

**GREENER
BY NATURE**

KORINTO PRIME



UNE QUESTION DE STYLE

Korinto Prime, fleuron de la marque Necta, est le résultat d'une technologie de pointe qui permet d'obtenir un niveau de performance professionnel, une excellente qualité dans la tasse et des fonctionnalités toujours plus efficaces et fiables. Compacte, facile à utiliser, extrêmement polyvalente, Korinto Prime trouvera sa place dans tout type d'environnement grâce à son design élégant et ses performances élevées.

Les lignes douces et contemporaines, l'équilibre parfait entre les divers matériaux employés, l'élégant cadre bleu qui éclaire la partie frontale et latérale, le grand affichage graphique pour la gestion des images et des textes, le clavier capacitif aux touches rétroéclairées : Korinto Prime répond à vos exigences avec beaucoup de style, sans oublier la technologie Necta éprouvée.

Il ne vous reste plus qu'à la mettre à l'épreuve !



Technologie de pointe, pour satisfaire tous les besoins

Extrêmement flexible, Korinto Prime propose une configuration de sélections personnalisables et permet de choisir jusqu'à 8 boissons. Différentes technologies de préparation de boissons ont été étudiées et développées dans l'optique d'une utilisation combinée.



Groupe café breveté

Grâce au groupe café breveté, au système de dosage de la quantité de café et à l'extraction réalisée selon les meilleurs paramètres, Korinto Prime offre un excellent café.



D'excellentes boissons

Korinto Prime offre une très grande rapidité de distribution sans pénaliser le plaisir unique et incomparable de déguster des boissons onctueuses et riches en arômes, capables de satisfaire les palais les plus exigeants.



KORINTO PRIME EXPRESSO



1 groupe expresso chambre large de 8 à 11 gr
(double ou simple expresso)
2 bacs solubles + eau chaude

Café grains	930 gr
Chocolat	1300 gr
Lait	750 gr

Alimentation	230 V / 50 Hz (16A)
---------------------	---------------------

Puissance	1950 W
------------------	--------

Capacité chaudière	0,6 L
---------------------------	-------

Dimensions (H x L x P)	715 x 331 x 528 mm
Hauteur zone de distribution	240 mm
	possibilité pichet isotherme

Poids	32 kg
--------------	-------

Rendement estimé	80 boissons/jour ou 4 kg café/semaine
-------------------------	--

ACCESSOIRES

- Chauffe-tasses (H 500 x L 330 x P 380 mm)
- Socle (H 830 x L 410 x P 490 mm)
- Kit auto-alimentation (réservoir de 20 L)
- Module de paiement (système à clé ou monnaie)



Une question d'expérience.

Fort d'une longue expérience dans le secteur de l'HoReCa comme celui de la distribution automatique, Evoca conçoit, produit et commercialise des machines à café professionnelles, dans plus de 100 pays. Ce leadership a été atteint et consolidé grâce à un savoir-faire, fruit de nombreuses années d'expérience conceptuelle et industrielle, associé à une évidente aptitude pour l'innovation et le design.

Evoca est fière de ses trois certifications internationales relatives aux systèmes de gestion d'entreprise en termes de qualité (UNI EN ISO 9001:2015), d'environnement (UNI EN ISO 14001:2015) et de santé et sécurité au travail (UNI EN ISO 45001:2018). La certification des systèmes de qualité est la reconnaissance des capacités entrepreneuriales d'une entreprise qui a su se doter d'une gestion efficace, d'outils adaptés et de compétences de pointe. En ce qui concerne l'environnement, depuis toujours Evoca porte une attention particulière aux produits et aux procédés en mesure de minimiser l'impact environnemental. Enfin, l'obtention de la certification ISO 45001:2018 atteste de l'engagement d'Evoca dans la mise en place d'un environnement de travail sûr et sécurisé où le bien-être du personnel est une priorité.

Une autre importante certification attribuée à Evoca concerne le produit et est délivrée par l'IMQ (Istituto Italiano del Marchio di Qualità). Cette certification atteste de la conformité des produits Evoca aux normes de sécurité des appareils électriques domestiques, ainsi que pour les distributeurs commerciaux.



EVOCA FRANCE
5 Rue Georges Pompidou
ZA des Vingt Arpents
77990 Le Mesnil Amelot
Tél +33 (1)60 54 68 88

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



necta.evocagroup.com