



Opera

1. Highlights
2. Design und Benutzeroberfläche
3. Opera Reihe
4. Neue Technologien zur Getränkezubereitung
5. Kapazitäten und Konfigurationen
6. Elektronik
7. Reinigung und Wartung
8. Energieverbrauch und Umweltschutz
9. Zubehör



1. Highlights

Um sich Wettbewerbsvorteile zu sichern, benötigt der Operator einen kosteneffizienten Vendingautomaten mit der Fähigkeit, eine große Auswahl an Getränken mit hoher Qualität anzubieten. Um die Betriebskosten möglichst gering zu halten, sollten Wartungsmaßnahmen reduziert werden.

Deshalb braucht der Markt einen Automaten mit folgenden Eigenschaften:

- hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis
- optimale Getränkequalität
- große Auswahl an Getränken
- Hochleistungsausstattung zum attraktiven Preis
- einfache Wartung

Highlights

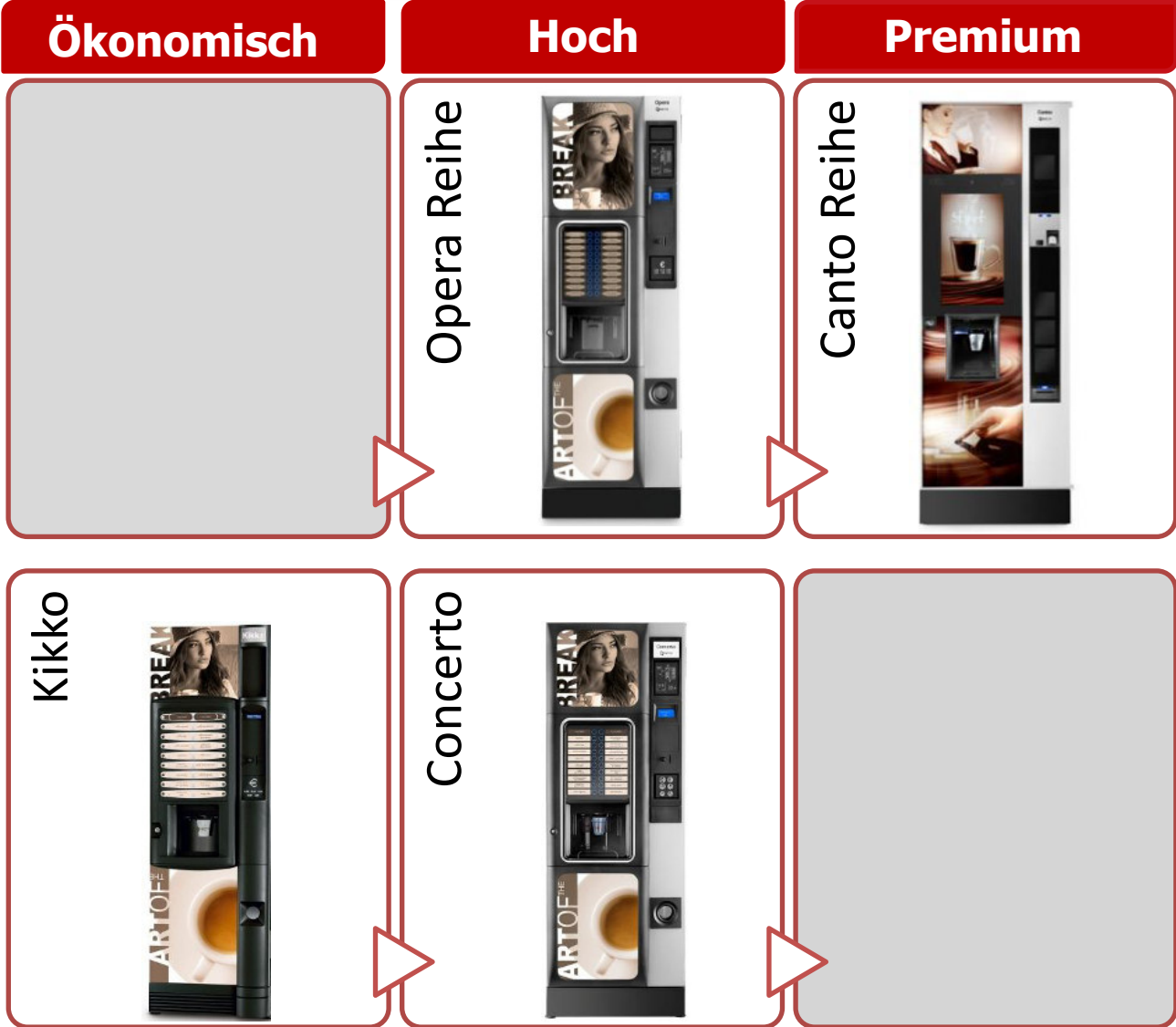


Opera – der neue Heißgetränkeautomat von N&W erfüllt alle geforderten Kriterien:

