OUTLET vending

UNBOX ONE

MÁSTER/SLAVE

LA MEJOR OPCIÓN CALIDAD-PRECIO QUE COMBINA CON ELEGANCIA CON LA GAMA LEI.

UNBOX ONE, distribuidor automático de espirales refrigerado 3ºC para la venta de snacks, bocadillos, productos frescos, latas y botellas. Disponible en versión máster o slave.





LEI SELEC 013 + UNBOX ONE SLAVE

INTERFAZ USUARIO

- Diseño refinado con marco de la puerta en aluminio anodizado.
- Amplio vano de entrega “push” para productos de grandes dimensiones.
- Gran versatilidad de configuraciones que permite múltiples combinaciones para cubrir las distintas exigencias de venta con una amplia gama de productos.

MODELOS SLAVE

- La versión slave funciona combinada con una máquina de bebidas calientes con un único sistema de pago. El panel de selecciones alfanumérico está en la máquina de bedidas calientes.

MODELOS MÁSTER

- Botonera alfanumérica en acero inoxidable con doce pulsadores.
- Display alfanumérico de 32 caracteres.
- Sistema de introducción de monedas estándar.

LED, ILUMINACIÓN DE BAJA TENSIÓN

MODO AHORRO DE ENERGÍA (OPCIONAL)

UNIDAD DE FRÍO CLASE A

SENSOR CAÍDA PRODUCTO

REFRIGERACIÓN 3° (VERSION FOOD)

DISPOSITIVO CONTROL DE TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

▪ ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED
230 Vac – 50 Hz
▪ POTENCIA DE ABSORCIÓN
0.3 kW
▪ TEMPERATURA INTERNA
Versión combi: hasta +8° C con temperatura ambiente = 32° C y humedad del 65%.
Versión Food: predispuesta para la conservación de productos alimentícios perecederos, equipada con una unidad de frío que garantiza 3ºC en las dos bandejas inferiores. Todas las versiones 3°C estan dotadas de un dispositivo electrónico de seguridad para el control de la temperatura (en las últimas bandejas) e inhibe las espirales cuando las condiciones de temperatura no son las adecuadas para la conservación de productos perecederos.
▪ UNIDAD REFRIGERANTE
½ HP monobloc con control automático de descongelación
▪ GAS REFRIGERANTE
R 134 A

CARACTERÍSTICAS

▪ Los modelos slave se pueden combinar con dos distribuidores, de bebida caliente, de snack&food o de latas y botellas, con un único sistema de pago instalado en el distribuidor máster.
▪ Mueble recubierto de espuma para garantizar un aislamiento térmico completo y evitar péridas inncecesarias de energía.
▪ Amplia vitrina iluminada con LED y doble acristalamiento según normativa de seguridad, que permite la visualización óptima de los productos expuestos.
▪ Vitrina con resistencia anticondensación.
▪ Altura de las bandejas regulable.
▪ Bandeja específica para sandwich triangular montable en la versión food.
▪ Cerradura con código programable.
▪ Electrónica multiprotocolo de serie.
▪ Compatible con telemetría.

SISTEMA DE PAGO

▪ Solo sobre los modelos máster se pueden instalar todos los sistemas de pago.

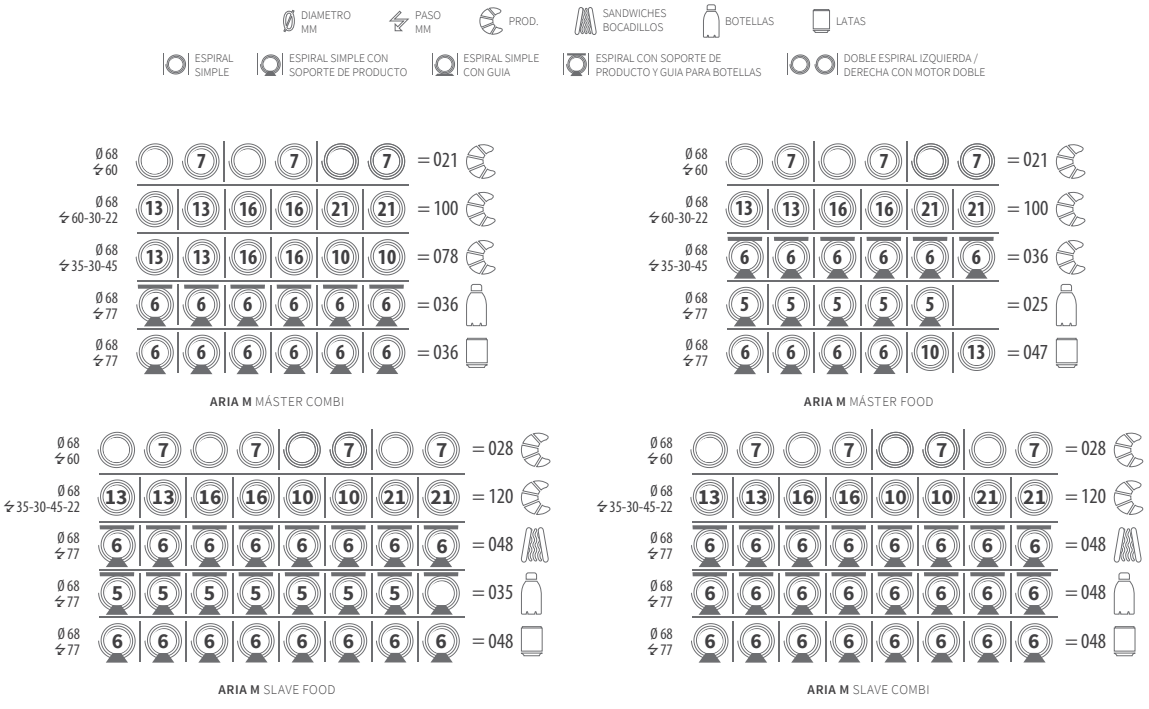
KIT ACCESORIOS

Modelo máster: kit sexta bandeja.

MEDIO AMBIENTE

▪ Grupo de frío clase A+.
▪ Iluminación vitrina con LED.
▪ Modo Energía Saving: posibilidad de gestionar el apagado de las luces LED en determinadas fases horarias.
▪ Conforme a la directiva *ROHS* e *RAEE*.

VERSIONES ARIA M	5-27 MA COMBI ALFA STD	5-26 MA FOOD ALFA STD	5-36 SL COMBI	5-35 SL FOOD
MODELO	MÁSTER	MÁSTER	SLAVE	SLAVE
SELECCIONES/CAPACIDAD	27/271	26/229	36/292	35/279
BANDEJAS/ESPIRALES	5/6	5/6	5/8	5/8
DIMENSIONES MM	VERSIÓN MÁSTER/SLAVE: 1630H x 700L x 807P			



ZD-ARIA M-ED01/2015/SP

advertendo®

OUTLET vending

Calle Clavel 16, 03320 Torrellano (ALICANTE)
Tel: 966 093 545 | M: 600 535 667
info@pandapro.es | www.outletvending.com

Los datos técnicos y la informaciones indicadas pueden ser cambiados sin previo aviso.

RoHS 2002/95/EC