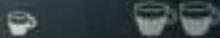


SCEGLIERE LA BEV

espresso



caffè lungo



caffè  
macchiato

cappuccino

latte  
macchiato

acqua  
calda

O

R

A





### **Koro – une note d'élégance**

*Pour apprécier véritablement une tasse de café fraîchement servie, nous vous suggérons de fermer les yeux, d'inhaler, d'avalier l'arôme puis de prendre du plaisir en goûtant votre café. Il s'agit là d'un rituel dans l'art de boire du café.*

*Au quotidien, pendant nos activités professionnelles ou notre temps libre, nous trouvons toujours le bon moment pour satisfaire ce savoureux petit plaisir.*

## **Accessoires**

- Socle super équipé (H 830 x L 410 x P 490 mm)
- Kit auto-alimentation 20 L
- Module système de paiement
- Chauffe-tasses
- Mini-frigo pour le lait



### **Technologie haut de gamme pour répondre à toutes les attentes**

Vous recherchez style et sophistication? Koro est votre solution. Grâce aux différentes technologies de préparation de boissons, Koro représente la solution idéale pour un service de boissons chaudes de grande qualité avec un menu permettant de satisfaire tous les goûts.



### **Espresso**

Grâce au groupe café breveté et à la parfaite extraction selon les paramètres du meilleur espresso italien, Koro offre un excellent café et de savoureuses boissons combinées, dont un merveilleux cappuccino.



Le groupe café chambre large permet de produire 1 ou 2 espresso en même temps.



### **New Cappuccinatore**

Aujourd'hui on dispose d'un système de Cappuccinatore intégré dans la machine avec une nouvelle chaudière inox (Système Venturi).

Il prépare automatiquement des parfaits cappuccinos via l'action combinée de la vapeur et de l'air.

L'effleurement d'une touche vous permet d'obtenir de délicieuses boissons à base de lait frais, telles que des cappuccinos, des cafés macchiato ou des cafés latte.



### **Instant**

Les mixeurs produisent une boisson exceptionnelle avec une belle émulsion et une crème parfaite.



## 2 Espresso Version autonome

**Boissons livrées** Café expresso  
Café double expresso  
Café long  
Café crème  
Café au lait  
Annulation Décaféiné  
Lait chaud  
Eau chaude

**Productivité horaire** 40 Cafés expresso

**Alimentation** 230 V 50 Hz (16A)

**Puissance** 1500 W

**Capacité des bacs** Café grains 750 gr  
Lait 300 gr ou  
Chocolat 650 gr

**Dimensions (H x L x P)** 550 x 330 x 520 mm

**Poids** 27 kg



## 2 Espresso Version réseau

**Boissons livrées** Café expresso  
Café double expresso  
Café long  
Café crème  
Café au lait  
Annulation Décaféiné  
Lait chaud  
Eau chaude

**Productivité horaire** 40 Cafés expresso

**Alimentation** 230 V 50 Hz (16A)

**Puissance** 1500 W

**Capacité des bacs** Café grains 750 gr  
Lait 300 gr ou  
Chocolat 650 gr

**Réservoir d'eau interne** 3,2 L

**Dimensions (H x L x P)** 550 x 330 x 520 mm

**Poids** 27 kg



## 2 Espresso + Cappuccinatore

**Boissons livrées** Café expresso  
Café double expresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Chocolat  
Lait chaud  
Café crème  
Eau chaude

**Productivité horaire** 50 Cappuccinos

**Alimentation** 230 V 50 Hz monophasé

**Puissance** 2850 W

**Chaudières** 600 cc Espresso  
500 cc Vapeur

**Capacité des bacs** Café grains 750 gr  
Chocolat 650 gr

**Dimensions (H x L x P)** 550 x 330 x 520 mm

**Poids** 28 kg



## Instant

**Boissons livrées** Café court  
Café long  
Cappuccino  
Café crème  
Café au lait  
Cacao  
Lait chaud  
Eau chaude

**Productivité horaire** 120 Cafés  
80 Cappuccinos  
150 Chocolats  
16 litres d'eau chaude

**Alimentation** 230 V 50 Hz monophasé

**Puissance** 2400 W

**Capacité des bacs** Café soluble 650 gr  
Lait 750 gr  
Chocolat 1.800 gr

**Dimensions (H x L x P)** 610 x 330 x 520 mm

**Poids** 30 kg



## Une affaire d'expérience.

Depuis de nombreuses années, N&W développe et produit des distributeurs automatiques de boissons pour les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de la restauration hors domicile et exporte dans plus de 100 pays. N&W a su acquérir et conserver sa suprématie sur le marché en investissant massivement dans la recherche et le développement. Associée à la passion de l'innovation et du design, cette suprématie est le fruit de plusieurs années d'expérience dans le domaine technique et la fabrication.

Les produits N&W sont développés et fabriqués par des procédés approuvés par deux normes reconnues sur le plan international à savoir, pour la qualité, UNI ISO 9001:2008, et pour l'environnement, UNI EN ISO 14001:2004. N&W s'engage à placer sur le marché des produits de première catégorie et la certification de toutes ses usines en termes de qualité souligne cet engagement important. En matière d'environnement, N&W a toujours été très attentif à l'impact écologique de ses produits et de ses procédés et s'efforce continuellement de le limiter au maximum.

L'IMQ, Istituto Italiano del Marchio di Qualità (Institut italien de certification qualité), a délivré une autre certification importante à N&W. Cette certification garantit que tous les produits N&W respectent les normes de sécurité des appareils ménagers ainsi que les normes de sécurité des distributeurs commerciaux.



N&W GLOBAL VENDING S.A.S.  
5, Rue Georges Pompidou · Z.A. des Vingts Arpents · 77990 Le Mesnil Amelot  
Tél. 01 60546888 · Fax 01 60546889

[www.nwglobalvending.fr](http://www.nwglobalvending.fr)

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.  
Via Roma 24 · 24030 Valbrembo (BG)  
Tél. +39 035 606111 · Fax + 39 035 606560



**N&W**