

KARISMA



**SPITZENLEISTUNG**  
BEI KOMPAKTEN ABMESSUNGEN

 **NECTA**

## EVOCA UND NECTA: LANGE ERFAHRUNG UND TECHNOLOGISCHE EXZELLENZ.

**Der Ursprung des Erfolges von der EVOCA Group im Ho.Re.Ca.-Bereich geht zurück bis in die späten 60er Jahre** als Zanussi Grandi Impianti (später von der schwedischen Electrolux Gruppe übernommen) eine Reihe von Automaten und Kaffeemaschinen in den Markt einführte, die dank ihrer hervorragenden Leistungsmerkmale und ihres innovativen Designs sofort großen Zuspruch fanden.

Ende der 90er Jahre trennte sich Electrolux von Zanussi. Zanussi wurde in Necta Vending Solutions umbenannt und fusionierte anschließend mit der dänischen Firma Wittenborg zur N&W Group. In den letzten Jahren ist der Konzern global stark gewachsen und verfügt heute über eine weit erbreitete geografische Präsenz in mehr als 100 Ländern. Der Erfolg der Group vertraut auf ein sorgfältig ausgewähltes Vertriebsnetz und einem effizienten After-Sales-Service.

2017 zeigt die **EVOCA Group**, dass es die natürliche Entwicklung in einem neuen Unternehmen findet, das als einer der weltweit führenden Hersteller von professionellen Kaffeemaschinen positioniert ist und ein führender Anbieter sowohl im Ho.Re.Ca. (Hotel/Restaurant/Cafeteria) als auch im OCS (Office Coffee Service) ist.

**Heute ist Necta die Top-Marke für erstklassige Hochleistungs-Vollautomaten, die in Italien für den Ho.Re.Ca.-Markt produziert werden.**

Die Spitzenprodukte von Necta stehen für hochwertige italienische Kaffeekultur, hervorragende Getränkequalität und -vielfalt, modernste Technologie sowie kontinuierlichen Erfolg durch die zielstrebige Erfüllung der vielfältigen Bedürfnisse des Ho.Re.Ca.-Marktes.

EVOCA hat **drei internationale Zertifizierungen in Bezug auf die Corporate-Management-Systeme für Qualität** (UNI EN ISO 9001:2015), **für Umwelt** (UNI EN ISO 14001:2015) **und für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz** (BS OHSAS 18001:2007).

Die **IMQ Produkt-Zertifizierung** des italienischen Qualitäts-Marken-Instituts belegt, dass alle Produkte der Marke Necta den europäischen Normen entsprechen und garantiert die Sicherheit und Zuverlässigkeit der EVOCA Produkte.



### KAFFEEPAUSE MIT NECTA - ERLEBEN SIE DIE SEELE ITALIENS.

Nur wenige Momente spiegeln das Wesen eines Landes so wieder, wie eine italienische Kaffeepause: Momente authentischer Aromen, einzigartiger Würze, voller Genuss und raffinierten Geschmacks. Einen Espresso in Italien zu trinken ist ein Mythos und kombiniert mit frischer Milch entsteht eine außergewöhnliche Auswahl an verschiedenen cremigen Getränken, die jeden Gaumen entzücken. Dank Karisma ist diese Welt des Genusses jetzt noch zugänglicher, überall, mit nur einer einfachen Berührung des Touch Screens.



# KARISMA:

DIE NEUE ART HOCHWERTIGEN QUALITÄTSKAFFEE ANZUBIETEN.

**Wer braucht schon einen Barista, wenn er eine Karisma haben kann?  
Entdecken Sie, warum dieser Hochleistungs-Vollautomat Ihre Serviceleistung garantiert verbessert.**

**1 Benutzerfreundlichkeit**  
Karisma ist einfach zu bedienen - ob durch Mitarbeiter oder im Selbstbedienungsmodus. Mit nur einer Berührung des Touch Screens bekommt jeder ein qualitativ hochwertiges Getränk.

**2 Schnelligkeit**  
Karisma gibt bis zu 500 Tassen pro Tag aus – konstant und stets perfekt. Stoßzeiten sind kein Thema mehr – auch durch die zeitgleiche Ausgabe von drei unterschiedlichen Produkten.

**3 Bester Geschmack**  
Karisma steht für großartigen Geschmack. Erleben Sie jederzeit ein absolut authentisches italienisches Kaffee-Erlebnis. Ein einzigartiger Genuss - Tasse für Tasse.

**4 Vielfalt & Individualität**  
Karisma ermöglicht die Erstellung eines persönlichen und individuellen Kaffee-Menüs. Ein Geschmackserlebnis, das den anspruchsvollsten Kunden überzeugt.



