



BICOM
VENDING
MACHINES



BICOM HA DIFFUSO UN NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE AUTOMATICA

La tecnologia innovativa delle vending machines Bicom nasce dalla intuizione dell'ingegnere Maurizio Barbieri e dalla sua lunga esperienza nel settore dell'automazione.

Nel cuore dell'Emilia, alla fine degli anni '90, l'ing. Barbieri, iniziò a pensare ad un nuovo modo di concepire la distribuzione automatica di pasti caldi.

Dopo vari studi e sperimentazioni, nel 2005 Bicom presenta alla fiera di Colonia il primo modello di Mida 100.

Oggi Bicom progetta, costruisce e vende macchine in tutto il mondo, portando la tecnologia e l'innovazione "*made in Italy*" fuori dai confini italiani: Asia, Emirati Arabi, Medio Oriente, Australia e America.

Bicom ha contribuito a sviluppare e diffondere un nuovo modo di concepire e fare ristorazione automatica, offrendo la possibilità di mangiar bene e sano.

Bicom oggi si pone l'obiettivo di proseguire nella ricerca costante di soluzioni innovative nel campo della distribuzione automatica.

LA NOSTRA SFIDA

Bicom vuole offrire vending machines che garantiscono massima igienicità, ottima conservazione e perfetto riscaldamento dei prodotti, mantenendo le caratteristiche organolettiche di ogni piatto.

BICOM DEVELOPED A NEW OUTLOOK ON AUTOMATIC MEAL VENDING

The innovative technology behind Bicom vending machines is the brainchild of Maurizio Barbieri, an engineer with vast experience in the field of automation.

Working in the heart of the Emilia area in Italy in the late 1990s, Barbieri began to contemplate new approaches to automatic hot meal vending. After a series of studies and trials, Bicom presented its first Mida 100 machine at Cologne exhibition centre in 2005.

Bicom now designs, makes and sells machines all over the world. While its innovations and technology are "*made in Italy*", they have travelled far beyond the country's borders to places such as America, Asia, Australia, the United Arab Emirates and other locations in the Middle East .

Bicom has helped to develop and foster a new outlook on automatic meal vending, providing people with the opportunity to eat good, healthy food during their lunch breaks.

Bicom's objective today is to keep up its constant quest for innovative automatic vending solutions.

OUR MISSION

Bicom aims to provide vending machines that guarantee maximum hygiene, outstanding preservation and perfect heating of products, while ensuring that the sensory properties of each meal remain intact.





I PUNTI DI FORZA DELLE NOSTRE VENDING MACHINES

I distributori automatici Bicom sono unici nel loro genere; in qualsiasi posto tu sia offrono una "cucina" sempre aperta:

- le nostre vending machines sono in grado di adattarsi alle diverse caratteristiche alimentari e di packaging;
- ogni macchina può gestire fino a circa cento diversi piatti contemporaneamente;
- ogni singolo distributore è dotato di uno speciale forno a microonde che permette un riscaldamento personalizzato a seconda della tipologia del prodotto;
- la conservazione dei piatti è sicura e la temperatura di mantenimento può essere monitorata con continuità dallo specifico gestionale on-line attraverso pc, tablet o smartphone;
- le nostre vending machines sono facili da usare e permettono un rapido rinvenimento dei cibi, sia freschi che surgelati;
- attraverso monitor touch, le nostre Mida presentano le informazioni dei prodotti e, durante l'attesa del pasto, proiettano video pubblicitari;
- ogni singolo piatto, grazie ad un riscaldamento personalizzato, è valorizzato nelle sue peculiarità e nel sapore.



