ARIA L

MASTER/SLAVE

IL MIGLIORE RAPPORTO QUALITÀ PREZZO CHE SI ABBINA CON ELEGANZA ALLA GAMMA LEI.

ARIA L, distributore automatico a spirali refirigerato 3° C per la vendita di snack, panini, prodotti freschi, lattine e bottiglie; disponibile in versione master o slave.

ARIA L MASTER

LEI600 SMART + ARIA L SLAVE

INTERFACCIA UTENTE

▪ Design raffinato con telaio della porta in alluminio anodizzato naturale.
▪ Largo vano erogazione “push” per prodotti di grandi dimensioni.
▪ Grande versatilità di configurazione per la realizzazione di molteplici combinazioni, al fine di soddisfare le diverse esigenze di vendita con un’ampia gamma di prodotti.

MODELLI SLAVE
▪ La versione slave funziona abbinata a una macchina di bevande calde o snack & food master, con un unico sistema di pagamento. La tastiera di selezione alfanumerica è presente sulla macchina master.

MODELLI MASTER
▪ Tastiera alfanumerica in acciao inox con 12 tasti.
▪ Display alfanumerico a 32 caratteri.
▪ Sistema di introduzione moneta standard.

Bianchi Vending

LED, LOW VOLTAGE LIGHTING

ENERGY SAVING MODE

GRUPPO FREDDO CLASSE A

SENSORE CADUTA PRODOTTI

REFRIGERAZIONE 3°C

DISPOSITIVO CONTROLLO TEMPERATURA

SPECIFICHE TECNICHE

▪ ALIMENTAZIONE ELETTRICA DI RETE: 230 Vac – 50 Hz
▪ POTENZA ASSORBITA: 0.53 kW
▪ TEMPERATURA INTERNA
Fino a +8° C con temperatura ambiente = 32° C e 65% umidità.
Versione Food: predisposta per la conservazione di prodotti alimentari deperibili in quanto equipaggiato con un'unità frigo per garantire i 3° C nei due cassetti inferiori. Tutte le versioni sono dotate di dispositivo di sicurezza per il controllo della temperatura (negli ultimi due cassetti) e relativa inibizione delle spirali, qualora le condizioni a norma per prodotti deperibili dovessero venire a mancare.
▪ UNITÀ REFRIGERANTE: ½ HP con sbrinamento automatico
▪ GAS REFRIGERANTE: R 134 A

CARATTERISTICHE

▪ I modelli slave possono essere abbinati con due distributori di bevande calde o snack & food con un unico sistema di pagamento installato sul distributore master.
▪ Cassone schiumato per garantire un isolamento completo ed evitare dispersioni con conseguenti consumi inutili di energia.
▪ Ampia vetrina illuminata mediante led con vetro-camera a norme antinfortunistiche, che consente un'ottimale esposizione dei prodotti in vetrina.
▪ Vetrina con resistenza anti-condensa.
▪ Altezza dei cassetti regolabile.
▪ Cassetto specifico per tramezzini triangolari (sulla versione Food).
▪ Serratura a codice programmabile.
▪ Sportello prelievo prodotti con dispositivo antifurto.
▪ Sensore caduta prodotti.
▪ Elettronica multiprotocollo di serie.
▪ Compatibile con la telemetria.

SISTEMA DI PAGAMENTO

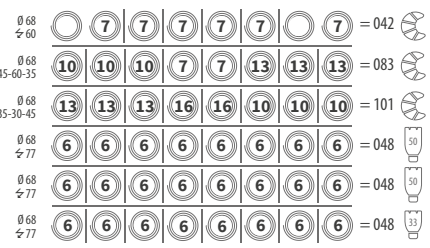
▪ Solo sui modelli master si possono alloggiare tutti i principali sistemi di pagamento.

AMBIENTE

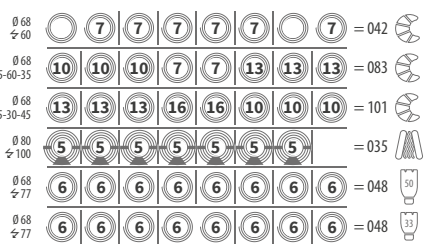
▪ Classe energetica: A (secondo standard EVA-EMP 3.0).
▪ Illuminazione vetrina con LED.
▪ Energy Saving Mode: possibilità di gestione spegnimento luci Led in determinate fasce orarie.
▪ Conforme alle direttive *ROHS* e *RAEE*.

ZD-ARIA L-ED03/2017/IT

VERSIONI 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 AMBIENTE ALFA STD
MODELLO	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE	MASTER
SELEZIONI/CAPACITÀ	46/370	45/357	46/370	45/357	46/370
CASSETTI/SPIRALI	6/8	6/8	6/8	6/8	6/8
DIMENSIONI MM	VERSIONE MASTER: 1830H x 850L x 850**P / PESO 235 KG VERSIONE SLAVE: 1830H x 700L x 850**P / PESO 200 KG ** + 90 mm zanca di ancoraggio posteriore				



ARIA L COMBI E AMBIENTE MASTER/SLAVE



ARIA L FOOD MASTER/SLAVE

advertendo®

Bianchi Vending è un marchio di:
Bianchi Industry Spa - info@bianchiindustry.com
Corso Africa 2/3/9 - 24040 Loc. Zingonia, BG, Italia
T: +39 035 450 2111 - F: +39 035 883 304

I dati tecnici e le informazioni riportate sono indicativi e soggetti a cambiamenti senza preavviso.

Bianchi Industry 1959 © RoHS 2011/65/UE