

luce maxi

Ahora más estilo.

LUCE MAXI, el distribuidor automático de diseño exclusivo, creado para satisfacer las exigencias de las grandes y medianas comunidades, públicas y privadas. Su panel iluminado crea una atmósfera amigable y acogedora ayudado por el resto de los detalles de su diseño. Fiabilidad y programabilidad fuera de lo común.

Más luz para las selecciones.

Creado para facilitar y rendir más rápidamente las selecciones de producto. Con un toque de clase y refinamiento mayor. Un panel útil e innovador. Los pequeños detalles que marcan la diferencia.

Un grupo vencedor.

LUCE MAXI como parte de la línea Rheavendors completa un "equipo perfecto" de venta sin rival. Con un diseño exclusivo y la más amplia selección de productos para satisfacer cada necesidad y permitir al Operador una autonomía de 750 bebidas



Método de infusión.

Grupo de café Micro, compacto y robusto para una extracción más eficaz de los cafés, molidos en el momento. Dos calderas en la versión expreso para garantizar el mantenimiento de la temperatura del agua por muy seguidas que sean las erogaciones. Un sistema de mezcla patentado "Speed-Mix" para las bebidas solubles que garantiza una calidad constante de los productos y una presencia en el vaso muy difícil de igualar.

Cuando no se trata solo de café.

Y para los más exigentes, la posibilidad de instalar nuestro sistema FBT para la erogación del Té en rama por el sistema clásico. Una opción de alta calidad que satisface a los paladares más exigentes y refinados amantes del buen té.

¿Azúcar?

Un nuevo e innovador display, sencillo pero eficaz que permite una regulación personalizada del azúcar. Para que cada uno endulce a placer cada momento del día.

Diseño y color.

Creada por nuestro genial arquitecto Angelo Micheli - Estudio De Lucchi. Disponible en versiones expreso o soluble. De serie en color negro o blanco.

Sistemas de pago.

Predisposición para sistemas de pago a moneda o alternativos (sin moneda) en lenguaje paralelo, ejecutivo o MDB.



Moneda, ficha



Tarjeta, llave

Bebida servida a la perfección.



Erogación de bebida bajo demanda, en taza, vaso.



luce maxi

Selecciones	Soluble 22+2	Expreso 22+2
-------------	-----------------	-----------------

Menu*
Configurable con RheAction

Display para regulación del azúcar	●	●
Café corto + azúcar	●	●
Café largo + azúcar	●	●
Café cortado + azúcar	●	●
Café con leche + azúcar	●	●
Capuchino + azúcar	●	●
Mocachino + azúcar	●	●
Leche manchada + azúcar	●	●
Café descafeinado corto + azúcar	●	●
Café descafeinado largo + azúcar	●	●
Café cortado descafeinado + azúcar	●	●
Café con leche descafeinado + azúcar	●	●
Capuchino descafeinado + azúcar	●	●
Mocachino descafeinado + azúcar	●	●
Leche manchada descafeinada + azúcar	●	●
Leche + azúcar	●	●
Chocolate	●	●
Chocolate fuerte	●	●
Chocoloteche	●	●
Té	●	●
Té fuerte	●	●
Caldo o manzanilla	●	●
Agua caliente	●	●
Solo vaso	●	●

Capacidad de contenedores (Kg.)		
Café soluble	2,00	2,00
Café en grano		3,40
Azúcar	4,50	4,50
Leche	3,00	3,00
Chocolate	3,75	3,75
Té	4,40	4,40
Té en hojas	1,50	1,50
*Orientativo para configuración estándar		
Tiempo erogación	20/25 seg.	20/25 seg.

Ficha técnica		
Dimensiones (Mm.)		
Altura	1835	
Fronte	740	
Fondo	730	
Peso (Kg.)	150	155
Vasos	750	750
Contenedores	9	7+1
Consumo eléctrico (W)	1500	1500
Tensión (V)	230	230
Conexión hidráulica	3/8" hembra entre 1 y 8 bar de presión	
Diagnósticos	Entre 19 y 25 en display LCD 16x2	

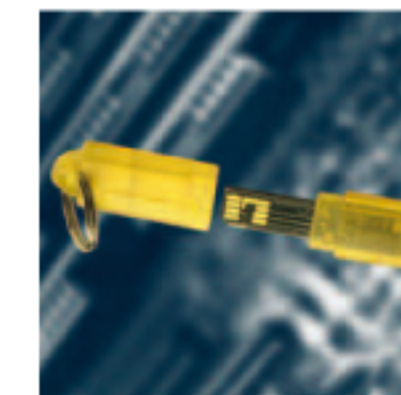
Opciones
Módulo FBT para té en hojas
EVA-DTS para recogida de datos



Flexibilidad, variedad y sabor, la solución en un concepto.

Elevada flexibilidad de programación.

El innovador software electrónico que garantiza una elevada flexibilidad de programación del distribuidor y una mayor autonomía en la definición de las selecciones solas.



Amplia oferta.

Ofrecer una bebida que satisfaga cada gusto es el secreto de nuestro éxito. Junto a un tradicional café exprés, una amplia selección de deliciosas especialidades en base a café. Como cafés con diferentes medidas de leche, capuchino, mocachino, leche manchada, etc.



Su receta.

Cree su propia receta personal, simplemente, decidiendo en que modo mezclar los principales productos como leche, café y chocolate para obtener la más variada especialidad.

