

Eine Frage der Erfahrung.

N&W entwickelt und produziert seit vielen Jahren vollautomatische Kaffeemaschinen für den Außer-Haus-Markt sowie den Catering-Sektor und beliefert mehr als 100 Länder. Diese Marktführerschaft wurde durch starke Investitionen in Forschung und Entwicklung erreicht. Es ist das Ergebnis aus langjähriger, technischer Erfahrung sowie Erfahrung in der Herstellung in Kombination mit der Leidenschaft für Innovation und Design.

Necta HoReCa Kaffeemaschinen werden gemäß der beiden höchsten international anerkannten Standards für Qualität (UNI ES ISO 9001:2008) und für Umwelt (UNI EN ISO 14001:2004) entwickelt und produziert. N&W hat sich verpflichtet den Markt mit erstklassigen Qualitätsprodukten zu beliefern und die Qualitätszertifizierung belegt diese Verpflichtung deutlich. Zur Schonung der Umwelt berücksichtigt N&W die Umweltauswirkungen seiner Produkte ab dem frühesten Stadium der Produktentwicklung und legt besonderen Wert auf die Entwicklung von Produkten und Verfahren, die für eine reduzierte Umweltbelastung sorgen.

Zusätzlich sind N&W Produkte IMQ zertifiziert. IMQ steht für das italienische Institut für Qualitätszeichen, welches die Einhaltung unserer Geräte mit den europäischen Normen überprüft und so die Sicherheit und Zuverlässigkeit aller N&W Produkte garantiert.

**GREENER
BY NATURE**



SA TOMA AG

SA TOMA AG
Gummertliweg 7
4702 Oensingen
T. 062 388 20 50
F. 062 388 20 55
info@satoma.ch
www.satoma.ch



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

L252D9



NECTA

KORO - kompakt, elegant und zuverlässig.

Die kompakte KORO Kaffeemaschine enthält innovativste Kaffeetechnologien und bereitet erstklassige Getränke zu. Das formschöne Design mit den weichen und modernen Linien hebt die italienische Herkunft und Eleganz hervor. KORO ist sehr zuverlässig dank der Verwendung von qualitativ hochwertigen Teilen, die normalerweise in Automaten eingebaut werden, die einer viel höheren Auslastung ausgesetzt sind.

KORO ist ideal für die Aufstellung in Büros, Konferenzräumen, Shops, kleinen Cafés und Restaurants sowie für Umgebungen geeignet, wo Heißgetränke mit hoher Qualität gefordert werden. KORO ist verfügbar in den Versionen Espresso Horeca mit Tank oder Festwasseranschluss und Espresso Frischmilch mit integriertem Cappuccinatore, der für jede Kaffeespezialität den jeweils perfekten Milchschaum liefert.

KORO hat eine neue moderne Optik und bereichert durch das frische, strahlende Design jeden Aufstellort. Neu ist die elegant blaue Dauer-LED-Beleuchtung des Ausgabebereiches. Außerdem sind die Tassentrage, das Abtropfgitter, die Bedientasten und die Abdeckung vor der Ausgabereinheit verchromt.



Spitzentechnologie zur Erfüllung aller Kundenbedürfnisse

Wenn Sie nach Qualität und Vielfalt suchen, dann ist KORO die richtige Lösung. Dank der unterschiedlichen Technologien zur Getränkezubereitung bietet KORO die perfekte Lösung für einen Heißgetränkesservice mit hoher Qualität sowie eine Auswahl für jeden Geschmack.



Espresso

Dank der patentierten Kaffee-Einheit Z 3000 L, der Frequenzdosierung und der perfekten Extraktion gemäß den Parametern für den besten italienischen Espresso, liefert KORO einen hervorragenden Kaffee sowie eine Vielzahl von weiteren exquisiten Heißgetränkesspezialitäten.



Stil und Einfachheit

Durch das gut lesbare Display werden dem Benutzer Servicehinweise gegeben und durch die verchromten Direktwahltasten ist KORO einfach zu bedienen – ob im Selbstbedienungsmodus oder durch Mitarbeiter.



Das breite Auswahlmenü bietet bis zu 8 verschiedene Getränkeauswahlen. Dank der kompakten Größe und dem geringen Gewicht lässt sich KORO leicht bewegen und positionieren.



Einfache Reinigung und Wartung

Die Reinigung und Wartung von KORO ist wegen der farbcodierten Teile besonders einfach. Zusätzlich machen die Optimierung der Mischschale, das kleine Fach für das Restpulver und der Pulverdampfzug die Reinigungsarbeiten schnell und einfach.

Zubehör

Um alle Kundenanforderungen zu erfüllen, steht eine große Auswahl an optionalen Zubehörteilen zur Verfügung:

- Unterschrank mit Ausstattung oder Standard
- Tischplatte für Unterschrank
- Zahlungsmodul
- Becherm modul
- Tassenwärmermodul
- Kühlschränke
- Tank 20 Liter zur Selbstversorgung
- Kit Bohnenbehälteraufsatz 750 g (nur in Verbindung mit Koro Espresso Horeca Tank/Festwasser)
- Kit für Schmutzwasserablauf

TECHNISCHE DATEN

Gewicht:	27 kg/28,5 kg*
Display:	2 Zeilen x 16 Zeichen alphanumerisches LCD
Netzspannung:	230 V
Netzfrequenz:	50 Hz
Stromaufnahme:	1500 W/3250 W*
Produktivität:	50 Tassen Kaffee pro Tag
Druck:	0,5 bar – 8,5 bar
Boilerkapazität:	0,3 Liter 0,5 Liter (Dampf) + 0,6 Liter (Espresso)*
Abfallbehälter (flüssig):	1 Liter (mit rotem Indikator zur Behälterleerung)
Abfallbehälter (fest):	ca. 25/30 Dosierungen (Kaffeersatz)
Wassertanks:	3,5 Liter (intern) 20 Liter (im Unterschrank)
Festwasseranschluss:	¾ Zoll außen

Der Hersteller empfiehlt ab einer DH von 7 eine Wasseraufbereitung.

Koro Espresso Horeca Tank

- Bis zu 8 Auswahlen
- LED-Beleuchtung des Ausgabebereichs
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (350 g)
- 1 Behälter Milchpulver (300 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Interner Wassertank 3,5 Liter
- Abmessungen (HxBxT): 500 x 330 x 520 mm



Koro Espresso Horeca Festwasser

- Bis zu 8 Auswahlen
- LED-Beleuchtung des Ausgabebereichs
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (350 g)
- 1 Behälter Milchpulver (300 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Abmessungen (HxBxT): 500 x 330 x 520 mm



Koro Espresso Frischmilch*

- Bis zu 8 Auswahlen
- LED-Beleuchtung des Ausgabebereichs
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (760 g)
- 1 Behälter (Schokoladenpulver 650 g)
- 1 Kaffee-Einheit Z 3000 L (max. 12 g)
- Option für entkoffeinierten Kaffee
- 1 Mischschale
- Integrierter Cappuccinatore (Frischmilch)
- Abmessungen (H x B x T): 550 x 330 x 520 mm (mit Bohnenaufsatzbehälter)

