ENGEL
AUTOMATEN + TECHNIK

Kobalto.
Alles, was man sich nur wünschen kann

Ein nach allen Regeln der Kunst zubereiteter Espresso oder eine aromatische und dampfende Schokolade, eine heiße Milch oder einen Milchkaffee mit dichtem festen Schaum auf Knopfdruck. Die neue hochwertige Kaffeemaschine Kobalto kann alle Wünsche erfüllen.

Entstanden aus der technologischen Forschung und großen Erfahrung von Necta, dem anerkannten und geschätzten Hersteller innovativer Kaffeesysteme, ist Kobalto in mehreren Versionen erhältlich und bietet unterschiedliche Technologien – Espresso, Instant und Frischbrüh – wobei eine Vielzahl an Produkten, wie Bohnenkaffee, gemahlener Kaffee, löslicher Kaffee, Frischmilch oder Pulvermilch und Schokolade verwendet werden.

Modellvielfalt und Flexibilität machen Kobalto zur idealen Lösung für alle Anforderungen der Gastronomie.

Das saubere Design und der typische Stil des “Made in Italy”, die kompakten Ausmaße und die extrem bedienerfreundlichen und flexiblen Produktanwahlen sorgen dafür, dass dieses vielseitige Gerät auch für anspruchsvollste Umgebungen geeignet ist.

NECTA

Exzellente Getränke

Kobalto beinhaltet sämtliche Necta-Technologien, um einen einzigartigen und unverwechselbaren Genuss exzellenter, cremiger und aromatischer Heißgetränke zu bieten, die auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellen.

Espresso: Dank der bewährten und patentierten Espresso-Einheit bietet Kobalto einen exzellenten Espresso und andere hochwertige Heißgetränke aus Bohnenkaffee. Der Kaffee wird während der Auswahl gemahlen und die automatische Dosierung von Wasser und Kaffee gewährleisten dem Kunden ein Produkt mit intensivem Aroma, sowie eine gleichmäßige und hochwertige Qualität der Getränke.

Instant: Durch den Einsatz eines neu entwickelten Mischers bietet Kobalto eine hohe Emulsion und perfekte Cremigkeit der Getränke, wie Kaffee, Cappuccino oder Schokolade.

Frischbrüh: Die Sigma-Einheit stellt heiße Getränke aus bereits gemahlenem Kaffee her, z.B. schwarzer Kaffee, wobei sich durch perfektes Brühen auch die feinsten Aromen entfalten.

Einfache Handhabung

Kobalto ist ein im Hotellerie-Modus oder als Selfservice vom Kunden oder vom Personal (Kellner, Barman etc.) extrem einfach zu handhabendes Gerät.

Mit einem einfachen Tastendruck kann ein beliebiges Getränk hergestellt werden. Für einen Cappuccino oder einen Milchkaffee wird mit dem integrierten Milchaufschäumer für Frischmilch oder für Pulvermilch der Mixer verwendet, um automatisch immer ein perfektes Ergebnis zu erhalten.

Kobalto ist mit großen, leicht lesbaren Produktwahltasten ausgestattet. Die Kombination jeder Taste mit einer blauen LED unterstützt den Anwender bei einer schnellen Bedienung. Individuelle Informationen können auch auf dem großen blauen Display über den Wahltasten angezeigt werden.

Der bewegliche Ausgabekopf ermöglicht einen extrem flexiblen Ausgabebereich, wodurch sowohl Tassen, als auch Kannen leicht positioniert werden können.

Ein reichhaltiges und umfassendes Menü

Kobalto bietet eine reichhaltige Auswahl an Getränken. Mit bis zu 16 Wahlmöglichkeiten kann ein breites Produktspektrum eingesetzt werden: Bohnenkaffee, gemahlener Kaffee, löslicher Kaffee, Frischmilch, Pulvermilch oder Schokolade. Die Espresso Version des Kobalto enhält 2 Kaffeebohnenbehälter, 1 Mixer und 1 Milchaufschäumer für die Zubereitung eines Cappuccino.

Als Alternative zu der Frischmilchvariante des Kobalto steht auch eine Maschine in Milchpulverausführung zur Verfügung. Diese Maschine ist ebenfalls mit 2 Kaffeebohnenbehältern, 1 Behälter für Milchpulver, 1 Behälter für Schokoladenpulver sowie mit 2 Mischerschalen ausgestattet.

Für beide Maschinenvarianten besteht die Option für entkoffeinierten Kaffee.

Einfache Reinigung und Wartung

Auch für weniger fachkundige Anwender bietet Kobalto einen einfachen und schnellen Zugriff auf alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Komponenten, die regelmäßig gereinigt werden müssen.

Die große Türöffnung erlaubt einen leichten Zugriff auf die Espresso-oder Frischbrüh-Einheiten sowie die Mischer der löslichen Produkte. Für eine einfache Reinigung sind diese Komponenten leicht herausnehmbar.

