

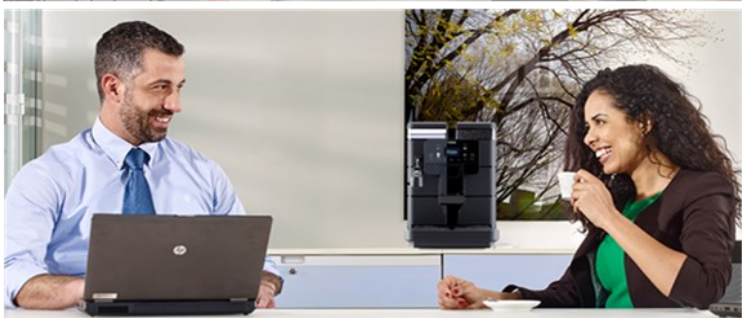
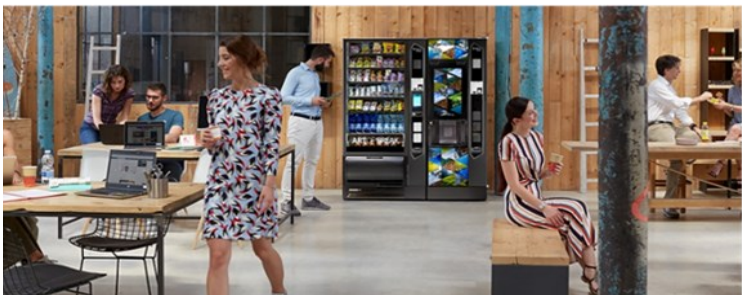
EVOCA

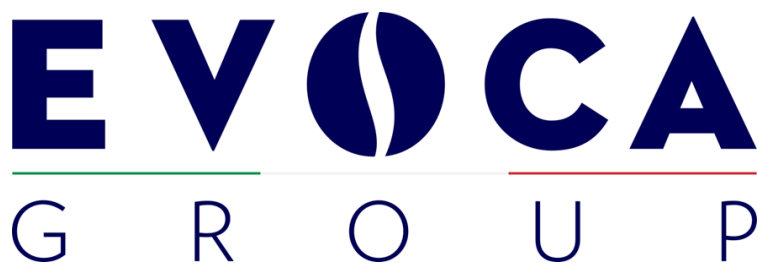
G R O U P

Evoca Group é uma empresa multinacional líder no setor de máquinas de café profissionais fornecendo uma gama abrangente de máquinas de café e soluções de pagamento para os mercados Ho.Re.Ca, OCS e Vending. Sediada na Itália (*Valbrembo - Bergamo*), a Evoca possui presença global com nove unidades de produção. Nossos produtos são utilizados em mais de 140 países. EVOCA é a identidade corporativa da agregação de diferentes marcas entre todas as principais são: Saeco, Gaggia, Necta. Além de outras 8 marcas Wittenborg, Cafecton, Visacrem, Futurmat, Ducale, Macas, SGL e Newis.

Todos os dias, a equipe EVOCA está empenhada em garantir que esta experiência se aplique sempre a qualquer hora e em qualquer lugar do mundo: Respeito pelas pessoas, pelo ambiente e por toda a sociedade, hoje e amanhã.

A Evoca iniciou um processo de evolução sustentável de acordo com os aspectos ambientais, princípios sociais e de governança (ESG). A empresa embarcou numa jornada ambiciosa com o lançamento do projeto "The Taste of Sustainability". Este programa abrangente visa identificar e incentivar práticas sustentáveis em todas as atividades da empresa e reflete o objetivo global da empresa de cultivar uma cultura concreta de sustentabilidade, envolvendo não apenas o seu pessoal dedicado, mas também os seus valiosos stakeholders.





SUSTENTABILIDADE

A sustentabilidade é um diferencial do Grupo e de seus produtos.

A sustentabilidade tem sido uma característica distintiva da Evoca muito antes de se tornar um tema generalizado. A adoção da certificação ambiental remonta a mais de 25 anos, e alguns projetos relacionados com a proteção dos colaboradores, o bem-estar, o apoio às comunidades e territórios onde a empresa está sediada, bem como a adoção de modelos sólidos de governação, são elementos consagrados da nossa atuação. Proposta ESG que cria valor real.



Metas de redução de emissões de curto prazo apresentadas e validadas pela iniciativa Science Based Targets.



Pacto Global das Nações Unidas, confirmando o nosso compromisso com princípios fundamentais em matéria de direitos humanos, trabalho, ambiente e corrupção.



Top 35% melhores em nosso setor com classificação Bronze EcoVadis por nossas práticas ambientais, trabalhistas e de direitos humanos, ética e compras – pontuação 62/100.



Top 3% entre 438 empresas do setor de máquinas industriais na classificação global de risco ESG da Sustainalytics. Top 4% entre 592 empresas do setor de máquinas.

O segundo Relatório de Sustentabilidade 2023 do Grupo Evoca mostra um forte progresso no seu estabelecimento como líder em sustentabilidade máquinas de café e de venda automática. Isto marca um passo significativo ao avançar no compromisso do grupo com a gestão ambiental e a responsabilidade corporativa. O relatório cobre todo o Grupo Evoca e está sujeito à garantia limitada da Deloitte & Touche S.p.A, e destaca a sua dedicação contínua à transparência e à responsabilização.

Em 2023, a estratégia de sustentabilidade do Grupo Evoca foi caracterizada por ações significativas – incluindo a assinatura do Pacto Global da ONU, que reafirmou o seu alinhamento com os objetivos globais de sustentabilidade, e compromisso em atingir metas ambiciosas, que foram submetidas e validadas pela Science Based Targets Initiative (SBTi).

“Gerenciar essa transição depende de ótimas pessoas, desde aquelas que trabalham em nossa cadeia de suprimentos, entregando produtos essenciais, componentes e serviços, às nossas equipes de vendas e todas as funções de suporte e àqueles que montam nossos produtos em nossas fábricas”, disse Jochen Fabritius, CEO do Grupo Evoca. “Continuamos investindo no suporte de pessoas e capacitação de nossos fornecedores para fazerem mudanças positivas também.”

A publicação do Relatório de Sustentabilidade 2023 consolida a posição do Grupo Evoca como líder em sustentabilidade corporativa, estabelecendo uma nova referência para transparência e responsabilidade dentro da indústria.

“Ao celebrarmos esta conquista, permanecemos persistente em nosso compromisso com a melhoria contínua e progresso”, disse Giusi Bonini, Diretor de Sustentabilidade do Grupo Evoca. “Juntos continuaremos inovando para fornecer um excelente café para todos, em qualquer lugar.”



GAGGIA

MILANO

Foi um longo período pela busca na criação do espresso perfeito, contra o cenário em Milão dos anos 30, que deu origem a uma das marcas italianas mais tradicionais do mundo. Em 1938, o italiano barista Achille Gaggia arquivou a patente que sinalizou uma revolução no caminho que os aromas são extraídos do café, permitindo-nos provar o perfeito espresso italiano, completo com a sua “crema”, pela primeira vez: um prazer único.

Hoje, até então, a missão da Gaggia é realizar a tradição do espresso italiano ao mundo. Os valores integrantes da tradição e do profissionalismo da companhia são parte intrínseca de todas as máquinas em sua gama, que abordam os requisitos dos profissionais do café, combinando a tecnologia de ponta com o design sofisticado.

É bem sabido que as coisas simples são as melhores da vida. É por isso que para alguns, o café tornou-se uma tradição e até mesmo uma obsessão, enquanto para outros é uma razão para viver. "O cérebro não é um recipiente a ser preenchido, mas uma lâmpada a ser acesa", disse o filósofo grego Plutarco. Essa frase resume a atitude de Achille Gaggia em relação ao café. De fato, a sua grande curiosidade era uma chama insaciável alimentada pelo desejo de criar algo bonito, novo e magnífico. Criar o espresso italiano perfeito é um processo que requer paciência, precisão e prática, além das habilidades e experiência de um barista. Mas lembre-se: confie apenas nos melhores equipamentos.



