



ARIA M

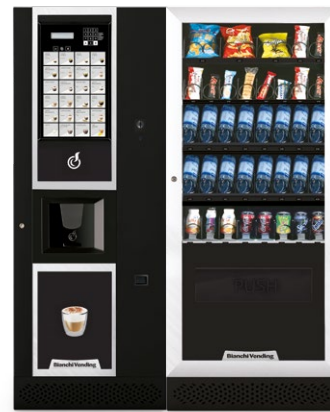
MÁSTER/SLAVE

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

ARIA M, 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 M MÁSTER



LEI400 SMART + ARIA M 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
TENSION



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

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 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

1/3 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.
- Electrónica multiprotocolo de serie.
- Compatible con telemetría.

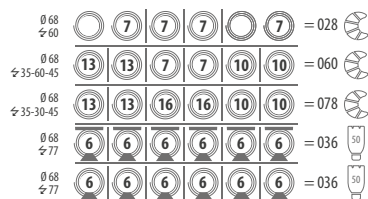
SISTEMA DE PAGO

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

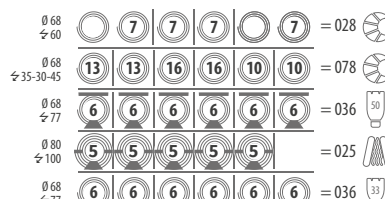
MEDIO AMBIENTE

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

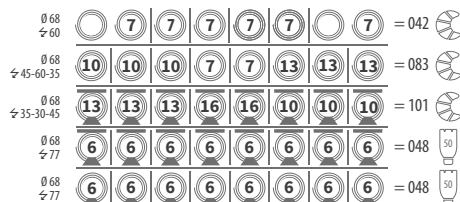
VERSIONES ARIA M	5-28 MA COMBI ALFA STD	5-27 MA FOOD ALFA STD	5-38 SL COMBI	5-37 SL FOOD
MODELO	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE
SELECCIONES/CAPACIDAD	28/238	27/203	38/322	37/274
BANDEJAS/ESPIRALES	5/6	5/6	5/8	5/8
DIMENSIONES MM	VERSION MASTER: 1630H x 700L x 850**P / PESO 198 KG VERSION SLAVE: 1630H x 700L x 850**P / PESO 215 KG ** + 90 mm soporte de refrigeración			



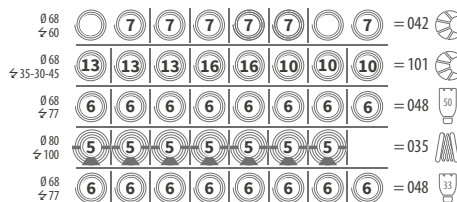
ARIA M COMBI MASTER



ARIA M FOOD MASTER



ARIA M COMBI SLAVE



ARIA M FOOD SLAVE