



SNAKKY MAX FOOD





SNACKY MAX FOOD è in grado di offrire un elevato numero di snack unitamente a prodotti freschi food su un minimo di 2 a un massimo di 4 ripiani, separati da un pannello coibentato, che mantengono una temperatura inferiore a +4°C, mentre i tre vassoi superiori sono riservati a prodotti snack con una temperatura compresa tra circa +8° e +15°C. Snakky Max Food è adatto a funzionare anche in condizioni ambientali normalmente problematiche. Il sistema anticondensa di cui è provvisto garantisce infatti la massima visibilità dei prodotti con una temperatura esterna massima di 32°C e un'umidità relativa del 65%. Inoltre, l'anticondensa evita la presenza di umidità anche nel vano recupero prodotti. Grazie all'apposito kit è possibile erogare baguette lunghe da 22,5 a 30 cm, oltre ai classici sandwich triangolari.



Baguette erogabili grazie ai motori bidirezionali

INTERFACCIA UTENTE

Ottima visibilità dei prodotti, facile individuazione e selezione degli stessi mediante tastiera numerica. Durante la programmazione è possibile impostare i numeri di selezione della tastiera numerica per consentire selezioni virtuali e selezioni FIFO. La modalità FIFO permette uno svuotamento uniforme del distributore, un fronte macchina sempre pieno e prodotti alla temperatura ottimale.

- Leggera inclinazione del display alfanumerico blu a 20 caratteri su 4 righe
- Segnalazione acustica al termine dell'erogazione prodotto
- Vano ergonomico con blocco sportello di serie

SICUREZZE

A livello software è impostata una temperatura di sicurezza che inibisce la vendita dei prodotti food nel caso venisse superata, in quanto si interrompe la catena del freddo.

ELETTRONICA

- Elettronica 16 bit con Flash Eprom incorporata
- Setup automatico e statistiche con applicativo Flash oppure Up-Key
- Controllo remoto mediante tecnologia GSM (con apposito kit)

SISTEMI DI PAGAMENTO

I sistemi di pagamento e la scheda elettronica sono collocati nel vano separato completamente estraibile e con accesso indipendente, per facilitare qualsiasi tipo di intervento in quest'area, senza influenzare la temperatura all'interno della cella prodotti. Snakky Max Food è predisposto per l'installazione di sistemi con protocollo Executive e MDB e per il montaggio di validatori.

In contemporanea possono essere installati:

- gettoniera rendiresto/validatore
- lettore di banconote
- sistema cashless a chiave o carta.

ACCESSORI

Kit blocco vano prelievo (di serie)

Kit fotocellule (di serie)

Kit master/slave

Kit motori bidirezionali

Kit coperchio cassamonete

Kit staffe fissaggio a muro

Kit jack RS232

Kit GSM

CONSUMO INDICATIVO

| | |
|-----------------------------|--------|
| Per ogni ora di stand-by | 266 Wh |
| Temperatura ambiente | 20°C |
| Temperatura cella zona food | 3,5°C |

CARATTERISTICHE

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Altezza | 1830 mm* |
| Larghezza | 735 mm |
| Profondità | 855 mm |
| Ingombro a porta aperta | 1350 mm |
| Peso | 225 kg ca. |
| Tensione di alimentazione | 230 V |
| Frequenza di alimentazione | 50 Hz |
| Potenza assorbita | 560 W |
| Refrigerante | R134a |
| Condizioni massime di funzionamento | 32°C - 65% U. R. |

*+10 - 10 mm

CONFIGURAZIONI

CONFIGURAZIONE 1

3 vassoi snack
15 selezioni / 156 prodotti
3 vassoi food
12 selezioni / 72 prodotti

| | | | | | | |
|----|----|----|--------|----|----|--------|
| 8 | 8 | 8 | 160 mm | | | |
| 13 | 13 | 13 | 11 | 11 | 11 | 160 mm |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 178 mm |
| 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 198 mm |
| 6 | 6 | 6 | 172 mm | | | |
| 6 | 6 | 6 | 172 mm | | | |

Snack Food

I numeri nelle tabelle indicano le capacità prodotti

CONFIGURAZIONE 2

4 vassoi snack
18 selezioni / 194 prodotti
3 vassoi food
18 selezioni / 108 prodotti

| | | | | | | |
|----|----|----|--------|----|----|--------|
| 8 | 8 | 8 | 120 mm | | | |
| 8 | 8 | 8 | 108 mm | | | |
| 15 | 15 | 11 | 11 | 8 | 8 | 110 mm |
| 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 105 mm |
| 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 218 mm |
| 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 212 mm |
| 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 116 mm |



N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Via Roma, 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel. +39 035 606111 - Fax +39 035 606464

www.nwglobalvending.com