Necta

EVOCA S.p.A.
Via Roma, 24 | 24030 Valbrembo (BG), Italia | Tel. +39 035 606 111
necta.evocagroup.com

Evoca Spa si riserva il diritto di modificare le specifiche del prodotto in base a una politica di progettazione in continua evoluzione.

enjoy
your
moment

Torino Vending Srl
tel. 011 680 45 72
torinovending@torinovending.it
www.torinovending.it

BARISTA 500 TOUCH

Il tocco ideale per un espresso perfetto

Necta

Il tocco ideale per un espresso perfetto

enjoy your moment

Il cuore della gamma Necta: la macchina più venduta e la scelta numero uno in termini di affidabilità

Caratteristiche distintive del prodotto

La gamma più ampia sul mercato

- Disponibile in diverse configurazioni — da Espresso a Full Instant, oppure Espresso con tè in foglia — offre agli operatori la flessibilità di scegliere la versione ideale per ogni tipo di location.

Esperienza utente rapida ed intuitiva

- L'interfaccia utente personalizzabile da 13,3" migliora l'attrattiva dei prodotti e semplifica il processo di acquisto.
- Pannelli fotografici retroilluminati personalizzabili, progettati per una comunicazione d'impatto e per aumentare il coinvolgimento dell'utente finale.

Digital native

- Connettività integrata con servizi cloud nativi, che permettono il riavvio da remoto e supportano le operazioni quotidiane dell'operatore.
- Menu di programmazione semplice e intuitivo, standardizzato su tutta la gamma prodotti.

Valori generali della linea Barista

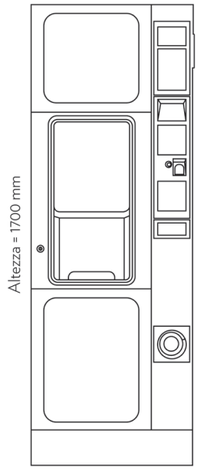
Prestazioni garantite

- Affidabilità comprovata e ampiamente riconosciuta a livello mondiale, che rende Necta una scelta di fiducia per gli operatori attenti alla qualità.
- La qualità in tazza è eccezionale, grazie al nostro infusore brevettato Z4000, in grado di soddisfare tutti i gusti.

Eccellenza sostenibile

- Realizzata con plastiche bio-circolari per la porta, fino al 96% di componenti riciclabili, circuito idraulico 100% lead-free e caldaia in acciaio inossidabile.
- Riferimento del segmento Freestanding, con classe energetica A+ certificata secondo gli standard EVA-EMP.
- Le certificazioni ESG di riferimento nel settore confermano la leadership di Evoca nella sostenibilità.
- Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'uso della tazza personale, la regolazione dello zucchero a zero di default e l'opzione per escludere l'erogazione della paletta (CAM).

Dati tecnici e dimensioni



- 230 V
- 50 Hz
- 1850 W (singola caldaia)
  2850 W (doppia caldaia)
- Caldaie: 1x0.5 L | 1x0.2 L + 1x0.5 L
- Rete idrica :3/4" BSP [15 mm]
- USB / LAN / Wi-Fi / BT
- Peso: 125 kg

Specifiche

- Layout: ES, 2ES
- Touch-screen full HD da 13.3" di tipo industriale
- Gruppo caffè Z4000
- Capacità bicchieri: 500 (Singolo bicchiere) | 750 (Multicup)
- Capacità caffè in grani: 3 kg
- Miscelatore e dosatore motorizzato con velocità variabile a 24 V
- Fino a 5 contenitori per solubili
- Regolazione automatica delle macine

Scorecard carbonio

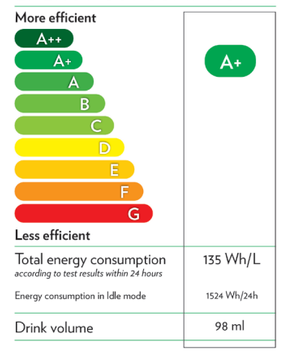
Impronta di carbonio

- Per anno: 244kgCO2eq (singola caldaia) | 325kgCO2eq (doppia caldai)
- Cradle to cradle: 3,167 kgCO2eq (singola caldaia) | 4,231 kgCO2eq (doppia caldaia)

Per maggiori informazioni sulla sostenibilità in Evoca

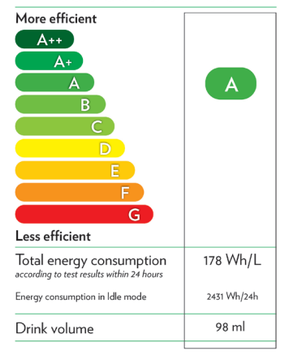
Efficienza energetica (classe A+/A)

Singola caldaia



Total energy consumption *according to test results within 24 hours*	135 Wh/L
Energy consumption in Idle mode	1524 Wh/24h
Drink volume	98 ml

Doppia caldaia



Total energy consumption *according to test results within 24 hours*	178 Wh/L
Energy consumption in Idle mode	2431 Wh/24h
Drink volume	98 ml