



DO IT SMART, BACK-LOAD IT

Carica il distributore automatico dall'interno del tuo negozio!

Dimenticate gli sbalzi di temperatura, riducete il carico di lavoro e mantenete i più alti standard igienici: il nuovo sistema Back-Loading è stato progettato per facilitare le operazioni dei professionisti della macelleria, consentendo il processo di caricamento dei prodotti direttamente dall'interno del negozio al distributore automatico.

Questo sistema versatile è in grado di accogliere un'ampia gamma di prodotti, rendendolo ideale per farmacie, panetterie e altri ambienti di vendita al dettaglio che desiderano ampliare le proprie opzioni di merchandising.

SBX-H2

BACK LOADER MASTER 10

SPECIFICHE TECNICHE

	SBX-H2
DIMENSIONI A x L x P (mm)	1830 x 1125 x 935
PESO (Netto della macchina standard senza optional)	340 Kg
NR. DI SELEZIONI PER RIPIANO	10
NR. DI RIPIANI	Min. 4 / Max. 6
NR. DI SELEZIONI	Max. 60
PROTOCOLLO	Executive / MDB
CONTROLLO SISTEMA RIFRIGERANTE	Elettronico
SISTEMA REFRIGERANTE	HC2
TEMPERATURA INTERNA	+2°C Fino a +10°C
MASSIMO CONSUMO ENERGETICO	460 W
ALIMENTAZIONE	230 V - 50/60 Hz
CLASSE CLIMATICA	ST (+16°C Fino a +38°C)
CLASSE ENERGETICA	D
CONSUMO ENERGETICO - kWh/annum	1666 (Cat. 3)

OPTIONAL

- ASCENSORE "SPEEDY"
- BELT SYSTEM
- ROTARY SYSTEM
- KIT PANINI
- KIT BAGUETTE
- MOTORE BLOCCO SPORTELLO PRELIEVO
- SERRATURA CODIFICATA (RIELDA)
- PROTEZIONE SERRATURA
- INSERIMENTO MONETE ANTI-VANDALISMO
- SICUREZZA SU SCATOLA MONETE
- KIT FISSAGGI A MURO/TERRA
- SISTEMA DI PAGAMENTO
- KIT EVA DTS
- VARI KIT DI MONTAGGIO
- PERSONALIZZAZIONE
- COLORE MANTELLO SU RICHIESTA
- LUCE A LED SPECIFICA PER LA CARNE