



enjoy
your
moment



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



Necta

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



GUSTO 6M

Una soluzione
compatta
per la tua pausa

Necta

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

Gusto 6 M.

Una soluzione compatta per la tua pausa

enjoy
your
moment

La proposta perfetta
per offrire varietà di prodotti
con un ingombro ridotto.



Caratteristiche distintive del prodotto

Adatta a qualsiasi ambiente

- Gestione flessibile delle temperature: fino a 3 diverse fasce per garantire la massima flessibilità (snack - food - can & bottle).
- Versione ambient per la distribuzione di DPI o articoli che non richiedono refrigerazione.
- Ideale per uffici, spazi di coworking, negozi, piccoli centri commerciali e stabilimenti.

Aumenta i ricavi, limitando il TCO

- Versione twin per offrire una soluzione efficiente in combinazione con una macchina master o installazioni multiple.
- Facile modifica del layout della macchina tramite semplice riconfigurazione.

Valori generali linea Gusto

Eccellenza nella sostenibilità

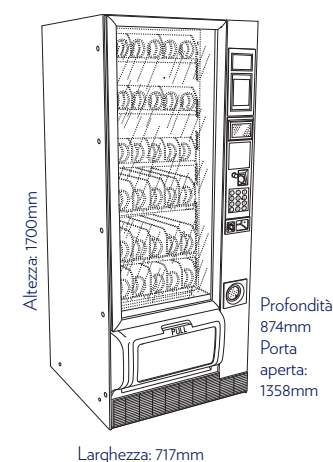
- Etichetta energetica di classe C (secondo la IEC EN 63252) ottenuta tramite ottimo isolamento termico e utilizzo del gas naturale R290 ad alta efficienza.
- Progettato con una parte di componenti in plastica biocircolare, fino al 60% di materiali riciclabili e imballaggi 100% riciclabili, facili da smaltire.
- Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'utilizzo di classi energetiche elevate, l'adozione di cabinet schiumati per aumentare l'isolamento termico, la presenza sulle macchine della modalità di energy saving e l'utilizzo di LED di ultima generazione per offrire prestazioni elevate a costi contenuti.

Soluzione completa con prestazioni garantite

- Un'unità di raffreddamento ad alte prestazioni che assicura le migliori performance anche in condizioni ambientali impegnative, come 35°C e 65% di umidità.
- Combinata con una macchina da caffè Necta Barista, offre un'esperienza completa con una proposta di servizi digitali integrati (servizi di telemetria bidirezionale come TeleVend e AmiClo).



Dati tecnici e dimensioni



- 230-240 V
- 50-60 Hz
- 220 W
- Configurazione: Twin, base stand
- Gas refrigerante = R290
- Livello di rumore < 70dB
- Temperature da 0° a 12°
- Categoria: Base stand: 2, 3 Twin version: 3



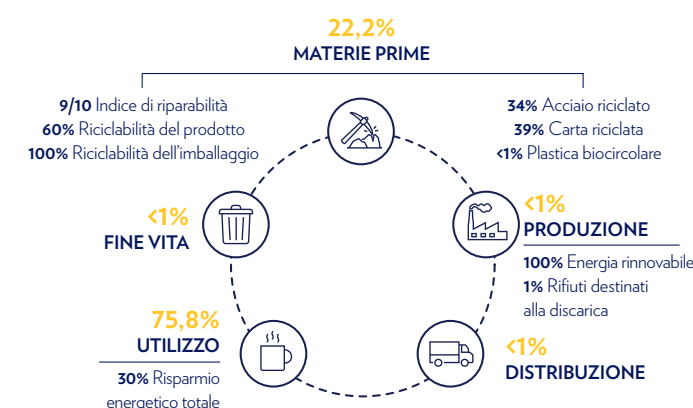
Specifiche

- (L x P x H) 717 x 874 x 1700 mm
- Numero di vassoi: max 6
- Numero di selezioni: fino 33
- Capacità (prodotti): fino 264
- Layout: 100% food 100% CB 100% snack 50% CB + 50% snack 50% food + 50% snack 50% food + 50% CB Snack + food + CB (3T) Ambient version

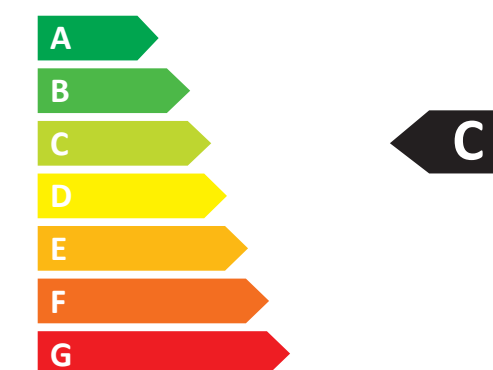
Scorecard carbonio

Impronta di carbonio

- Per anno: 276 kgCO₂eq
- Cradle to cradle: 4,976 kgCO₂eq



Efficienza energetica (classe C)



622 kWh/annum

399 L

12°C

Per maggiori informazioni
sulla sostenibilità in Evoca

