

**GREENER
BY NATURE**

KORO PRIME



 **NECTA**

Technologie trifft Design.

Mit Liebe zum Detail, exquisitem Design, perfekter Beleuchtung und unübertroffener Leistung legt Koro Prime den Fokus auf die ideale Kaffeepause.

Sanfte moderne Linien, die perfekte Balance aus Materialien, die stimmungsvolle Front- und Seitenbeleuchtung, das große Grafikdisplay und die hintergrundbeleuchteten touch sensitiven Anwahltasten machen die Kaffeemaschine unverzichtbar.

Sie müssen ihn sich nur ansehen, um seine Klasse zu erkennen und zu verstehen, dass seine Ästhetik jeden modernen Aufstellplatz ergänzt.

Ästhetisches Vergnügen und ausgezeichnete technische Wertmaßstäbe, Koro Prime enthält die Technik und Erfahrung von Necta zur Erfüllung aller Kundenbedürfnisse.



Spitzentechnologie zur Erfüllung aller Kundenbedürfnisse



Wenn Sie nach Qualität und Vielfalt suchen, dann ist Koro Prime die richtige Lösung. Dank der unterschiedlichen Technologien zur Getränkezubereitung bietet Koro Prime die perfekte Lösung für einen Heißgetränkesservice mit hoher Qualität sowie eine Auswahl für jeden Geschmack.

Espresso



Dank der patentierten Brühgruppe Z 3000 L, der Frequenzdosierung und der perfekten Extraktion gemäß den Parametern für den besten italienischen Espresso, liefert Koro Prime einen hervorragenden Kaffee sowie eine Vielzahl von weiteren exquisiten Heißgetränkesspezialitäten.

Neues Frischmilchsystem



Das neue, hocheffiziente Milch Management System arbeitet automatisch durch die kombinierte Wirkung von Dampf und Luft und garantiert qualitativ hochwertige Ergebnisse zu jeder Zeit. Die neue, leistungsstarke Pumpe stellt gleichmäßige Dosierungen sicher.

Die Verwendung von hochwertigen Zutaten, wie frisch gemahlene Kaffeebohnen und Frischmilch, in Übereinstimmung mit den besten Standards, bietet die Kaffeemaschine ein köstliches Menü an heißen Getränken, im Einklang mit der besten italienischen Tradition.



KORO PRIME ESPRESSO FRISCHMILCH



- 1 Kaffeebohnen-Behälter (750 g)
- 1 Behälter (Schokoladenpulver 650 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Integrierter Cappuccinatore (Frischmilch)
- Milchpumpe
- Abmessungen (HxBxT): 550 x 330 x 530 mm (mit Bohnenaufsatzbehälter)
- Gewicht 28 kg
- Netzspannung und Frequenz 230 V/50 Hz
- Boilerkapazität 0,5 Liter (Dampf) + 0,5 Liter (Espresso)
- Stromaufnahme 3250 W

KORO PRIME MAX ESPRESSO



2 Versionen

- Festwasser
- Interner Wassertank 2,75 Liter
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (950 g)
- 1 Behälter Milchpulver (750 g)
- 1 Behälter Schokoladenpulver (1500 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Abmessungen (HxBxT): 620 x 330 x 530 mm
- Gewicht 28 kg
- Netzspannung und Frequenz 230 V/50 Hz
- Boilerkapazität 0,5 Liter
- Stromaufnahme 2030 W

KORO PRIME ESPRESSO



2 Versionen

- Festwasser
- Interner Wassertank 2,75 Liter
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (350 g)
- 1 Behälter Milchpulver (300 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Abmessungen (HxBxT): 500 x 330 x 530 mm
- Gewicht 27 kg
- Netzspannung und Frequenz 230 V/50 Hz
- Boilerkapazität 0,3 Liter
- Stromaufnahme 2030 W

Zubehör

- Unterschrank mit oder ohne Ausstattung
- Tischplatte für Unterschrank
- Zahlungsmodul
- Kühlschrank mit oder ohne Tassenwärmer
- Tank 20 Liter zur Selbstversorgung
- Kit für Schmutzwasserablauf
- Neuer Kühlschrank mit Tassenwärmer (H 530/565 einstellbar x B 290 x T 380 mm)

Eine Frage der Erfahrung.

EVOCA entwickelt und produziert seit vielen Jahren vollautomatische Kaffeemaschinen für den Außer-Haus-Markt sowie den Catering-Sektor und beliefert mehr als 100 Länder. Diese Marktführerschaft wurde durch starke Investitionen in Forschung und Entwicklung erreicht. Es ist das Ergebnis aus langjähriger, technischer Erfahrung sowie Erfahrung in der Herstellung in Kombination mit der Leidenschaft für Innovation und Design.

Necta HoReCa Kaffeemaschinen werden gemäß der höchsten international anerkannten Standards für Qualität (UNI ES ISO 9001:2015), für Umwelt (UNI EN ISO 14001:2015) und für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz (BS OHSAS 18001:2007) entwickelt und produziert. EVOCA hat sich verpflichtet den Markt mit erstklassigen Qualitätsprodukten zu beliefern und die Qualitätszertifizierung belegt diese Verpflichtung deutlich. Zur Schonung der Umwelt berücksichtigt EVOCA die Umweltauswirkungen seiner Produkte ab dem frühesten Stadium der Produktentwicklung und legt besonderen Wert auf die Entwicklung von Produkten und Verfahren, die für eine reduzierte Umweltbelastung sorgen. Schließlich zeigt die Zertifizierung OHSAS 18001 EVOCA's- Engagement eine sichere Arbeitsumgebung zu schaffen, in der das Wohlbefinden der Mitarbeiter Priorität hat.

Zusätzlich sind EVOCA Produkte IMQ zertifiziert. IMQ steht für das Italienische Institut für Qualitätszeichen, welches die Einhaltung unserer Geräte mit den europäischen Normen überprüft und so die Sicherheit und Zuverlässigkeit aller EVOCA Produkte garantiert.



AUTOMATEN SERVICE LÜBECK
Gesellschaft für Automatenverpflegung mbH
Lübeck · Schwerin · Hamburg · Kiel



www.asl-luebeck.de
Heiß-/Kalt-, Snackautomaten
Produkthandel und Service

Reepschlägerstraße 11 a, 23556 Lübeck
Tel. 0451/880 48 80 • Fax 880 48 81



A brand of
EVOCA
G R O U P

EVOCA Germany GmbH
Lochfeldstraße 28 • D-76437 Rastatt
Niederlassung Hannover
Oldenburger Allee 11 • D-30659 Hannover
Tel. +49 (0)7222 955-0
Fax +49 (0)7222 955-105

EVOCA S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) • Italy
Tel. +39 035 606 111
Fax +39 035 606 560



www.evocagroup.com