



### Une question d'expérience.

Fort de sa longue expérience à la fois dans le secteur de l'Ho.Re.Ca. et de la distribution automatique, N&W conçoit, produit et commercialise, dans plus de 80 pays, des machines à cafés et des distributeurs automatiques sous la marque Necta. Ce leadership a été obtenu et consolidé grâce à un savoir-faire acquis durant sa longue expérience industrielle et de recherche et développement, unie à une grande aptitude à l'innovation et au design.

N&W peut se vanter d'avoir obtenu deux certifications internationales relatives à ses systèmes de gestion pour la qualité (UNI EN ISO 9001:2000) et la protection de l'environnement (UNI EN ISO 14001).

La certification des systèmes de qualité constitue la reconnaissance des capacités d'organisation d'une société qui a su se doter d'une gestion efficace, d'instruments et de compétences adaptées. En ce qui concerne l'environnement, N&W cherche depuis toujours à employer les matériaux, les produits et les procédures garantissant le moindre impact.

Une ultérieure certification importante obtenue par N&W concerne celle des produits Necta fournie par l'IMQ (Istituto Italiano del Marchio di Qualità). Cette certification atteste la conformité de chaque produit de la gamme Necta aux normes de sécurité des appareils électriques d'usage domestique et aux normes concernant les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques destinés à la vente.



N&W GLOBAL VENDING S.A.S.  
 5, rue Georges Pompidou  
 Z.A. des Vingt Arpents  
 77990 Le Mesnil Amelot  
 Ph. +33 (0)1 60 54 68 88  
 Fax +33 (0)1 60 54 68 89

[n&wglobalvending.com](http://n&wglobalvending.com)



Ce document est établi à titre d'information et ne présente pas un caractère contractuel



### Konvivio. L'Ho.Re.Ca. a sa nouvelle référence

Le plaisir d'un café expresso fait selon les règles de l'art, un délicieux cappuccino avec une mousse dense et onctueuse ou un chocolat fumant et parfumé, il suffit de demander. Le nouveau Konvivio automatique offre une large gamme de boissons de grande qualité pour répondre à toutes vos attentes.

Fruit de la recherche technologique et de la grande expérience de Necta, marque reconnue et appréciée, Konvivio est disponible en plusieurs versions et propose différentes technologies - Espresso, Instantané et Fresh Brew - pour la préparation de boissons à base d'une vaste gamme d'ingrédients comme le café en grains, le café moulu, le café soluble, le lait liquide ou soluble et le chocolat.

D'une utilisation simple et flexible, d'une grande capacité et rapidité de distribution, il est la solution idéale pour les restaurants, les hôtels ou les bars nécessitant la distribution de grands volumes de boissons sans requérir un personnel expert.



L287F01

### Trois technologies pour la préparation de boissons excellentes.

Konvivio bénéficie de toutes les technologies Necta pour offrir le plaisir unique de goûter des boissons excellentes, crémeuses et riches en arômes, capables de satisfaire les palais les plus exigeants.

**Espresso** : grâce au groupe café Z3000, Konvivio offre un parfait café espresso et d'autres boissons à base de café en grains de qualité. La mouture du café à l'instant de la sélection ainsi que le dosage automatique du café et de l'eau garantissent une parfaite fraîcheur et une qualité constante des boissons.

**Fresh brew (café moulu)** : le groupe Sigma permet de réaliser, à partir de café préalablement moulu, des boissons plus longues, comme de grands cafés noirs, assurant une parfaite infusion et restituant tous les arômes, même les plus subtiles.

**Instantané** : grâce à l'utilisation d'un nouveau concept de bols mélangeurs, Konvivio offre des boissons crémeuses, à l'émulsion parfaite, comme le café, le cappuccino ou le chocolat.

### Tous les secrets de sa simplicité d'utilisation.

Konvivio est une machine très facile à utiliser même par du personnel non expert. Il est possible de distribuer tout type de boisson par la simple pression d'un bouton. Pour le café crème ou le cappuccino, outre le classique bec vapeur, il est possible d'utiliser le « cappuccinatore » pour le lait frais ou les bols mélangeurs pour le lait instantané, afin d'obtenir automatiquement un résultat toujours parfait.

Konvivio est doté d'un panneau de sélection ample et intuitif. Le nom de chaque boisson est clairement indiqué au-dessus des touches. De même, l'association d'un led de couleur bleue rend chaque touche de sélection plus visible pour l'utilisateur. Sur le large display placé juste au-dessus du panneau de sélection, des messages personnalisables destinés à l'utilisateur peuvent aussi être insérés. La mobilité des bacs de distribution donne une grande flexibilité d'utilisation à la zone de distribution, permettant un positionnement facile et rapide pour les tasses ou les carafes.