- exzellentes Preis-Leistungsverhältnis
- Spitzentechnologien für beste Service- und Qualitätsleistungen
- hohe Kapazität bei schlanker Größe
- große Auswahl an Getränken dank höherer Füllproduktkapazität
- patentiertes Z4000 Brühsystem und Instant-Technologie
- zuverlässige, leistungsstarke Komponenten mit geringem Wartungsbedarf



Positionierung





2. Design und Benutzeroberfläche

Opera hat ein elegantes und modernes Design:

- elegante Ästhetik mit zwei LED-hinterleuchteten Posterflächen
- zwei harmonische Bildmotive mit großer visueller Wirkung
- edler Rahmen mit Chromeffekt um das Bedienfeld (wie bei Concerto)
- LED-beleuchtete Auswahltasten und Produktschilder
- offener Ausgabebereich



Design

N&W

Höhe: 1.830 mm



Gewicht: ca. 127 kg



Tiefe mit geöffneter
Fronttür: 1.250 mm

Tiefe: 740 mm

Breite: 600 mm

Benutzeroberfläche

N&W

- berührungsempfindliche Tastatur mit 20 LED-hinterleuchteten Direktwahltasten (diese blinken bei Auswahl und während der Zubereitungszeit)
- gut lesbare, LED-hinterleuchtete Produktschilder
- großes Grafikdisplay 128 x 64 Pixel
- Möglichkeit bis zu drei Zahlungssysteme gleichzeitig zu installieren
- LED-beleuchteter Ausgabebereich
- Auswahl-, Zahlungs- und Ausgabebereich in behindertengerechter Höhe
- optionaler Münzeinwurf mit Edelstahlumrandung (Anti-Vandalismus)





3. Opera Reihe

Die Opera Reihe bietet verschiedene Versionen und Technologien als Antwort auf die Anforderungen eines sich ständig weiterentwickelnden Marktes:

- Opera Espresso
- Opera Instant
- Opera Frischbrüh





4. Neue Technologien zur Getränkezubereitung

Opera ist der neue Heißgetränkeautomat von Necta; seine zuverlässigen Technologien zur Getränkezubereitung wurden im Vorfeld ausführlich getestet und werden auf dem Markt geschätzt.

Einige wichtige Komponenten von Opera sind identisch mit den Concerto und Canto Modellen. Durch den Einsatz von bewährten, baugleichen Komponenten für verschiedene Modelle, kann der Operator Kosten einsparen: denn gleiche Bauteile bedeuten gleiche Ersatzteile und es ist weniger Schulungsaufwand für das technische Personal notwendig.

Im Folgenden werden die wichtigsten Neuerungen kurz erklärt.

Opera ES ist mit dem patentierten Necta Z4000 Espresso-Brüher ausgestattet. Die variable Brühkammer fasst 7 bis 15 g frisch gemahlene Kaffeebohnen.

Der Z4000 Brüher ist durch seine höhere Kapazität in der Brühkammer bis max. 15 g einzigartig in seiner Klasse und ein klarer Wettbewerbsvorteil.



Der Z4000 Brüher garantiert:

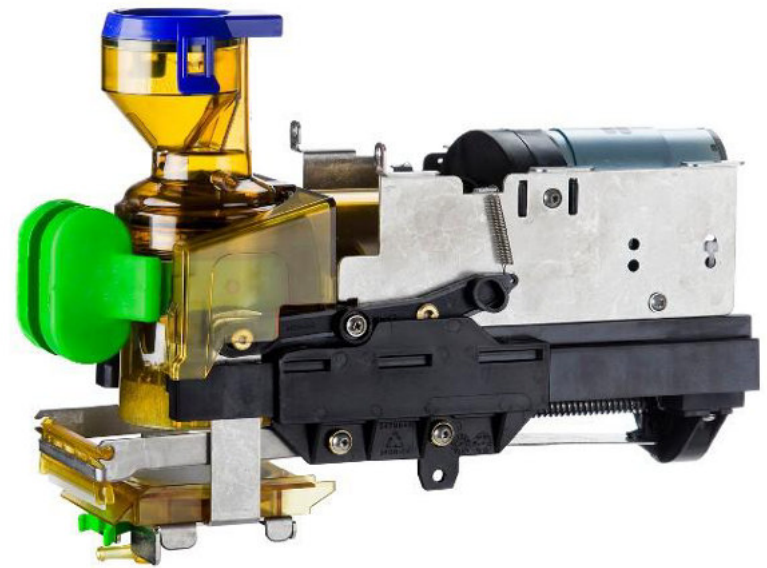
- + beste Kaffeequalität
- + exquisiten Geschmack
- + optimierte Ausgabezeit
- + hohe Zuverlässigkeit
- + beständige Konsistenz Tasse für Tasse



