



DO IT SMART, BACK-LOAD IT

Cargue la máquina expendedora directamente desde el interior de su tienda. Olvídense de los cambios bruscos de temperatura, reduzca su carga de trabajo y mantenga los más altos estándares de higiene: el nuevo sistema Back-Loading está diseñado para facilitar las operaciones de los profesionales de la carnicería al permitir el proceso de carga de productos directamente desde el interior de la tienda a la máquina expendedora.

Este versátil sistema puede acomodar una amplia gama de productos, por lo que es ideal para farmacias, panaderías y otros entornos minoristas que buscan ampliar sus opciones de comercialización.

SBX-H2

BACK LOADER MASTER 10

SBX-H2	
ALTO x ANCHO x FONDO (mm)	1830 x 1125 x 935
PESO (NETO estándar sin opciones)	340 kg
Nº DE SELECCIONES POR BANDEJA	10
Nº DE BANDEJAS	Min. 4 / Máx. 6
Nº DE SELECCIONES	Máx. 60
PROTOCOLO	Executive / MDB
CONTROL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	Electrónico
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	HC2
TEMPERATURA INTERNA	+2°C hasta +10°C
MÁXIMO CONSUMO ENERGÉTICO	460 W
SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V - 50/60 Hz
CATEGORÍA CLIMÁTICA	ST (+16°C hasta +38°C)
CLASE DE ENERGIA	D
CONSUMO ENERGÉTICO - kWh/annum	1666 (Cat. 3)

OPTIONAL

- ELEVADOR
- BELT SYSTEM
- ROTARY SYSTEM
- KIT BOCADILLO
- KIT BAGUETTE
- MOTOR BLOQUEO SALIDA PRODUCTO
- CERRADURA ESPECIAL CON CÓDIGO (RIELDA)
- KIT PROTECCIÓN LLAVE
- ENTRADA MONEDAS ANTIVANDAL (SCI)
- SISTEMAS DE RECAUDACIÓN
- KIT FIJACIÓN PARED/SUELO
- VALIDADOR
- KIT EVA DTS
- VARIOS KITS DE FIJACIÓN
- PERSONALIZACIÓN
- COLOR DE MUEBLE
- SPECIAL LED FOR MEAT