

**GREENER  
BY NATURE**

# KORINTO PRIME



 **NECTA**

 **Beltra  
System**

VENDING • HORECA • SERVICES

[www.beltrasystem.it](http://www.beltrasystem.it)

[commerciale@beltrasystem.it](mailto:commerciale@beltrasystem.it)

Tel. 02 660 40 815

## UNA QUESTIONE DI STILE

Korinto Prime, gioiello di casa Necta, è il risultato di un'avanzata tecnologia che permette prestazioni di livello professionale, ottima qualità in tazza e funzionalità elevate. Compatto, semplice da usare e straordinariamente versatile, Korinto Prime è collocabile in qualsiasi ambiente, grazie a un design elegante e alle performance elevate.

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: Korinto Prime risponde alle vostre esigenze con classe e l'ormai consolidata tecnologia Necta.

Elegante e compatto, ma allo stesso tempo funzionale e affidabile: non vi resta che metterlo alla prova!



### 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, Korinto 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

- Scaldatasse (H 500 x L 330 x P 380 mm)
- Mobiletto (H 830 x L 410 x P 490 mm)
- Kit autoalimentazione (tanica da 20 litri)
- Modulo pagamento (sistema a chiave o moneta)
- Fridge (H 496 x L 330 x P 422 mm)
- Fridge con scaldatasse (H 530/565 regolabile x L 290 x P 380 mm)



**ESPRESSO  
LATTE FRESCO  
+ 2 INSTANT**



**3 INSTANT**



**Caffè in grani** 950 gr  
**Orzo** 450 gr  
**Cioccolato** 1800 gr

**Alimentazione** 230 V  
50 Hz monofase

**Potenza massima** 3250 W

**Capacità caldaie** 0,6 litri espresso  
0,5 litri vapore

**Dimensioni  
(H x L x P)** 715 x 331 x 528 mm

**Peso** 33 kg

**Caffè** 650 gr  
**Latte** 750 gr  
**Cioccolato** 1800 gr

**Alimentazione** 230 V  
50 Hz monofase

**Potenza massima** 2850 W

**Capacità caldaia** 3,8 litri

**Dimensioni  
(H x L x P)** 715 x 331 x 528 mm

**Peso** 30 kg

**ESPRESSO  
+ 2 INSTANT**

**Caffè in grani** 950 gr  
**Latte** 750 gr  
**Cioccolato** 1500 gr

**Alimentazione** 230 V  
50 Hz monofase

**Potenza massima** 2030 W

**Capacità caldaia** 0,6 litri espresso

**Dimensioni  
(H x L x P)** 715 x 331 x 528 mm

**Peso** 33 kg



## 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**  
G R O U P

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](http://www.evocagroup.com)

