

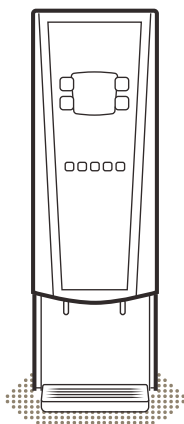


biepi

PASSIONE. GUSTO. DESIGN.

**MACCHINE PER
BEVANDE SOLUBILI E
CIOCCOLATA CALDA**





Orzo, ginseng e bevande solubili

LE PRIME NATE IN CASA BIEPI

I dispenser per caffè d'orzo e caffè al ginseng sono stati il primo prodotto creato da BIEPI.

Nel corso degli anni abbiamo affinato la nostra tecnologia, creando macchine sempre più affidabili e comode da usare.

Aura. Atena. AtenaChoco. D08.

 bar



 hotel



 ristoranti



Aura



Aura Au
ura Au

Luminosa e affidabile.

L'esperienza e affidabilità BIEPI in una macchina per bevande solubili di ultima generazione.
L'intensa luminosità di Aura attira l'attenzione ovunque si trovi.



Pannello frontale
con cornice e **logo
retroilluminati**



Programmazione dosi
con tecnologia di
ultima generazione



Gruppi di miscelazione
separati con **nuovissimo
sistema di erogazione**



Aura

Dimensioni	19 x 45 x47,5 cm
Peso	12 Kg
Potenza	1050 w
Voltaggio	220/240 V 50/60 Hz
Contenitore acqua	2,7 L
Autonomia filtro addolcitore	450 L
Contenitori bevande	2

* È **possibile personalizzare** la grafica frontale per una comunicazione efficace e distintiva.

Caldaia
coibentata



Atena



Solida e precisa.



Solida e precisa, nata da anni di esperienza sul campo, Atena è lo standard di affidabilità e qualità nel mondo delle macchine per bevande solubili. La gamma Atena si compone di quattro modelli per preparare bevande come caffè d'orzo, caffè al ginseng, cioccolata calda ed altro ancora.

Illuminazione a led



Gruppi miscelatori separati



Elettronica di ultima generazione



Atena 1



Atena 2



Atena 3



Atena 4

	Atena 1		Atena 2		Atena 3		Atena 4	
	Standard	Turbo	Standard	Turbo	Standard	Turbo	Standard	Turbo
Dimensioni	12 x 43 x 52 cm	16 x 40 x 51 cm	16 x 40 x 51 cm	16 x 40 x 55 cm	24,5 x 40 x 51 cm	24,5 x 40 x 55 cm	30 x 40 x 51 cm	30 x 40 x 55 cm
Peso	10 Kg	12 Kg	12 Kg	12 Kg	16 Kg	16 Kg	19 Kg	19 Kg
Voltaggio	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz
Potenza	1080 W	1080 W	1080 W	1580 W	1080 W	1580 W	1080 W	1580 W
Contenitore acqua	1,5 L	2,7 L	2,7 L	2,7 L	4 L	4 L	4 L	4 L
Contenitori bevande	1	2	2	2	3	3	4	4

* È possibile personalizzare la grafica frontale per una comunicazione efficace e distintiva.

Atena Choco



Atena
Choco

Atena
Choco

Solida e precisa.



Solida e precisa, nata da anni di esperienza sul campo,
Athena è lo standard di affidabilità e qualità nel mondo delle macchine per bevande solubili.
Athena Choco è stata progettata espressamente per erogare bevande calde al cioccolato.

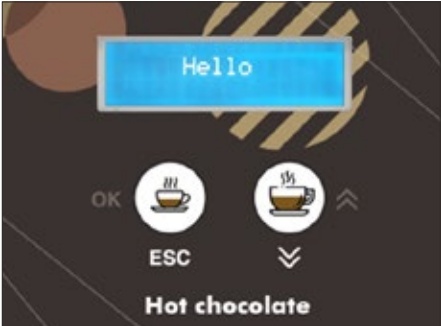
2 dosi programmabili



Progettata per la cioccolata calda



Elettronica di ultima generazione



Athena Choco

Dimensioni	16 x 40 x 51 cm
Peso	13 Kg
Potenza	1580 w
Voltaggio	220/240 V 50/60 Hz
Contenitore acqua	2,7 L
Contenitori bevande	1

* È possibile personalizzare la grafica frontale per una comunicazione efficace e distintiva.

D08



Capiente e automatica.



Do8 è il dispenser automatico adatto ad erogare singole tazze di bevande o thermos da un litro. Si possono ottenere da 7 a 10 bevande più acqua calda per tè e tisane. Una sofisticata elettronica consente

di adattare la macchina a qualsiasi tipo di esigenza e permette una perfetta miscelazione del prodotto sia per bevande ristrette che bevande da litro. Tutti i parametri sono programmabili tramite pulsantiera o smart card.

Vasta gamma di bevande **programmabili**



Gruppi miscelatori **separati**



Do8 3

Contentitori capienti per **erogazione continua**



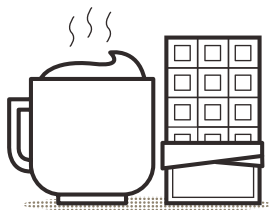
Do8 4

Dimensioni	35 x 40,5 x 83,5 cm	35 x 40,5 x 83,5 cm
Peso	35 Kg	35 Kg
Voltaggio	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz
Potenza	1900 W	1900 W
Contentitori bevande	3	4

* È **possibile personalizzare** la grafica frontale per una comunicazione efficace e distintiva.

