



DO IT SMART, BACK-LOAD IT

Chargez le distributeur automatique directement depuis l'intérieur de votre magasin !

Oubliez les changements de température soudains, réduisez votre charge de travail et respectez les normes d'hygiène les plus strictes : le nouveau système Back-Loading est conçu pour faciliter les opérations des professionnels de la boucherie en permettant le chargement des produits directement depuis l'intérieur de la boutique dans le distributeur automatique. Ce système polyvalent peut accueillir une large gamme de produits, ce qui le rend idéal pour les pharmacies, les boulangeries et autres environnements de vente au détail qui cherchent à étendre leurs options de merchandising.

SBX-H2

BACK LOADER MASTER 10

SBX-H2	
DIMENSIONS H x L x P (mm)	1830 x 1125 x 935
POIDS (Net - Machine standard sans option)	340 kg
NOMBRE DE SÉLECTION PAR PLATEAU	10
NOMBRE DE PLATEAU	Min. 4 / Max. 6
NOMBRE DE SÉLECTION	Max. 60
PROTOCOLE	Exécutif / MDB
CONTRÔLE DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT	Électronique
UNITÉ RÉFRIGÉRANTE	HC2
TEMPÉRATURE INTERNE	+2°C jusqu'à +10°C
CONSOMMATION D'ÉNERGIE MAX	460 W
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230 V - 50/60 Hz
CLASSE CLIMATIQUE	ST (+16°C jusqu'à +38°C)
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D
CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE - kWh/annum	1666 (Cat. 3)

OPTIONAL

- ASCENSEUR
- BELT SYSTEM
- ROTARY SYSTEM
- KIT SANDWICH
- KIT BAGUETTE
- VERROUILLAGE MOTORISE POUR PORTE DE PRÉLEVEMENT
- SERRURE SPECIALE CODEE RIELDA
- PROTECTION SERRURE
- INTRODUCTION MONNAIE SECURISEE
- CAISSE A MONNAIE SECURISEE
- KIT FIXATION SOL ET MUR
- VALIDATEUR
- KIT EVA DTS
- KITS DE FIXATION
- CUSTOMIZATION
- CAISSE CUSTOMISEES
- LUMIèRES LED POUR LA VIANDE