


# EVOK

MAKE YOUR COFFEE EXPERIENCE EASIER



**ELEKTRA**

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947



DESIGN, ERGONOMIA  
PRESTAZIONI ELEVATE

DESIGN, ERGONOMICS  
AND TOP PERFORMANCE



CONTEMPORARY  
DESIGN



EVOIK 2 GRUPPI AUTOMATICA. NERO OPACO  
EVOIK 2 UNITS AUTOMATIC. MATT BLACK



DESIGN  
CONTEMPORANEO



A TOUCH  
OF BRIGHT COLOR



EVOIK 2 GRUPPI AUTOMATICA. ORO  
EVOIK 2 UNITS AUTOMATIC. GOLD



UN TOCCO DI COLORE



BEAUTY WITH  
FUNCTIONALITY



EVOIK 3 GRUPPI AUTOMATICA. NERO OPACO  
EVOIK 3 UNITS AUTOMATIC. MATT BLACK



BELLEZZA &  
FUNZIONALITA'





A close-up photograph of an espresso machine's group head and lever. The machine has a metallic finish with a gold-colored trim around the group head. The lever has a wooden handle. The 'EVOIK' logo is printed on the side of the machine. The background is a plain, light color.

EVOIK

FINITURE DI  
QUALITA'  
HIGH QUALITY  
FINISHING TOUCHES

EVOIK

# STANDARD FEATURES



01. TEMPI DI PREINFUSIONE REGOLABILI PER RICETTE PERSONALIZZATE
02. IMPUGNATURE ERGONOMICHE IN LEGNO JOYSTICK / PORTAFILTRI
03. DISPLAY TOUCH 4,3"
04. EROGAZIONE BEVANDE CON DOSI PROGRAMMABILI ANCHE TRAMITE COLLEGAMENTO WIFI
05. ILLUMINAZIONE A LED ZONA EROGAZIONE
06. CARROZZERIA IN METALLO DI DESIGN, FACILMENTE RIMOVIBILE PER UN'AGEVOLE MANUTENZIONE
07. PIEDINI ANTI SCIVOLO REGOLABILI IN ALTEZZA
08. SISTEMA DI RISPARMIO ENERGETICO
09. TEMPERATURA ACQUA CALDA REGOLABILE
10. COMPATTEZZA ED ERGONOMIA AVANZATA

01. **ADJUSTABLE PRE-INFUSION TIME** FOR CUSTOMIZED RECIPES
02. ERGONOMIC **WOODEN** HANDLES (JOYSTICK / FILTER HOLDER)
03. **DIGITAL TOUCH DISPLAY** 4,3"
04. **MANUAL OR AUTOMATIC DOSING** PROGRAMMABLE VIA WIFI
05. **LED LIGHTING IN THE BREWING AREA**
06. **METAL BODYWORK** EASILY REMOVABLE FOR MAINTENANCE
07. **SKID-PROOF FEET**, ADJUSTABLE IN HEIGHT
08. **ENERGY SAVING SYSTEM**
09. **ADJUSTABLE HOT WATER TEMPERATURE**
10. **COMPACTNESS AND ADVANCED ERGONOMICS**



# THE TOP PLUS WIFI



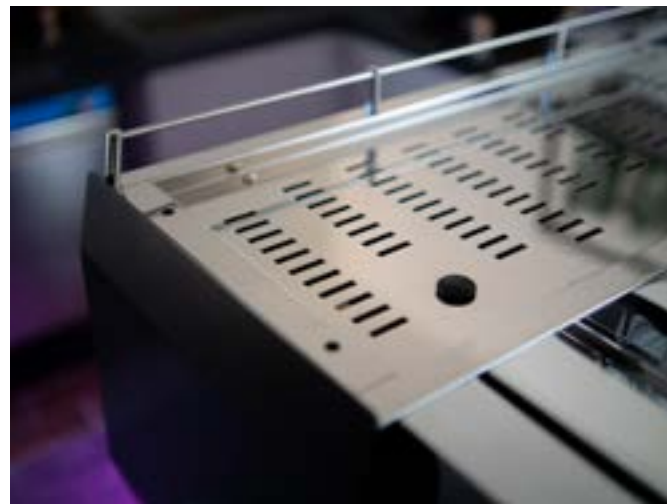
PORTALE P2P A CUI ACCEDERE  
DAL PROPRIO DEVICE PER LA  
CONFIGURAZIONE DELLA  
MACCHINA

Interfaccia utente accessibile via browser che consente la consultazione in tempo reale dello stato della macchina, la configurazione dei parametri delle ricette e l'aggiornamento software.