La Reale

Projetada pela luz!

DESCRIÇÃO

Este modelo da gama, de estilo tradicional, é inteiramente moldado pela luz - não apenas a luz que cria reflexos de cobre e aço em seu corpo, mas também a luz difusa de seus perfis de LED e suas luzes de fundo sutis, mas sugestivas. O design proporciona um efeito cintilante, dando à máquina seu caráter único e seu impacto cenográfico: é praticamente uma escultura mecânica. La Reale também está repleta de tecnologia de ponta. Gaggia Milano acredita que os usuários não precisam escolher entre estilo e substância; é por isso que, em La Reale, ambos vêm como padrão.



DESTAQUES E DIFERENCIAIS

INTERFACE DE USUÁRIO DUAL - Ecrã sensível ao toque de 3,5" para controle, programação, configuração do café, temperaturas, perfis de fluxo e modo de economia de energia; Botão "Purge" (modo pré-definido) para enxaguar o grupo de café; Três botões programáveis.

MÁXIMO DESEMPENHO - Caldeiras independentes que proporcionam alta estabilidade de temperatura e diferentes temperaturas em cada grupo; Água de entrada pré-aquecida, através do permutador de calor, aumentando a produtividade do café; Economia de energia, isolamento térmico das caldeiras.

DYNAMIC FLOW CONTROL - Possibilidade de estabelecer diferentes perfis de fluxo de água para a extração do café; O DFC pode influenciar positivamente em todas as variáveis de extração: cor, corpo, acidez e amargor; Possibilidade de obter diferentes resultados a partir da mesma mistura.





ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	LA REALE			
Modelo		2 grupos com DFC	2 grupos sem DFC	3 grupos com DFC	3 grupos sem DFC
Marca		GAGGIA	GAGGIA	GAGGIA	GAGGIA
MEDIDAS E PESO					
Largura	mm	883	883	1130	1130
Profundidade	mm	700	700	700	700
Altura	mm	556	556	556	556
Peso	Kg	98	98	120	120
Cor		BR/CO - CI/CO	BR/CO - CI/CO	BR/CO - CI/CO	BR/CO - CI/CO
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS					
Tensão/Frequência	V/Hz	220/240 -380/415 3N~ 60hz	220/240 -380/415 3N~ 60hz	380 - 415 V 3N~ 60hz	380 - 415 V 3N~ 60hz
Potência	W	8500	8500	9900	9900
Corrente absorvida	A	38,7	38,7	45	45
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS					
Sistema Térmico		Controle por Software	Controle por Software	Controle por Software	Controle por Software
Capacidade da caldeira	Lt	11	11	14	14
Quantidade de Caldeiras	und	3	3	4	4
Água quente		Ajuste de temperatura automática (Software)	Ajuste de temperatura automática (Software)	Ajuste de temperatura automática (Software)	Ajuste de temperatura automática (Software)
Abastecimento de água		Hidrico - Galão	Hidrico - Galão	Hidrico - Galão	Hidrico - Galão
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
Display		Tela 3.5 touch screen para cada grupo	Tela 3.5 touch screen para cada grupo	Tela 3.5 touch screen para cada grupo	Tela 3.5 touch screen para cada grupo
Vaporizador		Acionamento por controle manual 3 botões de seleção direta programáveis para cada grupo	Acionamento por controle manual 3 botões de seleção direta programáveis para cada grupo	Acionamento por controle manual 3 botões de seleção direta programáveis para cada grupo	Acionamento por controle manual 3 botões de seleção direta programáveis para cada grupo
Botão		ECO - Modo de economia de energia	ECO - Modo de economia de energia	ECO - Modo de economia de energia	ECO - Modo de economia de energia
Economia de energia					
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES					
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim	Sim	Sim	Sim

GAGGIA VETRO

A harmonia entre a elegância e qualidade.

DESCRIÇÃO

Gaggia Vetro é uma máquina de café expresso que se destaca pelo design, alta qualidade e confiabilidade em suas múltiplas funcionalidades. Vem em diferentes modelos eletrônicos para se adequar a qualquer local de serviço de café.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

95% da superfície de contato com o usuário final é feita de vidro temperado. Esse é o material da máquina que é mais frequentemente tocado, tornando Vetro a máquina de café expresso mais segura do mercado. Os materiais internos com os quais é fabricada também contribuem para aumentar a segurança, graças ao uso de cobre, um metal reconhecido por suas propriedades bactericidas.

Vetro está disponível em diferentes modelos eletrônicos para se adaptar a qualquer local de serviço de café: disponível nas cores preta ou branca, em 2 ou 3 grupos e também para xícaras altas.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	VETRO	
Modelo		2 grupos	3 grupos
Marca		GAGGIA	GAGGIA
MEDIDAS E PESO			
Largura	mm	730	900
Profundidade	mm	530	530
Altura	mm	420	420
Peso	Kg	53,2	65,4
Cor		PRETO - BRANCO	PRETO - BRANCO
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS			
Tensão/Frequência	V/Hz	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Potência	W	2800	3900
Corrente absorvida	A	12,7	17,7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS			
Sistema Térmico		Termossifão	Termossifão
Capacidade da caldeira	Lt	13	18
Quantidade de Caldeiras	und	1	1
Água quente		Termossifão	Termossifão
Abastecimento de água		Hidrico - Galão	Hidrico - Galão
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Vaporizador		Acionamento por controle manual	Acionamento por controle manual
Botão		Botão capacitivo	Botão capacitivo
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES			
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim	Sim

GAGGIA
MILANO

EVOCA BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.
Rua Cerro Corá, 2178 –Vila Romana – São Paulo – 05061-400
Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

La Dea

Cada sonho tem uma alma divina.

DESCRIÇÃO

Originária da palavra italiana que significa deusa, diva ou estrela, La Dea é uma síntese de tradição e inovação. Esta máquina de café espresso é a mais nova jóia da Gaggia e se adapta perfeitamente a espaços pequenos, porém de alta qualidade, como cafeterias boutique, lojas conceituais, quiosques e bares de coquetéis. Tanto os amantes de café exigentes e sofisticados quanto os baristas apreciarão seu design minimalista e original, com linhas refinadas e agradavelmente retrô, assim como suas tecnologias e componentes profissionais, incluindo o grupo de café e a caldeira interna.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Reservatório de água incorporado de 2 litros, que pode ser enchido diretamente na máquina e facilmente removido para encher e limpar, alimenta a caldeira individual de 1,5 litros e o permutador de calor de 120 cc. Dimensões compactas e design minimalista, encontra-se a tecnologia e a confiabilidade robusta que os usuários esperam de cada máquina de café Gaggia. Além de alguns detalhes sutis que sugerem uma atenção impecável aos detalhes, como os botões de estilo antigo para ativar a lança de vapor e a torneira de água quente, tanto o cabeçote de grupo de aço inoxidável da La Dea quanto a sua alavanca manual clássica lembram o design icônico dos modelos originais da Gaggia.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	LA DEA
Modelo		-
Marca		GAGGIA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	273
Profundidade	mm	438
Altura	mm	446
Peso	Kg	30
Cor		Inox c/ branco
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220 - 240 V 50/60Hz
Potência	W	1615
Corrente absorvida	A	7,34
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle de temperatura PID
Capacidade da caldeira	Lt	1,8
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		Sim
Reservatório de água	Lt	2
Água quente		Controle de temperatura PID
Abastecimento de água		Reservatorio de Agua
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display TFT
Vaporizador		STD
Botão		STD
Economia de energia		Modo Eco
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim

GAGGIA
MILANO

EVOCA BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.
Rua Cerro Corá, 2178 –Vila Romana – São Paulo – 05061-400
Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

La Nera

Viva a emoção intensa do espresso.

