



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	OPTIONAL
ALTO x ANCHO x FONDO (mm)	1830 x 1125 x 935	ELEVADOR
PESO (NETO estándar sin opciones)	340 kg	BELT SYSTEM
Nº DE SELECCIONES POR BANDEJA	10	ROTARY SYSTEM
Nº DE BANDEJAS	Min. 4 / Máx. 6	KIT BOCADILLO
Nº DE SELECCIONES	Máx. 60	KIT BAGUETTE
PROTOCOLO	Executive / MDB	MOTOR BLOQUEO SALIDA PRODUCTO
CONTROL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	Electrónico	CERRADURA ESPECIAL CON CÓDIGO (RIELDA)
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	HC2	KIT PROTECCIÓN LLAVE
TEMPERATURA INTERNA	+2°C hasta +10°C	ENTRADA MONEDAS ANTIVANDAL (SCI)
MÁXIMO CONSUMO ENERGÉTICO	460 W	SISTEMAS DE RECAUDACIÓN
SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V - 50/60 Hz	KIT FIJACIÓN PARED/SUELO
CATEGORÍA CLIMÁTICA	ST (+16°C hasta +38°C)	VALIDADOR
CLASE DE ENERGIA	D	KIT EVA DTS
CONSUMO ENERGÉTICO - kWh/annum	1666 (Cat. 3)	VARIOS KITS DE FIJACIÓN
		PERSONALIZACIÓN
		COLOR DE MUEBLE
		SPECIAL LED FOR MEAT