Neu ist auch das Mahlwerk mit Riemenantrieb (wie bei Canto).

Opera FB bietet die beste N&W-Technologie für frisch gebrühte Getränke. Der patentierte **Sigma Brüher** garantiert Spitzenleistungen und optimierte Ausgabezeiten:

- die Qualität ist immer ausgezeichnet
- die Sigma-Einheit hat kompakte Abmessungen und ist dank der Farbcodierung der Hauptelemente leicht zu reinigen und zu warten
- die Brühkammer ist getrennt von dem separaten Zylinder, wo der Druck durch die Wirkung eines beweglichen Kolbens erzeugt wird



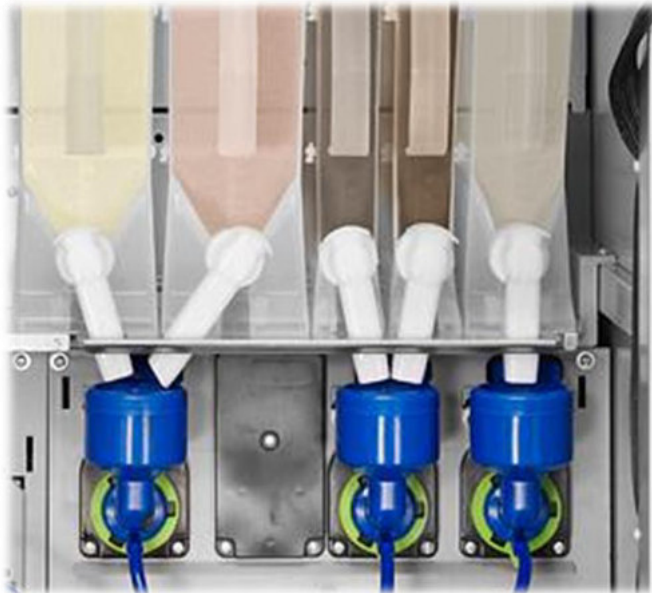
Opera FB ist die zuverlässige und wohlschmeckende Lösung für Liebhaber des Frischbrühkaffees:

- Geschmack und Optik sind dank des bewährten und zuverlässigen Sigma Brühsystems ausgezeichnet
- die Zeit bis zur Fertigstellung des gewählten Getränks ist sehr kurz



Opera Espresso

Mixer optimiert für
exzellente "kurze" Getränke
(kleine Dosierung).



Opera Instant und Frischbrüh

Mixer optimiert für
exzellente "lange" Getränke
(hohe Dosierung).



Edelstahlboiler

N&W

Opera Espresso ist mit einem 500 ml Edelstahlboiler ausgestattet, der den Energieverbrauch niedrig hält.

Opera Instant und Frischbrüh sind mit dem gleichen Brüher wie die Canto Reihe ausgestattet.



