

COMBINADA 183



BVM 971, distribuidor automático de bebidas calientes y frías con 30 pulsadores directos y hasta un total de 55 selecciones.

BVM 676, distribuidor automático de espirales, refrigerado, para la venta de snacks, botellas y latas, personalizable en la versión slave.

Juntas pueden trabajar en master/slave con un único sistema de pago establecido sobre el distribuidor de bebidas calientes.

Una solución completa con 30 selecciones de bebidas calientes y frías combinadas con otras 44, hasta a un máximo de 48, con una capacidad de 340 productos en la versión slave.

Gran versatilidad de configuración, que permite realizar múltiples combinaciones a fin de satisfacer las más diversas exigencias de venta para una amplia línea de productos.

Compatible con los más modernos protocolos de comunicación.

Cerradura con código programable. Alimentación switching para: una estabilidad total en la dosificación de productos solubles y una completa protección de seguridad eléctrica.

Preparada para incorporar, sin necesidad de interface, un módulo GPRS para el control remoto del distribuidor.

Electrónica equipada con microprocesador Flash reprogramable con software en entorno Windows para PC o para Palmair Top (Visual Smart Programmer).



BVM 971

Versión E4S m.c. Espresso: mono caldera, café en grano, 4 contenedores de soluble + azúcar, equipada con grupo expreso patentado por Bianchi Vending Group.

Versión E5S d.c. Espresso: doble caldera, café en grano, 5 contenedores de soluble + azúcar, equipada con grupo expreso patentado por Bianchi Vending Group.

Versión 7S Soluble Caliente: 7/8 contenedores de soluble.

Versión 7SF Soluble Caliente / Frío: 7/8 contenedores de soluble, frío standard, frío con gas y bebidas frías de productos bag in box.

Versión FB7 Fresh Brew: 7 contenedores, equipada con grupo Fresh Brew innovador, con doble cámara y que suministra hasta 2 tipos de café FB diferentes a 1 café FB y 1 té FB además de 1 café soluble.

Versión E4S Doble Campana: 4 productos solubles, 2 contenedores para dos tipos de café en grano, 2 dosificadores, 2 molinillos, 1 grupo de café, doble caldera (una para soluble y otra expreso).

Versión E3S4S café molido: doble caldera, 3 tipos de café molido para expreso, 4 contenedores de soluble + azúcar.

DIMENSIONES: alto: 1830 mm / ancho: 657 mm / fondo: 730 mm / peso: 155 k.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED

230 Vac - 50 Hz / 120 Vac - 60 Hz

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INTERNA

Todos los componentes se alimentan de 24 Vac, excepto la resistencia de la caldera y el aspirador de vapor, que trabajan a 230 Vac - 50 Hz o 120 Vac - 60 Hz.

POTENCIA INSTALADA

1,80 Kw versión mono caldera

2,35 Kw versión doble caldera

2,20 Kw versión soluble

2,35 Kw versión soluble/frío

2,85 Kw versión Fresh Brew

ALIMENTACIÓN DE AGUA

Conexión - 3/8"

Presión del agua - 0,5 - 6,5 bar

AUTONOMÍA PRODUCTO

Café en Grano	50 k
Doble Campana	3,5 k cada una
Café Liofilizado	1,4 k
Preparado lácteo	40 k
Chocolate	4,8 k
Té al Limón	5,2 k
Té Natural	2,4 k
Caldo	3,8 k
Bebida Fría	40 k
Azúcar	5,2 k
Paletinas	540
Vasos	700

INTERFACE USUARIO: 30 pulsadores configurables, bien como selecciones directas o como preselecciones. Pulsadores con señal acústica para simplificar el manejo del distribuidor. Dosificación de azúcar a través del teclado. Comandos ergonómicos aptos para uso de menores y discapacitados. Display alfanumérico de 32 caracteres.

BVM 676

Versión COMBI SLAVE: doble temperatura y 25% más de autonomía. 2 bandejas para productos snacks, 3 bandejas para botellas PET de 1/2 L, y 1 bandeja para latas o tetra pack.

CAPACIDAD DE VENTA: versión COMBI SLAVE, hasta 340 productos. Selecciones: un máximo de 48, precios de venta programables, hasta 50.

DIMENSIONES: alto: 1830 mm / ancho: 700 mm / fondo: 820 mm / peso: 210 kg.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED

230 Vac - 50 Hz / 120 Vac - 60 Hz

POTENCIA ABSORVIDA

0,35 kW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Puerta aislada. Unidad de refrigeración: 1/4 HP con descarche automático. Gas refrigerante ecológico tipo R 134 A.

TEMPERATURA INTERNA: Temperatura interna regulable. Versión standard, hasta 5°C con una temperatura ambiente de 32°C y 65% de humedad. Versión Pan programable, hasta 3°C con una temperatura ambiente de 32°C y 65% de humedad. Las últimas dos bandejas están equipadas con un dispositivo de seguridad para el control de la temperatura en las últimas bandejas y la posible inhibición de sus espirales cuando no se cumpla la normativa para productos perecederos.

INTERFACE USUARIO:

Teclado de membrana con 12 pulsadores. Display alfanumérico de 32 caracteres.

CONFIGURACIÓN STANDARD

COMBI SLAVE POR COMBINADA

07	07	07	07	07	07	07	07
10	10	16	16	21	21	13	13
6	6	6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6	6	6

- ESPIRAL SIMPLE
- ESPIRAL SIMPLE CON SOPORTE DE PRODUCTO
- ESPIRAL SIMPLE CON OLLA
- ESPIRAL CON SOPORTE PARA PRODUCTO Y OJA PARA BOTELLAS
- DOBLE ESPIRAL (SOPORTE PARA PRODUCTO Y OJA CON MOTOR DOBLE)



A GENERAL ELECTRIC PARTICIPATED COMPANY

CERT. N° 9106.0.MVD



ISO 9001:2000