In den Versionen Espresso und Frischbrüh sind die Kaffeesatzbehälter durch eine Tür hinter dem Ausgabebereich erreichbar.

2 ES + 2 IN “Milchpulver”

1 Espresso-Einheit, 2 Behälter für lösliche Produkte (Milchpulver u. Schokoladenpulver) 1 Ausgabepunkt, Self Service / Hotellerie-Service

Ausgabeprodukte: basierend auf ein oder zwei Sorten Bohnenkaffee, Pulvermilch oder Schokolade:

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Schokolade
Kaffee Creme
Café au lait
Heißwasser

Koffeinfreier Kaffee kann sowohl in löslicher Form, als auch als gemahlener Kaffee zubereitet werden, indem eine entsprechende Kaffeemenge durch eine auf der Oberseite des Geräts befindliche Öffnung direkt in die Espresso-Brühkammer gegeben wird.

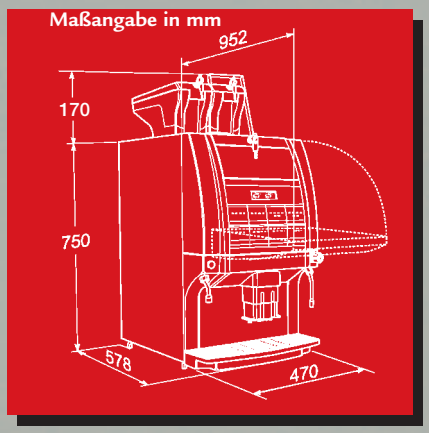
Stundenproduktion:

150 Espresso
180 Schokolade
30 l Heißwasser in Portionen zu 500 ml
120 Tassen Milch (Milchpulver)

Fassungsvermögen Behälter:

Espresso: 2 x 1,2 kg
Milchpulver: 0,7 kg
Schokolade: 1,9 kg

Gewicht: **78 kg**



Zubehör

- Tassenwärmermodul
- Tassenwärmeraufsatz

2 ES + 2 IN + CAPPUCCINATORE “Frischmilch”

1 Espresso-Einheit, 2 Behälter für Schokolade, 1 Ausgabepunkt, Selfservice/Hotellerie-Service

Ausgabeprodukte:

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Schokolade
Kaffee Creme
Café au lait
Heißwasser

Latte Macchiato, Café au lait und Cappuccino werden mit Frischmilch zubereitet.
Koffeinfreier Kaffee kann zubereitet werden, indem eine entsprechende Kaffeemenge durch eine auf der Oberseite des Geräts befindliche Öffnung direkt in die Espresso-Brühkammer gegeben wird.

Stundenproduktion:

150 Espresso
180 Schokolade
30 l Heißwasser in Portionen zu 500 ml
120 Tassen Frischmilch

Fassungsvermögen Behälter:

Bohnenkaffee: 1,2 kg
Schokolade: 2 x 1,9 kg

Gewicht:

78 kg

Expresso Version

CAFFÈ DEL TASSO

Eine Frage der Erfahrung

Mit einer langen Erfahrung auf dem Ho.Re.Ca.-Sektor und dem Automatensektor, entwickelt, produziert und vertreibt N&W in über 90 Länder Automaten und Kaffeemaschinen. Diese konsolidierte Führungsposition verdankt das Unternehmen einem langjährigen Know-how in den Bereichen Entwicklung und industrielle Herstellung, die mit einer deutlichen Ausrichtung auf Innovation und Design einhergehen.
N&W besitzt zwei internationale Zertifizierungen für Qualitätsmanagement (UNI EN ISO 9001:2000) und Umweltmanagement (UNI EN ISO 14001).
Die Zertifizierung der Qualitätsmanagementsysteme ist die Anerkennung der unternehmerischen Fähigkeiten einer Firma, die sich mit einer effizienten Verwaltung, geeigneten Instrumenten und angemessenen Kompetenzen ausgestattet hat. In Bezug auf die Umwelt hat N&W immer schon besondere Rücksicht auf Produkte und Herstellungsprozesse genommen, um die Umweltbelastung auf ein Mindestmaß zu reduzieren.
Eine weitere wichtige Zertifizierung von N&W betrifft die Necta-Produkte und wurde durch IMQ ausgestellt, dem Istituto Italiano del Marchio di Qualità.
Diese Zertifizierung bestätigt den Necta Produkten die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen für elektrische Haushaltsgeräte, sowie die Normen für gewerblich genutzte Automaten.

Vertrieb durch:
ENGEL
AUTOMATEN + TECHNIK
Asperger Str. 8 D-74321 Bietigheim-Bissingen
Tel. +49 7142 9105-0 Fax +49 7142 9105-11
Mail: info@engeltec.de www.engeltec.de

ISO 14001
ISO 9001:2000

NECTA

N&W

N&W Global Vending behält sich das Rech vor, die Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.