



Eine Frage der Erfahrung

Mit einer langen Erfahrung auf dem Ho.Re.Ca.-Sektor und dem Automaten Sektor, entwickelt, produziert und vertreibt N&W in über 80 Länder Automaten und Kaffeemaschinen. Diese konsolidierte Führungsposition verdankt das Unternehmen einem langjährigen Know-how in den Bereichen Entwicklung und industrielle Herstellung, die mit einer deutlichen Ausrichtung auf Innovation und Design einhergehen.

N&W besitzt zwei internationale Zertifizierungen für Qualitätsmanagement (UNI EN ISO 9001:2000) und Umweltmanagement (UNI EN ISO 14001). Die Zertifizierung der Qualitätsmanagementsysteme ist die Anerkennung der unternehmerischen Fähigkeiten einer Firma, die sich mit einer effizienten Verwaltung, geeigneten Instrumenten und angemessenen Kompetenzen ausgestattet hat. In Bezug auf die Umwelt hat N&W immer schon besondere Rücksicht auf Produkte und Herstellungsprozesse genommen, um die Umweltbelastung auf ein Mindestmaß zu reduzieren.

Eine weitere wichtige Zertifizierung von N&W betrifft das Produkt und wurde durch IMQ ausgestellt, dem Istituto Italiano del Marchio di Qualità. Diese Zertifizierung bestätigt den Necta Produkten die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen für elektrische Haushaltsgeräte, sowie die Normen für gewerblich genutzte Automaten.



N&W GLOBAL VENDING GmbH
Lochfeldstraße 28
76437 Rastatt
Tel. +49 (0)7222 9550 - Fax +49 (0)7222 955 105

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG)
Ph. +39 035 606 111 - Fax +39 035 606 464

www.n&wglobalvending.com



N&W

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



Konvivio. Die Gastronomie hat einen neuen Bezugspunkt



Ein nach allen Regeln der Kunst zubereiteter Espresso oder eine aromatische und dampfende Schokolade, eine heiße Milch oder einen Milchkaffee mit dichtem festen Schaum auf Knopfdruck. Die neue hochwertige Kaffeemaschine Konvivio kann alle Wünsche erfüllen.

Entstanden aus der technologischen Forschung und großen Erfahrung von Necta, dem anerkannten und geschätzten Hersteller innovativer Kaffeesysteme, ist Konvivio in mehreren Versionen erhältlich und bietet unterschiedliche Technologien – Espresso, Instant und Frischbrüh – wobei eine Vielzahl an Produkten, wie Bohnenkaffee, gemahlener Kaffee, löslicher Kaffee, Frischmilch und Schokolade verwendet werden.

Flexibilität und einfache Bedienung, sowie die hohe und schnelle Ausgabeleistung machen aus Konvivio die ideale Lösung für Restaurants, Hotels oder Bars, die große Getränkemengen ohne den Einsatz von Fachpersonal erfordern.



L287D00

Drei verschiedene Technologien, um exquisite Getränke zuzubereiten

Konvivo beinhaltet sämtliche Necta-Technologien, um einen einzigartigen und unverwechselbaren Genuss exzellenter, cremiger und aromatischer Heißgetränke zu bieten, die auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellen.

Espresso: Dank der Z3000V-Einheit bietet Konvivo, einen Espresso nach den Regeln der Kunst, sowie weitere hochwertige Heißgetränke aus Bohnenkaffee. Der Kaffee wird während der Auswahl gemahlen und die automatische Dosierung von Wasser und Kaffee gewährleistet dem Kunden ein Produkt mit intensivem Aroma, sowie eine gleichmäßige und hochwertige Qualität der Getränke.

Frischbrüh: Die Sigma-Einheit stellt heiße Getränke aus bereits gemahlenem Kaffee her, z.B. schwarzer Kaffee, wobei sich durch perfektes Brühen auch die feinsten Aromen entfalten.

Alle Geheimnisse der einfachen Anwendung

Dank der einfachen Handhabung kann Konvivo sowohl durch Kellner, als auch durch ungeübtes Personal bedient werden. Mit einem einfachen Tastendruck kann ein beliebiges Getränk zubereitet werden. Für einen Cappuccino oder einen Milchkaffee wird der integrierte Milchaufschäumer für Frischmilch verwendet, um automatisch immer ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Konvivo ist mit großen, leicht lesbaren Produktwahltasten ausgestattet. Die Kombination jeder Taste mit einer blauen LED unterstützt den Anwender bei einer schnellen Bedienung. Individuelle Informationen können auch auf dem großen blauen Display über den Wahltasten angezeigt werden. Die beweglichen Ausgabeköpfe ermöglichen einen extrem flexiblen Ausgabebereich, wodurch sowohl Tassen, als auch Kannen leicht positioniert werden können.