^ Monitor touch / Touchscreen



^ Una cucina sempre aperta / A 24-hour kitchen in any location

THE STRENGTHS OF OUR VENDING MACHINES

Bicom's vending machines have unparalleled features and can act as a 24-hour "kitchen" in any location:

- our vending machines are compatible with a huge variety of food and packaging characteristics;
- every machine can handle up to approximately 100 different meals at the same time;
- every single vending machine has a special microwave oven which allows a personalized heating according to the type of product;
- there is a safe food preservation system and a special online tool for constant storage temperature monitoring on computers, tablets and smartphones;
- our vending machines are user friendly and they offer rapid reconstitution of both fresh and frozen food;
- the touchscreens on our Mida machines present information about the products and then show advertisements during the waiting times for the meals;
- every single dish has its own, individual heating programme to bring out all of its distinctive qualities and flavours.



MIDA

Mida è il distributore automatico Bicom pensato e progettato per la conservazione e somministrazione di pasti precotti, freschi e surgelati. Grazie allo speciale forno a microonde, il piatto scelto, può essere gustato alla giusta temperatura.

Mida è realizzato in due versioni:

M 300T	27" 16:9 Full HD
M 200T	15.5" 4:3

Specifiche indicative:

Altezza massima	1930 mm
Larghezza	1335 mm *
Profondità	1000 mm
Peso	360 kg
Temperatura stoccaggio	-18°C /0°C ÷ 4°C

* con dispenser posate aggiungere 150 mm

M1

M1 è il servizio di mensa automatico, economico, igienicamente controllato e completo, concepito per tutte le collettività aziendali e i luoghi d'aggregazione.

Specifiche indicative:

Altezza massima	1650 mm
Larghezza	600 mm
Profondità	640 mm
Peso Magazzino Refrigerato	75 kg
Peso Totem	25 kg
Temperatura stoccaggio	-18°C /0°C ÷ 4°C

MIDA

Mida units are the quintessential Bicom vending machines. They were specially conceived and designed to store and dispense fresh and frozen ready meals. The special microwave ovens ensure that the dishes are served at the right temperature.

There are two Mida models:

M 300T	27" 16:9 Full HD
M 200T	15.5" 4:3

Approximate characteristics:

Maximum height	1930 mm
Width	1335 mm *
Depth	1000 mm
Weight	360 kg
Storage temperature	-18°C /0°C ÷ 4°C

* with cutlery dispenser +150 mm

M1

M1 is an automatic, cost-effective, comprehensive and hygienically monitored canteen service, designed for all company gathering places and communal areas in general.

Approximate characteristics:

Maximum height	1650 mm
Width	600 mm
Depth	640 mm
Refrigerated Storage Area Weight	75 kg
Totem Weight	25 kg
Storage temperature	-18°C /0°C ÷ 4°C



 ^ M300T



 ^ M200T



 ^ M1

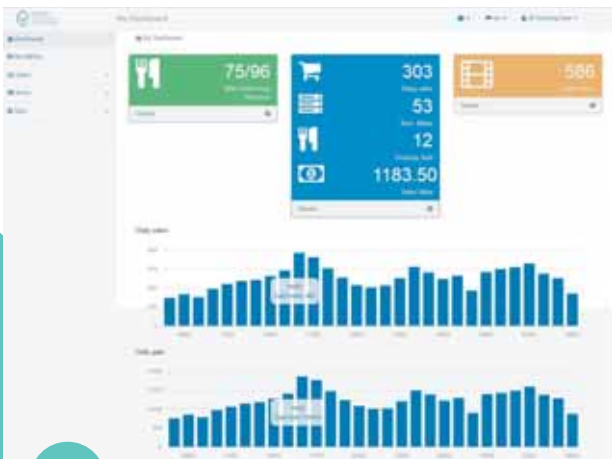
COME FUNZIONA

1 > Ogni MIDA è dotata di una **cella coibentata** che conserva in modo sicuro i cibi immagazzinati. La temperatura di stoccaggio del cibo può essere regolata in base alle diverse esigenze, per poter conservare al meglio i differenti cibi: si può andare dai + 4° C per la semplice conservazione; ai - 18° C per la modalità freezer.



