



ARIA M

MASTER/SLAVE

**BESTES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS,
KOMBINIERT MIT DER ELEGANZ
DER LEI PRODUKTLINIE.**

ARIA M, 3° C Kühlspiralaufomat für den Verkauf von Snacks, Sandwiches, frischen Produkten, Dosen und Flaschen; in den Versionen Master oder Slave verfügbar.



ARIA M MASTER



LEI400 SMART + ARIA M SLAVE

BENUTZEROBERFLÄCHE

- Raffiniertes Design mit Türzargen aus eloxiertem Aluminium.
- Breites "Push"-Ausgabefach für große Produkte.
- Viele Konfigurationsmöglichkeiten zur Erstellung verschiedener Kombinationen, um unterschiedliche Verkaufsanforderungen mit einer großen Produktvielfalt zu erfüllen.

SLAVE MODELLE

- Die Version Slave arbeitet zusammen mit einem Heißgetränkeautomaten und mit einem gemeinsamen Zahlungssystem. Das alphanumerische Tastenfeld ist im Heißgetränkeautomaten integriert.

MASTER MODELLE

- Alphanumerisches Tastenfeld mit Edelstahlblende und 12 Tasten.
- 32-stellige alphanumerische LCD-Anzeige.
- Standard-Münzeinwurfssystem.

Bianchi Vending



LED, LOW VOLTAGE LIGHTING



ENERGY SAVING MODE (OPTION)



COOLING UNIT CLASS A



PRODUCTS DROP SENSOR



REFRIGERATION 3° (FOOD VERSION)



TEMPERATURE CONTROL DEVICE

DATEN

• NETZSPANNUNG

230 V – 50 Hz

• INTERNE STROMVERSORGUNG

0,3 kW

• INNENTEMPERATUR

Kombiversionen: Bis zu +8° C bei einer max. Außentemperatur von 32° C und 65 % Luftfeuchtigkeit.

Food Version: Vorbereitet für die Aufbewahrung von leicht verderblichen Nahrungsmitteln durch eine Kühleinheit, die eine Temperatur von 3° C in den unteren zwei Fächern garantiert.

Die 3° C Versionen verfügen über eine Temperaturkontrolle für die 2 unteren Fächer und Blockierung der Spiralen, sobald die Voraussetzungen zur Aufbewahrung der leicht verderblichen Nahrungsmittel nicht mehr gewährleistet sind.

• KÜHLAGGREGAT

½ HP Monoblock mit automatischem Abtausystem

• KÜHLGAS: R 134 A

EIGENSCHAFTEN

- Slave Modelle können mit zwei Automaten für Heißgetränke, Snack & Food oder Dosen & Flaschen kombiniert werden, mit einem einzigen, auf dem Masterautomaten installierten Zahlungssystem.
- Gehäuse mit vollständiger Isolierung zur Senkung des

Energieverbrauchs.

- Große LED beleuchtete Scheibe mit Sicherheitsglas.
- Beheizte Scheibe gegen Kondenswasserbildung.
- Höhenverstellbare Etagen
- Spezielle Etagen für dreieckige Sandwiches in der Version Food einbaubar.
- Codierbares Schloss.
- Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.
- Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls.

ZAHLUNGSSYSTEM

- Alle Zahlungssysteme können ausschließlich auf Master Modul eingesetzt werden.

ZUBEHÖR KIT

Ausschließlich auf Master Modellen:

- Kit sechste Etage.

UMWELT

- Kühlaggregat Klasse A+
- LED Beleuchtung
- Niedriger Energieverbrauch: Abschalten der LED-Beleuchtung in vorbestimmten Zeitabschnitten.
- *RoHS* und *RAEE*-zertifiziert.

VERSIONEN ARIA M	MA 5-27 COMBI	MA 5-28 FOOD	SL 5-36 COMBI	SL 5-35 FOOD
MODELL	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE
AUSWAHLEN/KAPAZITÄT	27/271	26/229	36/292	35/279
ETAGEN/SPIRALEN	5/6	5/6	5/8	5/8
MAßE MM	VERSION MASTER/SLAVE: 1630H x 700B x 807T			