Ein reichhaltiges und umfassendes Menü

Konvivo bietet eine reichhaltige Auswahl an Getränken durch Verwendung eines breiten Produktspektrums: Bohnenkaffee, gemahlener Kaffee, löslicher Kaffee, Frischmilch und

Schokolade.

Mit bis zu 20 Wahlmöglichkeiten und einem leicht individualisierbaren Menü wird das Gerät allen Ansprüchen gerecht.

In der Espresso Version ermöglicht Konvivo den Einsatz von bis zu 3 Kaffeebehältern. Mit dem Milchaufschäumer werden alle milchbasierenden Getränke (Cappuccino, Latte Macchiato, Café au lait) zubereitet. Auf der Oberseite befindet sich eine Öffnung für die Eingabe von koffeinfreiem Kaffee.

Einfache Reinigung und Wartung

Auch für weniger fachkundige Anwender bietet Konvivo einen einfachen und schnellen Zugriff auf alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Komponenten, die regelmäßig gereinigt werden müssen.

Die große Türöffnung erlaubt Türöffnung erlaubt einen leichten Zugriff auf die Espresso- oder Frischbrüh-Einheiten sowie die Mischer der löslichen Produkte. Für eine einfache Reinigung sind diese Komponenten leicht herausnehmbar.

Die Kaffeesatzbehälter sind durch eine Tür hinter dem Ausgabebereich erreichbar.



FB + 2 ES + 2 IN

1 Sigma Frischbrüh-Einheit, 1 Z3000V Espresso-Einheit, 2 Behälter für lösliche Produkte (Schokolade), 2 Ausgabepunkte, Hotellerie-Service

Ausgabeprodukte:

FB Kaffee
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Café au lait
Schokolade
Heißwasser

Koffeinfreier Kaffee kann sowohl in löslicher Form, als auch als gemahlener Kaffee zubereitet werden, indem eine entsprechende Kaffeemenge durch eine auf der Oberseite des Geräts befindliche Öffnung direkt in die Espresso-Brühkammer gegeben wird.

Stundenproduktion:

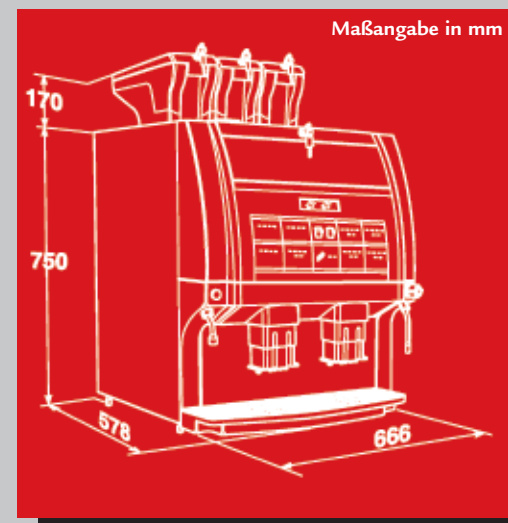
190 FB Kaffee (150 cc)
150 Espresso (mit Doppelausgabe)
72 Liter Heißwasser
200 Schokolade
120 Tassen Frischmilch

Fassungsvermögen Behälter:

Bohnenkaffee: 2 x 1,2 kg
FB Kaffee: 1,2 kg
Schokolade: 2 x 1,9 kg

Gewicht:

107 kg



2 ES + ES + 2 IN + CAPPUCCINATORE

2 Z3000V Espresso-Einheiten, 3 Kaffeebohnenbehälter, 2 Behälter für lösliche Produkte (Schokolade), 2 Ausgabepunkte, Hotellerie-Service

Ausgabeprodukte:

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Kaffee Creme
Café au lait
Schokolade
Heißwasser

Latte Macchiato, Café au lait und Cappuccino werden mit Frischmilch zubereitet. Koffeinfreier Kaffee kann zubereitet werden, indem eine entsprechende Kaffeemenge durch eine auf der Oberseite des Geräts befindliche Öffnung direkt in die Espresso-Brühkammer gegeben wird.

Stundenproduktion:

300 Kaffee (ES)
180 Schokolade
30 l Heißwasser in Portionen zu 500 ml
120 Tassen Frischmilch

Fassungsvermögen Behälter:

Bohnenkaffee: 3 x 1,2 kg
Schokolade: 2 x 1,9 kg

Gewicht:

107 kg



Zubehör

- Tassenwärmermodul
- Tassenwärmeraufsatz



Innenansicht Konvivo