DESCRIÇÃO

A mais recente máquina profissional da Gaggia, La Nera, oferece a intensa emoção que apenas o melhor expresso pode proporcionar. Uma máquina contemporânea, adequada às tendências e necessidades mais modernas do mundo do café, como evidenciado pela possibilidade de controlar remotamente as suas funções e desempenho, além de contar com kits de porta-filtros adequados para cápsulas profissionais e monodoses de papel certifica-



DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Disponível como uma solução compacta de 1 grupo ou 2 grupos, La Nera oferece ao barista dimensões compactas, assim como facilidade de uso que combina perfeitamente com a seleção de materiais de construção sem compromisso, por exemplo, na área de trabalho e acabamentos, ambos feitos de aço inoxidável resistente à corrosão. Além disso, La Nera pode ser adaptada ao desejo do barista de utilizar cápsulas profissionais e/ou monodoses de papel certificadas ESE, graças a kits de porta-filtros específicos.

Não se trata apenas de materiais; La Nera também se trata de tecnologia. Por exemplo, é possível utilizar a plataforma Smartia para controle remoto de seu desempenho, tornando La Nera uma proposta ainda mais atraente. Além disso, a máquina está equipada com grupos de infusão e extração de alto desempenho; a área de trabalho e os botões de pressão possuem iluminação LED e os botões ergonômicos de vapor e água quente podem ser ativados com uma rotação de apenas 90°.



GAGGIA
MILANO

EVOCA BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.
Rua Cerro Corá, 2178 – Vila Romana – São Paulo – 05061-400
Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

La Nera

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	LA NERA		
Modelo		1 grupo	2 grupos compacta	2 grupos standart
Marca		GAGGIA	GAGGIA	GAGGIA
MEDIDAS E PESO				
Largura	mm	450	570	730
Profundidade	mm	520	530	530
Altura	mm	420	420	420
Peso	Kg	35	46	52
Cor		INOX COM PRETO	INOX COM PRETO	INOX COM PRETO
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS				
Tensão/Frequência	V/Hz	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Potência	W	2700	3200	2800
Corrente absorvida	A	12,3	14,5	12,7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS				
Sistema Térmico		Termossifão	Termossifão	Termossifão
Capacidade da caldeira	Lt	5	8	13
Quantidade de Caldeiras	und	1	3	3
Água quente		Termossifão	Termossifão	Termossifão
Abastecimento de água		Hidrico - Galão	Hidrico - Galão	Hidrico - Galão
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
Vaporizador		Acionamento por controle manual	Acionamento por controle manual	Acionamento por controle manual
Botão		5 Botões grandes com iluminação de fundo para cada grupo	Push buton grandes com iluminação	Push buton grandes com iluminação
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES				
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim	Sim	Sim

GAGGIA
MILANO

EVOCA BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.
Rua Cerro Corá, 2178 –Vila Romana – São Paulo – 05061-400
Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

G5

Para o café mais aromático.

DESCRIÇÃO

Disponível em três cores - branco, preto e cobre, o G5 é sinônimo de design ergonômico, elegante e moderno. A tecnologia inteligente torna este moedor exatamente o que todos os baristas procuram: não apenas garantem um café moído perfeitamente, mas também podem ter a certeza de que o G5 trabalha tanto quanto eles.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Graças à sua interface de usuário inteligente - um display a cores TFT de 1,54 polegadas e um teclado capacitivo. Além disso, com este novo modelo, os baristas podem verificar e gerir as quantidades e tempos de moagem, bem como o número de doses simples e duplas que foram moídas. O maior benefício do G5 reside na sua oferta de três soluções de moagem: A opção patenteada Dose On Demand, que pré-mói automaticamente a próxima dose de café; a solução Grind On Demand mói e dispensa instantaneamente a dose.

Com o G5, pode fazer ajustes minuciosos para obter a moagem perfeita, graças a um anel de calibração extremamente preciso, que é a roda superior na base do depósito de grãos de café.

Essa característica faz parte do design exclusivo deste moinho, assim como um prático tamper integrado com suporte de metal, que pode ser montado em um lado da máquina de acordo com a preferência do barista.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	G5
Modelo		-
Marca		GAGGIA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	17
Profundidade	mm	34
Altura	mm	41
Peso	Kg	12,1
Cor		PRETO - BRANCO - COBRE
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	230V 50Hz
Potência	W	250
Corrente absorvida	A	1,14
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		1
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Tela colorida TFT 1,54"
Botão		3 botoes de pressão
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Disco de moagem D=69mm
Configuração do moedor		Tempo de moagem Ajustado por software



Para o café mais fresco.

DESCRIÇÃO

Disponível em três cores - branco, preto e cobre - o G10 evo é a combinação perfeita entre design refinado e tecnologia de ponta, que garantem um grande impacto visual, presença, alta durabilidade e o melhor desempenho de moagem já visto.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

O G10 evo é o moinho de café fresco mais rápido do mercado: doses duplas ou individual ao toque do seu porta-filtro! Ele está equipado com lâminas de aço plano de longa duração, que podem moer cerca de 1.200 kg de café e garantem sempre a maior precisão.

O G10 evo possui o novo DCS, que significa Dose Consistency System (Sistema de Consistência de Dose), projetado para alcançar a maior regularidade, consistência e precisão em cada dose de café.

Com o G10 evo, também se pode beneficiar de duas soluções de moagem. A opção patenteada Dose On Demand, ideal para locais com picos de consumo elevados, pré-moer automaticamente a próxima dose de café. Já no modo Grind On Demand, a dose é moída e dispensada instantaneamente antes de ser servida.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	G10
Modelo		-
Marca		GAGGIA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	193
Profundidade	mm	370
Altura	mm	629
Peso	Kg	16
Cor		PRETO - BRANCO - COBRE
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220/230V 50/60Hz
Potência	W	525
Corrente absorvida	A	2,4
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		1,2
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Tela sensível de 4.3 polegadas
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Disco de moagem D= 64mm
Configuração do moedor		Tempo de moagem Ajustado por software

Necta

Necta é a marca principal do Grupo Evoca. Com sua gama completa de máquinas, a Necta oferece uma enorme variedade de produtos e serviços associados.

A gama completa de produtos permite à Necta atuar como marca de referência nos três segmentos, enquanto nenhum dos seus concorrentes é capaz de propor a mesma amplitude e abrangência de oferta.

A Necta segue uma estratégia constante de inovação e de desenvolvimento do produto. As inovações e as novas tecnologias desenvolvidas por essa marca sempre estabeleceram novos padrões no mercado e, desde sempre, a Necta é a marca a seguir.

Oferece também máquinas mais atrativas, fiáveis e tecnologicamente avançadas; é a base de um círculo virtuoso que estimula a demanda por substituição de equipamentos antigos e a aquisição de novos.

A Necta possui uma base de clientes sólida e de longa duração graças aos fortes vínculos que desenvolveu desde 1968, ano de fundação da IMD.

A reputação da marca é excelente graças à qualidade superior, à fiabilidade e à facilidade de manutenção dos seus produtos. Nas últimas décadas, a Necta foi capaz de criar parcerias de sucesso com vários importantes torrefatores de café. A Necta também fornece alguns dos maiores operadores europeus nos sectores Automatic e Impulse.