KARISMA IST  
**PURES ITALIENISCHES DESIGN,**  
KOMPAKT UND MODERN.

**Diese neue ästhetische Kaffeemaschine überzeugt durch ihre Raffinesse sowie Eleganz und funktioniert dabei 100% automatisch.**



- Edle und robuste Materialien
- Hochglanzelemente in Edelstahloptik
- Klare Linien kombiniert mit weichen Rundungen
- Perfekt abgestimmtes und stilvolles Zubehör (Tassenwärmer und Milchkühlschrank)
- Front- und Seitenbeleuchtung

## TECHNOLOGIE ZU IHREN DIENSTEN.

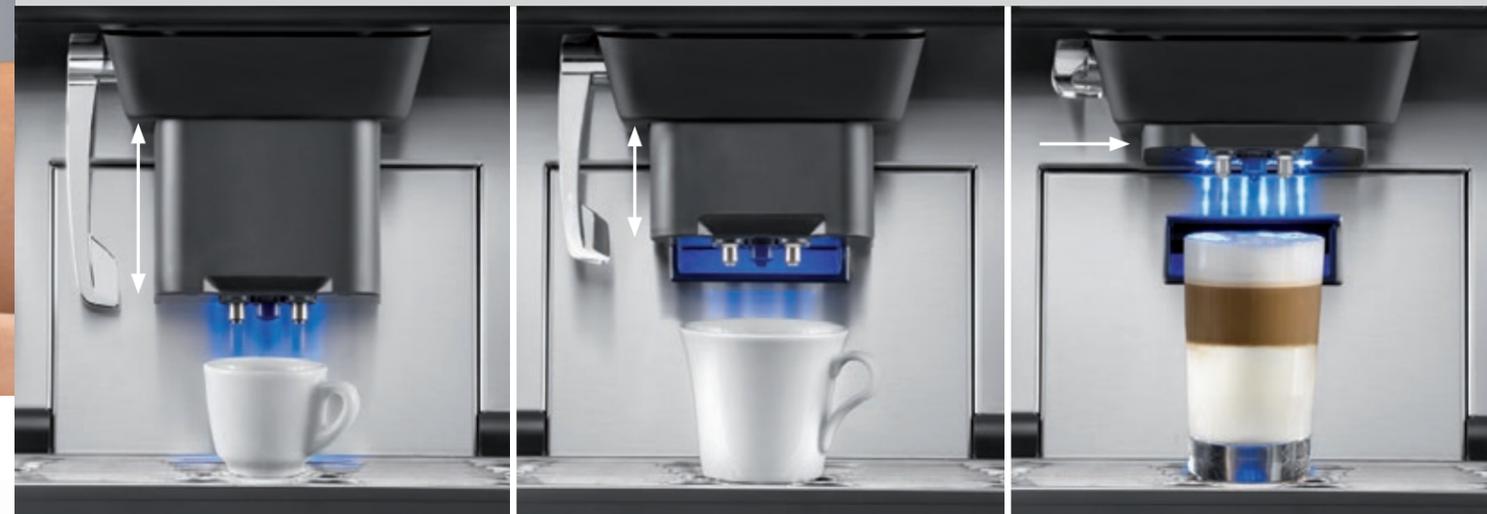
- Moderner 7" Touch Screen mit der Möglichkeit Werbevideos zu zeigen
- Leicht anpassbar mittels USB-Schnittstelle
- Intuitiv und benutzerfreundlich





KARISMA IST  
**SMART, FUNKTIONELL UND PRAKTISCH**  
 BIS INS KLEINSTE DETAIL.

**Beweglicher Ausgabekopf**, so dass unterschiedlich große Tassen benutzt werden können: Espresso Tassen, Cappuccino Tassen, Latte Macchiato Gläser und Papierbecher bis zu 150 mm.



KARISMA IST  
**DIE ULTIMATIVE LÖSUNG FÜR CAFETERIAS**  
 AUF BASIS VON FRISCH GEMAHLENE KAFFEEBOHNEN.

Karisma ermöglicht die Erstellung eines köstlichen Kaffeegetränke-Menüs mit jeweils perfektem Milchschaum, vom echten italienischen Espresso bis Kaffee Schwarz, vom Cappuccino bis Latte Macchiato, um nur einige zu nennen. Die Qualität der Zutaten, wie Kaffeebohnen und frische Milch, sowie modernste Technologie sorgen für ein professionelles und konstantes Ergebnis, Tasse für Tasse.

