



www.quammo.com

VENDING

Il bimestrale della distribuzione automatica

NEWS



www.caffegioia.com

Numero 24 - Anno 2016



By



Faber

INDUSTRIA MACCHINE CAFFÈ ITALIA

BaristaDaily

VERSATILE E PROFESSIONALE

La prima macchina da caffè Ibrida di Faber.

Funziona con cialde, capsule e macinato, ricoprendo a pieno tutti i ruoli di un perfetto Barista. Dall'espresso al cappuccino a regola d'arte, fino al caffè lungo Americano.

Tel. +39 0823 821698

...scopri tutte le collezioni su www.faberitaliasrl.it

LIBELLULAWEB.COM



L'esperienza nel vending al servizio dei gestori

La GP Well srl rappresenta l'ultima evoluzione di un progetto dedicato al mondo delle macchine per caffè professionali e per uso domestico, messo in campo da imprenditori con grande esperienza nel settore. GP è l'acronimo di **Giant Power**, società fondata nel 2012 che, guidata da una precisa **strategia di crescita basata sull'innovazione**, nel giro di pochi anni ha sentito l'esigenza di cambiare la propria immagine, puntando su un look fresco ed essenziale, ben rappresentato dal nuovo logo.

Con questa rinnovata immagine l'azienda si è presentata a **Venditalia 2016**, dove lo stile minimale dello stand, giocato sui colori bianco, nero e rosso ha davvero colpito gli operatori professionali che hanno affollato l'area espositiva, attratti da macchine in grado di combinare linee essenziali e grandi performance.

Partiamo proprio dalla partecipazione a Venditalia nell'intervista con **Mauro Manunta**, responsabile commerciale della GP Well.

Venditalia è una manifestazione di ampio respiro. Quanto vi ha gratificato e quali sono stati i risultati in termini commerciali?

Durante la fiera abbiamo avuto il piacere di incontrare molti clienti, alcuni dei quali sono amici di vecchia data, altri nuovi con i quali speriamo di po-

ter iniziare una collaborazione di lungo periodo.

Ci sentiamo soddisfatti dei risultati ottenuti in termini di nuovi contatti e siamo desiderosi di verificare sul campo come verranno percepiti i nostri prodotti.

Avete colto lo spirito internazionale della fiera per presentare la vostra nuova immagine?

Abbiamo deciso di partecipare a Venditalia ponendoci come principali obiettivi quello di presentare i nuovi prodotti e di comunicare sia il cambiamento d'immagine sia il nuovo assetto societario.

Il nostro team in Italia è composto da professionisti che conoscono molto bene il settore e che oltretutto hanno la fortuna di essere amici da oltre 20 anni.

In contemporanea a Venditalia è stato pubblicato il nuovo sito aziendale www.gpwell.it.

Quali sono i punti di forza della vostra produzione?

*Sinteticamente posso dire che abbiamo lavorato parallelamente su più aspetti per **garantire un buon risultato sull'affidabilità dei prodotti**.*

