



Une question d'expérience.

Fort de sa longue expérience à la fois dans le secteur de l'Ho.Re.Ca. et de la distribution automatique, N&W conçoit, produit et commercialise, dans plus de 80 pays, des machines à cafés et des distributeurs automatiques sous la marque Necta. Ce leadership a été obtenu et consolidé grâce à un savoir-faire acquis durant sa longue expérience industrielle et de Recherche et Développement, avec une grande aptitude à l'innovation et au design. N&W peut se vanter d'avoir obtenu deux certifications internationales relatives à ses systèmes de gestion pour la qualité (UNI EN ISO 9001:2008 - sièges de Valbrembo, Mozzo et Odense) et la protection de l'environnement (UNI EN ISO 14001 - sièges de Valbrembo et Mozzo).

La certification des systèmes de qualité constitue la reconnaissance des capacités d'organisation d'une société qui a su se doter d'une gestion efficace, d'instruments et de compétences adaptées. En ce qui concerne l'environnement, N&W cherche depuis toujours à employer les matériaux, les produits et les procédures garantissant le moindre impact.

Une autre certification importante obtenue par N&W concerne les produits. Elle est fournie par l'IMQ, l'Institut Italien de la Marque de Qualité. Cette certification atteste que chaque produit de la gamme Necta répond aux normes sur la sécurité des appareils électriques d'usage ménager, et aux normes pour les distributeurs commerciaux et les appareils de vente automatique.



N&W GLOBAL VENDING S.A.S.
5, rue Georges Pompidou
Z.A. des Vingt Arpents - 77990 Le Mesnil Amelot
Tél. +33 (0)1 60 54 68 88 - Fax +33 (0)1 60 54 68 89

www.nwglobalvending.fr

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG)
Tél. +39 035 606 111 - Fax +39 035 606 463



Ce document est établi à titre d'information et ne présente pas un caractère contractuel

L288F3



Kobalto. Tout ce que vous pouvez désirer

Le plaisir d'un café expresso fait selon les règles de l'art, un délicieux cappuccino avec une crème dense et onctueuse ou un chocolat fumant et parfumé, il suffit de demander. Le nouveau Kobalto automatique offre une large gamme de boissons de grande qualité pour répondre à toutes vos attentes.

Fruit de la recherche technologique et de la grande expérience de Necta, marque reconnue et appréciée, Kobalto est disponible en plusieurs versions et propose différentes technologies – Espresso, Instantané et Fresh Brew – pour la préparation de boissons à base d'ingrédients comme le café en grains, le café moulu, le café soluble, le lait liquide ou soluble et le chocolat.

Grâce à sa grande flexibilité d'utilisation en mode libre-service (le client final prend sa boisson directement sur la machine) ou hôtellerie (les tasses ou les pichets réalisés sur la machine sont apportés en salle par le personnel), Kobalto répond parfaitement à toutes les attentes dans le secteur de l'Ho.Re.Ca.

Le soin porté au design et le style typiquement made in Italy, les dimensions compactes et l'interface extrêmement simple et flexible, en ont fait une machine de nature polyvalente, facile à intégrer dans tout type de site, même les plus sélects.



D'excellentes boissons chaudes. Kobalto bénéficie de toutes les technologies Necta pour offrir le plaisir unique et inégalable de goûter des boissons excellentes, crémeuses et riches en arômes, capable de satisfaire les palais les plus exigeants.

Expresso : grâce à son group café breveté Kobalto offre un excellent café expresso et d'autres boissons à base de café en grains de qualité. La mouture du café au moment de la sélection ainsi que le dosage automatique du café et de l'eau garantissent une parfaite fraîcheur et une qualité constante des boissons.
Instantané : grâce à l'utilisation d'un nouveau concept de bols mélangeurs, Kobalto offre des boissons crémeuses, à l'émulsion parfaite, comme le café, le cappuccino ou le chocolat.

Facilité d'utilisation.

Kobalto est une machine très facile à utiliser, en mode libre-service ou hôtellerie, pour du personnel expert ou non et même par l'utilisateur final. Il est possible de distribuer tout type de boisson par la simple pression d'un bouton. Pour le café crème ou le cappuccino, outre le classique bec vapeur, il est possible d'utiliser le « cappuccinatore » pour le lait frais ou les bols mélangeurs pour le lait instantané, afin d'obtenir automatiquement un résultat toujours parfait. Kobalto est doté d'un panneau de sélection ample et intuitif. Le nom de chaque boisson est clairement indiqué au dessus des touches.

De même, l'association d'un led de couleur bleue rend chaque touche de sélection plus visibles pour l'utilisateur. Sur le large display placé juste au-dessus des touches de sélection, des messages personnalisables destinés à l'utilisateur peuvent aussi être insérés.

La mobilité des bacs de distribution donne une grande flexibilité d'utilisation à la zone de distribution, permettant un positionnement facile et rapide pour les tasses ou les carafes.

Un menu riche et complet.

Kobalto offre un vaste choix de boissons utilisant une large gamme d'ingrédients : café en grains, café moulu, café soluble, lait frais ou soluble et chocolat. Il peut offrir jusqu'à 16 sélections, mais le menu est facilement personnalisable afin de s'adapter à toutes les demandes.