A capacidade da Necta de se manter próxima dos seus clientes e atender às necessidades específicas do país e às exigências de personalização permite que a marca interprete o mercado de forma rápida e direta, adaptando a oferta de produtos em conformidade com o mesmo. O feedback constante e direto dos clientes também é um fator inestimável para a atividade de pesquisa e o desenvolvimento.



OPERA

Desempenho e qualidades superiores!

DESCRIÇÃO

Esta joia da Necta garante uma excelente relação desempenho/preço. A Opera é um concentrado de tecnologia que abrange os melhores desempenhos atualmente disponíveis para a gama intermédia de "autônomas" do mercado oferecendo uma ampla variedade e bebidas de ótima qualidade. A Opera é a solução vencedora para margens maiores e a conquista de novos clientes.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Ampla variedade de bebidas graças a um grande número de contentores modulares de produtos. A unidade de café Z4000, disponível nas versões de café espresso simples e duplo, garante espressos perfeitos. A Opera está equipada com uma única caldeira de aço inoxidável com capacidade de 500 cc. Estética elegante em preto e prata, com dois amplos e atraentes painéis iluminados por LED na porta da frente. Painel de seleção capacitivo com 20 botões de seleção LED retroiluminados com retorno visual intermitente após a seleção e durante a preparação da bebida.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	OPERA
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	600
Largura com a porta aberta	mm	1200
Profundidade	mm	740
Profundidade com a porta aberta	mm	1250
Altura	mm	1830
Peso	Kg	125
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v 60Hz
Potência	W	1600
Corrente absorvida	A	7.4
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		1
Reservatório de água	Lt	0.5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hídrico - Galão
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	3,2
Contentores Solúveis	Lt	5 recipientes (4,5 - 6 - 2,5 - 4,5 -4,5)
Recipiente borra de café	sim	Suporte para saco plástico descartável
Capacidade de copos	uni	620
Capacidade de mexedores	uni	620
Contenedor de açúcar cristal	Lt	4,5 (aproximado 3,5 kg)
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display grafico
Botão		Teclado capacitivo 20 teclas
Economia de energia		Acionamento/controlado feito por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moedor interno
Configuração do moedor		Ajuste manual /dosador mecânico

OPERA TOUCH

Uma atração irresistível para o mundo das Máquinas de venda automática.

DESCRIÇÃO

A melhor tecnologia eletrônica e a melhor apresentação física mecânica colocam ao serviço da máxima simplicidade de gestão e da melhor experiência do utilizador: esta é a Opera Touch. Tudo funciona em redor de um extraordinário ecrã full HD de 13,3" que amplia significativamente a oferta de bebidas e o número de informações disponíveis para o consumidor em comparação com um distribuidor tradicional. Nova tecnologia, máxima interatividade, desempenho do segmento premium.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Programação simples e intuitiva e personalização do menu técnico. Descarga de estatísticas do EVA DTS através de Bluetooth ou IRDA (com kit BlueRed). Possibilidade de ligação ethernet ou wi-fi para gestão de feeds RSS. Totalmente compatível com o protocolo Executive e MDB.

Máquina de café Z4000 patentada. Lâminas de regulação automática. Misturador com velocidade variável para bebidas solúveis perfeitas.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	OPERA TOUCH
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	600
Largura com a porta aberta	mm	1200
Profundidade	mm	760
Profundidade com a porta aberta	mm	1250
Altura	mm	1830
Peso	Kg	135
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v 60Hz
Potência	W	1850
Corrente absorvida	A	8,4
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		1
Reservatório de água	Lt	0.5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hídrico - Galão
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	3,2
Contenedores Solúveis	Lt	5 recipientes (4,5 - 6 - 2,5 - 4,5 - 4,5)
Recipiente borra de café	sim	Suporte para saco plástico descartável
Capacidade de copos	uni	620
Contenedor de açúcar cristal	Lt	4,5 (aproximado 3,5 kg)
Mexedores descartáveis	uni	620
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Keypad
Botão		Keypad
Economia de energia		Acionamento/controlado por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moedor interno
Configuração do moedor		Ajuste manual /dosador mecânico

BRIO

A table-top confiável que você procurava.

DESCRIÇÃO

Brio combina as melhores tecnologias de preparação de café com a estética mais recente da Necta. Os usuários finais melhoram sua experiência com uma ampla oferta de bebidas de alta qualidade. Brio abre novas oportunidades de negócios: graças ao seu design elegante e ao seu tamanho reduzido, este modelo supera os limites tradicionais dos locais de venda automática.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Máquina de café expresso Z4000 que garante confiabilidade e facilidade de uso
Lâminas autoajustáveis como opção; 2 motores de 4 V DC: velocidade variável para dosadores de pó e arcos de mistura; Circuito hidráulico sem chumbo (caldeira de 500 cc em aço inoxidável, bomba e válvulas solenóides de plástico, conexões de plástico/ aço inoxidável). Uma escolha mais ampla de bebidas graças ao recipiente adicional.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	BRIO
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	760
Largura com a porta aberta	mm	1200
Profundidade	mm	660
Profundidade com a porta aberta	mm	1160
Altura	mm	760
Peso	Kg	70
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 50/60Hz
Potência	W	1750
Corrente absorvida	A	8
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		1
Reservatório de água	Lt	0,5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hídrico - Galão
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	3,2
Contenedores Solúveis	Lt	5 recipientes (3 x 2,4 l e 2 x 1,5 l)
Recipiente borra de café	sim	Recipientes de coleta de borras
Capacidade de copos	uni	300
Contenedor para açúcar cristal	Lt	1,8 l
Mexedores descartáveis	uni	250
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Keypad
Botão		Keypad
Economia de energia		Acionamento/controlado por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moedor interno
Configuração do moedor		Ajuste manual

BRIO TOUCH

A table-top que você estava esperando!

DESCRIÇÃO

Brio Touch combina as melhores tecnologias de preparação de café. Os usuários finais melhoram sua experiência com uma ampla seleção de bebidas de alta qualidade. Os operadores podem contar com uma nova máquina com tecnologia confiável, capaz de oferecer soluções digitais como tela touch screen full HD, conectividade integrada que permite gerenciar a máquina remotamente.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Brio Touch abre novas oportunidades de negócios: navegar pelas categorias de produtos permite criar menus e promoções personalizados e oferecer upselling de produtos Snack & Food. Confiabilidade e facilidade de uso, qualidade da bebida e consistência da dose, flexibilidade e precisão de dosagem, velocidade de mistura adequada para cada receita.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	BRIO TOUCH
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	760
Largura com a porta aberta	mm	1200
Profundidade	mm	660
Profundidade com a porta aberta	mm	1160
Altura	mm	760
Peso	Kg	70
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 50/60Hz
Potência	W	1950
Corrente absorvida	A	9
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		1
Reservatório de água	Lt	0,5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hidrico - Galão
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		3,2
Contenedores Solúveis	Lt	5 recipientes (3x 2,4 l e 2x 1,5 l)
Recipiente borra de café	sim	Coletor de borras
Capacidade de copos	uni	300
Contenedor para açúcar cristal	Lt	1, 8 l
Mexedores descartáveis	uni	250
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Keypad
Botão		Keypad
Economia de energia		Acionamento/controle feito por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moedor interno
Configuração do moedor		Ajuste manual

TANGO

Tango, paixão pela variedade!

DESCRIÇÃO

A paixão da Necta por soluções de vendas inteligentes levou ao desenvolvimento da TANGO, o modelo Impulse, que irá encantá-lo com seu fascínio flexível. A Tango tem a capacidade de oferecer uma ampla variedade de produtos, como lanches, confeitaria, alimentos frescos, latas ou garrafas - ou uma combinação dos cinco. Design simples e excelente desempenho combinados em uma máquina que oferece ótimo custo-benefício e aprimora qualquer ambiente de locais de médio a grande porte.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Design simples e elegante alinhado com a estética da Ópera. Grande vitrine iluminada por luzes LED para excelente visibilidade do produto oferecido. Teclado capacitivo iluminado por LED com feedback seleção visual.

