GREENER BY NATURE

NECTA

Kobalto.
Tutto quello che potete desiderare

Il piacere di un caffè espresso preparato a regola d'arte o di una cioccolata profumata e fumante, un delizioso latte caldo o un caffè macchiato dalla schiuma densa e compatta: basta chiedere.

Il nuovo dispenser di bevande calde di alta qualità Kobalto è in grado di soddisfare ogni desiderio.

Nato dalla ricerca tecnologica e dalla grande esperienza Necta, marchio leader riconosciuto e apprezzato, Kobalto è disponibile in più versioni e offre diverse tecnologie - Espresso, Fresh Brew e Instant - sfruttando una vasta scelta di ingredienti come caffè in grani, caffè macinato, caffè solubile, latte fresco o solubile, cioccolato o caffè d'orzo.

Grazie alle sue versioni e alla loro flessibilità, Kobalto risponde perfettamente a tutte le richieste di chi opera nel settore HoReCa.

L'accuratezza del design e lo stile tipicamente made in Italy, le dimensioni compatte e l'interfaccia estremamente semplice e flessibile, ne fanno una macchina di natura polivalente, facile da collocare in qualunque location, anche le più raffinate.

NECTA

Semplice da usare e straordinariamente versatile, Kobalto utilizza componenti della più alta qualità ed è realizzato con materiali resistenti, che consentono prestazioni eccellenti anche nelle locazioni più difficili. Le numerose configurazioni disponibili consentono di offrire fino a 16 selezioni. A voi la scelta.

Bevande eccellenti
Kobalto si avvale di tutte le tecnologie Necta per offrire il piacere unico e inconfondibile di gustare delle bevande eccellenti, cremose e ricche di aroma, in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Espresso: grazie al suo gruppo espresso brevettato, alla regolazione automatica della macinatura, al sistema volumetrico di dosaggio delle quantità di caffè e alla sua estrazione secondo i parametri del miglior espresso italiano, Kobalto offre un eccellente caffè. Il gruppo espresso è disponibile in due configurazioni: la prima esalta l'espresso singolo, la seconda eroga caffè doppi di ottima qualità.

Cappuccinatore: lavora in modo automatico il latte fresco, tramite l'azione combinata di vapore ed aria. Premendo un tasto siamo in grado di ottenere direttamente in tazza selezioni a base di latte fresco, come cappuccino, caffè macchiato e latte macchiato.

Lancia vapore e lancia acqua calda: la prima permette di scaldare e montare il latte fresco, la seconda di erogare acqua calda a dose libera o predosata.

Fresh Brew: conosciuto anche come French press o filtrato fresco, il nuovo gruppo infusore Sigma Brewer permette di ottenere caffè tipici dei paesi del Nord Europa ed infusi di tè di ottima qualità.

Instant: grazie ai mixer di nuova concezione, Kobalto garantisce una perfetta cremosità delle bevande.

Consumi
Kobalto è una macchina attenta ai consumi: il risparmio energetico è possibile tramite l'utilizzo di un sistema *Energy Saving*.
La funzione consente di impostare lo spegnimento e la riaccensione programmata della macchina.

Accessori

- Scaldatazze (H 750 x L 330 x P 384 mm)
- Mobiletto (H 834 x L 541 x P 543 mm)
- Kit autoalimentazione (20 litri)
- Modulo pagamento (sistema a chiave o moneta)
- Kit rialzo 12 cm (per caraffe alte più di 18 cm)
- Fridge (H 496 x L 330 x P 422 mm)
- Fridge con scaldatazze (H 810 x L 330 x P 422 mm)

Kobalto è disponibile in diverse configurazioni

2 ES

3 caffè: un gruppo a camera fissa (1 caffè) e uno a camera grande (2 caffè) con caldaie indipendenti - due macinini con dosatore volumetrico - regolazione automatica della macinatura - lancia vapore e acqua calda a dose libera o predosata - fino a 16 selezioni - gestione decaffeinato

