

# GAMME COLIBRI



## NETTOYAGE

Extrêmement facile, grâce aux composants modulaires directement accessibles depuis l'avant de la machine et facilement démontables. Avec les bols mixers à cassette intégrée pour l'aspiration des poudres, il a été possible de réduire le nombre de composants afin de permettre un démontage et un nettoyage beaucoup plus rapides et minutieux.

## ELECTRONIQUE

L'appareil est prédisposé pour tous les protocoles pouvant être utilisés par les systèmes de paiement. Le display alphanumérique permet à l'utilisateur d'obtenir des informations plus claires et plus simples et, signale également les pannes.

## ACCESSOIRES

- Socle équipé
- Socle équipé et prédisposé pour l'installation du monnayeur
- Prédisposition pour les systèmes de paiement Executive
- Kit auto-alimentation avec réservoir de 20 litres

CARACTERISTIQUES	
Hauteur bac café en grains inclus	750 mm
Hauteur couvercle bac café grains ouvert	870 mm
Hauteur version IN	650 mm
Hauteur abattant supérieurs ouverts version IN	840 mm
Largeur	410 mm
Profondeur	490 mm
Encombrement avec porte ouverte	830 mm
Hauteur du réceptacle gobelet	115 mm
Poids version ES	38 kg
Poids version IN	33 kg
Tension d'alimentation	230 V
Fréquence d'alimentation	50 Hz
Puissance installée	1,3 kW
Alimentation hydraulique en réseau avec branchement 3/4 gaz	entre 0,5 et 8,5 bar
Bacs	5 en ES / 4 en IN
Boutons de présélections	1 à 2
Sélections	de 6 à 11

CAPACITES INDICATIVES	
Gobelets (Ø 70-71)	170*
Palettes (95/105 mm)	165
	Colibri C5 / Colibri I4
Sucre	1 kg / 1,6 kg
Café en grains	1,2 kg / 2 kg
Café soluble	0,3 kg / 0,5 kg
Lait	0,6 kg / 0,8 kg
Chocolat	1,5 kg / 1,4 kg
Thé citron	1,2 kg / -
Chaudière ES ou IN	300 cc
*166 cc	

CONSOMMATIONS	
Montée en la température ES / IN	28,6 Wh
Par heure en Stand-by ES / IN	60 Wh

CONFIGURATIONS POSSIBLES COLIBRI C5							
LAYOUT	1	2	3	4	5	6	7
NBRE DE PRESELECTION	2	2	1	1	1	1	2
TYPE	Moins sucré Plus sucré	Moins sucré Plus sucré	Réglage sucre	Réglage sucre	Réglage sucre	Réglage sucre	Réglage sucre Décaféiné
Café espresso	☕	☕	☕	☕	☕	☕	☕
Café long	☕		☕	☕		☕	☕
Café macchiato	☕	☕	☕	☕	☕	☕	☕
Cappuccino	☕	☕	☕	☕	☕	☕	☕
Chocolat	☕	☕	☕	☕	☕	☕	☕
Thé citron	☕	☕	☕	☕	☕		
Lait macchiato		☕		☕	☕		☕
Cappuccino avec du cacao			☕		☕		
Café court décaféiné						☕	
Café macchiato décaféiné						☕	

La présélection du sucre n'est pas active pour les produits déjà sucrés à la base (thé et chocolat)

CONFIGURATIONS POSSIBLES COLIBRI I4				
LAYOUT	A	B	C	D
NBRE DE PRESELECTION	2	2	2	1
TYPE	Moins sucré Plus sucré	Moins sucré Plus sucré	Moins sucré Plus sucré	Moins sucré Plus sucré
Café court	☕	☕	☕	☕
Café long	☕	☕	☕	☕
Café au lait	☕	☕		☕
Cappuccino	☕	☕	☕	☕
Café Crème	☕			
Boisson arôme cacao	☕	☕	☕	☕
Boisson arôme cacao plus fort			☕	
Eau chaude		☕	☕	☕



**N&W GLOBAL VENDING S.A.S.**  
 5, rue Georges Pompidou  
 Z.A. des Vingt Arpens  
 F-77990 Le Mesnil Amelot  
 Tél. +33 (0)1 60 54 68 88  
 Fax +33 (0)1 60 54 68 89