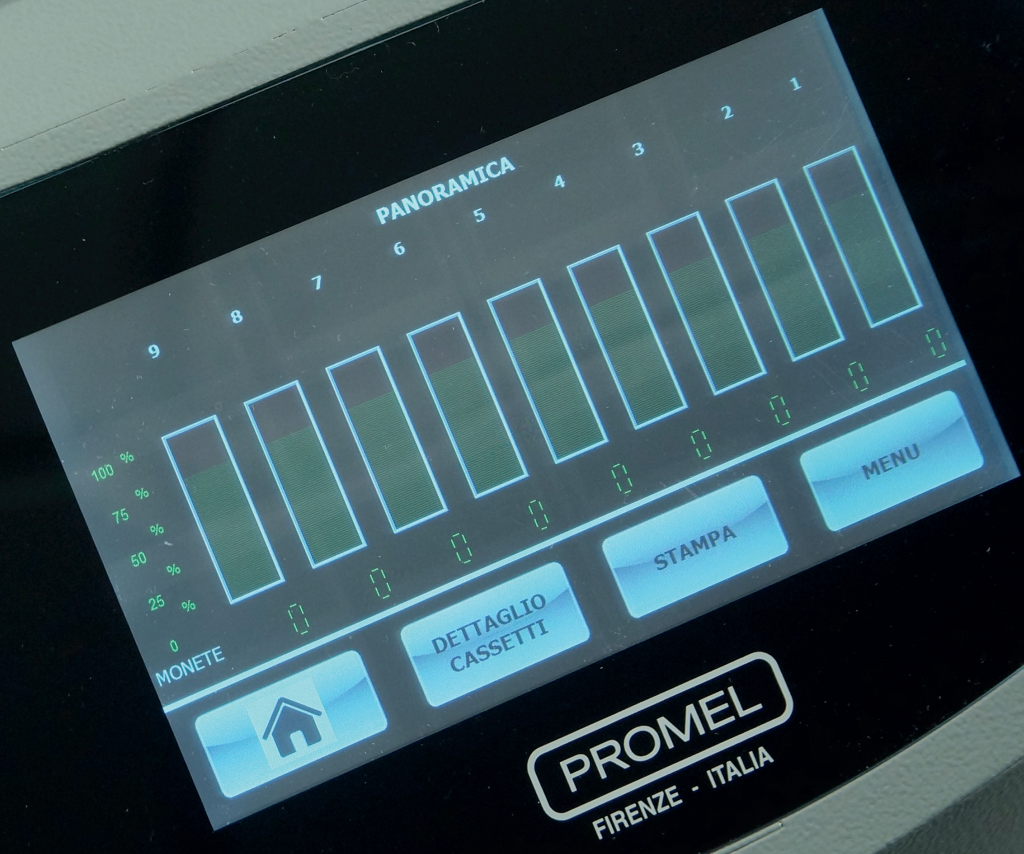
Oltre ad usare i modelli standard di controllo qualità - quindi controllo dei materiali in entrata, controllo del magazzino, controllo durante il montaggio e controllo del prodotto finito - abbiamo lavorato molto nella selezione



particolare della conta dividi 9009MVP

La ContaTM Dividi

SELEZIONATRICI DI MONETE



Seguici su



PROMEL[®]

info: +39 055 209421 | contadividi@promel.it | www.promel.it

dei fornitori e nell'addestramento del personale. Ogni prodotto prima di essere messo in produzione viene sottoposto a test vita per conoscere la durabilità ed intervenire sui punti critici.

Produzione in Cina e know how italiano. Come si conciliano i due aspetti?

Non ritengo elemento determinante il luogo di produzione ma solo di convenienza e di opportunità.

Il punto essenziale è di avere il know how che permette di creare dei buoni progetti che soddisfino le richieste dei clienti.

Emmebielle srl, che è uno dei soci di Giant Power srl - GP WELL, ha l'esperienza nel settore del caffè e più in generale nel vending. **Francesco Blanchino**, amministratore della società, si occupa direttamente del pre studio e di predisporre le specifiche tecniche del prodotto e di seguire gli aspetti brevettuali.

Ci presenta la gamma delle macchine che compongono la vostra offerta?

Abbiamo una linea di prodotti dedicata all' O.C.S. e per rendere semplice il riconoscimento dei modelli abbiamo chiamato **GP300 la macchina a capsula** e **GP400 la macchina a filtro carta**.

La **GP300** è una macchina dal design moderno dotata di scheda elettronica che controlla la temperatura e le dosi tramite flow meter. Display 3 DGT per programmare le dosi, modificare la temperatura, per visualizzare il totale bevande erogate e per segnalare errori/allarmi.

Tasto caffè corto, tasto caffè lungo e tasto STAND BY.

La **GP400** presenta le stesse caratteristiche e funzioni applicate però su un sistema a cialde.

Entrambe le macchine sono disponibili con il sistema RFID al fine di proteggere il lavoro del "gestore".

Tutte le macchine da noi prodotte hanno superato i test di alimentarietà, eseguiti presso laboratori certificati.

Non solo macchine per caffè ma anche prodotti complementari e accessori. Ce li descrive?

Sì esatto! Oltre alle due macchine da caffè abbiamo anche altri prodotti complementari.

