



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.

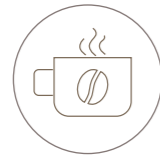
### Uma gama para todos os gostos.

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*

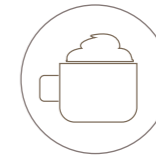
**A nossa exclusiva tecnologia “Bullone Rosso” mantém a temperatura estável, otimiza o alcance e envolve o café permitindo uma extracção sempre calibrada.**



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*

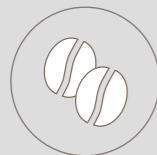
**Easy Care and Easy Maintenance: as nossas máquinas são desenvolvidas para facilitar o acesso aos componentes internos e tornar mais fácil a manutenção e higiene diária.**



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.

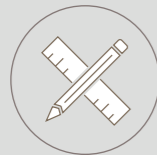
*Giada, cliente*

**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