

KARISMA



TOP PERFORMANCE
IN COMPACT DIMENSIONS

 **NECTA**

N&W UND NECTA: LANGE ERFAHRUNG UND TECHNOLOGISCHE EXZELLENZ.

Der Ursprung des Erfolges von N&W im Ho.Re.Ca.-Bereich geht zurück bis in die späten 60er Jahre

als Zanussi Grandi Impianti (später von der schwedischen Electrolux Gruppe übernommen) eine Reihe von Automaten und Kaffeemaschinen in den Markt einführte, die dank ihrer hervorragenden Leistungsmerkmale und ihres innovativen Designs sofort großen Zuspruch fanden. Ende der 90er Jahre trennte sich Electrolux von Zanussi.

Zanussi wurde in Necta Vending Solutions umbenannt und fusionierte anschließend mit der dänischen Firma Wittenborg zur **N&W Group**.

In den letzten Jahren ist der Konzern global stark gewachsen und verfügt heute über eine weit verbreitete geografische Präsenz in mehr als 100 Ländern. Der Erfolg von N&W beruht auf einem sorgfältig ausgewählten Vertriebsnetz und einem effizienten After-Sales-Service.

Heute ist Necta die Top-Marke für erstklassige Hochleistungs-Vollautomaten, die in Italien für den Ho.Re.Ca.-Markt produziert werden.

Die Spitzenprodukte von Necta stehen für hochwertige italienische Kaffeekultur, hervorragende Getränkequalität und -vielfalt, modernste Technologie sowie kontinuierlichen Erfolg durch die zielstrebige Erfüllung der vielfältigen Bedürfnisse des Ho.Re.Ca.-Marktes.



N&W hat **zwei internationale Zertifizierungen in Bezug auf die Corporate-Management-Systeme für Qualität** (UNI EN ISO 9001:2008) und **Umwelt** (UNI EN ISO 14001:2004).



Die **IMQ Produkt-Zertifizierung** des italienischen Qualitäts-Marken-Instituts belegt, dass alle Produkte der Marke Necta den europäischen Normen entsprechen und garantiert die Sicherheit und Zuverlässigkeit der N&W Produkte.

KAFFEPAUSE MIT NECTA - ERLEBEN SIE DIE SEELE ITALIENS.

Nur wenige Momente spiegeln das Wesen eines Landes so wieder, wie eine italienische Kaffeepause: Momente authentischer Aromen, einzigartiger Würze, voller Genuss und raffinierten Geschmacks. Einen Espresso in Italien zu trinken ist ein Mythos und kombiniert mit frischer Milch entsteht eine außergewöhnliche Auswahl an verschiedenen cremigen Getränken, die jeden Gaumen entzücken. Dank Karisma ist diese Welt des Genusses jetzt noch zugänglicher, überall, mit nur einer einfachen Berührung. Karisma – the Italian touch.



KARISMA:

DIE NEUE ART HOCHWERTIGEN QUALITÄTSKAFFEE ANZUBIETEN.

Entdecken Sie, warum dieser Hochleistungs-Vollautomat Ihre Serviceleistung garantiert verbessert.

1 Benutzerfreundlichkeit

Karisma ist einfach zu bedienen - ob durch Mitarbeiter oder im Selbstbedienungsmodus. Mit nur einer Berührung des Touchscreens bekommt jeder ein qualitativ hochwertiges Getränk.

2 Schnelligkeit

Karisma gibt bis zu 500 Tassen pro Tag aus – konstant und stets perfekt. Stoßzeiten sind kein Thema mehr – auch durch die zeitgleiche Ausgabe von drei unterschiedlichen Produkten.

3 Originalität

Karisma ist eine perfekte Kombination aus modernster Technologie und dem Erbe von echtem italienischen Espresso, Geschmack und italienischer Kultur. Ein einzigartiger Genuss - Tasse für Tasse.

4 Anpassungsfähigkeit

Karisma ermöglicht die Erstellung eines persönlichen und individuellen Kaffee-Menüs. Ein Geschmackserlebnis, das den anspruchsvollsten Kunden überzeugt.



KARISMA IST
PURES ITALIENISCHES DESIGN,
 KOMPAKT UND MODERN.

Diese neue ästhetische Kaffeemaschine überzeugt durch ihre Raffinesse sowie Eleganz und funktioniert dabei 100% automatisch.

ITALIAN TOUCH

- edle und robuste Materialien
- Hochglanzelemente in Edelstahloptik
- klare Linien kombiniert mit weichen Rundungen
- perfekt abgestimmtes und stilvolles Zubehör (Tassenwärmer und Milchkühlschrank)
- Front- und Seitenbeleuchtung mit tollen Lichteffekten



NEUESTE GENERATION
TOUCH-SCREEN.

