

Brio



Hot & Cold



VENDING • HORECA • SERVICES

www.beltrasystem.it
commerciale@beltrasystem.it
Tel. 02 660 40 815



Design e interfaccia utente

- Nuovo design in linea con i modelli free standing Opera et Concerto.
- Tastiera capacitiva con illuminazione LED e 20 selezioni dirette.
- Elegante cornice cromata.



Tecnologie

- Gruppo caffè Z4000.
- Circuito idraulico completamente lead free.
- Mixer a velocità variabile 24 V.
- Fino a 7 contenitori per prodotti solubili.



Elettronica

- Brio è dotato di una scheda CPU di ultima generazione facilmente accessibile.
- Innovativo software di programmazione.
- Connessione Ethernet, WiFi, Bluetooth e modulo 4G disponibili come optional.
- Possibilità di scaricare le statistiche in formato EVA DTS.

Brio



Un menu capace di soddisfare tutti i palati.



Un sistema affidabile per un caffè perfetto



Un'area prelievo con fotocellule



Necta si riserva il diritto di apportare modifiche ai dati elencati senza preavviso.

Caratteristiche

Altezza	760 mm
Larghezza	600 mm
Profondità	660 mm
Profondità con porta aperta	1160 mm
Peso	70 kg
Potenza max	1750 W



necta.evocagroup.com



EVOCA SPA

Via Roma 24, 24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel. +39 035 606111 - Fax +39 035 606519

