

Necta presenta SWING e con il rinnovo completo della sua gamma Impulse fa un grande balzo in avanti nella tecnologia.

Nuova tecnologia di refrigerazione, alta efficienza energetica e basso impatto ambientale, estrema flessibilità operativa, design pulito e luminoso: ecco le principali caratteristiche di SWING, la prima della nuova generazione di macchine Impulse a marchio Necta.

La migliore efficienza energetica e il miglior impatto ambientale

Valbrembo (Bergamo, Italia), 20 aprile 2021 - La riduzione del consumo energetico è un indicatore sempre più importante nel nostro settore, perché dal 1° marzo 2021 sono state introdotte nuove normative europee su Ecodesign ed Energy Labelling. Queste normative hanno definito nuove regole per misurare, classificare ed etichettare le macchine dal punto di vista dell'efficienza energetica.

Secondo l'European Vending Association, la nuova classificazione definita dalla Commissione Europea è stata progettata in modo tale che, al momento dell'introduzione, nessun distributore automatico potesse essere collocato in Classe A o Classe B, con l'obiettivo di stimolare l'innovazione tecnologica. In queste condizioni il nuovo distributore automatico SWING di Necta, conseguendo la classe C, diventa ad oggi la scelta migliore in termini di efficienza nelle prestazioni.

SWING è equipaggiato con un'unità refrigerante che utilizza l'R290, un gas naturale impiegato comunemente nella refrigerazione commerciale e domestica (condizionatori e frigoriferi).

Il gas R290 ha un elevato potere refrigerante che contribuisce a ridurre il consumo energetico della macchina. Grazie all'utilizzo di questo gas per l'unità refrigerante e al perfetto isolamento termico della cella, SWING permette un risparmio energetico fino al 70% rispetto ai modelli precedenti.

Con questa nuova tecnologia, Necta risponde con largo anticipo alla richiesta dell'Unione Europea, che mette al bando i dannosi gas HFC a partire dal primo gennaio 2022.

Il contributo del gas R290 al riscaldamento globale (secondo l'indicatore GWP) e il suo impatto sullo strato di ozono (secondo l'indicatore ODP) sono del tutto trascurabili rispetto alle precedenti tecnologie, che avevano un indicatore GWP oltre il 1000. L'impiego dell'R290 è anche completamente sicuro e non esistono limiti normativi di trasporto, stoccaggio o installazione in locazioni.

La nuova unità refrigerante R290 sarà presente anche sui nuovi distributori Necta TWIST e VIVACE, che verranno lanciati nei prossimi mesi, per soddisfare le richieste del segmento di mercato dei distributori a sei spirali.

Una grande flessibilità di utilizzo e configurazione

Grazie alle altissime performance del sistema di refrigerazione e d'isolamento è possibile configurare il distributore con layout interamente food (0-3 gradi) o stratificato con layout Tre in Uno con tre temperature (C&B, food and Snack) per una maggiore flessibilità e ampliamento dell'offerta, rispondendo così alle esigenze degli operatori che possono offrire il più ampio assortimento ai loro clienti.

I vassoi Visioshop opzionali, oltre a garantire una ulteriore flessibilità di configurazione e un migliore passaggio della luce, possono essere regolati per ospitare una grande varietà di packaging. L'utilizzo di almeno due vassoi Visioshop permette di creare una Bulky area dedicata ai prodotti di ampio ingombro come insalate o piatti pronti che, una volta erogati, possono essere facilmente prelevati nel vano ad apertura maggiorata. L'interno della cella bianco illuminato a Led permette un migliore visibilità dei prodotti.

L'utilizzo di V Flex, il sistema di posizionamento rapido delle guide che sostengono i vassoi, permette di creare in pochi minuti un layout che si adatta perfettamente alle caratteristiche del mix dell'offerta.

Inoltre, grazie a Breasy, l'app a marchio Newis (brand che raggruppa le soluzioni digitali e i sistemi di pagamento di Evoca Group), l'utente avrà anche la possibilità di vivere l'esperienza della pausa in modalità touchless, eliminando la necessità di toccare il distributore, con conseguenti benefici in termini di salute e sicurezza.

EVOCA Group è un leader mondiale nella produzione di macchine professionali per il caffè e uno dei principali operatori internazionali nei settori Ho.Re.Ca. e OCS. EVOCA commercializza i suoi prodotti attraverso dieci brand (Necta, Wittenborg, Saeco, Gaggia, Ducale, SGL, Newis, Cafecton, Visacrem and Futurmat), ognuno con la sua identità individuale ed altamente sinergici con la missione di EVOCA. Oggi EVOCA conta più di 10.000 clienti in oltre 140 Paesi in tutto il mondo. Con la sede in Italia (Valbrembo – Bergamo), EVOCA è presente a livello globale con 9 siti produttivi, 6 centri di ricerca e sviluppo e ha registrato oltre 600 brevetti.





Press Release

www.evocagroup.com

Ufficio Stampa EVOCA Group

Sangalli Marketing & Communications

Michela Sangalli – msangalli@sangallimc.it

Federico Maggioni – fmaggioni@sangallimc.it

Tel. 02-89056404