Fiore all'occhiello è **Biancolatte**, uno splendido montalatte che si presenta con un design pulito ed elegante, che permette di realizzare **un cappuccino di ottima qualità**.

Le caratteristiche principali del Biancolatte sono i pulsanti retro illuminati, il coperchio trasparente, l'arresto automatico al raggiungimento dell'esatta temperatura, oltre che **tre pulsanti per montare il latte**.

Il **pulsante 1** gira a circa 1.500 giri senza scaldare, ideale per montare il latte freddo o per miscelare latte con succhi di frutta. Il **pulsante 2** gira a circa 1.500 giri e scalda fino a raggiungere circa 70°, ideale per montare il latte per un ottimo cappuccino. Voglio evidenziare che il tempo di riscaldamento per 100 cc di latte è di circa 3 minuti. Infine, il **pulsante 3** gira a circa 1.500 giri e scalda fino a raggiungere circa 75°, ideale per montare il latte e/o cioccolata. In questo caso, il tempo di riscaldamento per 100 cc di latte è di circa 3 minuti e mezzo.

Biancolatte è **pratico da usare** poiché la caraffa è estraibile per facilitarne il lavaggio ed è provvista di 2 tacche indicanti la quantità minima e massima.

Abbiamo, inoltre, realizzato **una linea di bicchieri in vetro soffiato con doppia parete** sia per espresso che per cappuccino, con i relativi piattini di forma circolare, di colore rosso, nero e bianco.

Infine, come prodotto complementare abbiamo realizzato



uno scaldatazze in acciaio inox lucidato a specchio dal design semplice e funzionale, da affiancare alle nostre macchine da caffè.

Quale plus tecnologico distingue le macchine GP Well?

Come prima cosa ci terrei a dire che ad oggi **il nostro gruppo di erogazione ha raggiunto un'ottima affidabilità.**

Durante i test **abbiamo superato ampiamente i 25.000 cicli** e considerando che questa tipologia di macchine oggi non eroga più di 2.000 caffè all'anno possiamo considerarci soddisfatti.

Inoltre, un altro fattore importante delle nostre macchine è **la semplicità e la funzionalità della nostra scheda elettronica**, che è la stessa su entrambi i modelli di macchina, e che ci permette di erogare sempre un buon "primo caffè".

Un altro Plus tecnologico è **il display**, montato su entrambe le macchine per facilitare la lettura dei parametri impostati, segnalare gli eventuali allarmi e permettere ai tecnici la visualizzazione dei parametri.

Altro Plus tecnologico che contraddistingue le nostre macchine dalla concorrenza è il nostro **sistema RFID chiamato FX300** che permette di conteggiare le erogazioni semplicemente avvicinando la card o l'etichetta alla macchina. Questo consente al torrefattore e/o rivenditore di **monitorare l'utilizzo dei prodotti distribuiti** e al gestore di controllare facilmente l'utilizzo di somministrazioni prepagate.

Tutti i dettagli del nostro sistema sono ben mostrati nel nostro sito www.gpwell.it



Se fosse un operatore del settore, cosa la spingerebbe a scegliere una macchina per caffè targata GP Well?

Se fossi un operatore del settore sceglierei i prodotti GPWELL perché consentono di ottenere un ottimo caffè in tazza oltre ad essere semplici e comodi sia nell'utilizzo sia nella pulizia. **La robustezza del gruppo erogatore e la qualità dei materiali usati sono garanzia di durata ed affidabilità** del prodotto con conseguente riduzione degli interventi e delle manutenzioni.

Quali novità dobbiamo attenderci per i prossimi mesi?

Stiamo preparando una serie di macchine per il canale Ho.Re.Ca. e per l'O.C.S. che presenteremo a fine 2017.

Vending News® - Riproduzione riservata



nuove IDEE negli SNACK

SALATO DOLCE PAUSA PRANZO SALUTE

DISPENZA ZANIBONI

Via Londra 2 (CEPIM), 43010 Fontevivo (PARMA)
tel.+39.0521.256713 fax+39.0521.967600
info@dispensazaniboni.it



www.dispensazaniboni.it