

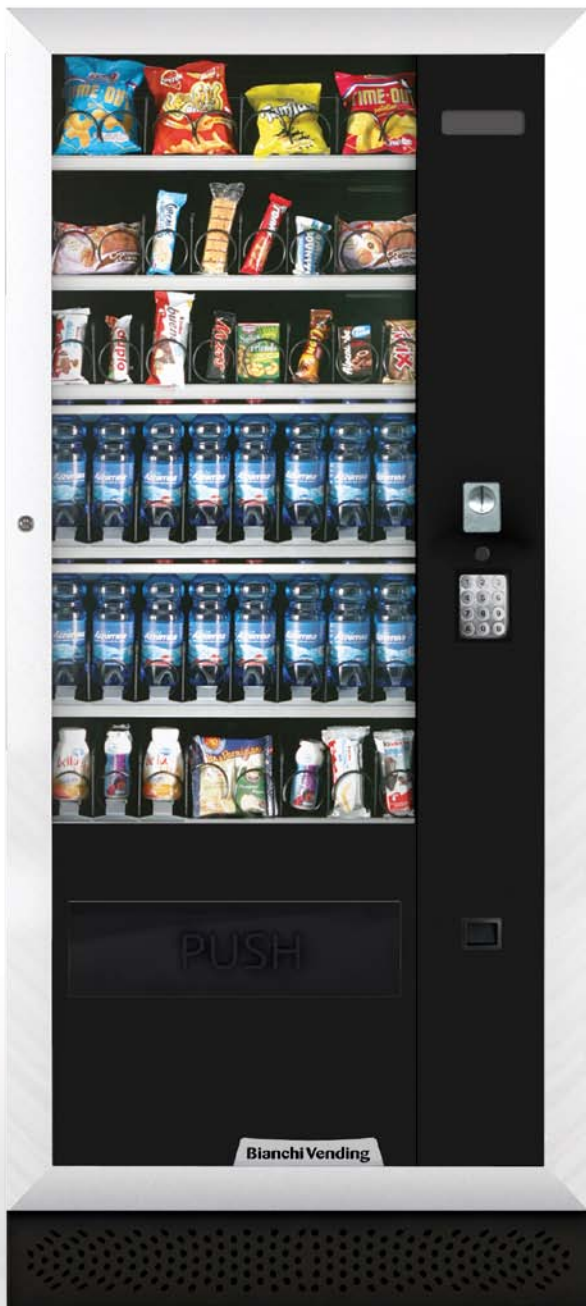


# ARIA L

## MÁSTER/SLAVE

**LA MEJOR OPCIÓN CALIDAD-PRECIO QUE COMBINA CON ELEGANCIA CON LA GAMA LEI.**

ARIA L, distribuidor automático de espirales refrigerado 3°C para la venta de snacks, bocadillos, productos frescos, latas y botellas. Disponible en versión máster o slave.



ARIA L MÁSTER



LEI600 SMART + ARIA L SLAVE

### INTERFAZ USUARIO

- Diseño refinado con marco de la puerta en aluminio anodizado.
- Amplio vano de entrega "push" para productos de grandes dimensiones.
- Gran versatilidad de configuraciones que permite múltiples combinaciones para cubrir las distintas exigencias de venta con una amplia gama de productos.

### MODELOS SLAVE

- La versión slave funciona combinada con una máquina de bebidas calientes con un único sistema de pago. El panel de selecciones alfanumérico está en la máquina de bebidas calientes.

### MODELOS MÁSTER

- Botonera alfanumérica en acero inoxidable con doce pulsadores.
- Display alfanumérico de 32 caracteres.
- Sistema de introducción de monedas estándar.

**Bianchi Vending**



LED,  
ILUMINACIÓN  
DE BAJA  
TENSIÓN



MODO  
AHORRO  
DE ENERGÍA  
(OPCIONAL)



UNIDAD  
DE FRÍO  
CLASE A



SENSOR  
CAÍDA  
PRODUCTO



REFRIGERACIÓN 3°  
(VERSION FOOD)



DISPOSITIVO  
CONTROL DE  
TEMPERATURA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED: 230 Vac – 50 Hz
- POTENCIA DE ABSORCIÓN: 0.3 kW
- TEMPERATURA INTERNA

Versión combi: hasta +8° C con temperatura ambiente = 32° C y humedad del 65%.

Versión Food: predispuesta para la conservación de productos alimenticios perecederos, equipada con una unidad de frío que garantiza 3°C en las dos bandejas inferiores. Todas las versiones 3°C estan dotadas de un dispositivo electrónico de seguridad para el control de la temperatura (en las últimas bandejas) e inhibe las espirales cuando las condiciones de temperatura no son las adecuadas para la conservación de productos perecederos.

- UNIDAD REFRIGERANTE  
½ HP monobloc con control automático de descongelación
- GAS REFRIGERANTE: R 134 A

## CARACTERÍSTICAS

- Los modelos slave se pueden combinar con dos distribuidores, de bebida caliente, de snack&food o de latas y botellas, con un único sistema de pago instalado en el distribuidor máster.
- Mueble recubierto de espuma para garantizar un aislamiento térmico completo y evitar pérdidas innecesarias de energía.
- Amplia vitrina iluminada con LED y doble acristalamiento según

normativa de seguridad, que permite la visualización óptima de los productos expuestos.

- Vitrina con resistencia anticondensación.
- Altura de las bandejas regulable.
- Bandeja específica para sandwich triangular montable en la versión food.
- Cerradura con código programable.
- Puerta de extracción de producto con dispositivo anti robo.
- Sensor de caída de producto.
- Electrónica multiprotocolo de serie.
- Compatible con telemetría.

## SISTEMA DE PAGO

- Solo en los modelos máster se pueden instalar todos los sistemas de pago del mercado.

## KIT ACCESORIOS

Solo sobre los modelos máster: kit séptima bandeja.

## MEDIO AMBIENTE

- Unidad frigorífica Clase A+.
- Iluminación de la vitrina por LED.
- Modo Ahorro Energía: posibilidad de gestionar el apagado de los LED's en determinadas franjas horarias.
- Conforme a la normativa *ROHS* y *RAEE*.

VERSIONES ARIA L	6-42 MA COMBI ALFA STD	6-41 MA FOOD ALFA STD	6-42 SL COMBI	6-42 SL FOOD
MODELO	MÁSTER	MÁSTER	SLAVE	SLAVE
SELECCIONES/CAPACIDAD	42/380	41/367	42/380	42/344
BANDEJAS/ESPIRALES	6/8	6/8	6/8	6/8
DIMENSIONES MM	VERSIÓN MÁSTER: 1830H x 850L x 807P -- VERSIÓN SLAVE: 1830H x 700L x 807P			

