Evoca S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

L390I3

KARISMA

PRESTAZIONI ECCELLENTI

E DIMENSIONI COMPATTE

NECTA

EVOCA E NECTA:
UNA LUNGA STORIA DI ECCELLENZA TECNOLOGICA.

Le origini del successo di EVOCA Group nel canale Ho.Re.Ca. risalgono alla fine degli anni ’60, quando Zanussi Grandi Impianti (poi acquisita dalla svedese Electrolux) lancia una gamma di macchine automatiche e dispenser caffè che conquistano immediata celebrità grazie all’eccellenza delle performance e all’innovazione nel design.
Alla fine degli anni ’90, Zanussi lascia Electrolux, prende il nome di Necta e si fonde con Wittenborg, dando vita al Gruppo N&W.

Negli anni la dimensione internazionale del gruppo è cresciuta vertiginosamente, raggiungendo una presenza geografica estesa e capillare in oltre 100 paesi, attraverso stabilimenti produttivi e sedi operative dirette, affiancate da una rete commerciale e di assistenza selezionata e affidabile.

Nel 2017, il Gruppo si evolve e cambia nome in **EVOCA**: un passaggio di svolta che, tramite importanti acquisizioni, consolida il posizionamento di Evoca Group come **leader mondiale nella produzione di macchine professionali per il caffè e uno dei principali operatori internazionali nel settore Ho.Re.Ca.**

Oggi il brand Necta, firma delle superautomatiche Made in Italy per il canale Ho.Re.Ca., è sinonimo di cultura italiana del caffè, qualità e varietà delle bevande offerte, avanguardia tecnologica e costante sintonizzazione con le multi-esigenze proprie del settore.

KARISMA:
IL MODO MIGLIORE DI OFFRIRE CAFFÈ E CAPPUCCINI DI QUALITÀ.

Scopri perché questa superautomatica segnerà un prima e un dopo nel livello del tuo servizio.

1 User-friendly
Karisma è facile da usare, sia dal personale sia in modalità self-service. Con un tocco, chiunque può ottenere bevande di elevata qualità.

2 Velocità
Karisma eroga nella versione self fino a 120 tazze/ora e nella versione office fino a 200; ogni bevanda ottenuta risulta gustosamente perfetta.

3 Autenticità
Karisma è tecnologia al servizio del gusto e della cultura dell'espresso italiano.
Un piacere unico che conquista sorso dopo sorso.

4 Personalizzazione
Karisma permette di creare il proprio menù caffetteria su misura. Una festa del gusto che soddisfa i clienti più esigenti.

KARISMA È

IL MEGLIO DELLA CAFFETTERIA,

PARTENDO DA CAFFÈ IN GRANI E LATTE FRESCO.

Abituatevi ad offrire un goloso menù di bevande calde, ognuna sempre perfetta e cremosa, dal caffè espresso a quello americano, fino al cappuccino e al latte macchiato, giusto per citarne alcune. La qualità degli ingredienti (caffè in grani e latte fresco), dosati e miscelati da una tecnologia esperta e ispirata da una magistrale conoscenza del caffè, assicurano un risultato sorprendente, tazza dopo tazza.

Gruppo caffè Z4000

- concepito specificamente per soddisfare le articolate esigenze del canale Ho.Re.Ca., per espressi e cappuccini a regola d'arte
- camera fissa da 7 grammi di caffè o camera grande da 7 a 14 grammi
- macine autoregolanti
- manutenzione facile e rapida

Cappuccinatore MPF (Milk PerFoamer) per bevande di alta qualità a base di latte fresco

- possibilità di erogare latte caldo o freddo
- possibilità di erogare latte schiumato o semplicemente latte caldo
- alta costanza della dose
- elevata produttività (un cappuccino da 160 cc in 25 secondi)
- possibilità di creare comodamente il proprio menù, grazie a selezioni predefinite e studiate per soddisfare ogni esigenza
- per quelle locazioni dove lo spazio è limitato, è possibile installare l'unità frigo nel vano sottostante la macchina

KARISMA È

PURO DESIGN ITALIANO

CONTEMPORANEO E COMPATTO.

Tutto è raffinato e curato nei minimi particolari in questa nuova superautomatica dalla personalità elegante.

- Materiali preziosi e resistenti
- Linee essenziali
- Accessori di stile perfettamente coordinati e modulabili fra loro (scaldatazze e frigo)
- Sistema di illuminazione laterale e frontale con effetto ghost-light

FUNZIONALITÀ E INTELLIGENZA

IN OGNI DETTAGLIO.

Ugelli mobili per utilizzare tazze dalle diverse dimensioni: tazzina espresso, tazza cappuccino, bicchiere latte macchiato o in carta fino a 150 mm.