**Un menu riche et complet.** Konvivio offre un vaste choix de boissons utilisant une large gamme d'ingrédients : café en grains, café moulu, café soluble, lait frais ou soluble et chocolat.

Il peut offrir jusqu'à 20 sélections, mais le

menu est facilement personnalisable afin de s'adapter à toutes les demandes. Konvivio permet d'utiliser jusqu'à trois bacs de café en grains ainsi qu'une trappe pour la réalisation de café décaféiné à base de café moulu.

### Simplicité de nettoyage et d'entretien.

Konvivio offre un accès simple et immédiat à tous les composants en contact avec des produits alimentaires, qui requièrent donc d'être régulièrement nettoyés, et cela même par des utilisateurs non experts. L'ample ouverture de la porte permet un accès facile aux groupes Espresso, Fresh brew et aux bols mélangeurs des produits solubles. Tous ces composants sont ensuite rapidement extractibles, sans l'utilisation d'outils, pour pouvoir être nettoyés. Les réceptacles des résidus de café sont facilement extractibles grâce au portillon placé derrière la zone de distribution.



## Konvivio est proposé en plusieurs configurations

### 2ES+FB+2IN+ bec vapeur et eau chaude

Un groupe Espresso équipé de deux bacs de café en grains - un groupe Fresh brew - deux bacs pour les produits solubles - deux points de distribution pour tasses et pichets - service en mode hôtellerie.

#### Boissons finies distribuées :

réalisées à base de un ou deux types de café en grains, de café moulu, de lait et de chocolat soluble.  
**café espresso (serré, long)**  
**café noir long**  
**café crème**  
**café au lait**  
**cappuccino**  
**chocolat**  
**lait chaud**

Les boissons café crème, café au lait et cappuccino peuvent aussi être réalisées avec du lait frais en associant le café espresso au lait monté au moyen du bec vapeur. De même, le bec d'eau chaude permet la réalisation de boissons comme le thé ou le café américain. Le café décaféiné peut être réalisé en versant un sachet de café moulu directement dans la chambre d'infusion du groupe espresso au moyen d'une trappe située au sommet de la machine.

#### Productivité horaire :

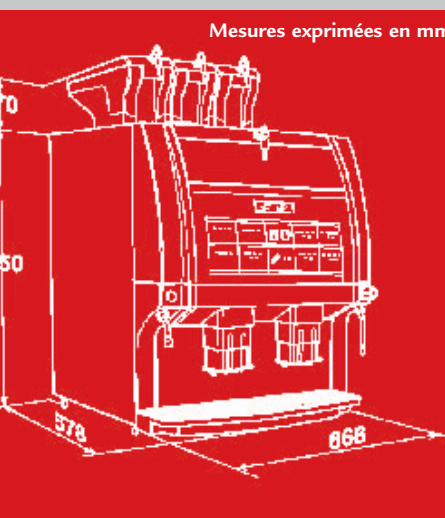
**150 cafés espresso**  
**190 cafés noirs longs (à base de café moulu)**  
**180 chocolats**  
**15 litres de lait frais monté**  
**72 litres d'eau chaude,**  
**distribués par pichets d'une capacité d'un demi-litre**

#### Capacité des bacs de produits :

Café en grains : 2 x 1,2 kg,  
Café moulu : 1,2 kg,  
Lait en poudre : 0,7 kg,  
Chocolat : 1,9 kg.



Vue Intérieure de Konvivio



Mesures exprimées en mm.

170  
750  
578  
668

Mesures exprimées en mm.

### 2ES+ES+2IN+ bec vapeur et eau chaude

Deux groupes espresso dont un équipé de deux bacs de café en grains - deux bacs de produits solubles - deux points de distribution pour tasses et pichets - service en mode hôtellerie.

#### Boissons finies distribuées :

**café espresso (serré, court, long)**  
**café crème**  
**café au lait**  
**cappuccino**  
**chocolat (petit et grand)**  
**lait chaud**

Les boissons café crème, café au lait et cappuccino peuvent aussi être réalisées avec du lait frais en associant le café espresso au lait monté au moyen du bec vapeur. De même, le bec d'eau chaude permet la réalisation de boissons comme le thé ou le café américain. Le café décaféiné peut être réalisé en versant un sachet de café moulu directement dans la chambre d'infusion du groupe espresso au moyen d'une trappe située au sommet de la machine.

#### Productivité horaire :

**300 espresso**  
**180 chocolats**  
**15 litres de lait frais monté**  
**30 litres d'eau chaude,**  
**distribués par pichets d'une**  
**capacité d'un demi-litre**

#### Capacité des bacs de produits :

Café en grains : 3 x 1,2 kg,  
Lait : 0,7 kg,  
Chocolat : 1,9 kg.



### Accessoires :

- chauffe-tasses latéral
- chauffe-tasses à apposer sur la machine
- kit auto alimentation (20 litres)