4 caffè: due gruppi Espresso a camera variabile con caldaie indipendenti - due macinini con dosatore volumetrico a dose variabile - preinfusione elettronica programmabile per tempo e dosi acqua - regolazione automatica della macinatura - lancia vapore e acqua calda a dose libera o predosata - fino a 16 selezioni - gestione decaffeinato

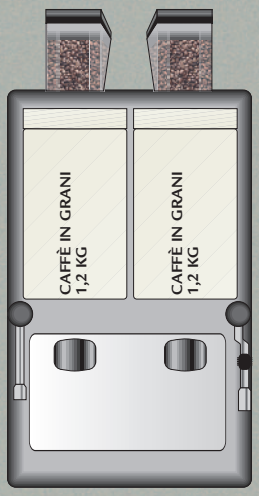
Bevande erogate
3 caffè

4 caffè

PRODUTTIVITÀ ORARIA	
Caffè espresso	fino a 400
Acqua calda	30 l

DIMENSIONI	
Altezza	920 mm
Larghezza	470 mm
Profondità	570 mm
Peso	78 kg

DATI TECNICI	
Monofase 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	7100 W
Trifase 400 V 50 Hz	7100 W
Capacità caldaia	2x0,6 l (ES)
	1,5 l (vapore)



ES + 3 IN *

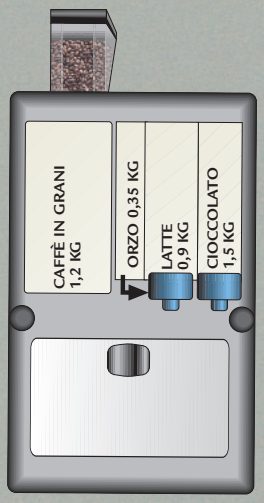
Un gruppo Espresso a camera fissa - un macinino con dosatore volumetrico - regolazione automatica della macinatura - tre contenitori modulari per prodotti solubili - self-service - fino a 16 selezioni

Bevande erogate

PRODUTTIVITÀ ORARIA	
Caffè espresso	100
Cappuccini	80

DIMENSIONI	
Altezza	920 mm
Larghezza	470 mm
Profondità	570 mm
Peso	78 kg

DATI TECNICI	
Monofase 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	7500 W
Trifase 400 V 50 Hz	7500 W
Capacità caldaia	0,6 l (ES)
	7,2 l (IN)

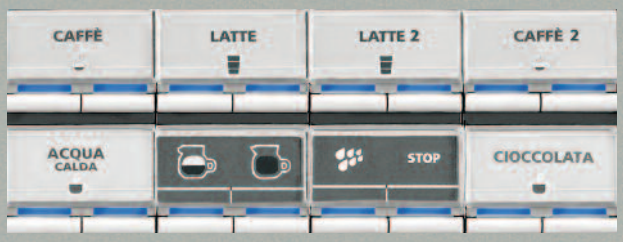


* DISPONIBILE KOBALTO ESPRESSO CON CAPPUCCINATORE PER BEVANDE A BASE DI LATTE FRESCO

FB + 3 IN

Un gruppo infusore Fresh Brew per caffè filtrato fresco - tre contenitori per prodotti solubili - fino a 3 punti di erogazione per bevande di 3 diversi formati - configurabile in versione self-service - fino a 16 selezioni

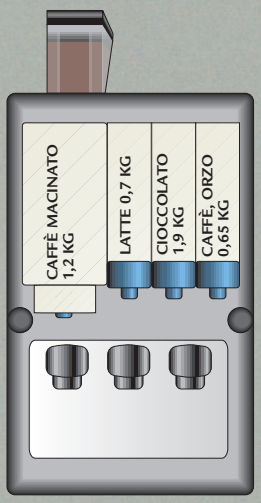
Bevande erogate



PRODUTTIVITÀ ORARIA	
Caffè	150
Cappuccini	120

DIMENSIONI	
Altezza	920 mm
Larghezza	470 mm
Profondità	570 mm
Peso	78 kg

DATI TECNICI	
Monofase 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifase 400 V 50 Hz	5800 W
Capacità caldaia	7,2 l (IN)



