

Une affaire d'expérience.

Depuis de nombreuses années, N&W développe et produit des distributeurs automatiques de boissons pour les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de la restauration hors domicile et exporte dans plus de 100 pays. N&W a su acquérir et conserver sa suprématie sur le marché en investissant massivement dans la recherche et le développement. Associée à la passion de l'innovation et du design, cette suprématie est le fruit de plusieurs années d'expérience dans le domaine technique et la fabrication.

Les produits N&W sont développés et fabriqués par des procédés approuvés par deux normes reconnues sur le plan international à savoir, pour la qualité, ISO 9001:2000 sur les sites de Valbrembo, de Mozzo et d'Odense, et pour l'environnement, ISO 14001 sur les sites de Valbrembo et de Mozzo.

N&W s'engage à placer sur le marché des produits de première catégorie et la certification de toutes ses usines en termes de qualité souligne cet engagement important. En matière d'environnement, N&W a toujours été très attentif à l'impact écologique de ses produits et de ses procédés et s'efforce continuellement de le limiter au maximum.

L'IMO, Istituto Italiano del Marchio di Qualità (Institut italien de certification qualité) a délivré une autre certification importante à N&W. Cette certification garantit que tous les produits N&W respectent les normes de sécurité des appareils ménagers ainsi que les normes de sécurité des distributeurs commerciaux.



N&W GLOBAL VENDING S.A.S.
5, Rue Georges Pompidou • Z.A. des Vingts Arpents • 77990 Le Mesnil Amelot
Tél. 01 60546888 • Fax 01 60546889

www.nwglobalvending.fr

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24 • 24030 Valbrembo (BG)
Tél. +39 035 606111 • Fax + 39 035 606521



N&W

L252F4

Ce document est établi à titre d'information et ne présente pas un caractère contractuel.



NECTA



Koro – une note d'élégance

Pour apprécier véritablement une tasse de café fraîchement servie, nous vous suggérons de fermer les yeux, d'inhaler, d'avalier l'arôme puis de prendre du plaisir en goûtant votre café. Il s'agit là d'un rituel dans l'art de boire du café. Au quotidien, pendant nos activités professionnelles ou notre temps libre, nous trouvons toujours le bon moment pour satisfaire ce savoureux petit plaisir.

Le distributeur Koro est né de la technologie et de l'expérience de Necta. Avec ses lignes douces et épurées, Koro offre un design classique et élégant typiquement italien, un plaisir esthétique mais surtout une excellente valeur en termes de bénéfices, résultant de sa supériorité technologique.

Les dimensions extraordinairement compactes et la fiabilité de Koro découlent de l'utilisation de composants de très grande qualité, normalement utilisés pour des machines supportant des exigences de distribution bien plus importantes. C'est en raison de ces caractéristiques que Koro trouve idéalement sa place dans des environnements tels que les bureaux, les salles de réunions, les boutiques, les cabinets et les petits bars et restaurants. Il offre aussi plusieurs solutions de gestion.



Technologie haut de gamme pour répondre à toutes les attentes

Vous recherchez style et sophistication ? Koro est votre solution. Grâce aux différentes technologies de préparation de boissons, Koro représente la solution idéale pour un service de boissons chaudes de grande qualité avec un menu permettant de satisfaire tous les goûts.

Espresso

Grâce au groupe café breveté, au doseur volumétrique et à la parfaite extraction selon les paramètres du meilleur espresso italien, Koro offre un excellent café et de savoureuses boissons combinées, dont un merveilleux cappuccino.

Cappuccinatore

Aujourd'hui on dispose d'un système de Cappuccinatore intégré dans la machine. Il prépare automatiquement des parfaits cappuccinos via l'action combinée de la vapeur et de l'air. L'effleurement d'une touche vous permet d'obtenir de délicieuses boissons à base de lait frais, telles que des cappuccinos, des cafés macchiato ou des cafés latte.