1 ^ Cella coibentata / Insulated Unit

1 > Every Mida machine has an **insulated unit** for safe food storage. The storage temperature can be adjusted to suit different needs and guarantee optimum preservation of the various foods. It can go from +4°C for simple storage to -18°C for frozen items.



2 < Gestionale online B-Cloud / B-Cloud online management

2 > **B-Cloud** è il gestionale on-line che, in ogni momento, fornisce informazioni e dati relativi alle proprie vending machines: consumi, vendite e merce in stock. E' disponibile anche una reportistica sulla gestione delle scorte e sulla pianificazione dei rifornimenti.

3 > Grazie al B-Cloud il **controllo della temperatura** è semplice e può essere effettuato anche **da remoto su pc, tablet o smartphone**.

4 > Grazie ad un intuitivo **monitor touch** il consumatore può scegliere con un semplice tocco il piatto che desidera mangiare. Il pasto scelto passa dalla cella coibentata al nostro speciale forno a microonde integrato alla vending machines.

5 > Il software consente anche la gestione di un **palinsesto pubblicitario** distribuibile su tutte le macchine del proprio network e grazie al quale possono essere pianificati passaggi pubblicitari che verranno visti dal consumatore sullo schermo delle vending machines, durante l'attesa del prodotto.

HOW DOES IT WORK

2 > The **B-Cloud** online management system can provide users with information about their vending machines at any time, including details of consumption, sales and items in stock. Reports are also available on stock management and restocking plans.

3 > B-Cloud makes it simple to **control temperatures** not only on site but also **remotely from a computer, tablet or smartphone**.

4 > The user-friendly **touchscreen** allows consumers to select a dish with a simple tap. The chosen meal will be transferred from the insulated unit to the special microwave oven that is built into the vending machine.

5 > The software can also be used to plan and manage **scheduled advertising** for all of the machines in a network. The advertisements are shown to consumers on the vending machine screens when they wait for products.



COME FUNZIONA

6 > In caso di caduta di rete, un *gruppo di continuità* garantisce il proseguimento delle operazioni di controllo delle macchine, assicurando la modalità in rete.

7 > Tutte le operazioni avvengono senza che mai il cibo entri in contatto con l'esterno garantendo una perfetta igiene conservando la freschezza del piatto.

8 > Dopo aver scelto, selezionato e riscaldato il pasto, il piatto viene servito al consumatore.

9 > MIDA può anche essere corredata da un *dispenser automatico* che, a seconda del prodotto selezionato, eroga posate e tovaglioli.

10 > Grazie ad un *lettore barcode*, le operazioni di caricamento del prodotto sono velocizzate: il codice viene automaticamente letto.