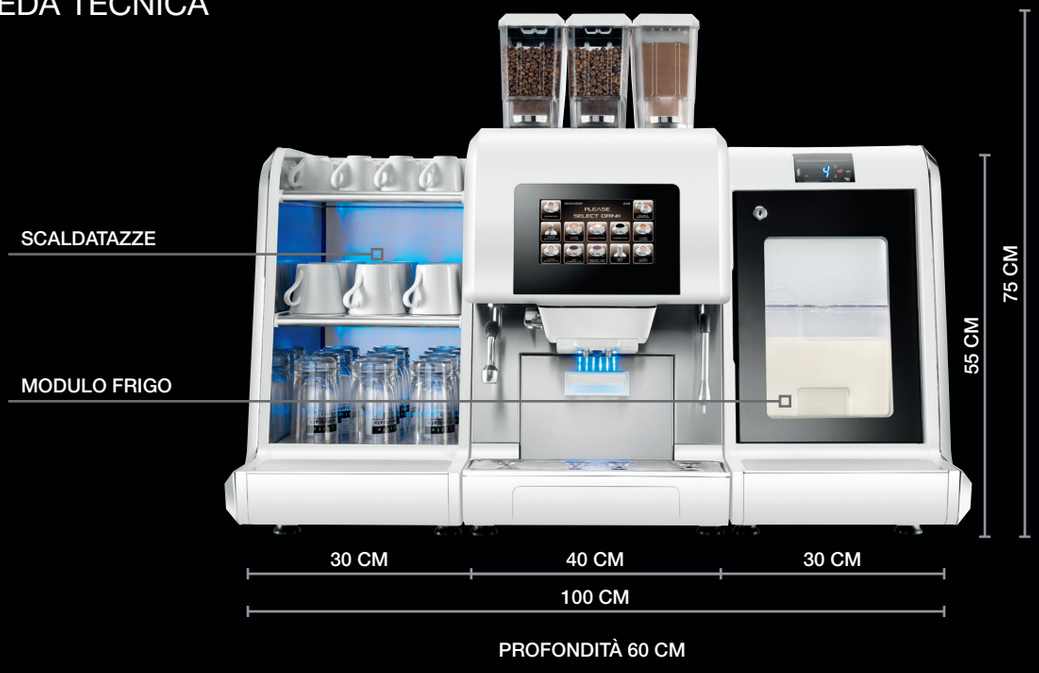
Cicli di pulizia automatici e programmabili. Il ciclo automatico di pulizia e risciacquo è certificato e risponde alle più severe regole di igiene e sicurezza fissate dal sistema di gestione HACCP.

INTERFACCIA TOUCH-SCREEN

DI ULTIMA GENERAZIONE.

- Facilmente personalizzabile tramite ingresso USB
- Intuitivo da utilizzare
- Con possibilità di mostrare video promozionali

SCHEDA TECNICA



Evoca S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

MODELLO	KARISMA ES+2 IN+MPF* SELF-SERVICE (1 macinino + 2 solubili + latte fresco)	KARISMA ES+2 IN SELF-SERVICE (1 macinino + 2 solubili)	KARISMA ES+2 IN+MPF* OFFICE (1 macinino + 2 solubili + latte fresco)	KARISMA 2 ES+IN+MPF* OFFICE (2 macinini +1 solubile + latte fresco)
PESO	60 kg	60 kg	60 kg	65 kg
PRODUTTIVITÀ	120/h TAZZE 50 l/h ACQUA CALDA	120/h TAZZE 50 l/h ACQUA CALDA	200/h TAZZE 50 l/h ACQUA CALDA	200/h TAZZE 50 l/h ACQUA CALDA
CAPACITA' GRUPPO CAFFÈ	7 grammi	7-14 grammi	7-14 grammi	7-14 grammi
REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLA MACINATURA	PROGRAMMABILE VIA SOFTWARE	PROGRAMMABILE VIA SOFTWARE	PROGRAMMABILE VIA SOFTWARE	PROGRAMMABILE VIA SOFTWARE
OPZIONE DECAFFEINATO	NO	NO	SÌ	SÌ
LANCIA ACQUA CALDA	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ
LANCIA VAPORE	NO	NO	NO	SÌ
CAPPUCCINATORE AUTOMATICO	SÌ	NO	SÌ	SÌ
N° CALDAIE	3	2	3	3
CAPACITÀ TRAMOGGE CAFFÈ	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg	2 x 1,2 kg
CAPACITÀ CONTENITORI SOLUBILI	CIOCCOLATO 1,8 kg ORZO 0,5 kg	CIOCCOLATO 1,8 kg ORZO 0,5 kg	CIOCCOLATO 1,8 kg ORZO 0,5 kg	CIOCCOLATO 1,8 kg

**MPF: Cappuccinatore*

L39013

NECTA

EVOCA S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) • Italy
Tel. +39 035 606 111
Fax +39 035 606 560

www.evocagroup.com