



ARIA M

MASTER/SLAVE

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

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



ARIA M MASTER



LEI400 SMART + ARIA M 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 con un unico sistema di pagamento. La tastiera di selezione alfanumerica è presente sulla macchina di bevande calde.

MODELLI MASTER

- Tastiera alfanumerica in acciaio inox con 12 tasti.
- Display alfanumerico a 32 caratteri.
- Sistema di introduzione moneta standard.

Bianchi Vending



LED, LOW VOLTAGE LIGHTING



ENERGY SAVING MODE (OPZIONE)



GRUPPO FREDDO CLASSE A+



SENSORE CADUTA PRODOTTI



REFRIGERAZIONE 3° (VERSIONE FOOD)



DISPOSITIVO CONTROLLO TEMPERATURA

SPECIFICHE TECNICHE

- ALIMENTAZIONE ELETTRICA DI RETE: 230 Vac – 50 Hz
- POTENZA ASSORBITA: 0.3 kW
- TEMPERATURA INTERNA

Versione combi: 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 cassette inferiori. Le versioni 3° sono dotate di dispositivo di sicurezza per il controllo della temperatura (negli ultimi due cassette) 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 cassette 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.

KIT ACCESSORI

Modelli master:

- Kit sesto cassetto.

AMBIENTE

- Gruppo freddo classe A+.
- Illuminazione vetrina con LED.
- Energy Saving Mode: possibilità di gestione spegnimento luci Led in determinate fasce orarie.
- Conforme alle direttive **ROHS** e **RAEE**.

VERSIONI ARIA M	5-27 MA COMBI ALFA STD	5-26 MA FOOD ALFA STD	5-36 SL COMBI	5-35 SL FOOD
MODELLO	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE
SELEZIONI/CAPACITÀ	27/271	26/229	36/292	35/279
CASSETTI/SPIRALI	5/6	5/6	5/8	5/8
DIMENSIONI MM	VERSIONE MASTER E SLAVE: 1630H x 700L x 807P			

