as superfícies planas garantem uma limpeza fácil e rápida, enquanto a manutenção normal é simplificada graças à fácil remoção do invólucro exterior e à disposição dos componentes.

