



Necta

EVOCA S.p.A.
Via Roma, 24 | 24030 Valbrembo (BG), Italia | Tel. +39 035 606 111
necta.evocagroup.com



BARISTA 300 CON TECNOLOGIA SOTTOVUOTO

L'aroma perfetto ogni giorno

Necta



L'aroma perfetto, ogni giorno

enjoy
your
moment

La Table Top progettata per preservare la freschezza e l'aroma del caffè, garantendo una qualità costante e valorizzando ogni tazza



Caratteristiche distintive del prodotto

Applicazione versatile

- Può essere posizionata su mobiletto o abbinata a Gusto 6 Mini, garantendo un'integrazione perfetta.
- Ideale per piccoli uffici, spazi di coworking, negozi di alimentari, saloni di bellezza, officine e concessionarie.

Tecnologia Vacuum

- Grazie al sistema sottovuoto Necta, il caffè mantiene un corpo più ricco, minore acidità e un aroma intenso fino a 14 giorni dopo il riempimento, superando le tradizionali tramogge per caffè.
- I chicchi di caffè a vista valorizzano la qualità premium, offrendo al consumatore un'esperienza autentica e coinvolgente.

Valori generali della linea Barista

Prestazioni garantite

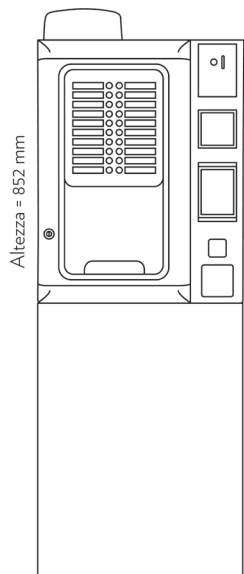
- Affidabilità comprovata e ampiamente riconosciuta a livello mondiale, che rende Necta una scelta di fiducia per gli operatori attenti alla qualità.
- La qualità in tazza è eccezionale, grazie al nostro infusore brevettato Z4000, in grado di soddisfare tutti i gusti.

Eccellenza sostenibile

- Realizzata con plastiche bio-circolari per la porta, fino al 96% di componenti riciclabili, circuito idraulico 100% lead-free e caldaia in acciaio inossidabile.
- Riferimento del segmento Autocoffee, con classe energetica A certificata secondo gli standard EVA-EMP.
- Le certificazioni ESG di riferimento nel settore confermano la leadership di Evoca nella sostenibilità.
- Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'uso della tazza personale, la regolazione dello zucchero a zero di default e l'opzione per escludere l'erogazione della paletta (CAM).



Dati tecnici e dimensioni



- 230 V
- 50 Hz
- 1950 W
- Caldaia: 1x0.5 L
- Rete idrica :3/4" BSP [15 mm]
- USB / LAN / Wi-Fi / BT (versione Touch)
- Peso 70 kg



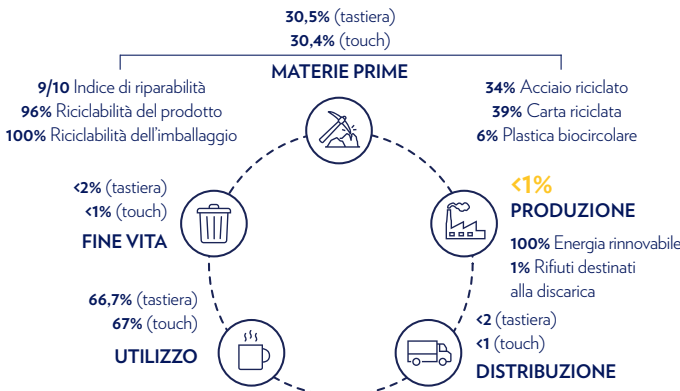
Specifiche

- Tecnologia Sottovuoto
- Gruppo caffè Z4000 con camera di infusione da 6,5-8 gr
- Circuito idraulico 100% lead free
- Capacità bicchieri: 300
- Capacità caffè in grani: 1.8 kg
- Mixer e dosatori a velocità variabile a 24 V
- Fino a 5 contenitori per solubili
- Regolazione automatica delle macine
- Due versioni disponibili:
 - Touch-screen full HD da 13.3" di tipo industriale
 - Tastiera capacitiva con 20 tasti selezione

Scorecard carbonio

Impronta di carbonio

- Per anno: 180 kgCO₂eq (tastiera) / 200 kgCO₂eq (touch)
- Cradle to cradle: 1,625 kgCO₂eq (tastiera) / 1,800 kgCO₂eq (touch)



Per maggiori informazioni sulla
sostenibilità in Evoca



Efficienza energetica (classe A)

Tastiera

ENERGY CONSUMPTION

More efficient	
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Less efficient	
Total energy consumption according to test results within 24 hours	164 Wh/L
Energy consumption in Idle mode	926,4 Wh/24h
Drink volume	100 ml

Touch

ENERGY CONSUMPTION

More efficient	
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Less efficient	
Total energy consumption according to test results within 24 hours	172 Wh/L
Energy consumption in Idle mode	1092 Wh/24h
Drink volume	100 ml