

**GREENER
BY NATURE**

 **NECTA**

SCEGLIERE LA BEV

KOBALTO

ESPRESSO 	CAFFÈ LUNGO 	ESPRESSO 2 	CAFFÈ 2 LUNGO 
ESPRESSO 	CAFFÈ LUNGO 	ESPRESSO 2 	ANNULLA DECAFFEINATO 



 **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 liquido 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.



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 liquido, tramite l'azione combinata di vapore ed aria. Premendo un tasto siamo in grado di ottenere direttamente in tazza selezioni a base di latte liquido, come cappuccino, caffè macchiato e latte macchiato.

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

Fresh Brew (French press): il nuovo gruppo infusore Sigma Brewer permette di ottenere caffè filtrati 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

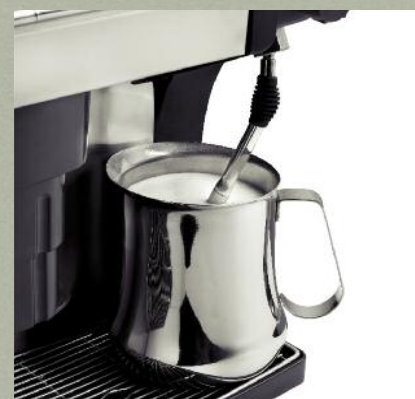
- Scaldatazze (H 750 x L 330 x P 384 mm)
- Scaldatazze su cielo (L 180 mm x P 360 mm)
- Mobiletto (H 834 x L 541 x P 543 mm)
- Kit autoalimentazione (20 litri)
- Kit rialzo 12 cm (per caraffe alte più di 18 cm)
- Fridge (H 496 x L 330 x P 422 mm)
- Fridge con scaldatazze (H 810 x L 330 x P 422 mm)



Fridge con
scaldatazze



Scaldatazze
su cielo



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

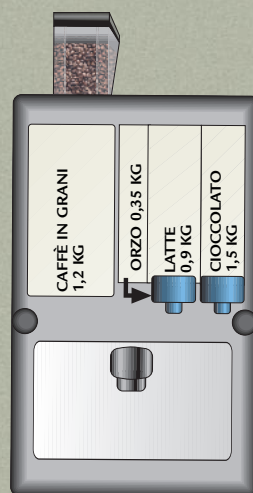
Caffè espresso	100
Cappuccini	80

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 - 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

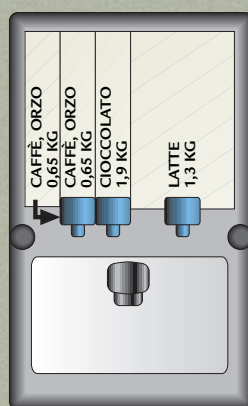
Caffè	200
Cappuccini	150

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

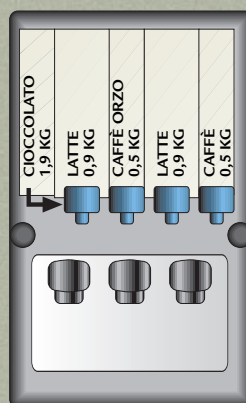
Tre caraffe da 250 cc in 12 sec.	
Acqua calda	72 l

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)



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 - sedi di Valbrembo, Mozzo e Odense) e ambiente (UNI EN ISO 14001 - sedi di Valbrembo e Mozzo).

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.



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





CONTATTI

RBS srl

Via dell'artigianato, 23 Lonate Pozzolo (VA)

Tel. 0331 66.17.07 - Fax 0331 66.92.16

scrivi a... **rbs@rbs.it**
visita... **www.rbs.it**

agente esclusivo

