

Necta Brio up

CARATTERISTICHE TECNICHE



Altezza: 750 mm

Altezza su mobiletto: 1560 mm

Larghezza: 410 mm

Profondità: 564 mm

Profondità porta aperta: 855 mm

Peso: 42 kg

Zucchero: erogato nel bicchiere

Zona di distribuzione: chiusa da sportello

Display: grafico

Brio up Espresso: (cod. 961060)

N° bicchieri: 300

N° contenitori: 6

N° selezioni: 12

N° palette: 255

Caldaia: 1 (ES 0.6L)

Prodotti Lt:

Caffè in grani: 4.9

Caffè decaffeinato: 2.4

Cioccolato: 2.4

Latte: 3

Tè al limone: 2

Stecchetto: 90mm

Bevande disponibili (layout standard):

- Zucchero - ; Zucchero +
- Caffè espresso
- Caffè lungo
- Caffè macchiato
- Caffè decaffeinato
- Cappuccino
- Cappuccino decaffeinato
- Cappuccino con cioccolato
- Cioccolato
- Latte
- Tè al limone
- Solo bicchiere

Espresso singolo, Gruppo caffè Z3000, 1 caldaia, selezione diretta, fino a 3 sistemi di pagamento, protocolli compatibili (EXE, MDB), statistiche e programmazione, Bluered.



ASSISTENZA VELOCE

Hai bisogno di aiuto?

Nell'era digitale capita sempre più spesso di interfacciarsi con un'assistenza clienti assente o inaffidabile. **Con Gourmet snervanti attese in linea e voci registrate saranno solo un lontano ricordo.** Non dovrai più preoccuparti se la macchina del caffè o il distributore automatico dell'ufficio non funziona: **con una semplice chiamata o una mail avrai subito assistenza VELOCE e AFFIDABILE.**

I nostri tecnici specializzati prenderanno in carico la richiesta e si occuperanno del problema nel minor tempo possibile così da garantirti, sempre e comunque, una pausa caffè gustosa e rilassante.

Per noi la soddisfazione del cliente è sempre al primo posto: per questo **abbiamo fatto della cortesia una parola d'ordine.**

Gourmet
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA



TORREFAZIONE GOURMET DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Via Massarenti 2, 40026 Imola (Bologna) Italia - tel: +39 0542 640621 - info@torrefazionegourmet.it - www.vending.torrefazionegourmet.coffee