9 ^ Dispenser automatico / Automatic dispenser



10 ^ Lettore barcode / Barcode reader

HOW DOES IT WORK

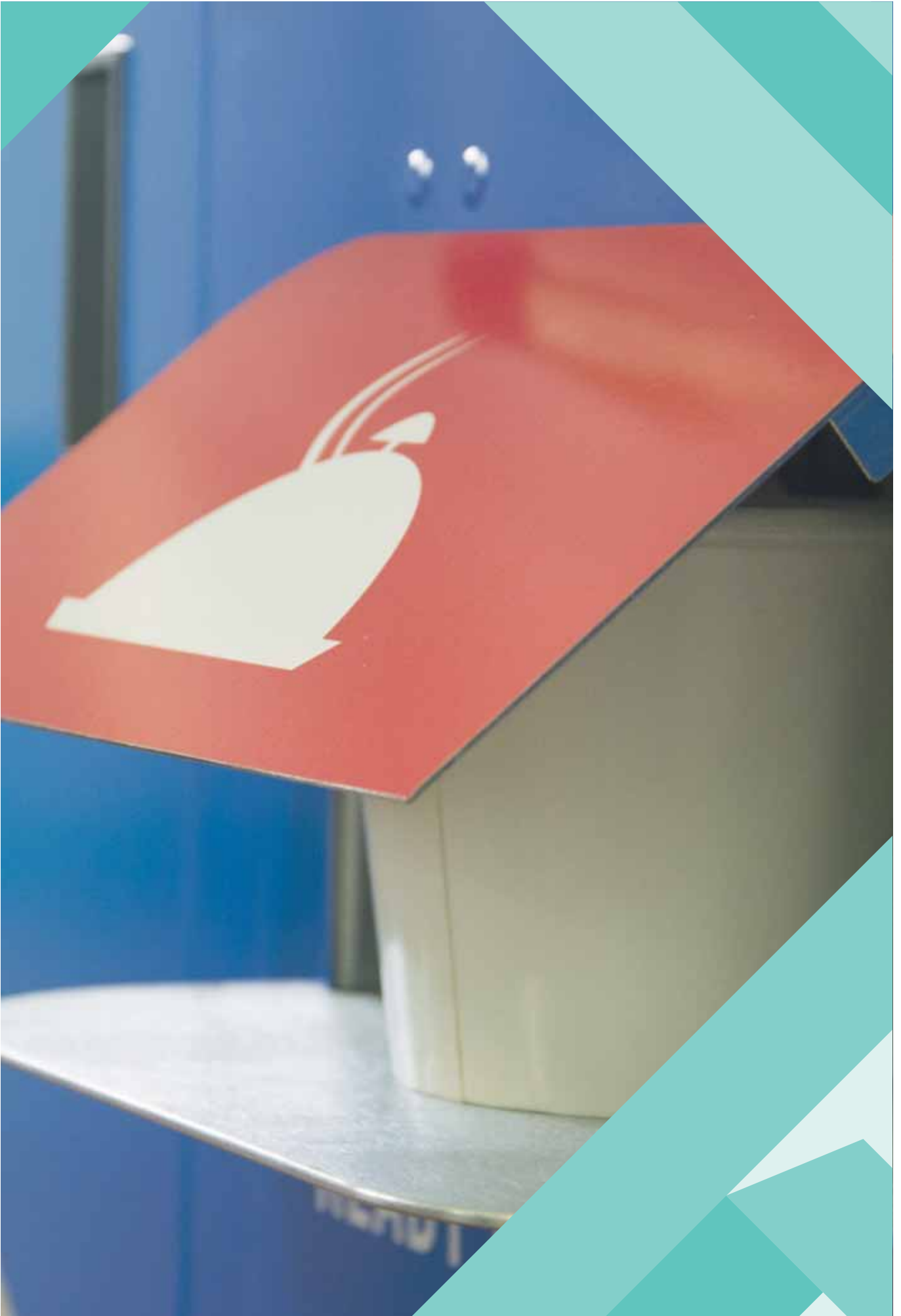
6 > In the event of a mains power failure, an *uninterruptible power supply* ensures that it is still possible to control the machines and keep the online systems working.

7 > The food stays in the machine throughout all of the stages, never coming into contact with the outside world. This guarantees perfect hygiene and keeps the dishes fresh.

8 > The meals are chosen, selected and heated, then served to the consumers.

9 > Mida machines can be fitted with an *automatic dispenser* that provides cutlery and napkins for use with the chosen products when appropriate.

10 > A *barcode reader* helps to speed up the product loading process: the codes are read automatically.



PERCHE' SCEGLIERE LE NOSTRE VENDING MACHINES

Ogni distributore automatico Bicom è pensato per mettere al primo posto la qualità del cibo, il mangiar bene e l'esigenza di ottenere un piatto pronto e sano in pochi secondi.

Le nostre vending machines nascono con il preciso scopo di esaltare i sapori e mantenere le principali caratteristiche organolettiche dei piatti scelti, proprio come se fossero appena usciti dalla cucina di un buon ristorante o preparati nella tranquillità di casa.

Insieme ai *food partner*, studiamo il riscaldamento perfetto per il rinvenimento di ogni singolo piatto.

