



LEI400

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO, QUE RESPONDE A LOS REQUISITOS ESENCIALES.

LEI400, distribuidor automático de bebidas calientes con capacidad de 400 vasos y 13 botones de selección de los cuales 3 preselecciones para la dosificación de azúcar y descafeinado.



LEI400



LEI400 + ARIA M MÁSTER

INTERFAZ USUARIO

- Selección directa con 13 pulsadores visibles e intuitivos de los que 10 son selecciones directas, 1 preselección (configurable también como selección) y 2 botones para la dosificación del azúcar.
- Señal acústica de final de selección.
- Display LCD alfanumérico 32 dígitos.
- Puerta del vano de erogación de caída ralentizada.
- Diseño moderno con lexan superior retroiluminado que ofrece óptimas posibilidades de personalización.
- En cumplimiento de la norma de acceso para personas con movilidad reducida.

Bianchi Vending



GCS, PAT.®
SISTEMA DE
CONTROL DE
MOLIENDA
(OPCIONAL)



SENSOR DE
DETECCIÓN
DE VASO
(OPCIONAL)



LED,
ILUMINACIÓN
DE BAJA
TENSION



GRUPO
ESPRESSO
PATENTADO



MODULO
AHORRO
DE ENERGÍA
(OPCIONAL)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED
230 Vac – 50 Hz / 120 Vac – 60 Hz
- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED
Todos los componentes se alimentan a 24V dc a excepción de la resistencia de la caldera, la bomba y la aspiración de vapor que se alimentan con la tensión de red.
- POTENCIA DE ABSORCIÓN
1.80 kW versión espresso mono caldera
2.25 kW versión soluble
- ALIMENTACIÓN HÍDRICA
Raccord = 3/4”
Presión de agua = 0,5 - 6,5 bar

CARACTERÍSTICAS

- Armario reforzado con bisagras antivandálicas y cerradura con código programable.
- Grupo caldera y mezcladores extraíbles para facilitar las labores de mantenimiento.
- Serpentin del te de serie en todas las versiones.
- Dispensador de vasos de diámetro adaptable (de Ø 70 a 74 mm) y paletero regulable de 90 a 105 mm.
- Fuente de alimentación con conmutación que garantiza la estabilidad total de la dosis del producto soluble y protección completa de seguridad eléctrica.
- Electrónica multiprotocolo de serie.
- Compatible con telemetría.

SISTEMA DE PAGO

- Compatible con todos los sistemas de pago disponibles en el mercado.
- Puede trabajar en máster/slave con un único sistema de pago instalado en la máquina de bebidas calientes junto con una máquina de snacks, latas y botellas, incrementando así las oportunidades de venta y la calidad del servicio al cliente.

AUTONOMÍA DE PRODUCTO

Café en grano*	2.50 kg
Café soluble	1.00 kg
Orzo	1.25 kg
Leche	1.70 kg
Blanqueante	3.20 kg
Chocolate	3.60 kg
Té al limon	3.30 kg
Té natural	1.70 kg
Caldo	3.60 kg
Azúcar	4.00 kg
Paletinas	400 uds.
Vasos	400 uds.

* Con montaje del kit prolongación 3.80 kg.

KIT ACCESORIOS

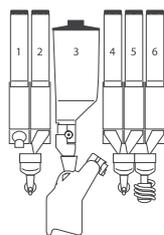
- Kit sensor presencia de vaso.
- Kit entrada de moneda antivandálica (IAV).
- Kit chip reloj (para el ahorro energético y actividades promocionales).
- Sistema de regulación automática de la molienda del café en grano que garantiza, al variar la humedad y la temperatura, una constante calidad del producto erogado en el tiempo.
- Mezclador y contenedor adicional para disponer de 7 solubles en la versión instant.

MEDIO AMBIENTE

- Lexan retroiluminado con LED para reducir el consumo energético y mayor durabilidad que el neón.
- Compatible con vasos de cartón y paletinas de madera.
- Opcional: sensor de presencia de vaso para reducir el uso de vasos de plástico y usar tazas.
- Modo Ahorro Energía para reducir el consumo eléctrico cuando la máquina está en stand by.
- Conforme a la normativa **ROHS** y **RAEE**.

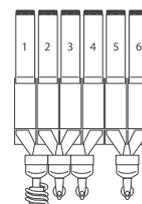
VERSIONES LEI400	ESPRESSO 1ES-5 MONO CALDERA	SOLUBLE IN-6
CAFÉ EN GRANO	1	-
CONTENEDORES DE PRODUCTO (AZÚCAR INCLUIDO)	5	6
DIMENSIONES MM	1630H x 620L x 744P / PESO 132,5 KG	

1. Azúcar 2. Descafeinado 3. Café
4. Chocolate 5. Leche 6. Té



ESPRESSO

1. Té 2. Azúcar 3. Café 4. Descafeinado
5. Chocolate 6. Leche



SOLUBLE



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 con un único sistema de pago. El panel de selecciones alfanumérico está en la máquina de bebidas calientes.

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
TENSIÓN



MODO
AHORRO
DE ENERGÍA
(OPCIONAL)



UNIDAD
DE FRÍO
CLASE A



SENSOR
CAÍDA
PRODUCTO



REFRIGERACIÓN 3°
(VERSION FOOD)



DISPOSITIVO
CONTROL DE
TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED

230 Vac – 50 Hz

• POTENCIA DE ABSORCIÓN

0.3 kW

• TEMPERATURA INTERNA

Versión combi: hasta +8° C con temperatura ambiente = 32° C y humedad del 65%.

Versión Food: 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 están 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

½ 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.

KIT ACCESORIOS

Modelo máster: kit sexta bandeja.

MEDIO AMBIENTE

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

VERSIONES ARIA M	5-27 MA COMBI ALFA STD	5-26 MA FOOD ALFA STD	5-36 SL COMBI	5-35 SL FOOD
MODELO	MÁSTER	MÁSTER	SLAVE	SLAVE
SELECCIONES/CAPACIDAD	27/271	26/229	36/292	35/279
BANDEJAS/ESPIRALES	5/6	5/6	5/8	5/8
DIMENSIONES MM	VERSIÓN MÁSTER/SLAVE: 1630H x 700L x 807P			