Área destinada a produtos frescos na parte inferior da célula. Possibilidade de seleções combinadas e virtuais. Nova plataforma eletrônica N&W com eletrônicos 16 bits com 4 MB de memória flash.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	TANGO
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	890
Profundidade	mm	793
Profundidade com a porta aberta	mm	1495
Altura	mm	1830
Peso	Kg	270
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	500
Potência de refrigeração do compressor		340
Corrente absorvida	A	4
ESPECIFICAÇÕES DA REFRIGERAÇÃO		
Tipo de gás refrigerante		R290
Temperatura	°C	Ajustável eletronicamente
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display Grafico
Botão		Teclado Capacitivo/Membrana

MELODIA

Oferta completa de produtos!

DESCRIÇÃO

Melodia, oferta completa de produtos de bens não alimentares a alimentos frescos adequada para locais onde o espaço é limitado. Unidade de refrigeração de alta eficiência para baixo consumo de energia

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Design inteligente e de alta tecnologia, fácil de ser integrado em qualquer localização, Grande oferta de produtos.

Principais tecnologias e serviço de concessão de interface de usuário e performances de qualidade. Componentes confiáveis e de alto desempenho que mantêm custos operacionais baixos. estética elegante em preto e prata Linhas modernas e despojadas Teclado numérico capacitivo iluminado por LEDs.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	MELODIA
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	717
Profundidade	mm	813
Profundidade com a porta aberta	mm	1358
Altura	mm	1700
Peso	Kg	200
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	380
Potência de refrigeração do compressor		530
Corrente absorvida	A	4
ESPECIFICAÇÕES DA REFRIGERAÇÃO		
Tipo do gás refrigerante		R290
Temperatura	°C	Ajustável eletronicamente
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display Grafico
Botão		Teclado Capacitivo/Membrana

ORCHESTRA

Flexível, elegante e inovadora: senhoras e senhores, aqui está a Orquestra!

DESCRIÇÃO

Orchestra é a nova máquina de 8 espirais com vantagens incríveis, projetada para os locais mais exigentes. Entre as muitas inovações, as bandejas VisioShop transparentes, modulares e reconfiguráveis e os altos níveis de eficiência energética, com um design elegante: o móvel de alumínio anodizado preto apresenta uma interface de metal preto com moldura de diamante, que contém um grande display gráfico a cores junto com um teclado numérico capacitivo ou um painel touchscreen. Inovações tecnológicas, estética apurada e excelente rendimento.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

A Orchestra é equipada com um compressor e um evaporador de dimensões compactas, cuja eficiência, permite reduzir em -30% o tempo para atingir a temperatura no interior do móvel em relação aos demais modelos Necta. O consumo de energia é reduzido graças ao isolamento de espuma extremamente eficiente do móvel, que evita qualquer ponte térmica para o exterior. Interface fácil de usar com um teclado numérico capacitivo para seleção de produtos e uma grande ecrã TFT com 16 milhões de cores que podem exibir informações nutricionais, apresentações animadas ou vídeos. Visioshop é uma bandeja transparente cuja base e laterais são em plástico transparente que permite a passagem da luz e assim maior visibilidade dos produtos. Graças à sua estrutura em metal, a VisioShop pode suportar uma carga de até 53 kg de peso sem dobrar.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	ORCHESTRA
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	900
Profundidade	mm	830
Altura	mm	1830
Peso	Kg	300
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	380
Potência de refrigeração do compressor		530
Corrente absorvida	A	4
ESPECIFICAÇÕES DA REFRIGERAÇÃO		
Tipo do gás refrigerante		R290
Temperatura	°C	Ajustável eletronicamente
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display Grafico
Botão		Teclado Capacitivo/Membrana

SOLISTA

Solista, referência de table top!

DESCRIÇÃO

A Solista dá continuidade à dedicação da Necta em fornecer bebidas de alta qualidade para locais de menores dimensões. Entre os produtos da linha de mesa, mostra o seu design elegante e pode ser apreciado pelo seu elevado nível de capacidade e desempenhos tecnológicos. As luzes LED completam o design requintado e contemporâneo, tal como a moldura cromada que circunda a área de seleção e os elegantes painéis gráficos laterais.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Design elegante com uma moldura cromada que circunda a área de seleção. Iluminação LED das etiquetas de seleção. Grande visor gráfico de 128 X 64 píxeis com possibilidade de mostrar animações simples. Codificação por cores dos principais componentes internos para facilitar a manutenção. Grande variedade de bebidas numa máquina com uma pequena ocupação de espaço.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	SOLISTA
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	410
Largura com a porta aberta	mm	780
Profundidade	mm	564
Profundidade com a porta aberta	mm	855
Altura	mm	1000
Peso	Kg	42
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	1670
Corrente absorvida	A	7,5
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Reservatório de água	Lt	0,5
Água quente	sim	Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água	sim	Hidrico - Galão c/bomba auxiliar
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	1,2
Contenedores Solúveis	kg	3 recipientes (0,3 - 0,85 - 0,37)
Recipiente borra de café	sim	150 (7g)
Capacidade de copos	uni	200 (aproximadamente)
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display	sim	Display Grafico
Botão	sim	Push Buton 10 teclas
Economia de energia	sim	Acionamento/controle feito por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Capuccinador	não	Moedor interno
Moedor de café	sim	Ajuste manual

KREA PRIME

Estilo e tecnologia ao seu dispor!

DESCRIÇÃO

Deixe-se conquistar pela Krea Prime, a mais elegante e recente aquisição super-automática da família Horeca da Necta. Com o seu design atraente - luz decorativa, molduras cromadas, superfícies pretas brilhantes - e o desempenho incomparável fazem da Krea Prime a melhor solução para o seu coffee break. O teclado retroiluminado e o visor elegante tornam o processo de seleção de bebidas fácil e intuitivo, enquanto a nova eletrônica de última geração permite que os operadores personalizem as receitas rapidamente e programem a máquina com facilidade.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Novo e mais amplo espaço para as xícaras, fácil de limpar e área de entrega em aço inoxidável com suporte de metal. Teclado capacitivo retroiluminado e visor de 4,3" 480x272 (16 milhões de cores), nova plataforma eletrônica e capacidade de ligação Wi-Fi, Bluetooth, 3G e LAN.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	KREA PRIME
Modelo		-
Marca		NECTA
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	410
Profundidade	mm	574
Profundidade com a porta aberta	mm	855
Altura	mm	1000
Peso	Kg	41
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	1950
Corrente absorvida	A	9
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	500cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Reservatório de água	Lt	0,5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hídrico - Galão c/ bomba auxiliar
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	1,2
Contenedores Solúveis	kg	3 recipientes (0,3 - 0,85 - 0,37)
Recipiente borra de café	sim	150 (7g)
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display	sim	Display Grafico
Botão	sim	Push Buton 10 teclas
Economia de energia	sim	Acionamento/controlado por software
Filtro de café	Modelo/ capacidade	Espresso Z4000
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Capuccinador	não	Moedor interno
Moedor de café	sim	Ajuste manual/ Automatico



A Saeco foi fundada em 1981, na Itália, como uma pequena empresa, na cidade de Gaggio Montano, perto de Bolonha. Pela primeira vez, em 1985, foi criado o conceito "bean-to-cup", um sistema totalmente automático e inovador para a preparação do espresso italiano, do grão à xícara.

Desde então, a Saeco desenvolveu máquinas de café que satisfazem o sabor em diversos estilos de vida, in e out of home, no canal do grande consumo, assim como no canal profissional.

