

COLIBRÌ C5



LIMPIEZA

Muy fácil, gracias al hecho de que los componentes modulares son accesibles directamente desde el frontal de la máquina y se pueden desmontar fácilmente.

Además, gracias a los mezcladores Necta con caja de aspiración de productos englobada, ha sido posible reducir la cantidad de componentes y permitir un desmontaje y una limpieza mucho más rápida y precisa.

ELECTRÓNICA

Predisposición para todos los protocolos utilizables por los sistemas de pago. Display alfanumérico, de color azul, para informaciones al usuario y señalizaciones de averías.

ACCESORIOS

- Mueble no equipado
- Mueble equipado predispuesto para la instalación de monedero de cambio
- Mueble equipado predispuesto para la instalación de monedero de cambio y kit de residuos
- Predisposición para sistemas de pago executive
- Predisposición para validador
- Filtro descalcificador
- Kit tapa contenedor para facilitar la carga de los productos solubles
- Kit autoalimentación tanque 20 litros

CONFIGURACIONES

N° DE PRESELECCIONES	1	2
TIPO	Azúcar	Azúcar Descafeinado
Café expreso	☑	☑
Café cortado	☑	☑
Café con leche	☑	☑
Café largo	☑	☑
Cappuccino	☑	☑
Chocolate	☑	☑
Leche	☑	☑
Descafeinado cortado	☑	☑
Descafeinado largo		☑
Cappuccino descafeinado		☑
Descafeinado corto		☑
Descafeinado con leche	☑	☑
Té al limón	☑	☑
Vaso con agua	☑	☑

La preselección de azúcar no estará activa en productos ya azucarados (chocolate y té)

* Según configuraciones (hasta 15)

CARACTERÍSTICAS

Altura con contenedor de café	750 mm
Altura con contenedor de café a cielo abierto	870 mm
Anchura	410 mm
Profundidad	490 mm
Volumen con puerta abierta	830 mm
Altura vano erogación	115 mm
Peso	38 kg
Tensión de alimentación	230 V
Frecuencia de alimentación	50 Hz
Potencia instalada	1,4 KW
Alimentación hídrica de la red conexión 3/4 gas	0,5 y 8,5 Bares
Cantidad de contenedores	5
Pulsadores de preselecciones	1 ó 2
Selecciones	De 7 a 11

CAPACIDADES INDICATIVAS

Vasos (Ø 70-71 mm)	170*
Paletinas (l. 95/105 mm)	165
Azúcar	1 kg
Café en grano	1,2 kg
Café soluble	0,3 kg
Leche	0,7 kg
Chocolate	1,4 kg
Caldera	300 cc

*166 cc

CONSUMOS

Alcance de temperatura	28,6 Wh
Por cada hora de stand-by	60 Wh

N&W GLOBAL VENDING SPAIN, S.L.

Avda. de Suiza, 11-13
28821 Coslada (Madrid)
Tfno. 91 277.44.00 - Fax 91 277.44.11



N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tfno. +39 035 606111 - Fax +39 035 606465



www.nwglobalvending.es

Menú de selecciones aún más amplio gracias a la versión con 5 contenedores

Compacto y completamente automático

Diseño de gran impacto, display en color azul

Alta calidad de las bebidas

Simplificación de operaciones de mantenimiento y depuración, realizables por personal no cualificado

Sistemas de pago alternativos, validador y monedero de cambio

COLIBRÌ C5

Colibrì es un distribuidor automático desarrollado especialmente para locales de reducidas dimensiones, con una lógica de producto innovadora con respecto al panorama actual. Ofreciendo automáticamente hasta un máximo de 11 bebidas diferentes con 2 preselecciones (azúcar y descafeinado), la Colibrì favorece el incremento de los consumos en las oficinas, puesto que permite que el usuario final pueda disfrutar las diversas selecciones de manera fácil y automática. Asimismo, gracias a su condición compacta y a su diseño, puede ser colocado dentro de las mismas oficinas, reduciendo así, incluso físicamente, la distancia entre el usuario y el distribuidor. La posibilidad de instalar varios sistemas de pago representa un motivo nada despreciable para conseguir un aumento de consumos, además la Colibrì ofrece, automáticamente, un amplio menú de bebidas personalizadas. La pre-selección de azúcar permite ofrecer un servicio completo al usuario final. Servicio completo comenzando por el respeto de las normas higiénicas: no se requiere ninguna operación manual de extracción de vasos y, en general, de preparación de bebidas, ya que la Colibrì es un distribuidor completamente automático.

CALIDAD DE LAS BEBIDAS

La Colibrì: compacta y automática, capaz de garantizar una elevada calidad de las bebidas suministradas. El grupo expreso Z 3000, los mezcladores Necta, la cercanía de los tubos de erogación al vaso, representan soluciones técnicas que permiten al operador la máxima libertad en términos de elección de los productos a ofrecer.

GRUPO CAFÉ Z 3000

La Colibrì está provista del grupo café Z 3000. Está en condiciones de ofrecer un excelente café expreso, con una crema persistente y un mayor cuerpo. Para asegurar la extracción óptima de los aromas se ha trabajado de manera que permita a la pastilla de café humedecerse de una manera más uniforme, creando al mismo tiempo una acción de contrapresión para aprovechar la pastilla completamente.

MENÚ PERSONALIZADO

La posibilidad de 15 configuraciones hacen de la Colibrì un distribuidor altamente flexible, permitiendo que el operador lo pueda personalizar según el tipo de usuarios, eligiendo la configuración más apropiada.



COLIBRÌ C5, CON CONTENEDOR ADICIONAL PARA CAFÉ DESCAFEINADO O TÉ AL LIMÓN (OPCIONAL)

MANTENIMIENTO

Preventivo: compartiendo las mismas lógicas de mantenimiento de los distribuidores Necta, la Colibrì admite un mantenimiento preventivo programado. Ordinario: la Colibrì resulta ser un distribuidor altamente fiable puesto que utiliza los mismos componentes estudiados y aplicados sobre toda la gama de distribuidores Necta.