



2011 di Eu'Vend. È stata anche molto apprezzata per il design semplice ma allo stesso tempo elegante.

ManeaVending ha aggiunto delle novità interessanti al proprio catalogo di d.a. refrigerati MSX per il vending pubblico e non solo. Interessante la batteria di macchine con colonna slave di forni a microonde controllati dal distributore master. Non è passata inosservata la batteria di d.a. blindati a 12 spirali master slave munita di display led per i prezzi e di sistemi a cinghia compatibili con i motori spirale Manea. Tutte le macchine sono dotate del sistema TFT a colori con possibilità di aggiornamento delle immagini dei prodotti e delle loro caratteristiche nutrizionali tramite una normalissima USB-PEN.



Apparecchio per la sanificazione di distributori e cibi

dei dati sono progettati per rendere più redditizie le operazioni di vendita dei d.a. Sono studiati per agevolare gli operatori nell'accesso ai dati e nell'analisi dei movimenti di contanti e vendita. Dotati dell'ultima tecnologia denominata Data Merge, CF8000 e VAM possono estrarre tutti i dati di controllo disponibili ed unirli in un unico file in formato EVA/DTS per rendere

meno complessa la raccolta dei dati e la riconciliazione dell'incasso. Esposto anche un CashFlow® della gamma mei-pay per i pagamenti cashless ed un prototipo nel campo delle tecnologie NFC. Per aggiungere vantaggi alla tecnologia cashless nel Vending, MEI ha introdotto un prodotto che offre tutte le risposte alle esigenze degli operatori: CF8500 con MIFARE integrato e lettore di banconote CF2600 con bezel per permettere sia le transazioni cashless che quelle con banconote.

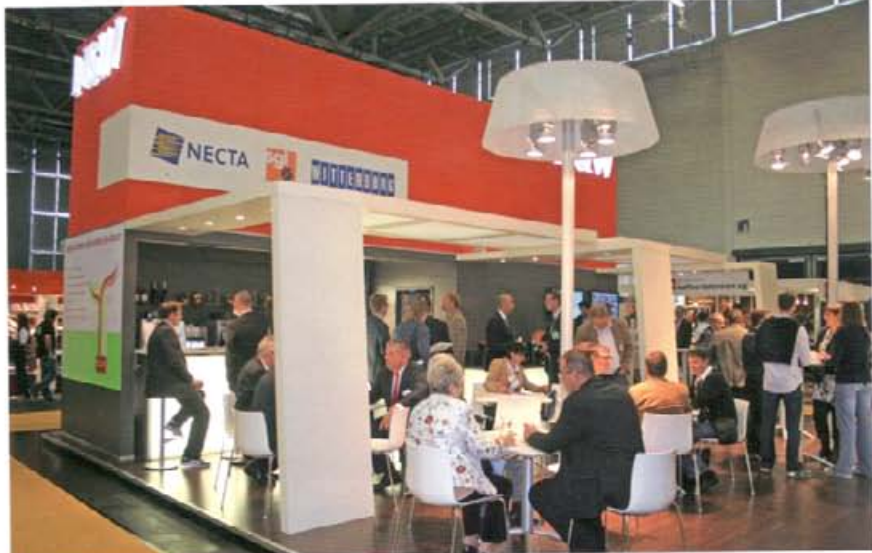
Una delle sorprese di Euvend è sta-



ta un'azienda che apparentemente non ha nulla a che fare col Vending: la **MET** (Medical Equipement Technologies), azienda del Gruppo **TEBO** di Bologna, che produce apparecchiature per la generazione dell'ozono, necessario alla sanificazione di ambienti e cibi. In realtà queste tecnologie hanno attinenza con la D.A in quanto l'ozono permette di sanificare in modo naturale la vending machines ed anche l'ambiente dove

MEI ha presentato le ultime novità nel campo delle soluzioni di gestione dei dati e dei sistemi cashless. La gettoniera rendiresto della serie CashFlow® 8000 ed il modulo VAM (Vending Audit Module) di controllo





lice Milani – abbiamo deciso di partecipare alla collettiva italiana insieme con altre aziende. A nostro avviso la fiera è stata un'esperienza positiva: soprattutto i primi due giorni sono stati piuttosto vivaci, poiché eravamo l'unica azienda produttrice di palette presente. Abbiamo avuto numerosi contatti e parecchio interesse nei confronti dei nostri articoli, soprattutto da realtà nuove provenienti dell'Est Europa. Sempre riguardo agli articoli, abbiamo notato un crescente interesse verso le palette incartate singolarmente e personalizzate, nostro punto di forza, e per tutto ciò che riguarda le palette biodegradabili”.

le macchine sono collocate (sanificazione outdoor). L'ozonizzazione non solo produce nella locazione vending un'aria priva di batteri, ma provoca anche una particolare impressione di freschezza e cancella i cattivi odori, come è stato fatto provare ai visitatori all'interno dell'area "Made in Italy", stimolando in molti curiosità per questa tecnologia ecosostenibile.

Anche quest'anno la Ni.Si. ha voluto essere presente alla fiera EuVend con un proprio stand. "Memori della positiva esperienza del 2009 con l'Italian Pavillion – spiega il titolare Fe-

Lo stand **N&W Global Vending** è stato concepito per mostrare le novità Necta, Wittenborg e SGL ed in particolare gli ultimi nati, Concerto e Melodia, d.a. freestanding Necta a ingombro ridotto e ad alta efficienza energetica. Il design è impreziosito da elementi innovativi nell'interfaccia utente, come la tastiera capacitiva e l'illuminazione a LED. Concerto offre caffè da due miscele diverse mentre Melodia fornisce prodotti freschi. Wittenborg ha presentato le innovazioni delle table top 7100 PLUS e FB 55. Il 7100 PLUS ha una linea



rinnovata, arricchita da illuminazione a LED, nuovo schermo a colori da 3,5", interfaccia intuitiva retroilluminata, tastiera capacitiva e illuminazione a LED per il vano bicchiere. FB 55 è il dispenser di bevande calde dalla nuova estetica con dettagli cromati. Sempre tra le table top sono stati presentati altri due distributori a marchio Necta. Solista, dedicato al Vending, è dotato del gruppo caffè Z4000 ed offre la nuova tecnologia instant Freemix. Krea è la soluzione per l'Ho.Re.Ca. Si presenta con un'estetica metallica che richiama i particolari in acciaio delle macchine professionali. I prodotti N&W hanno caratteristiche rispettose dell'ambiente e attente al risparmio ener-