P2P PORTAL ACCESSIBLE FROM  
PERSONAL DEVICE FOR MACHINE  
CONFIGURATION SETTING

Browser-accessible user interface allows real-time consultation of machine status, configuration of recipes parameters, and software updating.







LEKTRA

LOCALI NON ORDINARI  
PERSONE STRAORDINARIE

UNORDINARY PLACES  
EXTRA ORDINARY PEOPLE



**DOTAZIONI IN OPZIONE:**

- > TELEMETRIA
- > LANCIA VAPORE AUTOMATICA
- > MILKER (CAPPUCINATORE AUTOMATICO)
- > ILLUMINAZIONE DI DESIGN
- > PORTAFILTRI PER FILTRI MAGGIORATI (SU RICHIESTA)
- > PORTAFILTRI NAKED/BOTTOMLESS (SU RICHIESTA)

**OPTIONAL FEATURES:**

- > TELEMETRY
- > MILK FROTHING SYSTEM
- > AUTOMATIC MILKER
- > ENLIGHTENED BODYWORK
- > FILTER HOLDERS WITH 21 GR FILTER BASKETS (ON-DEMAND)
- > NAKED/BOTTOMLESS FILTER HOLDERS (ON-DEMAND)





## TELEMETRIA OPTIONAL

Comunicazione dati e monitoraggio in remoto di tutte le funzionalità e performance della macchina

Questa tecnologia permette la comunicazione di dati e il monitoraggio in remoto delle funzionalità della macchina, grazie al collegamento Wi-Fi o 4G/loT (tramite SIM dati speciale)

I dati vengono inviati dalle macchine attraverso il device interno dedicato alla piattaforma web Elektra. Grazie alla telemetria è possibile consultare i dati di erogazione, analizzare le statistiche di utilizzo, l'elenco degli allarmi e inviare nuove configurazioni di ricette alla macchina e pianificare interventi di assistenza programmati.

## TELEMETRY OPTIONAL

Data communication and remote monitoring of all machine functions and performance

This technology enables data communication and remote monitoring of all the machine functions via a Wi-Fi connection or 4G/loT (thanks to a special SIM)

The data are sent by the machine to Elektra web platform. Thanks to telemetry it is possible to control brewing data and consumption statistics as well as to send new recipes to the coffee machine. It also allows technician to receive information regarding machine errors or malfunctions and manage predictive maintenance.

**MASSIMIZZA GLI INVESTIMENTI  
E GARANTISCE LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI**

**MAXIMISE INVESTMENTS  
AND SECURE HAPPY CUSTOMERS**

# TELEMETRIA TELEMETRY

ELEKTRAcare garantisce l'accesso a un mondo completamente nuovo di collegamenti tra persone e dati. Le macchine da caffè Elektra condividono la loro posizione, il loro stato e tutte le informazioni (ore di lavoro, prestazioni, ricavi, statistiche, pulizia, utilizzo dei ricambi) che aiutano i clienti a massimizzare i loro investimenti.

ELEKTRAcare can guarantee access to a completely new world of links among people, and data. Elektra Coffee Machines share their positions, status and any piece of information (working hours, performances, revenues, statistics, cleaning, parts usage) that help customers maximise their investments.