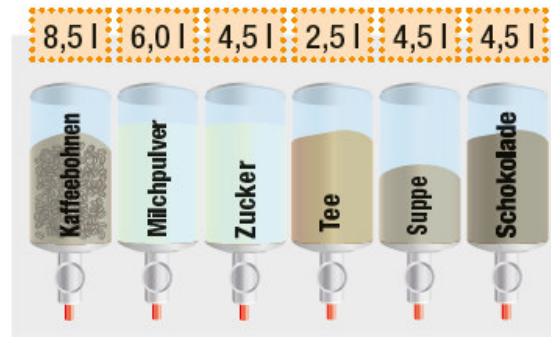


5. Kapazitäten und Konfigurationen

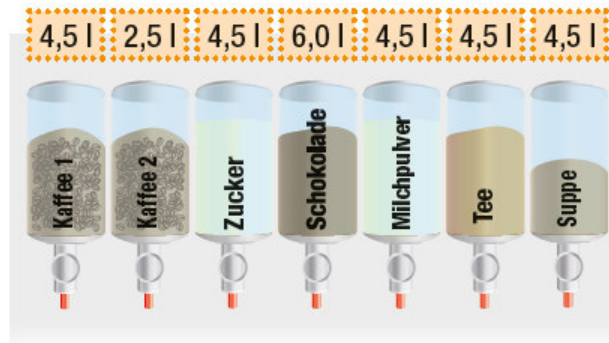
Kapazitäten und Konfigurationen



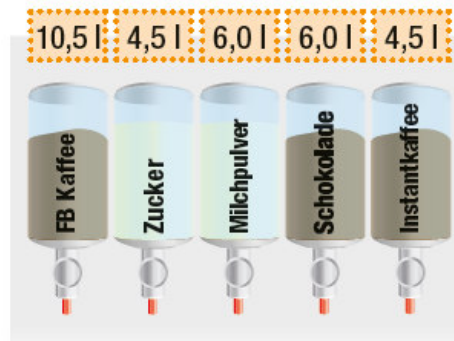
Opera ES
(ganze Bohnen):
6 Behälter



Opera IN
(Instant):
7 Behälter



Opera FB
(Frischbrüh):
5 Behälter



**Anzahl der
Becher: 620**
(Ø 70/71 mm)



6. Elektronik

Dank der neuesten elektronischen Entwicklungen von N&W ist es möglich, die Maschinenparameter und Getränkerezepturen individuell zu gestalten, um dem Endverbraucher ein Höchstmaß an Qualität und Service zu bieten.

- moderne 16-Bit Elektronik mit 4 MB Flash-Speicher
- Master/Slave-Anschluss zu Modellen der Snack&Food Melodia Reihe
- offenes System zur Übertragung und Erhebung von Statistiken gemäß EVA-DTS Protokoll
- Datenabruf per Infrarot (erweitertes DDCMP Protokoll)

- erweitertes MDB Protokoll mit neuen Funktionen: mehrere Preislisten, Benutzergruppen, Einzelverkauf/ Multiverkauf, Barverkauf
- Software-Aktualisierung ohne Verlust von Statistiken oder Daten
- Zeitbänder für Happy Hour und Energiesparoptionen
- Möglichkeit das Standard Setup von einer Maschine auf eine andere mittels UpKey zu übertragen
- PC-Konfiguration des Maschinen Setups mittels GIGA-Management-Software
- Änderung der Programmierung und des Benutzermenüs durch GIGA-Management-Software

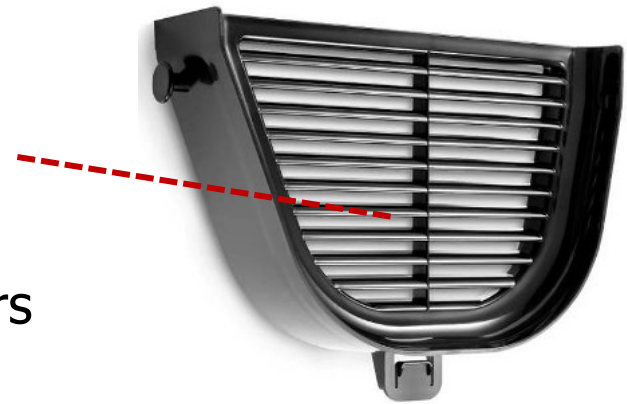




7. Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung

- der neu konzipierte Ausgabebereich (wie bei Concerto) erleichtert die Instandhaltungsarbeiten
- neue glatte Form für eine einfache und schnelle Reinigung
- einfacher Ein-/Ausbau des Abtropfgitters



Reinigung und Wartung

Farbcodierung der wichtigsten internen Komponenten für eine einfache Wartung:

Die zu aktivierenden Teile sind **grün** und die zu reinigenden Teile sind **blau**.





8. Energieverbrauch und Umweltschutz

Energieverbrauch und Umweltschutz

N&W

Opera ist ein umweltschonender Automat mit geringem Energieverbrauch durch:

- energiesparende Programm-Optionen
- LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch
- einen Boiler für Espresso- und Instant-Getränke



Alle Opera Versionen haben Energieeffizienzklasse **A** nach EVA-EMP 3.0 Standard.



9. Zubehör

Beschreibung	Code
Kit Münzkassendeckel + Schlüssel	960152
Kit Selbstversorgung 20 Liter	960469
IRDA KIT (zum Auslesen der Statistiken per Infrarot)	963122
Kalteinheit CO ₂	960479
Kalteinheit still	960174