4 IN

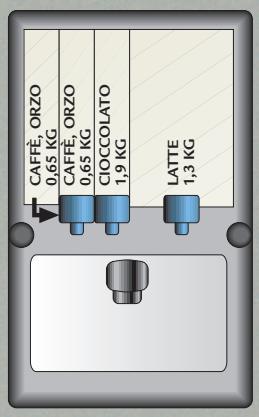
Quattro contenitori modulari per prodotti solubili - self-service - fino a 16 selezioni

Bevande erogate

PRODUTTIVITÀ ORARIA	
Caffè	200
Cappuccini	150

DIMENSIONI	
Altezza	750 mm
Larghezza	470 mm
Profondità	570 mm
Peso	59 kg

DATI TECNICI	
Monofase 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifase 400 V 50 Hz	5800 W
Capacità caldaia	7,2 l (IN)



5 IN

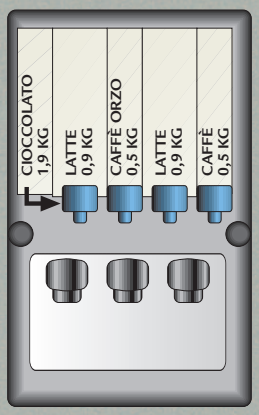
Cinque contenitori modulari per prodotti solubili - fino a tre punti di erogazione per bevande di 3 diversi formati - fino a 16 selezioni

Bevande erogate

PRODUTTIVITÀ ORARIA	
Tre caraffe da 250 cc in 12 sec.	
Acqua calda	72 l

DIMENSIONI	
Altezza	750 mm
Larghezza	470 mm
Profondità	570 mm
Peso	59 kg

DATI TECNICI	
Monofase 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifase 400 V 50 Hz	5800 W
Capacità caldaia	7,2 l (IN)



NECTA
KOBALTO
ESPRESSO
CAPPUCCINO
LATTE
CIOCCOLATA
ACQUA CALDA

Una questione di esperienza.

Forte di una lunga esperienza sia nel settore dell'HoReCa che nella distribuzione automatica, N&W progetta, produce e commercializza macchine superautomatiche per il caffè in più di 100 paesi. Questa leadership è stata raggiunta e consolidata grazie ad un know how frutto di molti anni di esperienza progettuale ed industriale, unito a un'evidente attitudine all'innovazione e al design.

N&W vanta due certificazioni internazionali relative ai sistemi di gestione aziendale in materia di qualità (UNI EN ISO 9001:2008) e ambiente (UNI EN ISO 14001:2004). La prima certificazione è il riconoscimento delle capacità di gestione di un'impresa che ha saputo munirsi di strumenti adatti e di competenze adeguate, mentre la seconda certifica il sistema di gestione ambientale relativamente a progettazione, costruzione e vendita delle apparecchiature. Per quanto riguarda l'ambiente, da sempre N&W pone particolare attenzione a prodotti e a processi in grado di minimizzare l'impatto ambientale.

Un'ulteriore importante certificazione conseguita da N&W riguarda i prodotti ed è fornita da IMQ, l'Istituto Italiano del Marchio di Qualità. Questa certificazione attesta la rispondenza di ogni prodotto della gamma Necta alle norme che riguardano la sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e alle norme per i distributori commerciali e gli apparecchi automatici per la vendita.

GREENER BY NATURE

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG)
Tel. +39 035 606 111 - Fax +39 035 606 560
horecaitalia@nwglobalvending.it

www.nwglobalvending.it

ISO 9001:2008

ISO 14001:2004

N&W

N&W Global Vending si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

L285I6