

**GREENER
BY NATURE**

KORO PRIME



Agnelli Piero s.r.l.

Tel. 0173 362773
agnelli@agnellipierosrl.it
agnellidistributoriautomatici.com

QUANDO LA TECNOLOGIA SPOSA IL DESIGN.

Koro Prime offre il piacere unico e inconfondibile di gustare bevande cremose e ricche d'aroma, in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Le linee morbide e moderne, l'equilibrio perfetto dei materiali impiegati, l'elegante profilo blu che illumina la parte frontale e laterale, il grande display grafico per la gestione di immagini e testo, la tastiera capacitiva con pulsanti retroilluminati: basta guardarlo per comprenderne la classe innata e per capire che si integrerà alla perfezione negli ambienti più moderni.

Cura nei dettagli, finiture preziose, illuminazione perfetta e performance senza pari renderanno Koro Prime la protagonista assoluta delle vostre pause caffè.



Bevande eccellenti

Estremamente flessibile, presenta un layout di selezioni personalizzabile, in grado di offrire fino a 8 bevande. Sono state studiate, progettate e realizzate differenti tecnologie di preparazione della bevanda, che possono essere tra loro combinate.



Espresso

Grazie al gruppo espresso brevettato, al sistema di dosaggio delle quantità di caffè e all'estrazione secondo i parametri del miglior espresso italiano, Koro Prime offre un eccellente caffè.



Cappuccinatore

Il nuovo sistema di gestione del latte, altamente performante, garantisce dosi costanti. L'utilizzo di ingredienti di prima scelta, come il caffè in grani macinato al momento e il latte fresco montato a regola d'arte, permette di offrire un goloso menù di bevande calde, ognuna sempre perfetta e cremosa, nel rispetto della migliore tradizione italiana.



Instant

I mixer brevettati Necta assicurano una manutenzione facilitata e l'erogazione di bevande eccellenti con un'ottima emulsione e una crema compatta.

ACCESSORI

- Mobiletto (H 830 x L 410 x P 490 mm)
- Kit autoalimentazione (20 litri)
- Modulo pagamento (sistema a chiave o moneta)
- Scaldatzze (H 500 x L 330 x P 380 mm)
- Fridge con scaldatzze (H 530/565 regolabile x L 290 x P 380 mm)



ESPRESSO LATTE FRESCO + 1 INSTANT



- 1 gruppo caffè
- 1 cappuccinatore automatico
- 1 contenitore per prodotto solubile

Caffè in grani 750 gr
Cioccolato/orzo 650 gr

Alimentazione 230 V
50 Hz monofase

Potenza massima 3250 W

Capacità caldaia 0,3 litri espresso
0,5 litri vapore

Dimensioni (H x L x P) 550 x 330 x 530 mm

Peso 28 kg

VERSIONE DA RETE

3 INSTANT



- 3 contenitori per prodotti solubili

Caffè 630 gr
Latte 750 gr
Cioccolato 1800 gr

Alimentazione 230 V
50 Hz monofase

Potenza massima 2400 W

Capacità caldaia 3,8 litri

Dimensioni (H x L x P) 610 x 330 x 530 mm

Peso 28 kg

VERSIONE DA RETE

ESPRESSO + 1 INSTANT

- 1 gruppo caffè
- 1 contenitore per prodotto solubile

Caffè in grani 750 gr
Latte 350 gr

Alimentazione 230 V
50 Hz monofase

Potenza massima 2030 W

Capacità caldaia 0,3 litri

Dimensioni (H x L x P) 550 x 330 x 530 mm

Peso 27 kg

VERSIONE CON TANICA 3,2 LITRI (INTERNA)
VERSIONE DA RETE



Una questione di esperienza.

Forte di una lunga esperienza sia nel settore dell'HoReCa che nella distribuzione automatica, EVOCA progetta, produce e commercializza, in più di 100 paesi, macchine superautomatiche per il caffè. Questa leadership è stata raggiunta e consolidata grazie ad un know-how frutto di molti anni di esperienza progettuale e industriale, unito ad un'evidente attitudine all'innovazione e al design.

EVOCA vanta tre certificazioni internazionali relative ai sistemi di gestione aziendale in materia di qualità (UNI EN ISO 9001:2015), ambiente (UNI EN ISO 14001:2015) e salute e sicurezza sul lavoro (BS OHSAS 18001:2007). La certificazione dei sistemi di qualità è il riconoscimento delle capacità imprenditoriali di un'azienda che ha saputo dotarsi di una gestione efficiente, di strumenti idonei e di competenze adeguate. Per quanto riguarda l'ambiente, da sempre EVOCA pone particolare attenzione a prodotti e a processi in grado di minimizzare l'impatto ambientale. Infine, il conseguimento della certificazione OHSAS 18001 consente di dimostrare l'impegno di EVOCA per realizzare un ambiente lavorativo sicuro e protetto, dove il benessere del personale è prioritario.

Un'ulteriore importante certificazione conseguita da EVOCA riguarda il prodotto ed è fornita dall'IMQ, l'Istituto Italiano del Marchio di Qualità. Questa certificazione attesta la rispondenza di ogni prodotto della gamma Necta alle norme che riguardano la sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e alle norme per i distributori commerciali e gli apparecchi automatici per la vendita.



EVOCA S.p.A.
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG)
Tel. +39 035 606 111 - Fax +39 035 606 560
horecaitalia@evocagroup.com

www.evocagroup.com

