

## 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.



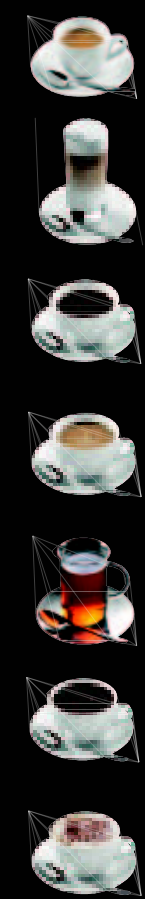
Ph. +33 (0)6 61.49.79.04

[www.1cafechezvous.com](http://www.1cafechezvous.com)



 NECTA

 N&W



## Kobalto. Tout ce que vous pouvez désirer

Le plaisir d'un café espresso 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.

 NECTA

 NECTA

## 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

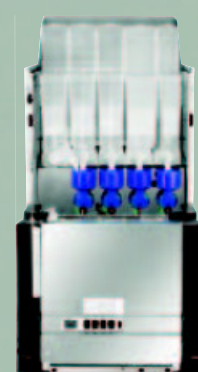
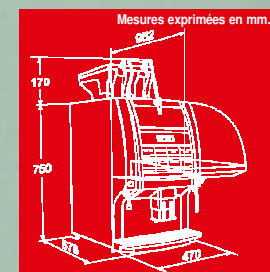
**Productivité horaire :**  
200 cafés  
150 cappuccinos  
180 chocolats  
72 litres d'eau chaude, distribués par pichets d'une capacité d'un litre

**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)