**Kaffeemühle Z4000**

- Speziell entwickelt, um die vielfältigen Bedürfnisse des Ho.Re.CA.-Marktes zu bedienen (für authentischen Espresso und Kaffeespezialitäten)
- Variable Brühkammer von 7 - 13,5 g Kaffee
- Optional: selbsteinstellende Regulierung der Mühlen (Mahlgradanpassung)
- Einfache Wartung



**Neues Frischmilchsystem (MPF) für hochwertige Kaffeegetränke auf Milchbasis**

- Getränkezubereitung mit heißer (bis zu 75°C) oder kalter Milch möglich
- Getränkezubereitung mit geschäumter oder nur heißer Milch (ohne Schaum) möglich
- Konstante und stets perfekte Getränkequalität
- Hoher Durchlauf (bis zum 500 Tassen pro Tag)
- Einfache Erstellung eines eigenen Kaffee-Menüs dank vordefinierter Auswahlen
- Für Standorte mit geringem Platzangebot besteht die Möglichkeit den Milchkühlschrank unterhalb der Maschine im Unterschrank zu platzieren

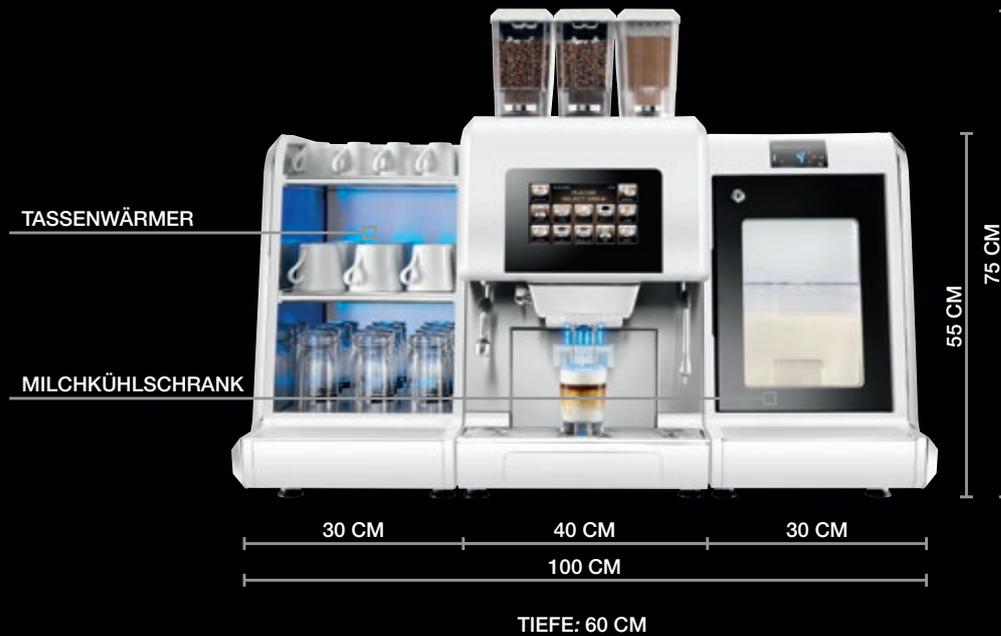


Die seitliche **Dampfdüse** verfügt über einen Temperatursensor mit automatischer Abschaltfunktion bei Erreichung der jeweils programmierten Temperatur. Die Dampfdüse hat einen Milchaufschäumerkopf, um perfekten cremigen Milchschaum mit konstanter Qualität herzustellen. Manueller Betrieb ist auch möglich.



Automatische und programmierbare **Reinigungszyklen**: die automatischen Reinigungs- und Spülzyklen garantieren ein Maximum an Hygiene sowie Sicherheit und entsprechen dem HACCP-Management-System.

## TECHNISCHE DATEN



### MODELL

**KARISMA 2 ES+IN+MPF\***  
(2 Mühlen + 1 IN Behälter + Frischmilch)

### GEWICHT

ca. 65 kg

### SPANNUNG / LEISTUNGS-AUFNAHME

230 V, 400 V / 3000 W, 6100 W

### PRODUKTIVITÄT

500 Tassen/Tag  
50 l Wasser/Std

### BRÜHER

Kapazität: 7 - 13,5 g

### SELBSTEINSTELLE-NDE REGULIERUNG DER MÜHLEN

Einstellbar über Software

### DECAF OPTION

Ja

### HEISSWASSERHAHN

Ja

### DAMPFDÜSE

Ja

### CAPPUCCINATORE

Ja

### BOILER

3 x 800 ml

### KAPAZITÄT BOHNENBEHÄLTER

2 x 1,0 kg

### KAPAZITÄT IN BEHÄLTER

1,8 kg Schokolade

\*MPF: Milk PerFoamer (Automatischer Cappuccinatore)