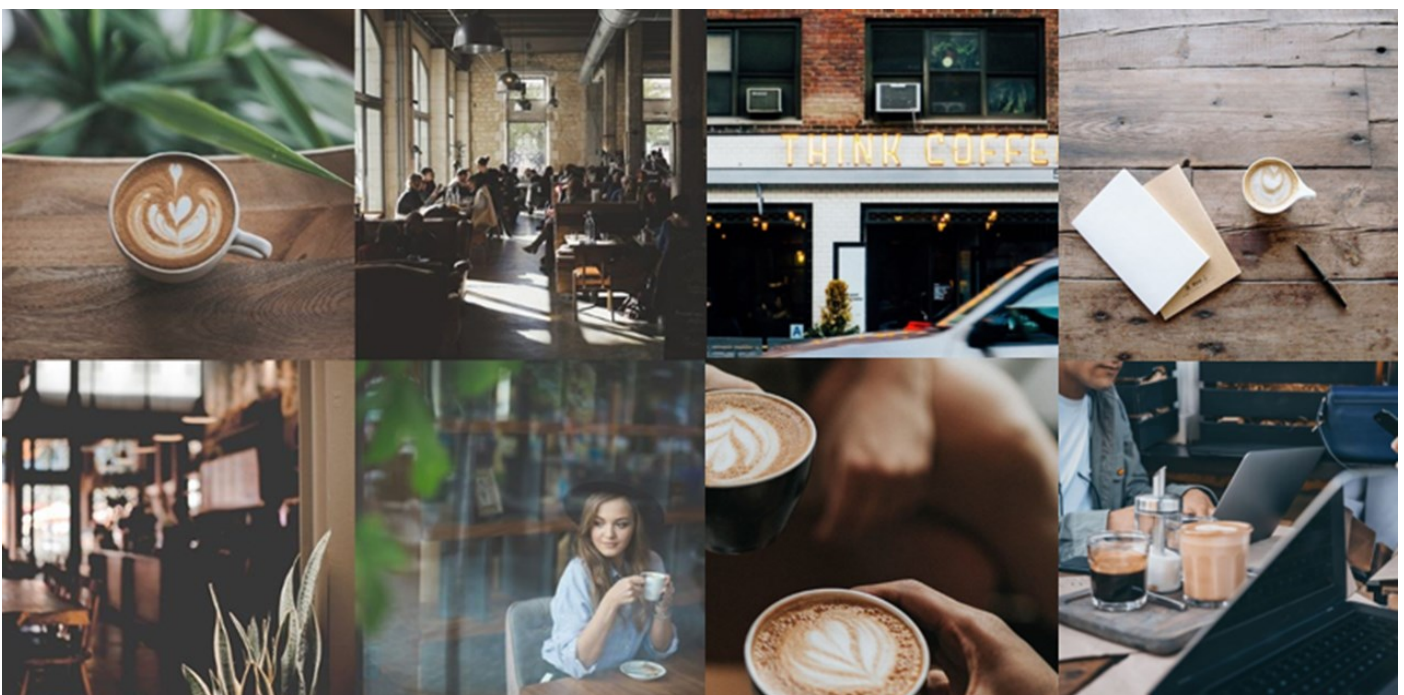
A compra da Gaggia em 1999 reforçou a vocação centrada no desenvolvimento da excelência italiana pelo café. Desde 2009, com a entrada da Philips, a Saeco situa-se como líder global capaz de satisfazer toda a oferta de máquinas de café.

A sinergia entre a Philips e a Saeco deu outro impulso ao desenvolvimento de tecnologias e de novas patentes.

Durante essa época foi criada a Divisão de "Vending & Professional" como unidade de produção autónoma orientada para o out of home, capaz de fornecer soluções do mais alto nível para o mercado Office Coffee Service, Ho.Re.Ca. e de distribuição automática.

Em 2017 a Divisão Profissional Saeco passou a fazer parte do Grupo N&W Global Vending, o líder mundial em Vending, que no final do mesmo ano muda a marca para Grupo EVOCA.

Esta operação permitiu que a sociedade assumisse ainda mais um papel de protagonista no business mundial das máquinas de café profissionais com as marcas Saeco e Gaggia, verdadeiros ícones do "Made in Italy" graças à sua tecnologia, qualidade e elegância.



SE 50

SE50 a máquina do café profissional!

DESCRIÇÃO

SE 50 é a solução perfeita para locais de baixa o consumo e com o espaço reduzido. Tem uma forte estrutura de aço inoxidável sólido, fácil de limpar, e mantendo sempre aquecido a unidade de preparação graças à tecnologia “triple thermoblock”: 3 caldeiras independentes para os circuitos de café, água e vapor.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Desempenho profissional, máquina compacta, forte e de longa duração, com um corpo de aço inoxidável sólido; além do Dispensador aquecido, para manter a temperatura ideal e sempre pronta; Três caldeiras termobloco e um manômetro; Espresso simples ou duplo, cuja quantidade pode ser programada ou determinada manualmente com uma alavanca; Entrega simultânea de café e vapor; Display LCD que oferece a oportunidade de ajustar o dispensador de café e gestão dos ciclos de limpeza e descalcificação;

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	SE50
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	280
Profundidade	mm	425
Altura	mm	477
Peso	Kg	20
Cor		Aço Inoxidavel
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220-230V / 50-60Hz
Potência	W	2600
Corrente absorvida	A	12
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Termobloco
Quantidade de Caldeiras	und	3 termobloco
Possui reservatório de água		Sim
Reservatório de água	Lt	2,5
Água quente		Termobloco
Abastecimento de água		Reservatorio Independente
Bomba de agua/vapor		Vibratória
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display lcd
Vaporizador		Sim
Botão		6 Botões
Economia de energia		Stand By
Filtro de café	Modelo/capacidade	Porta filtro
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim



TRANQUILO TRON

Alto rendimento num espaço reduzido.

DESCRIÇÃO

Feito de material resistente e não deformável (co-poliéster), com tela sensível ao toque para fácil programação. Possui regulação micrométrica da moagem de café com lingueta reguladora, além do novo sistema de expulsão para o café moído (sempre deixando a cavidade de moagem limpa quando o moedor de café suspende).

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

3 Seleções programáveis, capacidade do funil: 500g (1Kg opcional); motor com térmico proteção. Recipiente (/2Kg) de material inquebrável e não deformável (co-poliéster) com sistema de fecho rápido e autonivelante ao lado do moinho de café. Regulação micrométrica da moagem de café com lingueta reguladora.

Novo sistema de expulsão para o café moído (sempre deixando a cavidade de moagem limpa quando o moedor de café suspende). Corpo feito de material anti-riscos, em uma única peça (menos vibrações, mais robustez) com sistema de ventilação (entrada e saída de ar interno).



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	TRANQUILO TRON
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	170
Profundidade	mm	340
Altura	mm	410
Peso	Kg	8
Cor		Preto
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220-230V / 50-60Hz
Potência	W	270
Corrente absorvida	A	2
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		1
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Botão de dosagem		3 botões (1 xícara, 2 xícaras e contínuo)
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Configuração do moedor		laminas paralelas em aço temperado

M 50

Alto rendimento num espaço reduzido.

DESCRIÇÃO

O moedor de dosagem M50 é o acessório ideal para a máquina de café profissional SE 50: possui um design moderno com luzes LED, uma estrutura de aço inoxidável resistente e pode garantir alto desempenho em um espaço pequeno.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Recipiente para grãos (450 g) facilmente removível sem necessidade ser esvaziado; Tamanho do grão ajustável em 30 posições, facilmente acessível através do disco frontal; Área de distribuição metálica de 58 e 50 mm com iluminação LED e liberação eletrônica.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	M50
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	150
Profundidade	mm	240
Altura	mm	420
Peso	Kg	3,2
Cor		Aço Inoxidável
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220-230V / 50-60Hz
Potência	W	120-140
Corrente absorvida	A	1
Dosador (não automático)		contínuo
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		450

MAGIC

Café e estilo.

