KARISMA



HAUTES PERFORMANCES ET DIMENSIONS COMPACTES



EVOCA ET NECTA: UNE LONGUE TRADITION D'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE

Les origines de la réussite du groupe Evoca dans le secteur Horeca remontent à la fin des années 60, lorsque la société Zanussi, acquise ensuite par le groupe suédois Electrolux, lance une gamme de distributeurs automatiques et de machines à café qui rencontrent un succès immédiat grâce à l'excellence de leurs performances et au caractère innovant de leur design.

A la fin des années 90, Zanussi prend le nom de Necta et fusionne avec Wittenborg, donnant ainsi naissance au Groupe N&W. Fort de son envergure internationale grandissante, le groupe N&W devient **Evoca**, avec une présence dans plus de 100 pays, à travers 6 centres de R&D, 8 sites de production et sièges d'exploitation épaulés par un solide réseau commercial et d'assistance.

Aujourd'hui Necta est la marque sous laquelle sont commercialisées les machines super-automatiques fabriquées en Italie pour le secteur Horeca. Elle incarne la culture italienne du café tout en étant synonyme de qualité et de variété des boissons proposées, d'innovation technologique et de réponse









Evoca a obtenu deux certifications internationales relatives aux systèmes de gestion d'entreprise, en matière de qualité (UNI EN ISO 9001:2015), d'impact environnemental (UNI EN ISO 14001:2015) et de santé et sécurité au travail (BS OHSAS 18001:2007)







KARISMA: LA NOUVELLE FAÇON D'OFFRIR UN CAFÉ DE QUALITÉ

Découvrez en quoi cette machine super-automatique va encore plus loin dans les services qui vous sont proposés.

Convivialité

Karisma est facile à utiliser, au

Karisma est facile à utiliser, aussi bien par le personnel qu'en mode self-service. Il suffit d'appuyer sur une icône pour obtenir une boisson de grande qualité.

Rapidité
Karisma prépare jusqu'à 200 tasses par heure,
en assurant une perfection constante.
Les heures de pointe ne sont plus à craindre.

Authenticité

Karisma incarne la culture italienne de l'expresso et met la technologie au service du goût.

Un plaisir unique à déguster gorgée après gorgée.

Personnalisation

Karisma permet de créer une carte de boissons personnalisée. Une fête du goût qui comblera les clients les plus exigeants.



KARISMA EST UN PUR PRODUIT DE **DESIGN ITALIEN**, CONTEMPORAIN ET COMPACT.

Tout n'est que raffinement et élégance sur cette nouvelle machine 100% automatique.



INTERFACE AVEC ECRAN TACTILE DERNIÈRE GÉNÉRATION.

- facilement personnalisable grâce à son port USB
- fonctionnement intuitif
- possibilité d'afficher des vidéos promotionnelles









KARISMA EST LE MUST DE LA CAFETERIA, À BASE DE CAFÉ EN GRAINS.

Préparez-vous à proposer des boissons chaudes et onctueuses à souhait, de l'expresso au café allongé, en passant par le cappuccino et le latte macchiato, pour n'en citer que quelques-unes. La qualité des ingrédients (café en grains et lait frais), dosés et mélangés par une technologie dernier cri et inspirée d'une connaissance magistrale du café, pour un résultat toujours surprenant, tasse après tasse.

Groupe café Z4000

- spécialement conçu pour des expressos et des cappuccinos préparés dans les règles de l'art, à fin de satisfaire toutes les exigences du secteur Horeca
- chambre variable, de 7 à 14 grammes de café
- régulation automatique des meules
- maintenance simple et rapide

Nouveau Cappuccinatore MPF (Milk PerFoamer) pour des boissons au goût incomparable à base de lait frais

- possibilité de distribution de lait froid ou chaud
- possibilité de distribuer de la mousse de lait ou simplement du lait chaud
- grande constance de la dose
- haut rendement (un cappuccino de 160 cc préparé en 35 secondes, jusqu'à 200 tasses/heure)
- possibilité de créer facilement son propre menu de cafeteria, grâce à des sélections prédéfinies pour satisfaire chaque exigence
- pour les espaces limités, possibilité d'installer le module frigo sous la machine





FONCTIONNALITÉ ET INTELLIGENCE DANS SES MOINDRES DÉTAILS.

Becs de distribution des boissons réglables en hauteur pour utiliser des tasses de différentes tailles : petite tasse à expresso, tasse à cappuccino, verre pour le lait macchiato ou gobelet jusqu'à 150 mm.







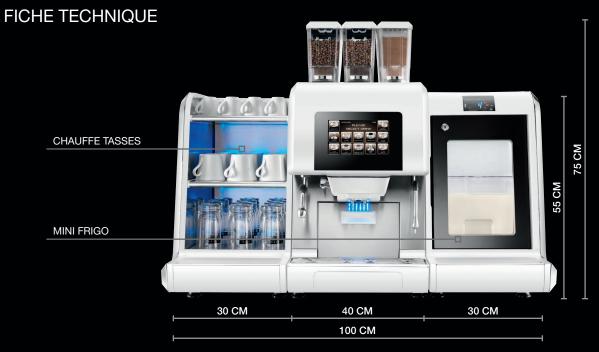
Buse vapeur avec sonde de température interrompant la distribution lorsque le lait atteint la température souhaitée. Produit toujours la même qualité de crème, dense et consistante. Egalement utilisable en mode manuel.







Cycles de nettoyage automatiques et programmables. Le cycle automatique de nettoyage et de rinçage est certifié et répond aux règles d'hygiène et de sécurité les plus strictes du système de gestion HACCP.



PROFONDEUR 60 CM

DISPONIBLE EGALEMENT EN VERSION BLANCHE PERLA

MODÈLE	KARISMA 2 ES FRESH MILK* (1 IN + eau chaude + vapeur + lait frais)	KARISMA ES FRESH MILK* (2 IN + eau chaude + lait frais)	KARISMA ES (2 IN + eau chaude)
POIDS	65 kg	65 kg	63 kg
RENDEMENT ESTIMÉ	8 à 10 kg CAFÉ/SEMAINE	8 à 10 kg CAFÉ/SEMAINE	8 à 10 kg CAFÉ/SEMAINE
GROUPE CAFÉ	CAPACITÉ : 7-14 gr	CAPACITÉ : 7-14 gr	CAPACITÉ : 7-14 gr
RÉGLAGE AUTOMATIQUE DU MOULIN	PROGRAMMABLE	PROGRAMMABLE	PROGRAMMABLE
OPTION DÉCAFÉINÉ	OUI	OUI	OUI
BUSE EAU CHAUDE	OUI	OUI	OUI
BUSE VAPEUR	OUI	OPTION	NON
CAPPUCCINATORE AUTOMATIQUE	OUI	OUI	/
NOMBRE DE CHAUDIÈRES	3 (0.8L) / 2900 W	3 (0.8L) / 2900 W	2 (0.8L) / 2900 W
CAPACITÉ TRÉMIE À CAFÉ	2 x 1,1 kg	1,1 kg	1,1 kg
CAPACITÉ RÉCIPIENT SOLUBLE	CHOCOLAT 1,8 kg ou LAIT 0,75 kg	CHOCOLAT 1,8 kg LAIT 0,75 kg	CHOCOLAT 1,8 kg LAIT 0,75 kg

^{*} Technologie lait frais intégrée