Fresh Brew

Sigma Brewer (breveté) garantit des boissons de très grande qualité, grâce à l'extraction de café et de thé.

Instant

Les mixeurs produisent une boisson exceptionnelle avec une belle émulsion et une crème parfaite.

Style et simplicité

Koro est le parfait synonyme du style et de la simplicité. Sa facilité d'utilisation résulte de son écran d'affichage simple et de ses touches convenablement situées, orientant l'utilisateur dans le choix de leur boisson favorite. Doté d'un large menu de sélection, Koro peut offrir jusqu'à huit boissons différentes et sa flexibilité lui permet de trouver sa place dans n'importe quel environnement. Koro est incroyablement petit (une hauteur de 50 cm uniquement) et léger, autant de caractéristiques qui facilitent son installation et son déplacement.

Maintenance aisée

La maintenance et l'entretien de Koro sont la simplicité même. L'optimisation des pièces du mixeur (trois composants uniquement), l'aspiration via un petit tiroir intégré et le convoyeur de poudre réduisent la durée des opérations de nettoyage et les simplifient. De plus, les mixeurs et les unités de mixage sont faciles à déposer grâce au repérage de couleur verte. Le Sigma Brewer de la version Fresh Brew se retire facilement, sans aucun outil, et il peut être complètement démonté et nettoyé. Il comporte également un filtre anti-calcaire idéal pour les boissons à base de café et de thé.

Accessoires

Afin de répondre aux exigences de tous les clients, une gamme complémentaire d'accessoires est disponible, notamment :

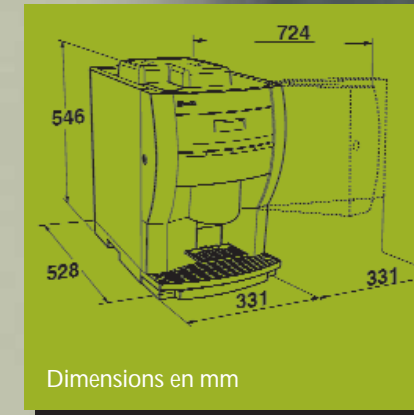
- Socle équipé doté de bacs pour la récupération des déchets liquides et solides plus modules porte-gobelets/sucre/spatules
- Module système de paiement
- Module porte-gobelets
- Chauffe-tasses
- Mini-frigo pour le lait frais
- Couvercle d'extension grains, pour la version ES
- Kit auto alimentation 20 L
- Kit filtre anti-calcaire



Version Instant



Version Espresso



Dimensions en mm

Espresso

| | |
|-----------------------------|--|
| Boissons livrées | Café espresso Café long Café allongé Café crème Café au lait Annulation Décaféiné Lait chaud Eau chaude |
| Productivité horaire | 40 Cafés espresso |
| Capacité des bacs | Café en grains 0,75 kg Lait 0,30 kg Chocolat 0,65 kg |
| Poids | 27 kg |

Instant

| | |
|-----------------------------|--|
| Boissons livrées | Café court Café long Cappuccino Café crème Café au lait Cacao Lait chaud Eau chaude |
| Productivité horaire | 120 Cafés 80 Cappuccinos 150 Chocolats 16 litres d'eau chaude |
| Capacité des bacs | Café soluble 0,25 kg Lait 0,65 kg Chocolat 0,65 kg |
| Poids | 28 kg |

Fresh Brew

| | |
|-----------------------------|--|
| Boissons livrées | Pichet litre Café court Café long Café au lait Cappuccino Cacao Lait Eau chaude |
| Productivité horaire | 150 Cafés 80 Cappuccinos 150 Chocolats 16 litres d'eau chaude |
| Capacité des bacs | Café fresh brew 0,35 kg Lait 0,30 kg Chocolat 0,65 kg |
| Poids | 28 kg |

Version Espresso

Version Instant

Version Fresh Brew