- 7" Touch-Screen
- leicht anpassbar mittels USB-Schnittstelle
- intuitiv und benutzerfreundlich
- Möglichkeit Werbevideos zu zeigen
- bis zu 12 Auswahlen je Bildschirm



Karisma bedeutet Sorgfalt und Funktionalität bis ins kleinste Detail, von der 360°-Ansicht bis hin zum Zubehör und der Beleuchtung.



KARISMA IST DIE ULTIMATIVE LÖSUNG FÜR CAFETERIAS AUF BASIS VON FRISCH GEMAHLENEN KAFFEEBOHNEN.

Karisma ermöglicht die Erstellung eines köstlichen Kaffeegetränke-Menüs mit jeweils perfektem Milchschaum, vom echten italienischen Espresso bis Kaffee Schwarz, vom Cappuccino bis Latte Macchiato, um nur einige zu nennen. Die Qualität der Zutaten, wie Kaffeebohnen und frische Milch, sowie modernste Technologie sorgen für ein professionelles und konstantes Ergebnis, Tasse für Tasse.

Kaffeebrüher Z4000

- speziell entwickelt, um die vielfältigen Bedürfnisse des Ho.Re.CA.-Marktes zu bedienen (für authentischen Espresso und Kaffeespezialitäten)
- variable Brühkammer bis max. 13 g Kaffee
- selbsteinstellende Regulierung der Mühlen (Mahlscheiben)
- einfache Wartung



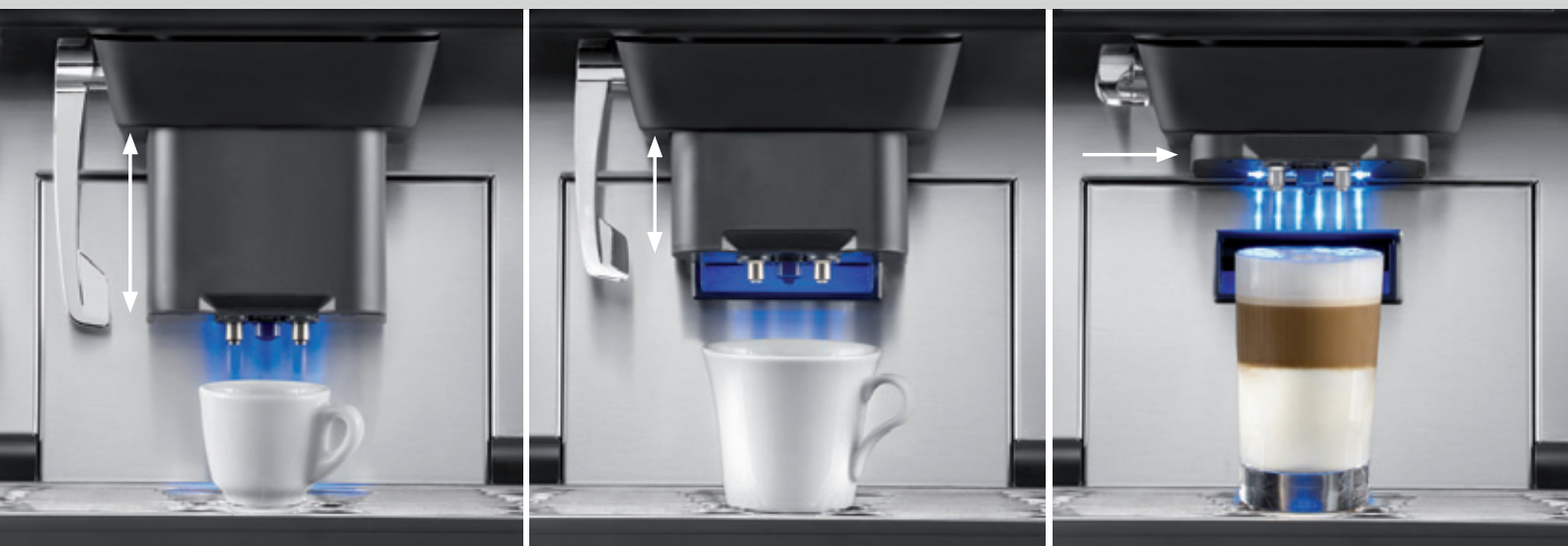
Neues Frischmilchsystem (MPF) für hochwertige Kaffeegetränke auf Milchbasis

- Getränkezubereitung mit heißer (bis zu 75°C) oder kalter Milch möglich
- Getränkezubereitung mit geschäumter oder nur heißer Milch (ohne Schaum) möglich
- konstante und stets perfekte Getränkequalität
- hoher Durchlauf (bis zum 500 Tassen pro Tag)
- einfache Erstellung eines eigenen Kaffee-Menüs dank vordefinierter Auswahlen
- für Standorte mit geringem Platzangebot besteht die Möglichkeit den Milchkühlschrank unterhalb der Maschine im Unterschrank zu platzieren



KARISMA IST SMART UND FUNKTIONELL BIS INS KLEINSTE DETAIL.

