



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, uni à 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 9001:2000 - sièges de Valbrembo, Mozzo et Odense) et la protection de l'environnement (UNI EN ISO 14001 - siège de Valbrembo).

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 ultérieure certification importante obtenue par N&W concerne celle des produits Necta fournie par l'IMQ (Istituto Italiano del Marchio di Qualità). Cette certification atteste la conformité de chaque produit de la gamme Necta aux normes de sécurité des appareils électriques d'usage domestique et aux normes concernant les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques destinés à la vente.



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

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

nwglobalvending.fr



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

L285F02



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 mousse 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'une vaste gamme 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.



Des boissons excellentes.

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 au groupe café Z3000, Kobalto offre un excellent café expresso et d'autres boissons à base de café en grains de qualité. La mouture du café à l'instant 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.

Fresh brew (café moulu) : le groupe Sigma permet de réaliser, à partir de café préalablement moulu, des boissons plus longues, comme de grands cafés noirs, assurant une parfaite infusion et restituant tous les arômes, même les plus subtils.

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 la réalisation de café 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.

L'ouverture ample de la porte permet un accès facile aux groupes Espresso, Fresh brew 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 et Fresh brew, les réceptacles des résidus de café sont facilement extractibles grâce au portillon placé derrière la zone de distribution.



Kobalto est proposé en plusieurs configurations

ES + 3 IN

Un groupe Espresso équipé d'un bac à café en grains - un "cappuccinatore" - trois bacs de produits solubles - 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 soluble, de lait frais ou soluble et de chocolat soluble:
café expresso (serré, court et long)
café américain
café crème
café au lait
cappuccino
chocolat
lait chaud

L'eau chaude, pour la réalisation du thé, est disponible au même point de distribution que les boissons finies. Le café décaféiné peut être réalisé soit à base de café soluble soit en versant un sachet de café moulu directement dans la chambre d'infusion du groupe expresso au moyen d'une trappe située au sommet de la machine.

Productivité horaire : **100 cafés expresso**
120 cappuccinos
180 chocolats
72 litres d'eau chaude, distribués par pichets d'une capacité d'un litre

Capacité des bacs de produits : Café en grains : 1,2 kg,
 Café soluble : 0,25 kg,
 Lait en poudre : 0,7 kg,
 Chocolat : 1,9 kg.

Poids : 78 kg

2 ES + 2 IN + bacs vapeur et eau chaude

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)
café crème
café au lait
cappuccino
chocolat (petit et grand)
lait chaud

Les boissons café crème, café au lait et cappuccino peuvent aussi être réalisées avec du lait frais en associant le café expresso au lait monté au moyen du bec vapeur. De même, le bec d'eau chaude permet la réalisation de boissons comme le thé ou le café américain. Le café décaféiné peut être réalisé en versant un sachet de café moulu directement dans la chambre d'infusion du groupe expresso au moyen d'une trappe située au sommet de la machine.

Productivité horaire : **150 cafés expresso**
180 chocolats
30 litres d'eau chaude, distribués par pichets d'une capacité d'un demi-litre
15 litres de lait frais monté

Capacité des bacs de produits : Café en grains : 2 x 1,2 kg,
 Lait en poudre : 0,7 kg,
 Chocolat : 1,9 kg.

Poids : 84 kg



5 IN

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

Boissons finies distribuées : **café**
lait
chocolat
eau chaude

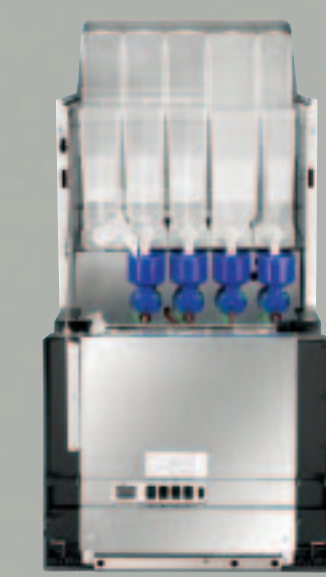
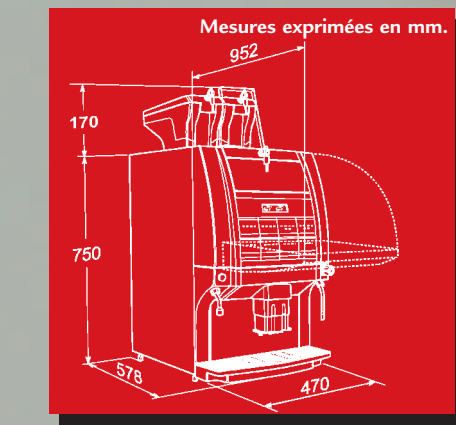
Productivité horaire : **200 cafés**
150 cappuccinos
180 chocolats
72 litres d'eau chaude, distribués par pichets d'une capacité d'un litre

Capacité des bacs de produits : Café soluble : 0,5kg/0,65 kg,
 Lait en poudre : 0,9kg/0,7 kg,
 Chocolat : 1,9 kg.

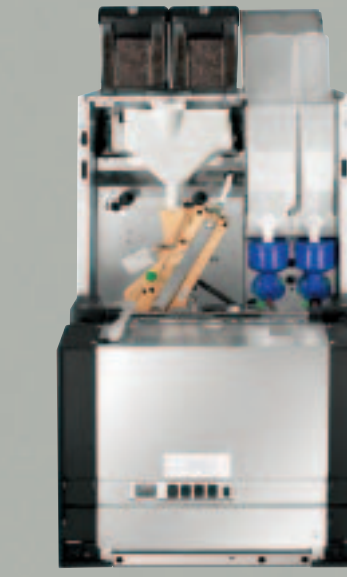
Poids : 59 kg

Accessoires :

- chauffe-tasses latéral
- chauffe tasses à apposer sur la machine
- meuble support vide ou équipé
- kit auto alimentation (20 litres)
- kit de rehausse de la Kobalto 5IN 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



Version Instant



Exemple de Version Espresso (indicative)

