



Excelência ao serviço
dos profissionais.



Professional Coffee Solutions

RESTAURANTES

Um excelente expresso finaliza na perfeição uma refeição. Se o equipamento lhe permitir também um rápido serviço e limpeza, **então é perfeito para o seu restaurante.**



FOOD COURT

A tendência actual para locais onde se alia comida e bebida com cultura, obriga a **soluções profissionais com design elegante e excelentes prestações.**



TORREFACTORES

A degustação é um momento chave para o seu negócio. A solução que lhe permite expressar na chávena as qualidades aromáticas e a experiência de todo um trabalho **é um activo de crescimento.**



BARES

O templo do expresso, onde os clientes querem saborear a tradição do melhor café italiano. **Escolha uma solução profissional que destaque a sua arte e facilite o seu trabalho.**



COFFEE SHOPS

Dinâmico, inovador e internacional: A sua oferta necessita de um equipamento que se adapte a **uma alargada variedade de costumes de café.**



ÁREAS DE SERVIÇO

Onde picos de procura podem ocorrer, um serviço rápido faz a diferença. **Altas prestações com facilidade de uso são critérios importantes na escolha de uma máquina.**



RITO

Rito, a inovação venera a qualidade.

Um avançado design, prestações de topo, liberdade na personalização e com inúmeras soluções de serviço. Rito é a linha pensada para quem não abdica da excelência no que oferece.



RITO TOUCH 2GR

TECLADO MECÂNICO (RITO) OU TOUCHSCREEN PERSONALIZÁVEL (RITO TOUCH).
LCD TFT 4.3" DISPLAY TOUCHSCREEN A CORES (RITO AND RITO TOUCH).
SISTEMA BULLONE ROSSO. GRUPO B16 COM PRÉ-INFUSÃO ESTÁTICA.

Um gama completa e versátil.

Duas versões, oito modelos, máxima personalização: A gama Rito apresenta soluções para todos os tipos de profissionais. Para baristas que adoram tudo fazer respeitando a tradição, temos a versão mecânica; para aqueles que preferem a comodidade da tecnologia existe a Rito Touch.

Liberdade na personalização.

É um torrefactor? Pode personalizar o painel do teclado com o logotipo da sua empresa, destacando a visibilidade da máquina em locais públicos e transformar a sua Rito numa ferramenta publicitária. A gama inteira permite a personalização de toda a área frontal.

GALA

Gala, o verdadeiro aroma da simplicidade.

Elegante, prática e funcional: Gala é perfeita para quem pretende um investimento inteligente e necessita de comodidade, facilidade de limpeza e manutenção.



GALA 2GR

TECLADO DE MEMBRANA DE EFEITO TÁCTIL PERSONALIZÁVEL E COM INDICADORES DE LED
GRUPO B16 COM INFUSÃO PRÉ-ESTÁTICA.

Uma gama para todos os gostos.

Qualquer que seja a exigência, há uma Gala sempre pronta a satisfazê-la. Com versões de 1,2 e 3 grupos e com versões para Tall Cup e 2 grupos compacta, a nossa gama dá a melhor resposta às exigências de um mercado em constante evolução.

Fiável ao longo do tempo.

Graças ao uso de tecnologia amplamente testada e aprovada, a gama Gala assegura elevadas prestações num longo período de tempo, garantido sempre uma excelente produtividade.

O prazer de satisfazer todos os desejos.



As máquinas Brasília são uma garantia na valorização da qualidade na chávina do café que torramos. Além disso, adaptam-se perfeitamente às características de cada blend.

Antonio, torrefactor

Graças à otimizada extracção do novo grupo B16 com pré-infusão estática, a Rito e a Gala exaltam o sabor e aroma do melhor e peculiar expresso italiano.



Primeiro era uma paixão, agora é a minha vida. Estudei, treinei e agora quero oferecer o melhor no meu bar. A Brasília permite-me tornar este sonho em realidade.

Alessandra, barista

A nossa exclusiva tecnologia “Bullone Rosso” mantém a temperatura estável, otimiza o alcance e envolve o café permitindo uma extracção sempre calibrada.



A normal manutenção das máquinas Brasília é rápida e simples. Desta forma o tempo de intervenção é diminuto, permitindo à máquina mais tempo de normal laboração.

Carlo, técnico

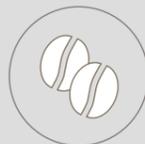
Easy Care and Easy Maintenance: as nossas máquinas são desenvolvidas para facilitar o acesso aos componentes internos e tornar mais fácil a manutenção e higiene diária.



Sou bastante exigente, experimentei inúmeros bares ao longo dos anos. Um cappuccino tão cremoso e aveludado como o que bebi aqui, é difícil de encontrar.

Giada, cliente

A facilidade no uso da lança de vapor auxilia o barista na obtenção de deliciosos cappuccinos, quer utilize leite tradicional, soja ou substitutos com base em arroz.



Delicie os seus clientes com um excelente expresso como mandam as regras.

Desde 1978, quando a Brasília foi fundada, temos vindo a planear e a criar soluções em Itália. A experiência, fiabilidade e constante inovação resultam em máquinas que permitem oferecer o melhor da tradição italiana em café expresso, em aromas, gostos e emoções.



Valorize o seu espaço com um design excepcional.

Made in Italy é um valor que se reflecte em todos os aspectos das nossas soluções profissionais, incluindo o design. Elegância e ergonomia fundem-se para exprimir um estilo que cativa e transmite excelência, abrillantando mesmo os mais sofisticados e refinados interiores.



Escolha as funcionalidades que verdadeiramente necessita.

As nossas soluções profissionais apresentam todas as funcionalidades realmente necessárias para a satisfação dos seus clientes. Desta forma não só não desperdiça recursos como lhe permite realizar os melhores investimentos.



Limpeza e manutenção num ápice.

Serem práticos é um dos aspectos destacados dos nossos equipamentos. Graças às soluções adoptadas, os componentes são removidos rapidamente para serem higienizados em profundidade. Ademais, a gestão geral dos equipamentos é intuitiva e a manutenção verdadeiramente simples.

Não necessita apenas de máquinas, necessita de soluções.





DESIGN
YOUR BREAK