## CARATTERISTICHE DEL PORTALE WEB

- Accesso remoto alle macchine
- Aggiornamento di menu e ricette
- Dati sulle vendite
- Stato della macchina
- Pulizia della macchina
- Manutenzione programmata
- Aggiornamento software
- Geo tagging

## WEB PORTAL FEATURES

- Remote access to machines
- Menu and recipes update
- Data vend
- Machine status
- Machine cleaning
- Predictive Maintenance
- Software update
- Geo tagging







# OPTIONAL PLUS

## LANCIA VAPORE AUTOMATICA OPTIONAL

Gestione automatica della temperatura per la preparazione di latte caldo o schiumato

Temperatura latte configurabile da menù

## MILK FROTHING SYSTEM OPTIONAL

Automatic temperature management for preparing hot or foamed milk

Precise milk temperature setting

## CAPPUCCINATORE AUTOMATICO OPTIONAL

Permette di personalizzare le ricette a base di latte e caffè.

Preparazione automatica di bevande a base di latte caldo o schiumato direttamente sul gruppo

Quantità latte regolabile

Eroga fino a 3 bevande a base latte premendo un solo tasto

Ciclo automatico giornaliero di pulizia dell'intero circuito latte

Perfetta cremosità grazie all'evoluto erogatore

## AUTOMATIC MILKER OPTIONAL

Allows to customize milk and coffee recipes.

Automatic preparation of hot or foamed milk beverages

Adjustable milk foam quantity

Three push buttons specifically dedicated to milk based beverages

Daily automatic cleaning cycle of the entire milk circuit

Ideal creaminess on the frothed milk thanks to advanced steam wand nozzle

# OPTIONAL PLUS



## UN TOCCO DI COLORE LUMINOSO

### CARROZZERIA ILLUMINATA OPTIONAL

La carrozzeria viene illuminata da lampade led multicolori. È possibile impostare a piacimento il colore preferito, scegliendo tra le innumerevoli gradazioni dello spettro cromatico

### BODYWORK ENLIGHTENED BY LED LIGHTS OPTIONAL

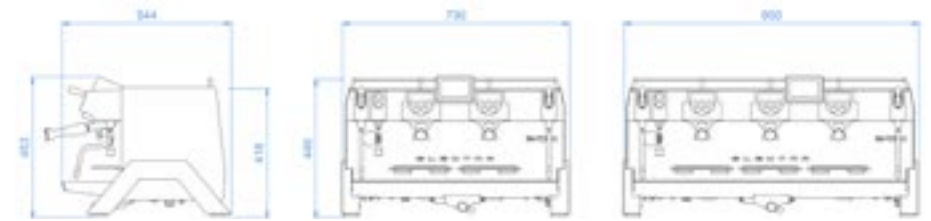
The machine is enlightened by multi-colored LED lights. Set your color by choosing your favourite shade of the colour spectrum





**SCEGLI LA TUA STRADA  
VERSO LA LIBERTÀ**

**CHOOSE YOUR ROAD  
TO FREEDOM**



#### MODELS/MODELLI

EVOK 2	2 Units	Automatic	Matt Black / Black and Gold
EVOK 3	3 Units	Automatic	Matt Black / Black and Gold

#### TECHNICAL DATA/DATI TECNICI

Unit	Unità	Two Groups	Three Groups
Boiler capacity	Capacità caldaia	11 L	16 L
Voltage	Voltaggio	230/400 V	230/400 V
Frequency	Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Single-Phase Power	Potenza monofase	3850 W	4350 W
Three-Phase Power	Potenza Trifase	4850 W	6350 W
Width	Larghezza	730 mm	950 mm
Depth	Profondità	544 mm	544 mm
Height	Altezza	446 mm	446 mm
Weight	Peso	65 kg	80 kg
Shipping weight	Peso Spedizione	78 kg	97 kg



# EVOIK

MAKE YOUR COFFEE EXPERIENCE EASIER

## ELEKTRA

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

Elektra Espresso Coffee Machine

Via Bonisiolo, 15 - 31021 Mogliano Veneto (Treviso) Italia

Tel. +39 0422 490405 - Fax +39 0422 490620

info@elektracoffee.com - www.elektracoffee.com



@elektra\_coffeemachines