

**GREENER  
BY NATURE**



**NECTA**

SCEGLIERE LA BEV

**KOBALTO**

**ESPRESSO**

**CAPPUCCINO**

**LATTE  
HOT MILK  
MILCH**

**CAFFÈ  
COFFEE  
KAFFEE**

**CAFFÈ  
LUNGO**

**CAFFÈ  
MACCHIATO**

**CIOCCOLATA  
CHOCOLATE  
SCHOKOLADE**

**CIOCCOLATA CON LATTE  
CHOCOMILK  
MILCHSCHOKOLADE**

**LATTE  
MACCHIATO**

**ACQUA  
CALDA**



**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 propone diverse tecnologie, sfruttando una vasta scelta di ingredienti come caffè in grani, caffè solubile, latte fresco o solubile, cioccolato o caffè d'orzo. Grazie alla sua flessibilità, Kobalto risponde perfettamente a tutte le richieste di chi opera nel settore HoReCa. L'essenzialità e lo stile tipicamente made in Italy, le dimensioni compatte e l'interfaccia estremamente semplice e intuitiva, ne fanno una macchina di natura polivalente e facile da collocare in qualunque location.



### 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.



### 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.



### Instant

Grazie ai mixer di nuova concezione, Kobalto garantisce una perfetta cremosità delle bevande.

### ACCESSORI

- Scaldatatze a due piani (H 500 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 scaldatatze (H 810 x L 330 x P 422 mm)



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

**ESPRESSO latte fresco  
+ 3 INSTANT**



|                                   |                                        |
|-----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Caffè in grani</b>             | 1,2 kg                                 |
| <b>Cioccolato</b>                 | 1,9 kg                                 |
| <b>Orzo</b>                       | 0,35 kg                                |
| <b>Caffè solubile</b>             | 0,65 kg                                |
| <b>Alimentazione</b>              | 230 V<br>50 Hz monofase                |
| <b>Potenza massima</b>            | 4300 W                                 |
| <b>Capacità caldaie</b>           | 0,6 litri espresso<br>1,5 litri vapore |
| <b>Dimensioni<br/>(H x L x P)</b> | 920 x 470 x 570 mm                     |
| <b>Peso</b>                       | 78 kg                                  |

Disponibile anche la versione  
**ESPRESSO latte solubile + 2 INSTANT**

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

**4 INSTANT**



|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Cioccolato</b>                 | 1,9 kg                  |
| <b>Latte</b>                      | 1,3 kg                  |
| <b>Caffè/Orzo (x 2)</b>           | 0,65 kg                 |
| <b>Alimentazione</b>              | 230 V<br>50 Hz monofase |
| <b>Potenza massima</b>            | 5800 W                  |
| <b>Capacità caldaia</b>           | 7,2 litri vapore        |
| <b>Dimensioni<br/>(H x L x P)</b> | 750 x 470 x 570 mm      |
| <b>Peso</b>                       | 59 kg                   |

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

**5 INSTANT**



|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Cioccolato</b>                 | 1,9 kg                  |
| <b>Latte (x 2)</b>                | 0,9 kg                  |
| <b>Caffè/Orzo (x 2)</b>           | 0,5 kg                  |
| <b>Alimentazione</b>              | 230 V<br>50 Hz monofase |
| <b>Potenza massima</b>            | 5800 W                  |
| <b>Capacità caldaia</b>           | 7,2 litri vapore        |
| <b>Dimensioni<br/>(H x L x P)</b> | 750 x 470 x 570 mm      |
| <b>Peso</b>                       | 59 kg                   |



## Una questione di esperienza.

Forte di una lunga esperienza sia nel settore dell'HoReCa che nella distribuzione automatica, N&W progetta, produce e commercializza, in più di 100 paesi, macchine superautomatiche per il caffè. Questa leadership è stata raggiunta e consolidata grazie ad un know-how frutto di molti anni di esperienza progettuale e industriale, unito ad un'evidente attitudine all'innovazione e al design.

N&W vanta tre certificazioni internazionali relative ai sistemi di gestione aziendale in materia di qualità (UNI EN ISO 9001:2015), ambiente (UNI EN ISO 14001:2004) e salute e sicurezza sul lavoro (BS OHSAS 18001:2007). La certificazione dei sistemi di qualità è il riconoscimento delle capacità imprenditoriali di un'azienda che ha saputo dotarsi di una gestione efficiente, di strumenti idonei e di competenze adeguate. Per quanto riguarda l'ambiente, da sempre N&W pone particolare attenzione a prodotti e a processi in grado di minimizzare l'impatto ambientale. Infine, il conseguimento della certificazione OHSAS 18001 consente di dimostrare l'impegno di N&W per realizzare un ambiente lavorativo sicuro e protetto, dove il benessere del personale è prioritario.

Un'ulteriore importante certificazione conseguita da N&W riguarda il prodotto ed è fornita dall'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.

