

 **NECTA**

SCEGLIERE LA BEV

KOBALTO

ESPRESSO

**CAFFÈ
LUNGO**

ESPRESSO 2

**CAFFÈ 2
LUNGO**

ESPRESSO

**CAFFÈ
LUNGO**

ESPRESSO 2

**ANNULLA
DECAFFEINATO**

 **NECTA**

Kobalto.

Todo lo que se puede desear



El placer de un café expreso preparado según las reglas del arte o de un chocolate perfumado y humeante, una deliciosa leche caliente o un sencillo café cortado, o un cappuccino con espuma densa y compacta: basta con pulsar un botón.

El nuevo distribuidor de bebidas calientes de alta calidad Kobalto es capaz de satisfacer todas estas necesidades.

Nacido de la investigación tecnológica y de la larga experiencia de Necta, marca líder reconocida, Kobalto se produce en varias versiones y ofrece diferentes tecnologías - Expreso, Instant y Fresh Brew - aprovechando una amplia elección de ingredientes como café en grano, café molido, café soluble, leche líquida o soluble, chocolate o café de cebada.

Gracias a sus versiones y a su flexibilidad, Kobalto responde perfectamente a todos los requisitos del canal Horeca.

La precisión del diseño y el estilo típicamente “*made in Italy*”, las dimensiones compactas y la interfaz extremadamente simple y flexible, hacen de Kobalto una máquina de tipo polivalente, fácil de colocar en cualquier emplazamiento.



Simple de utilizar y extremadamente versatil, Kobalto utiliza componentes de gran calidad y está realizada con materiales resistentes que garantizan prestaciones excelentes también en emplazamientos difíciles.

Las numerosas configuraciones disponibles, permiten hasta 16 selecciones. ¡A vuestra elección!

Expreso: gracias al grupo de expreso patentado, a la regulación automática del molinillo, al dosificador volumétrico y bajo los parámetros del mejor expreso italiano, Kobalto ofrece un café de calidad excelente. El grupo exprés está disponible en dos configuraciones, la primera suministra café individual, la segunda proporciona dos cafés de optima calidad.

Capuchinador: trabaja con la leche líquida de manera automática mediante la acción combinada de aire y vapor.

Presionando el botón se pueden obtener directamente en la taza selecciones a base de leche líquida, como cappuccino, café con leche, leche manchada.

Lanza de vapor y de agua caliente: la primera permite calentar la leche líquida, la segunda erogar agua caliente (dosis manual o automática).

Instant: gracias al uso de batidores de nueva concepción, Kobalto ofrece una perfecta cremosidad en todas las bebidas.

Fresh Brew: el grupo Sigma, permite realizar partiendo de café molido bebidas de la mayor demanda como es el café solo, asegurando una perfecta infusión y extrayendo todos los aromas, incluso los más sutiles.

Consumos

Kobalto es una máquina que no derrocha energía: el ahorro energético es posible mediante la utilización de un sistema Energy Saving.

Esta función permite programar la desconexión programada de la máquina.

Accesorios

- Calienta tazas (A 750 x L 330 x P 384 mm)
- Calienta tazas superior (L 180 mm x P 360 mm)
- Mueble (A 834 x L 541 x P 543 mm)
- Kit autoalimentación (20 litros)
- Kit realce para jarras (max 300 mm de alto)
- Nevera (A 496 x L 330 x P 422 mm)
- Nevera con calienta tazas (A 810 x L 330 x P 422)
- Kit de residuos sólidos y líquidos



Nevera
con calienta
tazas



Calienta tazas
superior



Kobalto está disponible en diferentes configuraciones

2 ES

Dos grupos de café expés de cámara variable con calderas independientes - dos molinillos con dosificador volumétricos de dosis variable - pre-infusión programable en tiempo y dosis de agua - regulación automática del molinillo - dos puntos de erogación y hasta 4 cafés a la vez - lanza de vapor y agua caliente (dosis manual o predosificada) - hasta 16 selecciones - gestión descafeinado

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

Café expreso	200 - 350
Agua caliente	30 l

DIMENSIONES

Altura	920 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	78 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	7100 W
Trifásica 400 V 50 Hz	7100 W
Capacidad caldera	2x0,6 l (ES) 1,1 l (lanzas)

2 ES + 2 IN

Un grupo de café expés de cámara fija - dos molinillos con dosificador volumétrico - regulación automática del molinillo - dos contenedores modulares para solubles - un punto de erogación - hasta 16 selecciones

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

Café expreso	200 - 350
Agua caliente	30 l

DIMENSIONES

Altura	920 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	78 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	7100 W
Trifásica 400 V 50 Hz	7100 W
Capacidad caldera	2x0,6 l (ES) 1,1 l (lanzas)

