



# ARIA M

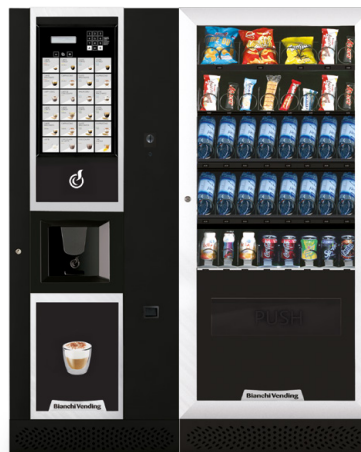
MASTER/SLAVE

**IL MIGLIORE RAPPORTO QUALITÀ PREZZO CHE SI ABBINA CON ELEGANZA ALLA GAMMA LEI.**

ARIA M, distributore automatico a spirali refrigerato 3° C per la vendita di snack, panini, prodotti freschi, lattine e bottiglie; disponibile in versione master o slave.



ARIA M MASTER



LEI400 SMART + ARIA M SLAVE

## INTERFACCIA UTENTE

- Design raffinato con telaio della porta in alluminio anodizzato naturale.
- Largo vano erogazione “push” per prodotti di grandi dimensioni.
- Grande versatilità di configurazione per la realizzazione di molteplici combinazioni, al fine di soddisfare le diverse esigenze di vendita con un’ampia gamma di prodotti.

## MODELLI SLAVE

- La versione slave funziona abbinata a una macchina di bevande calde o snack & food master, con un unico sistema di pagamento.

La tastiera di selezione alfanumerica è presente sulla macchina di bevande master.

## MODELLI MASTER

- Tastiera alfanumerica in acciaio inox con 12 tasti.
- Display alfanumerico a 32 caratteri.
- Sistema di introduzione moneta standard.

**Bianchi Vending**



LED, LOW VOLTAGE LIGHTING



ENERGY SAVING MODE



GRUPPO FREDDO CLASSE A



SENSORE CADUTA PRODOTTI



REFRIGERAZIONE 3°C



DISPOSITIVO CONTROLLO TEMPERATURA

## SPECIFICHE TECNICHE

- ALIMENTAZIONE ELETTRICA DI RETE: 230 Vac – 50 Hz
- POTENZA ASSORBITA: 0.53 kW
- TEMPERATURA INTERNA

Fino a +8° C con temperatura ambiente = 32° C e 65% umidità.  
 Predisposta per la conservazione di prodotti alimentari deperibili in quanto equipaggiato con un'unità frigo per garantire i 3° C nei due cassette inferiori. Tutte le versioni sono dotate di dispositivo di sicurezza per il controllo della temperatura (negli ultimi due cassette) e relativa inibizione delle spirali, qualora le condizioni a norma per prodotti deperibili dovessero venire a mancare.

- UNITÀ REFRIGERANTE: 1/3 HP con sbrinamento automatico.
- GAS REFRIGERANTE: R 134 A

## CARATTERISTICHE

- I modelli slave possono essere abbinati con due distributori di bevande calde o snack & food con un unico sistema di pagamento installato sul distributore master.
- Cassone schiumato per garantire un isolamento completo ed evitare dispersioni con conseguenti consumi inutili di energia.
- Ampia vetrina illuminata mediante led con vetro-camera a norme antinfortunistiche, che consente un'ottimale esposizione dei prodotti in vetrina.

- Vetrina con resistenza anti-condensa.
- Altezza dei cassette regolabile.
- Serratura a codice programmabile.
- Vano push con prelievo prodotti con sistema anti-intrusione.
- Sensore caduta prodotti.
- Elettronica multiprotocollo di serie.
- Compatibile con la telemetria.

## ACCESSORI

- Kit vassoio tramezzini (5 selezioni).

## SISTEMA DI PAGAMENTO

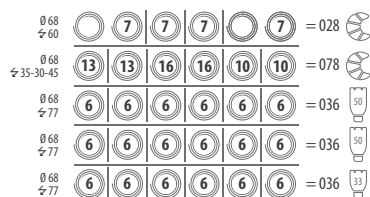
- Solo sui modelli master si possono alloggiare tutti i principali sistemi di pagamento.

## AMBIENTE

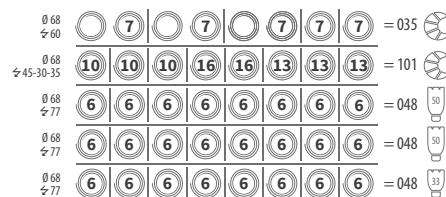
- Classe energetica: A (secondo standard EVA-EMP 3.0).
- Illuminazione vetrina con LED.
- Energy Saving Mode: possibilità di gestione spegnimento luci Led in determinate fasce orarie.
- Conforme alle direttive **ROHS** e **RAEE**.

ZD-ARIA M-ED04/2018/IT

MODELLO ARIA M	ARIA M 5-28 MA CO ALFA	ARIA M 5-37 SL CO
VERSIONI	MASTER COMBI	SLAVE COMBI
SELEZIONI/CAPACITÀ	28/214	37/280
CASSETTI/SPIRALI	5/6	5/8
DIMENSIONI MM	VERSIONE MASTER: 1630H x 700L x 850**P / PESO 198 KG VERSIONE SLAVE: 1630H x 700L x 850**P / PESO 215 KG ** + 90 mm zanca di ancoraggio posteriore	



ARIA M COMBI MASTER



ARIA M COMBI SLAVE

arteventido®