

COLIBRÌ



REINIGUNG

Sehr vereinfacht dank der Tatsache, dass die modularen Funktionskomponenten direkt von der Vorderseite des Automaten zugänglich sind und einfach demontiert werden können.

Aus hygienischen Gründen und wegen der Einhaltung der HACCP-Norm sind Eingriffe im Colibrì nur geschultem Personal des Betreibers zu gestatten.

Durch Verwendung als Table Top ist mit dem Colibrì die Entsorgung der Behälter und des Kaffeesatzes durch den Benutzer ohne Hilfe von geschultem Personal möglich.

ELEKTRONIK

Neue Elektronik, die die Installation diverser von den Zahlungssystemen verwendbaren Übertragungsprotokollen ermöglicht. Alphanumerische Displayanzeige zur Benutzerinformation und Fehlermeldung.

ZUBEHÖR

- Unterschrank ohne Ausstattung
- Kit Kaffeesatz-Auffangbehälter für Unterschrank ohne Ausstattung
- Unterschrank mit Ausstattung
- Kit BDV
- Kit Münzprüfer
- Wasserenthärter

STROMVERBRAUCH

Bei Espresso: Erreichen der Temperatur für jede Stunde Stand-by	28,6 Wh 60 Wh
Bei Instant: Erreichen der Temperatur für jede Stunde Stand-by	28,6 Wh 60 Wh

FASSUNGSVERMÖGEN

	Espresso 4 Behälter	Instant	Espresso 5 Behälter
Becher (Ø 70-71)	170*		
Rührstäbe (95/105 mm)	165		
Zucker	1 kg	1,6 kg	1 kg
Bohnenkaffee ganze Bohnen	2 kg	-	1,2 kg
Löslicher Kaffee	-	0,5 kg	0,3 kg
Milch	0,8 kg		0,7 kg
Schokolade	1,4 kg		1,4 kg
Espresso Boiler	300 cc		
Instant Boiler	300 cc		

*180 cc

EIGENSCHAFTEN

Höhe	650 mm
Höhe bei Espresso Version	750 mm
Breite	410 mm
Tiefe	490 mm
Platzbedarf bei geöffneter Tür	830 mm
Gewicht Espresso	38 Kg
Gewicht Instant	33 Kg
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Leistung Espresso	1,3 kW
Leistung Instant	1,3 kW
Wasserleitung	0,5 bis 8,5 bar
Kit Wassertank / Selbstversorgung	20 Ltr
Behälter	4/5
Vorwahlen	2
Wahlmöglichkeiten	6

KONFIGURATIONEN

LAYOUTS	A	B	C	D (5 Behälter Version)
VORWAHLEN	2	2	2	2
TYP	Vorwahl Zucker Vorwahl Milch	Vorwahl Zucker Vorwahl Milch	Vorwahl Zucker Vorwahl Milch	Vorwahl Zucker Vorwahl Milch
Kaffee schwarz	☑	☑	☑	☑
Espresso	☑	☑	☑	☑
Cappuccino	☑	☑	☑	☑
Mocchachock	☑			
Milchkaffee	☑	☑	☑	☑
Schokolade	☑	☑	☑	☑
Ohne Becher		☑		
Heisses Wasser			☑	
Löslicher Kaffee/Fertigprodukt				☑

O.a. Konfigurationen sind auch bei Instant Kaffee Version verfügbar.



N&W GLOBAL VENDING GmbH
Lochfeldstr. 28 D-76437 Rastatt
Tel. +49 (0)7222 9550
Fax +49 (0)7222 955105

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italien
Tel. +39 035 606111 - Fax +39 035 606465

www.nwglobalvending.com

Eine breite Auswahl an Getränken dank der Version mit 5 Behältern

Kompakt und vollkommen automatisch

Elegantes Design

Hervorragende Qualität der ausgegebenen Getränke

Bequeme Instandhaltung

Münzprüfer und bargeldlose Zahlungssysteme

COLIBRÌ

Colibrì ist der erste Automat, der für kleine und mittelgroße Räume entwickelt wurde, mit einer Produktlogik, die im Vergleich zu anderen besonders innovativ ist.

Colibrì, der 6 verschiedene Getränke und 2 Vorwahlen anbieten kann, steigert den Getränkeverbrauch in den Büros, da die Auswahl ganz einfach ist – automatisch – und vorteilhaft für den Benutzer. Zusätzlich kann der Automat dank seiner Kompaktheit im Büro angeschlossen werden, dadurch wird auch der Weg zum Automaten für den Benutzer viel kürzer.

