

Cuestión de experiencia.

Desde hace muchos años N&W desarrolla y produce dispensadores automáticos de bebidas tanto para el sector hostelero como para el de la restauración, estando presente en más de 100 países. Este liderazgo en el mercado se ha alcanzado y consolidado gracias a un constante esfuerzo en investigación y desarrollo, y es el resultado de muchos años de experiencia técnica y productiva, junto a una evidente aptitud en la innovación y el diseño.

Los productos N&W están realizados a través de procesos aprobados por dos normas internacionalmente reconocidas, una por la calidad - UNI EN ISO 9001:2000 - por las fábricas y almacenes de Valbrembo, Mozzo y Odense; y otra por el medio ambiente - UNI EN ISO 14001 - Valbrembo y Mozzo.

N&W está comprometida a proveer al mercado con productos de alta calidad de primera clase; una certificación de la calidad para todas sus plantas subraya este importante compromiso.

En lo que se refiere al medio ambiente, N&W presta desde siempre una especial atención a productos y procesos y se esfuerza continuamente para minimizar el impacto ambiental.

Otra importante certificación conseguida por N&W está suministrada por IMQ, Istituto Italiano del Marchio di Qualità (Istituto Italiano de la Marca de Calidad).

Esta certificación confirma el cumplimiento por parte de todos los productos N&W con las normas correspondientes a la seguridad de los aparatos eléctricos de uso domestico y con las normas para los distribuidores comerciales.



N&W GLOBAL VENDING SPAIN, S.L.
 Avda. de Suiza, 11-13
 28821 Coslada (Madrid)
 Tfno. (91) 277 4400 • Fax (91) 277 4410
www.nwglobalvending.es

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
 Via Roma 24 • 24030 Valbrembo (BG)
 Tel. +39 035 606111 • Fax + 39 035 606464

www.nwglobalvending.it



L252E3

N&W Global Vending se reserva el derecho de realizar modificaciones sin aviso previo.





Koro – una cuestión de estilo

La mejor manera para saborear una buena taza de café es cerrar los ojos, inhalar, y concentrarse en su aroma. todo eso es parte del rito de tomar café. Todos los días, en el trabajo, en el tiempo libre, se encuentra siempre el momento justo para concederse este pequeño gran placer.

El dispensador Koro nace como resultado de la tecnología y de la gran experiencia Necta.

Líneas suaves y actuales, la Koro ofrece el clásico y elegante diseño italiano, la estética de la máquina ofrece una excelente relación calidad-precio, pero siendo técnicamente superior.

La Koro es extraordinariamente compacta y fiable, debido al uso de componentes de la más alta calidad, que normalmente se utilizan en dispensadores que apoyan un volumen de trabajo mucho mayor.



Gracias a sus características y a su fácil manejo, la Koro es ideal para emplazamientos medianos, tales como oficinas, salas de reuniones, tiendas, estudios profesionales, cafeterías, pequeños restaurantes.



Tecnología superior para satisfacer cada necesidad

Si estas buscando estilo y sofisticación, la Koro es la respuesta. Gracias a las diferentes tecnologías para la preparación de bebidas, la Koro representa la solución ideal para una bebida caliente de servicios de alta calidad, con un menú capaz de satisfacer todos los gustos.



Exprés

Gracias al grupo de café patentado, el dosificador volumétrico y la perfecta extracción, de acuerdo a los parámetros del mejor expreso italiano, la Koro ofrece un excelente café y bebidas mixtas, incluyendo un maravilloso capuchino.

Capuchinador (interno opcional)

Prepara automáticamente capuchinos exquisitos a través de la acción combinada de vapor y aire.

Solo con presionar un botón se pueden conseguir bebidas preparadas con leche fresca, como capuchino, café cortado o café con leche.



Instant

Los mezcladores producen bebidas de alta calidad con una buena emulsión y una crema perfecta.



Simple y con estilo

Estilo y sencillez son sinónimos, su facilidad de uso se ha reducido a una visualización simple y a botones bien colocados, dirigiendo al usuario en la elección de sus bebidas preferidas. La Koro dispone de una amplia selección de menús y puede ofrecer hasta ocho diferentes bebidas. La Koro es increíblemente pequeña y ligera, por esa misma razón es fácil de desplazar.

Fácil mantenimiento y limpieza

El sistema de limpieza y mantenimiento de la Koro es la simplicidad en sí. La optimización de las partes del batidor (sólo tres componentes), la aspiración de polvo a través de un pequeño cajón habilitado, y la bandeja de residuos hacen las operaciones de limpieza rápidas y simples. Los batidores son fáciles de desmontar mediante el uso del sistema de colores verdes (piezas desmontables).

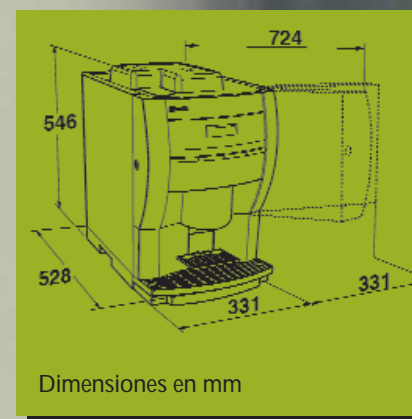
Accesorios

Está disponible una gama completa de accesorios con el fin de satisfacer todas las necesidades del cliente:

- Mueble de apoyo básico
- Mueble de apoyo equipado con bandeja para residuos sólidos y líquidos
- Mueble de apoyo super equipado con bandeja de residuos sólidos y líquidos, espirales para vasos y compartimiento para azúcar y paletinas
- Módulo de pago
- Módulo de vasos
- Módulo calienta tazas



Versión Exprés con capuchinador



Dimensiones en mm

Exprés

Selección de bebidas	Café Café largo Café cortado Café con leche Opción descafeinado Leche caliente Leche manchada Agua caliente
Producción por hora	87 selecciones (55 cc) 2,6 litros
Capacidad	Café en grano: 0,75 Kg Leche en polvo: 0,30 Kg
Caldera	0,3 litros
Depósito interno de agua	3,5 litros
Peso	27 kg

Versión Exprés



Versión Instant



Instant

Selección de bebidas	Café Café largo Café con leche Café cortado Capuchino Leche caliente Chocolate Agua caliente
Producción por hora	306 selecciones (30 cc) 9,2 litros
Capacidad	Café soluble: 0,25 Kg Leche en polvo: 0,30 Kg Chocolate: 0,65 Kg
Caldera	3,8 litros
Depósito interno de agua	6 litros
Peso	28 kg