** Dotata di allacciamento alla rete idrica di serie, è disponibile come optional la predisposizione alla tanica acqua.





Cioccolata calda

L'INNOVAZIONE FIRMATA BIEPI

La tecnologia BIEPI semplifica il lavoro del barista: grazie a un sistema brevettato di nostra invenzione è possibile automatizzare la preparazione di singole tazze di cioccolata calda fatta con latte fresco.

Maya. DZ12.

 bar



 hotel



 ristoranti



Maya



Maya
Maya

Maya
Maya

Gustosa e versatile.



Maya, gustosa e versatile, è la macchina multifunzione brevettata per la preparazione di cioccolata calda e bevande fredde come frappè e caffè shakerato. Il sistema brevettato BIEPI semplifica il lavoro del barista replicando in modo automatico e senza intervento

dell'operatore la cottura con lancia a vapore della cioccolata calda oppure la miscelazione di bevande fredde come frappè e milkshake. Rispetto alle cioccolatiere tradizionali il sistema BIEPI elimina gli sprechi grazie all'utilizzo di bustine monodose.

Gestione **automatica** e **programmabile**



Miscelatore per **bevande fredde**



Funzione **montalatte**



Maya

Dimensioni	24,3 x 30,8 x 45,2 cm
Peso	10 Kg
Potenza	1080 w
Voltaggio	220/240 V 50/60 Hz
Contentitore acqua	1,5 L

Erogazione del **vapore** **per bevande o zuppe**



DZ12



Cioccolata sempre perfetta.



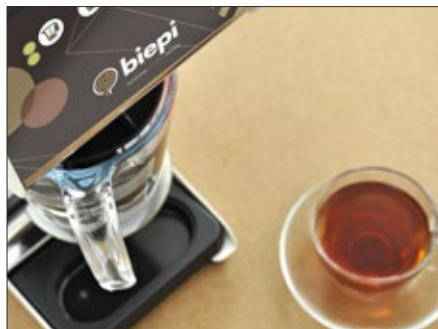
DZ12 fa una cosa sola e la fa bene: è una macchina brevettata per la preparazione di cioccolata calda in bustine monodose. Il sistema BIEPI semplifica il lavoro del barista replicando in

modo automatico e senza intervento dell'operatore la cottura con lancia a vapore della cioccolata calda. Rispetto alle cioccolatiere tradizionali il sistema BIEPI elimina gli sprechi grazie all'utilizzo di bustine monodose.

Gestione **automatica**
e **programmabile**



Erogazione del **vapore**
per bevande o zuppe



Il sistema monodose
elimina gli sprechi



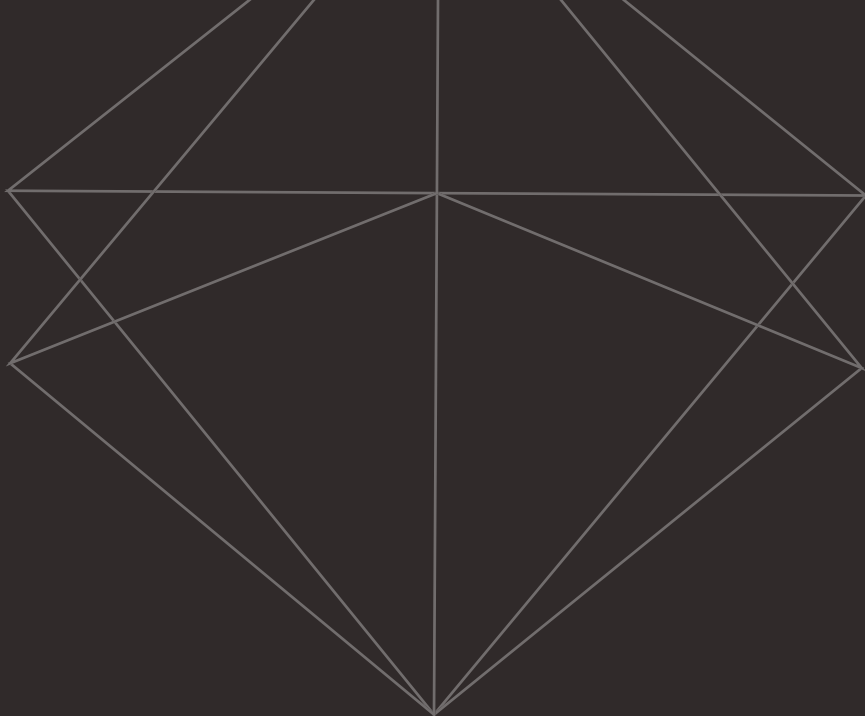
DZ12

Dimensioni	14,7 x 34,5 x 47 cm
Peso	8 Kg
Potenza	1080 w
Voltaggio	220/240 V 50/60 Hz
Contenitore acqua	1,5 L

Note:

Note:

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



biepi

PASSIONE. GUSTO. DESIGN.

BIEPI SRL
via Monte Arera 14
24040 Castel Rozzone (BG) - Italy
Tel. +39.0363.815511
Fax +39.0363.383878
info@biepi.net

www.biepi.net

seguici su  