Der Rundumservice, der auch dank der verschiedenen Bezahlungsmöglichkeiten gegeben ist, ist ein weiterer Grund, der zum Anstieg des Getränkekonsums beitragen wird, da der Colibrì automatisch ein breites Angebot an Getränken bietet.

Rundumservice bereits beim Einhalten der Hygienevorschriften für Benutzer (HACCP-Norm): keine manuelle Entnahme der Becher und im allgemeinen keine manuellen Eingriffe bei der Zubereitung der Getränke, da der Colibrì vollautomatisch ist.

QUALITÄT DER GETRÄNKE

Der Colibrì ist ein kompakter Automat, bei dem jedoch eine hohe Qualität der Getränke geboten wird. In der Tat bieten die neue Espresso-Gruppe Z 3000, die Necta Mixer, die Nähe der Entnahmestelle zum Becher, technische Lösungen, wodurch dem Benutzer größtmögliche Freiheit bei der Wahl des Produktangebotes gegeben ist.

KAFFEE-EINHEIT Z 3000 UND NECTA MIXEREINHEITEN

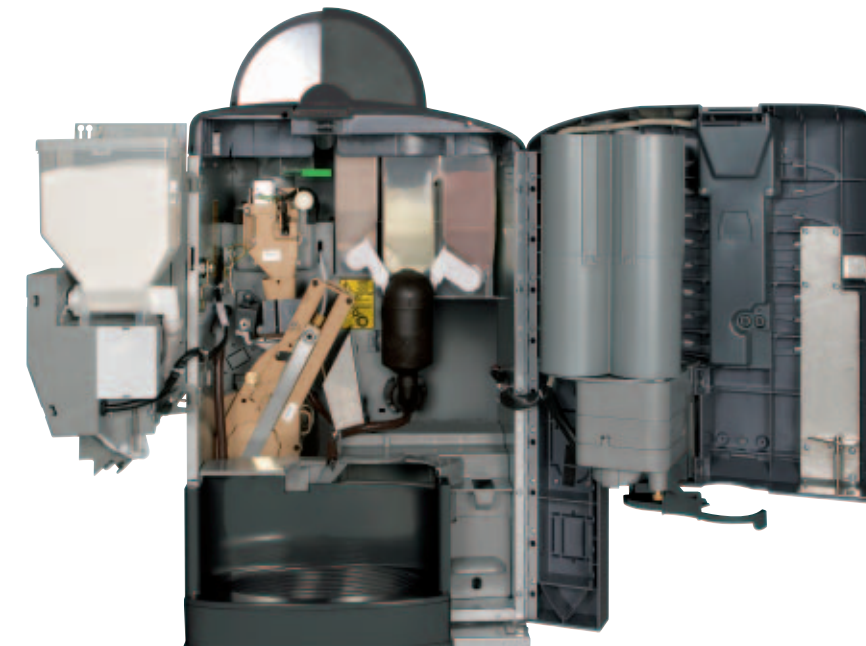
Die Espresso Version mit 5 Behältern ist mit der neuen Kaffee-Einheit Z 3000 ausgestattet, die einen ausgezeichneten Espresso mit konstant köstlicher und perfekter Creme anbieten kann. Um einen optimalen Auszug der aromatischen Substanzen zu gewährleisten, wurde die Einheit so konzipiert, dass eine komplette und gleichmäßigere Anfeuchtung der Kaffeedosis erfolgt, wobei gleichzeitig ein Gegendruck ausgeübt wird, um die ganze Höhe der Kaffeedosis ausnutzen zu können. Dank der neu konzipierten Mixereinheit mit verbesserter Absaugung wurde außerdem die Anzahl der Bestandteile wesentlich reduziert, wobei auch der Ausbau und die Reinigung um ein weiteres vereinfacht worden sind.

KUNDENINDIVIDUELLE GESTALTUNG

Durch verschiedene Layouts kann der Betreiber dem Colibrì eine persönliche Note geben, indem er die passende Zusammenstellung wählt.

WARTUNG

Präventive: gleiche Wartungsvorgänge wie bei Necta-Automaten, deshalb ist bei dem Colibrì eine Vorprogrammierung der Wartungseingriffe möglich. Normale: gleiche Komponenten, die bereits in der Palette der Necta-Automaten erprobt sind, der Colibrì ist daher besonders zuverlässig.



COLIBRÌ C5, MIT EINEM ZUSÄTZLICHEN BEHÄLTER FÜR INSTANT KAFFEE ODER EIN ANDERES FERTIGPRODUKT.