* DISPONIBLE TAMBIÉN CON CAPUCHINADOR PARA LECHE LIQUIDA

ES + 3 IN *

Un grupo de café exprés de cámara fija - un molinillo con dosificador volumétrico - regulación automática del molinillo - tres contenedores modulares para solubles - un punto de erogación - hasta 16 selecciones

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

Café expreso	100
Cappuccini	100

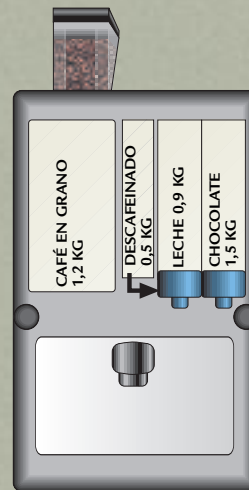
DIMENSIONES

Altura	920 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	78 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3250 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	7500 W
Trifásica 400 V 50 Hz	7500 W
Capacidad caldera	0,6 l (ES) 7,2 l (IN)

* DISPONIBLE TAMBIÉN CON CAPUCHINADOR PARA LECHE LIQUIDA



FB + 3 IN

Un grupo Fresh Brew para café filtrado - tres contenedores para solubles - un punto de erogación - hasta 16 selecciones

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

Café	150
Cappuccini	120

DIMENSIONES

Altura	920 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	78 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifásica 400 V 50 Hz	5800 W
Capacidad caldera	7,2 l (IN)



4 IN

Cuatro contenedores modulares para solubles - un punto de erogación - hasta 16 selecciones

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

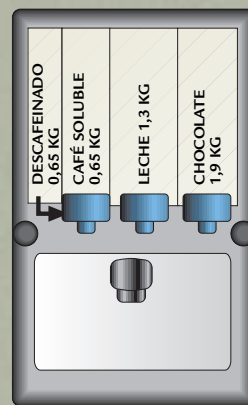
Cafè	200
Cappuccini	150

DIMENSIONES

Altura	750 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	59 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifásica 400 V 50 Hz	5800 W
Capacidad caldera	7,2 l (IN)



5 IN OFFICE

Cinco contenedores modulares para solubles - hasta tres puntos de erogación para taza o jarra - hasta 16 selecciones

Bebidas erogadas



PRODUCCIÓN POR HORA

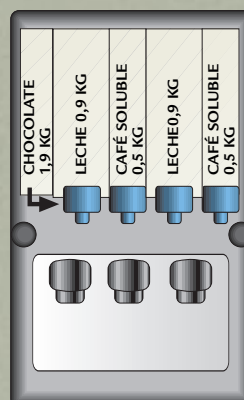
Tres jarras de 250 cc en 12 segundos	
Agua caliente	72 l

DIMENSIONES

Altura	750 mm
Largura	470 mm
Profundidad	570 mm
Peso	59 kg

DATOS TÉCNICOS

Monofásica 230 V 50 Hz (16 A)	3100 W
Monofásica 230 V 50 Hz (32 A)	5800 W
Trifásica 400 V 50 Hz	5800 W
Capacidad caldera	7,2 l (IN)





Una cuestión de experiencia.

Gracias a una larga experiencia en el mercado Horeca como en la distribución automática, N&W concibe, produce y comercializa máquinas de café super-automáticas en más de 100 países.

Este liderazgo se ha alcanzado y consolidado gracias a un know-how fruto de muchos años de experiencia de proyecto industrial, junto a un constante esfuerzo en investigación y desarrollo, y es el resultado de muchos años de experiencia técnica y productiva, junto a una evidente aptitud en la innovación y el diseño. N&W se enorgullece en tener dos certificaciones internacionales relativas a los sistemas de gestión empresarial, una por la calidad (UNI EN ISO 9001:2008 - por las fábricas almacenes de Valbrembo, Mozzo y Odense), y otra por el medio ambiente (UNI EN ISO 14001 - de Valbrembo y Mozzo).

Estas certificaciones suponen el reconocimiento de los sistemas de calidad y de las capacidades empresariales de una compañía que por medio de una gestión eficiente ha sabido dotarse de instrumentos idóneos y de las competencias adecuadas. En lo que se refiere al medio ambiente, N&W presta desde siempre especial atención a productos y procesos y se esfuerza continuamente para minimizar el impacto ambiental.

Otra importante certificación conseguida por N&W está suministrada por el IMQ, Instituto Italiano de la Marca de Calidad. Esta certificación confirma el cumplimiento por parte de todos los productos de la gama Necta de las normas correspondientes a la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y con las normas para los distribuidores comerciales.



N&W GLOBAL VENDING SPAIN, S.L.
Avda. de Suiza, 11-13 Pol. P.A.L.
28821 Coslada (Madrid)
Tfno. +34 91 277 4400 - Fax +34 91 277 4410

www.nwglobalvending.es

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG)
Tfno. +39 035 606 111 - Fax +39 035 606 464

