



# ARIA M

## MÁSTER/SLAVE

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

ARIA M, 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 M MÁSTER



LEI400 SMART + ARIA M 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  
TENSION



MODULO  
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 están 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.
- Electrónica multiprotocolo de serie.
- Compatible con telemetría.

## SISTEMA DE PAGO

- Solo sobre los modelos máster se pueden instalar todos los sistemas de pago.

## KIT ACCESORIOS

Modelo máster: kit sexta bandeja.

## MEDIO AMBIENTE

- Grupo de frío clase A+.
- Iluminación vitrina con LED.
- Modo Energía Saving: posibilidad de gestionar el apagado de las luces LED en determinadas fases horarias.
- Conforme a la directiva **ROHS** e **RAEE**.

VERSIONES ARIA M	5-27 MA COMBI ALFA STD	5-26 MA FOOD ALFA STD	5-36 SL COMBI	5-35 SL FOOD
MODELO	MÁSTER	MÁSTER	SLAVE	SLAVE
SELECCIONES/CAPACIDAD	27/271	26/229	36/292	35/279
BANDEJAS/ESPIRALES	5/6	5/6	5/8	5/8
DIMENSIONES MM	VERSIÓN MÁSTER/SLAVE: 1630H x 700L x 807P			