La corretta operazione di riscaldamento, fase delicata e cruciale per qualsiasi alimento, è garantita dalla presenza, all'interno dei nostri distributori, di uno *speciale forno a microonde*, programmato tramite "DBChef", il software che permette la creazione di un vero e proprio menù da ristorante, direttamente gestibile su cloud dal produttore del cibo.



^ Food partners



WHY CHOOSE OUR VENDING MACHINES

The top priorities behind the design of every Bicom vending machine are the quality of the food, wholesome eating and the need for healthy meals that are ready in just a few seconds.

Our vending machines are created with the specific goal of bringing out the flavours and preserving the main sensory properties of the dishes, so they seem like they have just come out of the kitchen of a good restaurant or been lovingly made at home.

Together with our *food partners*, we analytically decide on the ideal heating method for every single dish.

Heating food properly is always a crucial, delicate process and in our vending machines it is done by *special microwave ovens*. They are programmed with "DBChef" software, which can be used to create genuine menus – just like in restaurants – that the food producers can manage directly on B-Cloud.





M1 E' IL SERVIZIO DI MENSA AUTOMATICO, ECONOMICO, IGIENICAMENTE CONTROLLATO E COMPLETO

Un sistema semplice e comodo costituito da:

Totem interattivo: permette la scelta dai pasti; può essere dotato di sistemi di pagamento e di identificazione cliente.

Magazzino refrigerato: conserva i pasti a temperatura controllata -18°C (oppure 0°C ÷ 4°C per la versione fresca) e li dispensa.

Software gestione dati: raccoglie in tempo reale i dati di consumo del proprio parco distributori.

Controllo da remoto: una tecnologia avanzata che consente la telemetria e teleassistenza in tempo reale.

CONCEPITO E REALIZZATO PER UFFICI, MENSE, PALESTRE E TUTTE LE COLLETTIVITÀ AZIENDALI E I LUOGHI D'AGGREGAZIONE

Fasi di acquisto e prelievo:

- L'utente inserisce una tessera di riconoscimento o il credito in un apposito lettore.
- Il totem visualizza i prodotti presenti nel magazzino refrigerato, con informazioni riguardanti ingredienti, nutrition facts e altri dati.
- Dopo avere esaminato il menù, l'utente sceglie e preleva il prodotto selezionato.

M1 IS AN AUTOMATIC, COST-EFFECTIVE, COMPREHENSIVE AND HYGIENICALLY MONITORED CANTEEN SERVICE

It is a simple, convenient system with the following features:

Interactive kiosk: used for selecting meals, it can be fitted with payment and customer identification systems.

Refrigerated/Chilled storage area: it stores the meals at a controlled temperature of -18°C (or 0°C ÷ 4°C for chilled versions) and dispenses them.

Data management software: it gathers the consumption data from all of the user's vending machines in real time.

Remote control: cutting-edge technology for real-time telemetry and remote assistance.