**N&W GLOBAL VENDING S.P.A.**  
 Via Roma 24  
 24030 Valbrembo (BG) Italie  
 Tél. +39 035 606111 - Fax +39 035 606465

www.nwglobalvending.com

**Choix de boissons élargi en version Espresso (Colibrì C5) grâce à un 5ème bac-produit supplémentaire**

**Compact et entièrement automatique**

**Design attrayant**

**Grande qualité des boissons**

**Opérations d'entretien et de nettoyage simples, pouvant être effectuées par du personnel non qualifié**

**Systemes cashless, monnayeurs accepteurs et rendeurs**

## GAMME COLIBRÌ

Colibrì est le premier distributeur automatique développé tout spécialement pour les sites de petites et moyennes dimensions, selon une logique de produit innovante. Ses dimensions compactes et son design permettent de l'installer au sein même des bureaux, réduisant ainsi la distance entre utilisateur et distributeur.

Ses sélections facilement et automatiquement accessibles par l'utilisateur final favorisent une augmentation sensible des consommations. Cette augmentation des consommations est également favorisée par la possibilité d'installer les systèmes de paiement les plus répandus sur le marché.

Colibrì, en version C5, offre jusqu'à 11 sélections différentes au moyen de 2 présélections (sucre et décaféiné) et propose ainsi un large choix de boissons. Il est possible de régler la quantité de sucre sur six niveaux en utilisant 1 ou 2 touches de présélection.

Service complet à commencer par le respect des normes d'hygiène pour l'utilisateur final : aucune opération manuelle de prélèvement des gobelets et, en général, de préparation des boissons n'est nécessaire car Colibrì est un distributeur entièrement automatique.

Colibrì est aussi extrêmement fiable puisqu'il utilise les mêmes composants que ceux étudiés et appliqués sur toute la gamme des distributeurs Necta.

### QUALITE DES BOISSONS

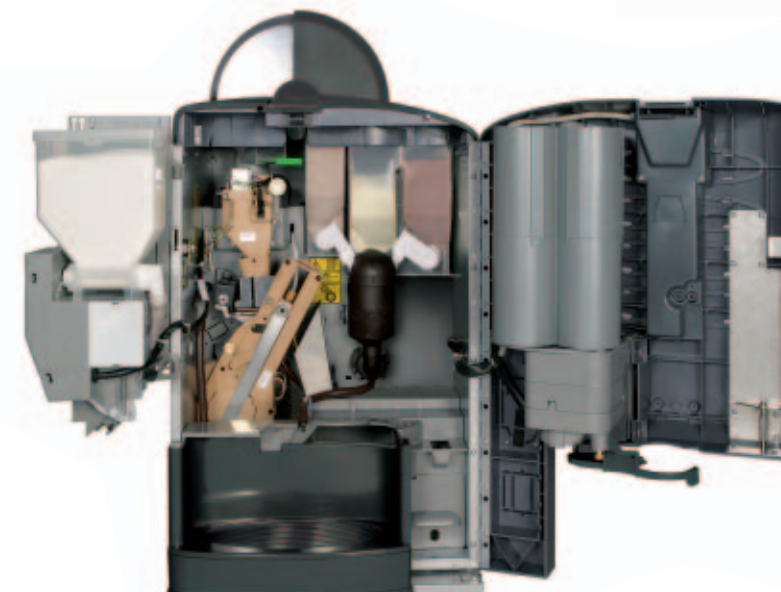
Colibrì est compact, automatique et en mesure de garantir une grande qualité des boissons distribuées. Le nouveau groupe espresso Z 3000 (version C5), les mixers Necta, la proximité entre le bec de distribution et le gobelet représentent des solutions techniques qui permettent au gestionnaire une très grande liberté en terme d'offre produits.

### GROUPE CAFE Z 3000

Doté du nouveau groupe café Z 3000, Colibrì C5 est en mesure d'offrir un excellent café espresso, avec une crème persistante, plus de corps et une température optimale dès la première utilisation grâce à la chambre d'infusion fermée par le piston supérieur en phase de repos.



Version Instantané



### MENU PERSONNALISE

Nombreux lay-outs disponibles permettant au gestionnaire de personnaliser Colibrì en choisissant la configuration la plus adaptée.

COLIBRÌ C5, AVEC BAC SUPPLEMENTAIRE POUR LE THE (PAR DEFAULT) OU BIEN POUR LE CAFE DECAFEINE (EN OPTION)