


**GREENER  
BY NATURE**

 **NECTA**

SCEGLIERE LA BEV

**KOBALTO**

<b>ESPRESSO</b>		<b>CAPPUCCINO</b>		<b>LATTE HOT MILK MILCH</b>		<b>CAFFÈ COFFEE KAFFEE</b>	
<b>CAFFÈ LUNGO</b>	<b>CAFFÈ MACCHIATO</b>	<b>CIOCCOLATA CHOCOLATE SCHOKOLADE</b>		<b>CIOCCOLATA CON LATTE CHOCOMILK MILCHSCHOKOLADE</b>		<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>ACQUA CALDA</b>

 **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 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 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.



## 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.



NECTA È UN MARCHIO DI

N&W

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](http://www.nwglobalvending.it)



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 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.

**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

- Scaldatasse (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 scaldatasse (H 810 x L 330 x P 422 mm)



# Kobalto è disponibile in diverse configurazioni

## ESPRESSO latte fresco + 3 INSTANT

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

### CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè in grani	1,2 kg
Orzo	0,35 kg
Cioccolato	1,9 kg
Caffè solubile	0,65 kg

### 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)	2700 W
Monofase 230 V 50 Hz (32 A)	4300 W
Trifase 400 V 50 Hz	4300 W
Capacità caldaia	0,6 l (ES) 1,5 l (vapore)



## ESPRESSO + 3 INSTANT

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

### CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè in grani	1,2 kg
Orzo	0,35 kg
Cioccolato	1,9 kg
Caffè solubile	0,65 kg

### 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)



## 3 ESPRESSI

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

### CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè in grani (x 2)	1,2 kg
----------------------	--------

### PRODUTTIVITÀ ORARIA

Caffè espresso	fino a 300
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)



## 4 INSTANT

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

### CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè/Orzo (x 2)	0,65 kg
Cioccolato	1,9 kg
Latte	1,3 kg

### 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 INSTANT

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

### CAPACITÀ CONTENITORI

Cioccolato	1,9 kg
Latte (x 2)	0,9 kg
Caffè/Orzo (x 2)	0,5 kg

### 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)

