

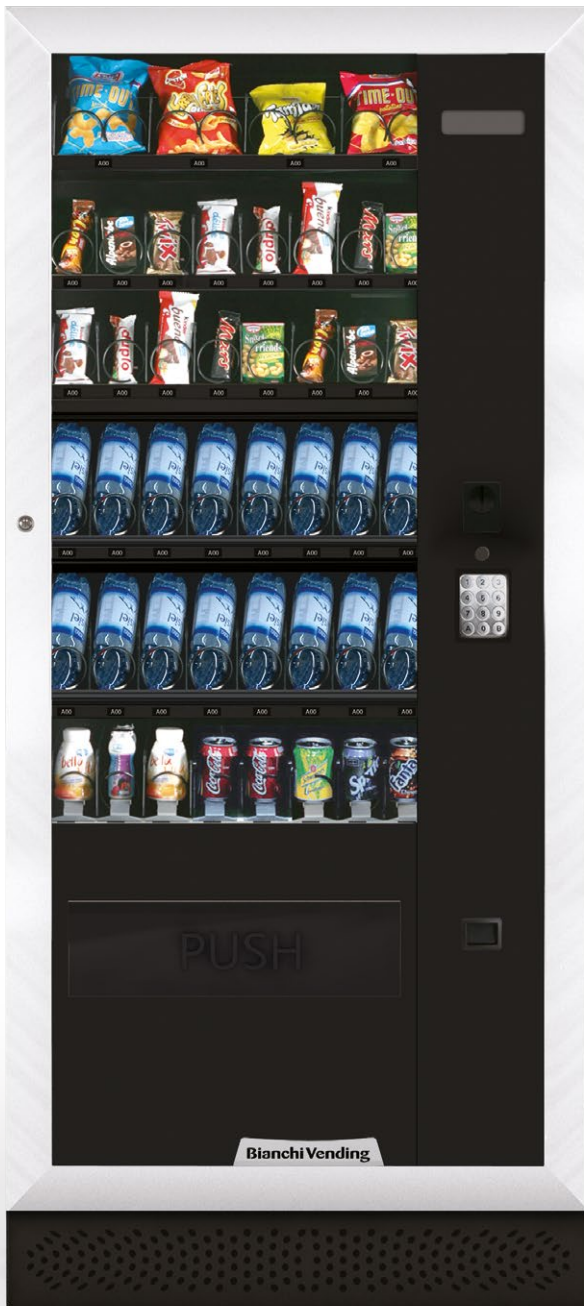


ARIA L

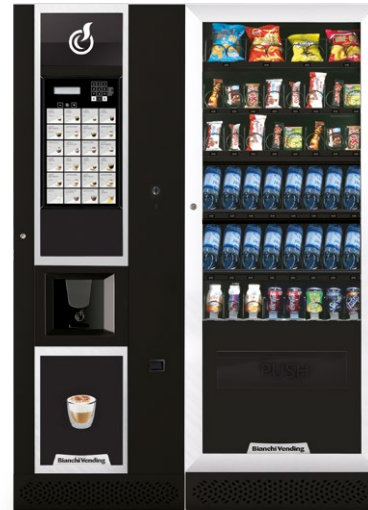
MÁSTER/SLAVE

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

ARIA L, distribuidor automático de espirales refrigerado 3°C para la venta de snacks, bocadillos, productos frescos, latas y botellas. Disponible en versión máster o slave.



ARIA L MASTER



LEI600 SMART + ARIA L 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 o snack & food master con un único sistema de pago. El panel de selecciones alfanumérico está en la máquina master.

MODELOS MÁSTER

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

Bianchi Vending



LED,
ILUMINACIÓN
DE BAJA
TENSIÓN



MODULO
AHORRO DE
ENERGÍA



UNIDAD
DE FRÍO
CLASE A



SENSOR
CAÍDA
PRODUCTO



REFRIGERACIÓN 3°



DISPOSITIVO
CONTROL DE
TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED: 230 Vac – 50 Hz
- POTENCIA DE ABSORCIÓN: 0.53 kW
- TEMPERATURA INTERNA

Versión combi: hasta +8° C con temperatura ambiente = 32° C y humedad del 65%.

Predispuesta para la conservación de productos alimenticios perecederos, equipada con una unidad de frío que garantiza 3°C en las dos bandejas inferiores. Todas las versiones 3°C están 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 pérdidas innecesarias 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.
- Puerta de extracción de producto con dispositivo anti robo.
- Sensor de caída de producto.
- Electrónica multiprotocolo de serie.
- Compatible con telemetría.

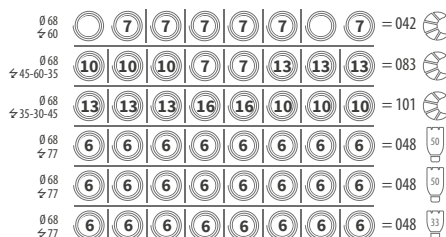
SISTEMA DE PAGO

- Solo en los modelos máster se pueden instalar todos los sistemas de pago del mercado.

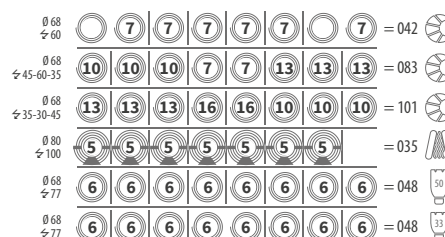
MEDIO AMBIENTE

- Unidad frigorífica Clase A.
- Iluminación de la vitrina por LED.
- Modo Ahorro Energía: posibilidad de gestionar el apagado de los LED's en determinadas franjas horarias.
- Conforme a la normativa **ROHS** y **RAEE**.

VERSIONES ARIA L	6-46 MA COMBI ALFA STD	6-45 MA FOOD ALFA STD	6-46 SL COMBI	6-45 SL FOOD	6-46 MA ALFA STD
MODELO	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE	MASTER
SELECCIONES/CAPACIDAD	46/370	45/357	46/370	45/357	46/370
BANDEJAS/ESPIRALES	6/8	6/8	6/8	6/8	6/8
DIMENSIONES MM	VERSION MASTER: 1830H x 850L x 850**P / PESO 235 KG VERSION SLAVE: 1830H x 700L x 850**P / PESO 200 KG ** + 90 mm soporte de refrigeración				



ARIA L COMBI E AMBIENTE MASTER/SLAVE



ARIA L FOOD MASTER/SLAVE