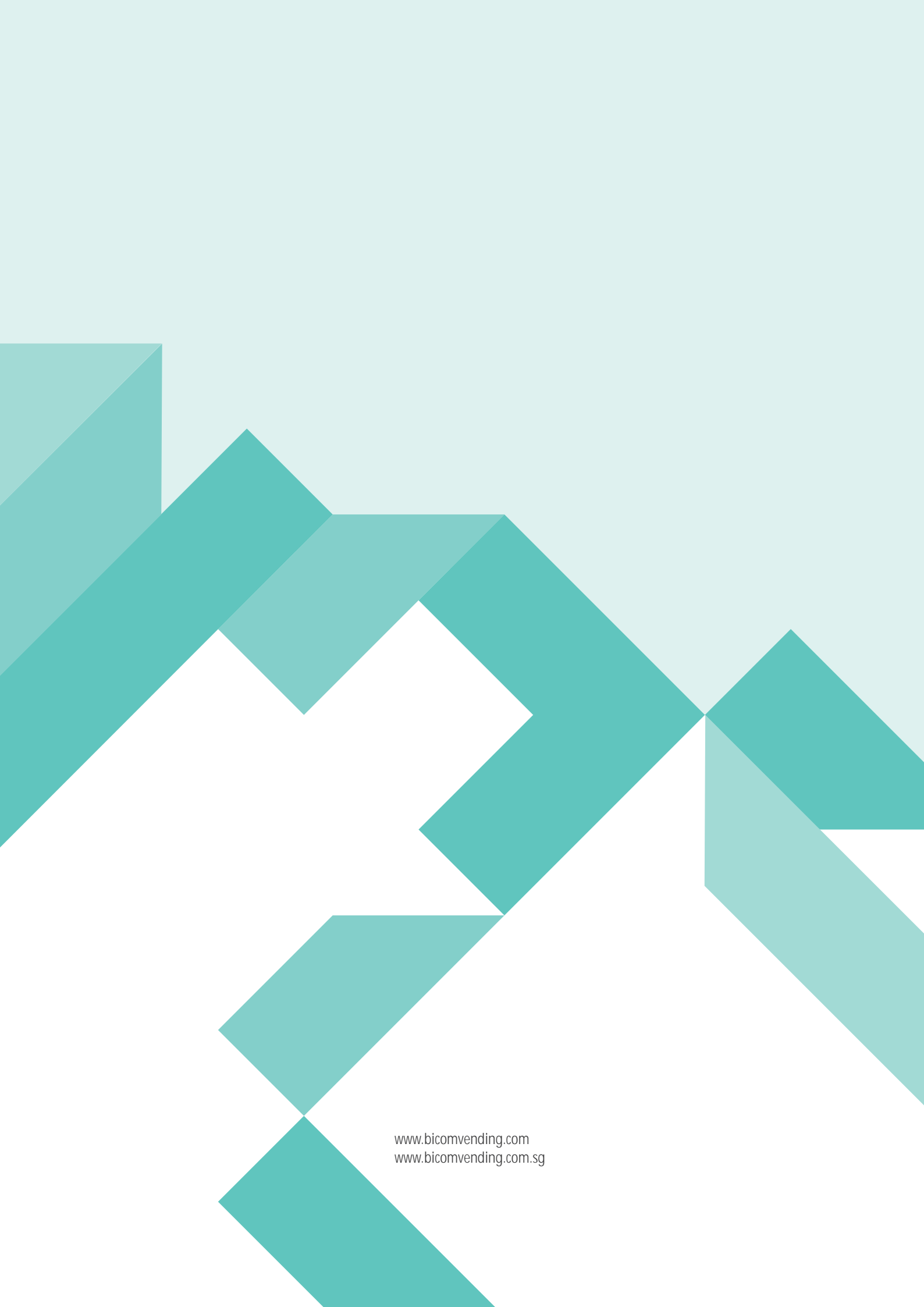
IT HAS BEEN DESIGNED AND PRODUCED FOR OFFICES, CANTEENS, GYMS AND ALL COMPANY GATHERING PLACES AND COMMUNAL AREAS

Purchasing and withdrawal processes:

- The user inserts credit or an ID card into a special reader.
- The kiosk displays the products that are available in the refrigerated storage area, with information about the ingredients, nutrition facts and other details.
- Having perused the menu, the user selects a product and withdraws it.







www.bicomvending.com
www.bicomvending.com.sg

BICOM srl

Via Prati 3/B – 40069 Zola Predosa
Bologna, Italy

Tel +39 (0)51 75 92 25

info@bicomvending.com
www.bicomvending.com

BICOM ASIA Pte Ltd

200 Jalan Sultan, Textile Centre #03-37
Singapore 199018

Phone: +65 8781 3161

info@bicomvending.com.sg
www.bicomvending.com.sg

BICOM AMERICA

Calle 50 y via Brasil
Panamá City

Phone: +507 60906211

info@bicomvending.com
www.bicomvending.com