DESCRIÇÃO

Magic representa a mais recente evolução das máquinas de café da Saeco Professional. Possui novas formas, totalmente redesenhadas, e desempenho no topo de sua categoria em em termos de qualidade e variedade de bebidas. Detalhes sofisticados fazem da Magic uma “necessidade” desejável para qualquer escritório de alto nível.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Unidade de café variável de 8,5 a 15 g, Tela sensível ao toque de 7", Espumador de leite embutido silencioso com sistema de limpeza patenteado, Unidade combinada de dispensador de café, leite e água, Compatível com protocolo MDB para sistemas de pagamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	MAGIC
Modelo		M1
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	280
Profundidade	mm	481
Altura	mm	470
Peso	Kg	14,8
Cor		Prata com detalhes em preto brilhante
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	1900
Corrente absorvida	A	8,6
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Circuito duplo (na versão M1 e M2)
Quantidade de Caldeiras	und	2 (versão M2 e M1)
Possui reservatório de água		sim
Reservatório de água	Lt	2,5 (M1) e 4 (M2)
Água quente		Sim
Abastecimento de água		Reservatorio Independente
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	0,6 (M1) e 1,2 (M2)
Recipiente borra de café	borra	30 no máximo
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Tela Touch Screen
Vaporizador		Não
Botão		Tela Touch Screen
Economia de energia		Sim
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Capuccinador		Sim
Moedor de café		laminas conicas de aço
Configuração do moedor		manual, 8 niveis
Ajuste de aroma de café		eletrônico de 8,5 a 15 g, 4 etapas
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim
Dispensação simultânea de 2 xícaras de capuccino		Sim
Dispensação simultânea de 2 copos de latte macchiato		Sim



EVoca BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.

Rua Cerro Corá, 2178 –Vila Romana – São Paulo – 05061-400

Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

ROYAL

Uma nova visão de design.

DESCRIÇÃO

Um design arrojado. Uma imagem elegante. Componentes funcionais e profissionais. Uma interface capacitiva com imagens fotorrealistas e com display iconográfico facilitam a escolha das bebidas e conferem um estilo futurista à máquina. Alto desempenho e aparência de alta tecnologia.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Disponível em três versões, OTC, Plus e Black, Royal tem todas as funções que você precisa para fazer sua pausa para o café ainda mais agradável. Os três modelos dispensam café e água quente. O versão Plus também possui uma varinha de vapor independente equipado com um batedor de leite automático, enquanto a versão OTC tem tudo que você precisa para gerenciar leite fresco automaticamente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	ROYAL		
		OTC SAECO	PLUS SAECO	BLACK SAECO
MEDIDAS E PESO				
Largura	mm	280	280	280
Profundidade	mm	460	460	460
Altura	mm	398	398	398
Peso	Kg	10	10	10
Cor		Preto fosco	Preto fosco	Preto fosco
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS				
Tensão/Frequência	V/Hz	220v-60Hz	220v-60Hz	220v-60Hz
Potência	W	1400	1400	1400
Corrente absorvida	A	7	7	7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS				
Sistema Térmico		Circuito único	Circuito único	Circuito único
Quantidade de Caldeiras	und	1	1	1
Possui reservatório de água		Sim	Sim	Sim
Reservatório de água	Lt	2,5	2,5	2,5
Água quente		Independente	Independente	Independente
Abastecimento de água		Reservatorio Independente	Reservatorio Independente	Reservatorio Independente
CAPACIDADES				
Recipiente café em grãos		600	600	600
Recipiente borra de café		18	18	18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
Display		Tela Touch Screen	Tela Touch Screen	Tela Touch Screen
Botão		Tela Touch Screen	Tela Touch Screen	Tela Touch Screen
Economia de energia		Acionamento/controlado por software	Acionamento/controlado por software	Acionamento/controlado por software
Possibilidade de instalar cappucinador		sim	Não	Não

ROYAL

MÁQUINA	MEDIDAS	ROYAL		
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES				
Capuccinador		Sim	Semi - Automatica	n/a
Moedor de café		Com laminas conicas	Com laminas conicas	Com laminas conicas
Configuração do moedor		Ajuste manual - 8	Ajuste manual - 8	Ajuste manual - 8
Ajuste de aroma de café		Sim	Sim	Sim
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim	Sim	Sim
Dispensação simultânea de 2 xícaras de cappuccino		Sim	Sim	n/a
Dispensação simultânea de 2 copos de latte		Sim	Sim	n/a

AULIKA EVO

Compartilhando prazer.

DESCRIÇÃO

Aulika Evo é moderna e social. É um foco de atração para quem aproveita o coffee break não apenas como um momento de descontração, mas também como uma oportunidade para um bate-papo descontraído e para compartilhar suas ideias e sentimentos com colegas e amigos.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Fornecer as características técnicas necessárias para uso contínuo, garantindo sempre uma perfeita distribuição, do espresso ao café longo, e do cappuccino ao latte macchiato. A grande capacidade da água e do café recipientes, as bebidas lácteas de um toque em as versões Focus e Top, esta última também inclui uma função de leite de alta velocidade que acelera tempo de preparação, todos garantem confiabilidade desempenho mesmo em locais com alta diária consumo.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	AULIKA EVO
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	334
Profundidade	mm	452
Altura	mm	574
Peso	Kg	22
Cor		Preto
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v - 60Hz
Potência	W	1400
Corrente absorvida	A	7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Circuito único
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		sim
Reservatório de água	Lt	4
Água quente	sim	Independente
Abastecimento de água	sim	Reservatorio Independente
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	1
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display	sim	Visor grafico
Botão	sim	Teclado touch capacitivo
Filtro de café	Modelo/ capacidade	Grupo Café 6 –10Gr (6 níveis)
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café	sim	Com laminas conicas de aço
Configuração do moedor	sim	7 níveis de moagem
Dispensação simultânea de 2 xícaras	sim	Com ajuste de volume de agua
Coletor de borras	sim	40 no máximo



AREA

Tecnologia revestida pelo design italiano.

DESCRIÇÃO

Area é máquina essencial para o seu espaço de trabalho: um lugar onde a estética e a praticidade se fundem. Formas simples com acabamentos de alta qualidade, desde a tela ampla até os ícones iluminados. No interior, está equipado com a tecnologia sólida que sempre foi o ponto forte das máquinas de café profissionais Saeco. Area é a máquina de café cápsula profissional perfeita para todos os locais de trabalho, dos escritórios ao mercado B2B.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

As linhas medidas e o estilo do seu acabamento ficam nítidos mesmo em os mínimos detalhes. O seu acabamento cromado, a elevada qualidade dos seus materiais, a ampla e interface de usuário moderna com ícones e tela fáceis de usar são o resultado de anos de experiência na área de café profissional máquinas. Graças aos ícones retroiluminados que garantem uma utilização intuitiva do máquina, é possível preparar até 8 seleções diretas diferentes bebidas facilmente. Simplicidade e desempenho, para um produto sempre de alta qualidade.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	AREA
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	280
Profundidade	mm	480
Altura	mm	380
Peso	Kg	9
Cor		Preto
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v - 60Hz
Potência	W	1300
Corrente absorvida	A	7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Circuito único
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		Sim
Reservatório de água	Lt	4
Água quente	sim	Independente
Abastecimento de água	sim	Reservatorio Independente
CAPACIDADES		
Recipiente borra de café	sim	40 capsulas LAVAZZA BLUE - 50 capsulas NESPRESSO
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display	sim	Visor grafico
Botão	sim	Teclado touch capacitivo
Filtro de café	Modelo/ capacidade	Grupo de infusão
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Dispensação simultânea de 2 xícaras de café		Sim



IPERAUTOMÁTICA

Premium, assim como você!