Pour la version Espresso, Kobalto permet l'utilisation d'un ou deux bacs de café en grains ainsi que d'une trappe pour le décaféiné à base de café moulu.

Simplicité de nettoyage et d'entretien.

Kobalto offre un accès simple et immédiat à tous les composants en contact avec des produits alimentaires, qui requièrent donc d'être régulièrement nettoyés et cela même par des utilisateurs non experts. La large ouverture de la porte permet un accès facile aux groupes Espresso et aux bols mélangeurs des produits solubles.

Tous ces composants sont ensuite rapidement extractibles, sans l'utilisation d'outils, pour pouvoir être nettoyés. Sur les versions Espresso, les réceptacles des résidus de café s'enlèvent facilement grâce au portillon placé derrière la zone de distribution.

Accessoires

- chauffe-tasses latéral
- chauffe tasses à apposer sur la machine
- socle vide ou équipé
- kit auto alimentation (20 litres)
- kit de rehausse de la Kobalto 5 IN pour l'utilisation de carafes d'une hauteur de 30 cm
- extension de la zone de distribution pour Kobalto (IN)
- possibilité de personnaliser la machine grâce à l'application d'un panneau rétroéclairé
- kit module de paiement



Kobalto est proposé en plusieurs configurations

KOBALTO CAFE GRAINS - 4 Espresso

Deux groupes Espresso à chambre variable avec des chaudières indépendantes - deux moulins avec contrôle volumétrique des doses et régulation automatique des meules - pré infusion électronique programmable pour temps et dose d'eau - deux sorties de distribution et jusqu'à 4 cafés simultanément - bec vapeur et sortie eau chaude - jusqu'à 16 sélections - gestion décaféiné.

Boissons finies distribuées :

- Café expresso (serré, court et long)
- Double expresso (x2)
- Décaféiné
- Eau chaude

PRODUCTIVITÉ HORAIRE	
Café expresso	300/350
Eau chaude	30 l

DIMENSIONS	
Hauteur	920 mm
Largeur	470 mm
Profondeur	570 mm
Poids	78 kg

DONNEES TECHNIQUES	
Monophase 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monophase 230 V 50 Hz (32 A)	7100 W
Triphase 400 V 50 Hz	7100 W
Capacité chaudière	2x0,6 l (ES)
	1,5 l (vapeur)



KOBALTO CAFE GRAINS - Double Espresso + 3 bacs IN*

Un groupe Espresso à chambre variable, équipé d'un bac café grains - trois bacs de produits solubles - Gestion décaféiné - un point de distribution pour tasses et pichets - service en mode Hôtellerie et libre service.

Boissons finies distribuées : Réalisées à base de café en grains, de café, de lait et de chocolat soluble.

- Café expresso (serré, court et long)
- Double expresso
- Café américain
- Café crème
- Café au lait
- Cappuccino
- Chocolat
- Lait chaud
- Eau chaude

PRODUCTIVITÉ HORAIRE	
Café expresso	120
Eau chaude	55 l

DIMENSIONS	
Hauteur	920 mm
Largeur	470 mm
Profondeur	570 mm
Poids	78 kg

DONNEES TECHNIQUES	
Monophase 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monophase 230 V 50 Hz (32 A)	7500 W
Triphase 400 V 50 Hz	7500 W
Capacité chaudière	0,6 l (ES)
	7,2 l (IN)



* DISPONIBLE AUSSI EN VERSION SIMPLE EXPRESSO (SELF SERVICE) ET EN VERSION SIMPLE EXPRESSO AVEC CAPPUCCINATORE INTÉGRÉ.

KOBALTO CAFE GRAINS - Double Espresso + 2 bacs IN

Un groupe de café Espresso équipé de deux bacs de café en grains - deux bacs de produits solubles - un point de distribution pour tasses et pichets - un bec vapeur et un bec eau chaude - service en mode Hôtellerie ou libre service.

Boissons finies distribuées : Réalisées à base de un ou deux types de café en grains, de lait et de chocolat soluble.

- Café expresso (serré, court et long)
- Double expresso
- Café crème
- Café au lait
- Cappuccino
- Chocolat (petit et grand)
- Lait chaud
- Eau chaude

PRODUCTIVITÉ HORAIRE	
Café expresso	150/180
Eau chaude	10 l

DIMENSIONS	
Hauteur	920 mm
Largeur	470 mm
Profondeur	570 mm
Poids	78 kg

DONNEES TECHNIQUES	
Monophase 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monophase 230 V 50 Hz (32 A)	5000 W
Triphase 400 V 50 Hz	5000 W
Capacité chaudière	0,6 l
	1,5 l (vapeur)



KOBALTO INSTANT - 5 bacs

5 bacs de produits solubles - deux points de distribution pour tasses et pichets - service en mode Hôtellerie.

Boissons finies distribuées :

- Café
- Café au lait
- Café crème
- Cappuccino
- Lait
- Chocolat
- Eau chaude

PRODUCTIVITÉ HORAIRE	
Eau chaude	72 l

DIMENSIONS	
Hauteur	750 mm
Largeur	470 mm
Profondeur	570 mm
Poids	59 kg

DONNEES TECHNIQUES	
Monophase 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monophase 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Triphase 400 V 50 Hz	5800 W
Capacité chaudière	7,2 l (IN)

