



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 | | | |