DESCRIÇÃO

A IperAutomatica renova-se e torna-se Premium: com os novos componentes e o novo restyling é ainda mais eficiente e atraente do que antes. Novos componentes para gestão de produtos solúveis, novos recipientes e novo misturador. Novo teclado e acabamento brilhante que lhe conferem um visual moderno e luminoso, características que o refinam em tecnologia e beleza e que o tornam ainda mais um companheiro de trabalho essencial.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

As linhas limpas e essenciais do IperAutomatica Premium combinam bem tanto com ambientes minimalistas como com os contextos arquitetônicos mais sofisticados dos espaços de trabalho modernos. A máquina adapta-se perfeitamente a pequenos espaços graças às suas dimensões compactas e é extremamente versátil, pois pode distribuir até 8 bebidas diferentes à base de grãos de café e 2 produtos solúveis.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MÁQUINA	MEDIDAS	IPERAUTOMÁTICA
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	346
Profundidade	mm	542
Altura	mm	547
Altura com a porta aberta		860
Peso	Kg	31,5
Cor		Preto
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v - 60Hz
Potência	W	1550
Corrente absorvida	A	7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	300cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água de dejetos	Lt	1
Reservatório de água	Lt	4
Água quente	sim	Independente
Abastecimento de água	sim	Reservatorio de 4 litros
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	1
Contenedores Solúveis	kg	0,35 leite e 0,9 chocolate
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Visor grafico
Botão		Teclado membrana
Economia de energia		Sim
Filtro de café	Modelo/ capacidade	Grupo de infusão
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moinho interno
Configuração do moedor		9 níveis



Phedra Evo

Projetado pela paixão.

DESCRIÇÃO

Perfeito para ambientes de estilo minimalista, em locais de trabalho com linhas limpas e simples, e sempre com amor pelo café, aquele de alta qualidade. Phedra Evo foi pensado para aqueles momentos especiais que fazem dos coffee breaks no escritório uma oportunidade de descontrair e relaxar. Paixão pelo trabalho árduo e desejo natural de obter sempre o melhor.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Phedra Evo é a mistura perfeita de soluções inovadoras e design atraente. Conexão de fornecimento de água e / ou tanque de água interno (removível). Sua interface pode ser facilmente personalizada, modificando as etiquetas de bebidas e os gráficos frontais, e a área de distribuição é amplamente iluminada com tecnologia de iluminação LED.

A grade do suporte de copos pode ser posicionada em diferentes alturas, dependendo do copo usado ou da bebida desejada: 89 mm para copos pequenos, 109 mm para copos médios ou copos de papel (8 oz), 185 mm para garrafas térmicas ou jarras.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	PHEDRA EVO
Modelo		-
Marca		SAECO
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	393
Profundidade	mm	508
Altura	mm	695
Altura com a porta aberta		1.200
Peso	Kg	36,5
Cor		Preto
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220v - 60Hz
Potência	W	1550
Corrente absorvida	A	7
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	300cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Água quente		Válvula solenoide de água quente
Abastecimento de água		Hidrico - Galão
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos	kg	1
Contentores Solúveis	kg	0,65 leite / 1,75 chocolate /1,5 chá
Recipiente borra de café	borras	50
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Visor grafico
Botão		Teclado membrana
Economia de energia		Sim
Filtro de café	Modelo/ capacidade	Grupo de infusão
OUTRAS ESPECIFICAÇÕES		
Moedor de café		Moinho interno
Configuração do moedor		9 níveis



WITTENBORG

A marca Wittenborg é conhecida pelas suas máquinas de mesa confiáveis e de alta qualidade, com um design distintamente escandinavo. Os valores clássicos escandinavos garantem produtos premium com altos níveis de personalização.

A gama é notável pela sua inconfundível semelhança familiar. Ele oferece uma variedade de tecnologias, desde interfaces de usuário com tela sensível ao toque até bebidas frescas, grãos e xícaras de café.

Todas as máquinas Wittenborg oferecem uma ampla variedade de seleções e opções de bebidas, que são facilmente preparadas – graças à facilidade de uso das máquinas. A marca representa excelente qualidade, inovação e design – e todas as máquinas Wittenborg são “projetadas para durar”!

A Wittenborg tem uma história longa e emocionante. Tudo começou em 1924, quando um encanador dinamarquês chamado Alexander Wittenborg fundou uma empresa em Odense e a chamou de Wittenborgs Automatfabriker. Nesse mesmo ano, produziu sua primeira máquina de venda automática de alimentos, e foi nisso que a empresa se especializou até a década de 1960, quando começou a produção de máquinas de bebidas quentes.

Durante muitos anos, Wittenborg foi uma empresa familiar, mas na década de 1980 foi vendida. No ano 2000, Wittenborg tornou-se parte do N&W Global Vending Group. A fábrica em Odense fechou em 2010 e a produção foi transferida para a sede da N&W em Valbrembo, Itália.

Hoje, Wittenborg faz parte do Grupo Evoca e a organização nórdica é composta por 35 pessoas, com sede em Odense e na Suécia. A marca Wittenborg continua forte como sempre – e tal como quando Alexander Wittenborg começou, a marca representa excelente qualidade, inovação e design.



95

Design e sabor!

DESCRIÇÃO

A Wittenborg tem o orgulho de oferecer uma nova máquina de café semiautomática para locais onde o design da máquina é tão importante quanto o sabor do café.

95 é uma máquina compacta e repleta de excelentes recursos. Seu design elegante inclui um teclado capacitivo e um amplo display gráfico multicolor. Prepara bebidas à base de café espresso e fresco de alta qualidade, tornando-se o foco ideal para um delicioso coffee break.

DESTAQUES E DIFERENCIAIS

Teclado capacitivo com botões claramente identificados; seleções diretas ou bebidas personalizáveis graças à opção de pré-seleção; visor gráfico multicolorido de 4,3" para mostrar fotos e vídeos; luzes LED na copa e pontos de entrega separados com sensores eletrônicos para evitar contaminação cruzada e para uma melhor experiência do usuário; grãos visíveis ou café moído; Recipiente instantâneo extra opcional para ampliar a oferta de bebidas.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA	MEDIDAS	WITTENBORG
Modelo		W95
Marca		WITTENBORG
MEDIDAS E PESO		
Largura	mm	380
Profundidade	mm	460
Altura	mm	875
Peso	Kg	54
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
Tensão/Frequência	V/Hz	220V - 60Hz
Potência	W	2300
Corrente absorvida	A	10,5
ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS		
Sistema Térmico		Controle por Software(Sonda)
Capacidade da caldeira	Lt	800cc
Quantidade de Caldeiras	und	1
Possui reservatório de água		1
Reservatório de água	Lt	0,5
Água quente		Controle/Acionamento por Software
Abastecimento de água		Hidrico - Galão (bomba auxiliar)
CAPACIDADES		
Recipiente café em grãos		3
Contenedores Solúveis		2 recipientes (CAFÉ E SOLUVEL)
Recipiente borra de café		150 (7g)
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Display		Display grafico de 4.5" multicolor
Botão		Teclado capacitivo 10 botoes
Economia de energia		Acionamento/controle feito por software
Filtro de café	Modelo/capacidade	Espresso Z4000 ES/FB

EVOCA BRAZIL COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA.

Rua Cerro Corá, 2178 –Vila Romana – São Paulo – 05061-400

Tel: 55 11 4195 3776 - www.evocagroup.com

EVOCA
G R O U P