Beweglicher Ausgabekopf, so dass unterschiedlich große Tassen benutzt werden können: Espresso Tassen, Cappuccino Tassen, Latte Macchiato Gläser und Papierbecher bis zu 150 mm.

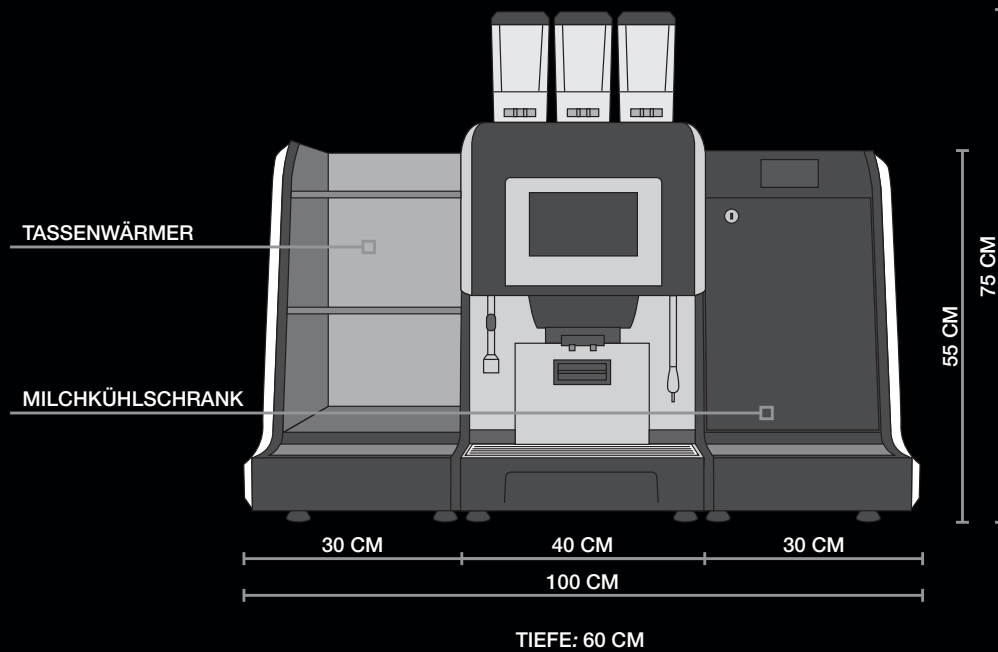


Die seitliche **Dampfdüse** verfügt über einen Temperatursensor mit automatischer Abschaltfunktion bei Erreichung der jeweils programmierten Temperatur. Die Dampfdüse hat einen Milchaufschäumerkopf, um perfekten cremigen Milchschaum mit konstanter Qualität herzustellen. Manueller Betrieb ist auch möglich.



Automatische und programmierbare **Reinigungszyklen**: die automatischen Reinigungs- und Spülzyklen garantieren ein Maximum an Hygiene sowie Sicherheit und entsprechen dem HACCP-Management-System.

TECHNISCHE DATEN



N&W Global Vending behält sich das Recht vor die Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

MODELL	KARISMA 2 ES+IN+MPF* (2 Mühlen + 1 IN Behälter + Frischmilch)
GEWICHT	ca. 65 kg
SPANNUNG / LEISTUNGS-AUFNAHME	400 V / 8800 W
PRODUKTIVITÄT	500 Tassen/Tag 20 l Heißes Wasser/Std.
BRÜHER	Kapazität: bis max. 13 g
SELBSTEINSTELLE-NDE REGULIERUNG DER MÜHLEN	Einstellbar über Software
DECAF OPTION	Ja
HEISSWASSERHAHN	Ja
DAMPFDÜSE	Ja
CAPPUCCINATORE	Ja
BOILER	3
KAPAZITÄT BOHNENBEHÄLTER	2 x 1,2 kg
KAPAZITÄT IN BEHÄLTER	1,8 kg Schokolade

*MPF: Milk PerFoamer (Automatischer Cappuccinatore)

karisma.nectahoreca.com

N&W GLOBAL VENDING 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
info@nwglobalvending.de • www.nwglobalvending.de



NECTA



L390D0