



enjoy
your
moment



Agnelli Piero S.r.l.

Tel. 0173 362773

agnelli@agnellipierosrl.it

agnellidistributoriautomatici.com



Necta

EVOCA S.p.A.

Via Roma, 24 | 24030 Valbrembo (BG), Italia | Tel. +39 035 606 111

necta.evocagroup.com



BARISTA 500 PRO TOUCH

**Progettata per l'affidabilità,
pensata per un'esperienza unica**

Necta



Progettata per l'affidabilità, pensata per un'esperienza unica

enjoy
your
moment

L'ultima innovazione di Necta, che combina tecnologia avanzata con un design moderno



Caratteristiche distintive del prodotto

Esperienza utente rapida ed intuitiva

- L'area di erogazione integra un touch-screen ergonomico in un unico elemento compatto ed elegante, per un'interazione più fluida.
- Interfaccia utente da 21.5" completamente personalizzabile per valorizzare l'offerta prodotti e rendere il processo di acquisto ancora più semplice e coinvolgente.

Digital native

- Connettività integrata per servizi cloud nativi che abilitano il riavvio da remoto e semplificano le attività operative quotidiane.
- Menu di programmazione semplice e intuitivo, comune a tutta la gamma prodotti.

Valori generali della linea Barista

Prestazioni garantite

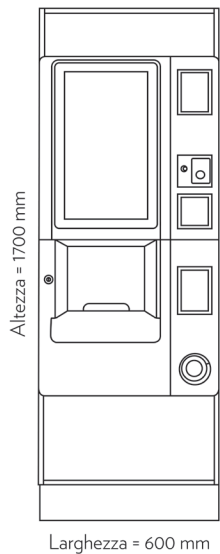
- Un nuovo punto di riferimento in termini di affidabilità ed efficienza, grazie alla maggiore durata dei componenti: la scelta ideale per gli operatori orientati alla qualità, in tutto il mondo.
- La qualità in tazza è eccezionale, grazie al nostro infusore brevettato Z4000, in grado di soddisfare tutti 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 e un'impronta di carbonio ridotta (fino a -5%) 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 palette (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: 136 kg



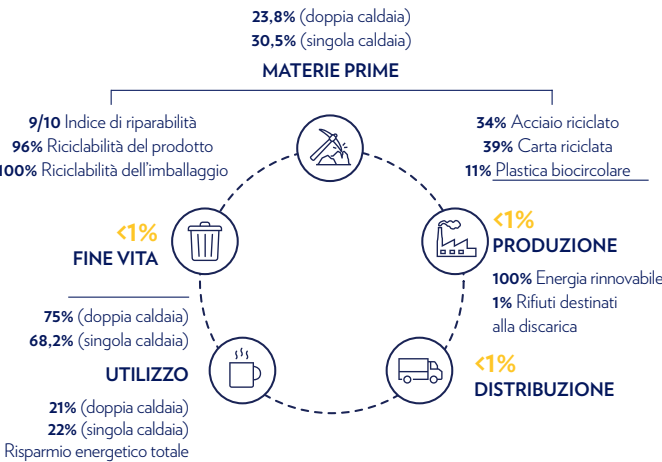
Specifiche

- Layout: ES, 2ES
- Touch-screen full HD da 21,5" di tipo industriale
- Personalizzazione dell'interfaccia utente tramite lo strumento MyGUI (HTML5)
- Gruppo caffè Z4000
- Circuito idraulico 100% lead-free
- Capacità bicchieri: 500 (mono-bicchiere) | 750 (Multicup)
- Capacità caffè in grani: 3 kg
- Mixer e dosatori a velocità variabile a 24 V
- Fino a 5 contenitori per solubili
- Regolazione automatica delle macine
- Distributore bicchieri Multicup (opzionale)

Scorecard carbonio

Impronta di carbonio

- Per anno: 314 kgCO₂eq (doppia caldaia) / 226kgCO₂eq (singola caldaia)
- Cradle to cradle: 4,083 kgCO₂eq (doppia caldaia) / 2,936 kgCO₂eq (singola caldaia)



Per maggiori informazioni sulla
sostenibilità in Evoca



Efficienza energetica (classe A)

Singola caldaia

ENERGY CONSUMPTION

More efficient	
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Less efficient	
Total energy consumption according to test results within 24 hours	128 Wh/L
Energy consumption in idle mode	1234 Wh/24h
Drink volume	150 ml

Doppia caldaia

ENERGY CONSUMPTION

More efficient	
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Less efficient	
Total energy consumption according to test results within 24 hours	145 Wh/L
Energy consumption in idle mode	1896 Wh/24h
Drink volume	101 ml