



Einfach und Praktisch, der Backloader

Beladen Sie den Automaten direkt von Ihrem Geschäft aus! Vergessen Sie plötzliche Temperaturschwankungen, reduzieren Sie Ihren Arbeitsaufwand und halten Sie die höchsten Hygienestandards ein: Das neue Back-Loading-System wurde entwickelt, um die Arbeit von Fleischereifachleuten zu erleichtern, indem es das Laden der Produkte direkt aus dem Laden in den Automaten ermöglicht. Dieses vielseitige System kann eine breite Palette von Produkten aufnehmen und ist somit ideal für Apotheken, Bäckereien und andere Einzelhandelsumgebungen, die ihre Merchandising-Optionen erweitern möchten.

SBX-H2

BACK LOADER MASTER 10

SBX-H2	
ABMESSUNGEN H x B x T (mm)	1830 x 1125 x 935
NETTOGEWICHT (Standard-Gerät ohne Optionen)	340 kg
AUSWAHLEN PRO ETAGE	10
ANZAHL ETAGEN	Min. 4 / Max. 6
AUSWAHLEN	Max. 60
STEUERUNG	Executive / MDB
TEMPERATURKONTROLLE	Elektronisch
KÜHLAGGREGAT	HC2
INNENTEMPERATUR	+2°C bis +10°C
MAX. LEISTUNGSAUFNAHME	460 W
ELEKTROANSCHLUSS	230 V - 50/60 Hz
KLIMA KLASSE	ST (+16°C bis +38°C)
ENERGIEKLASSE	D
ENERGIEVERBRAUCH - kWh/Jahr	1666 (Kat. 3)

OPTIONAL

- PRODUKTLIFT
- BELT SYSTEM
- ROTARY SYSTEM
- FÜHRUNGEN FÜR SANDWICH
- FÜHRUNGEN FÜR BAGUETTE PACKUNGEN
- MOTORISIERTE VERSCHLIESUNG
- AUSGABEKLAPPE
- SPEZIELL CODIERTES SCHLOSS (RIELDA)
- SCHLOSS ABDECKUNG
- SICHERHEITS-MÜNZEINWURFSCHIEBER
- VERSCHLIESBARE KASSENSYSTEME
- KIT WAND - UND BODENBEFESTIGUNG
- MÜNZPRÜFER
- EVA DTS ANSCHLUSS
- VERSCHIEDENE UMBAUSÄTZE
- KUNDENANPASSUNG
- GEHÄUSEFARBE NACH WAHL
- FLEISCHTHEKEN-BELEUCHTUNG