



# ARIA M

MASTER/SLAVE

**A MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO  
QUE ELEGANTEMENTE SE COMBINA  
COM A GAMA DE MÁQUINAS LEI.**

ARIA M, distribuidor automático de espirais refrigerado a 3 graus para a venda de snacks, sandes e outros produtos frescos, latas e garrafas; disponível em versão master ou slave.



ARIA M MASTER



LEI400 + ARIA M SLAVE

## INTERFACE DE UTILIZADOR

- Refinado design com moldura da porta em alumínio anodizado.
- Área larga de recolha de produtos, em sistema push, para produtos de maiores dimensões.
- Grande variedade de configurações que permitem a realização de diversas combinações de maneira a satisfazer diversas exigências de venda de uma ampla gama de produtos.

## MODELOS SLAVE

- As versões slave funcionam em conjunto com uma máquina de bebidas quentes, partilhando um único sistema de pagamento. O teclado alfanumérico de seleção, encontra-se na máquina de bebidas quentes.

## MODELOS MASTER

- Teclado alfanumérico de 12 botões em aço inoxidável.
- Display alfanumérico de 32 caracteres.
- Sistema de introdução de moedas standard.

**Bianchi Vending**



ILUMINAÇÃO  
DE BAIXA  
VOLTAGEM



MODO DE  
POUPANÇA  
DE ENERGIA  
(OPCIONAL)



GRUPO  
DE FRIO  
CLASSE A+



SENSOR DE  
QUEDA DE  
PRODUTO



REFRIGERAÇÃO  
A 3 GRAUS  
(VERSÃO FOOD)



DISPOSITIVO  
DE  
CONTROLE DE  
TEMPERATURA

## ESPECIFICAÇÕES

- ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA: 230 Vac – 60 Hz
- POTÊNCIA ABSORVIDA  
0,3 kW
- TEMPERATURA INTERNA

Versão Combi: até +8° C com temperatura ambiente de 32° C e 65% de humidade.

Versão Food: Preparada para a preservação de alimentos perecíveis, equipada com grupo de frio que pode garantir os 3° C nos dois tabuleiros inferiores.

Todas as versões de 3° estão equipadas com dispositivo de controle de temperatura nos dois últimos tabuleiros que permite condicionar a venda ao cumprimento de regras de acondicionamento.

- UNIDADE REFRIGERADORA  
½ HP monobloco com controle automático de descongelação
- GÁS REFRIGERANTE: R 134 A

## CARACTERÍSTICAS

- Modelos Slave podem ser combinados com outras duas máquinas, entre bebidas quentes, snacks, garrafas e latas com um único sistema de pagamento instalado no distribuidor Master.
- Máquina de vending com completo isolamento de espuma que evita perdas de temperatura e consumos inúteis de energia.

- Ampla vitrine iluminada com LED com vidros duplos cumprindo as normas de segurança, que permite a visualização ideal do produto na vitrine.
- Vidro com resistência anti-condensação.
- Alturas ajustáveis dos tabuleiros.
- Tabuleiros específicos para sandwiches de triângulo nas versões Food.
- Fechadura com código programável.
- Eletrónica standard multiprotocolo.
- Compatível com telemetria.

## SISTEMA DE PAGAMENTO

- Só os modelos Master podem trabalhar com sistemas de pagamento.

## AMBIENTE

- Grupo de frio Classe A+.
- Iluminação do vidro através de Led.
- Modo de poupança de energia: Possibilidade da gestão da iluminação Led por faixas horárias.
- Em conformidade com as normas *ROHS* e *RAEE*.

VERSÕES ARIA M	5-28 MA COMBI		5-38 SL COMBI	
MODELO	MASTER		SLAVE	
SELEÇÕES/CAPACIDADE	28/238		38/322	
TABULEIROS/ESPIRAIS	5/6		5/8	
DIMENSÕES MM	VERSÃO MASTER/SLAVE: 1630A x 700L x 807P			

