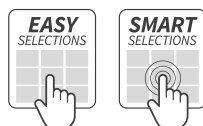




LEI400



TECHNOLOGIE MIT ZWECKMÄSSIGKEIT

LEI400, Heißgetränkeautomat mit einer Kapazität von 400 Bechern und mit 24 Direktwahltasten (Version Easy und Smart). Zur leichten Austauschbarkeit der Benutzertasten und zur Anpassung an unterschiedliche Einsatzorte.



LEI400 SMART



LEI400 EASY + ARIA M MASTER

BENUTZEROBERFLÄCHE

- Große Modularität mit 2 intuitiven und austauschbaren Benutzeroberflächen:
- Easy:** Standard Membrantastensfeld, mit 24 großflächigen Tasten.
- Smart:** Tastensfeld mit Touchscreentechnology Saw (surface acoustic wave), mit 24 großflächigen, hinterleuchteten Tasten.
- Zuckerdosierung.
- Tasten mit Quittierton.
- 32 stellige alphanumerische LCD-Anzeige.
- Ausgabefach mit gedämpfter Ausgabeklappe.

Bianchi Vending



GCS, PAT.[®]
GRINDING
CONTROL SYSTEM
(OPTION)



CUP
SENSOR
DETECTION
(OPTION)



LED, LOW
VOLTAGE
LIGHTING



PATENTED
ESPRESSO
GROUP



ENERGY
SAVING
MODE
(OPTION)

DATEN

• NETZSPANNUNG

230 V - 50 Hz / 120 V - 60 Hz

• INTERNE STROMVERSORGUNG

Alle Komponenten sind mit 24 V versorgt, mit Ausnahme der Boilerheizelemente, der Pumpe, des Dampfabsaugers, welche über Netzspannung versorgt werden.

• LEISTUNGS-AUFNAHME

1,80 kW - Version Espresso mit Einzelboiler

2,25 kW - Version Instantgetränke

• WASSERVERSORGUNG

Wasseranschluss = 3/4"

Wasserdruck = 0,5 - 6,5 bar

EIGENSCHAFTEN

- Verstärktes Gehäuse mit vandalismussicherer Türaufhängung und programmierbarem Schloss.
- Herausnehmbare Boilereinheit und Mixerschalen zur Erleichterung der Wartungsmaßnahmen.
- Teewasserwendel als Serienausstattung an allen Versionen.
- Becherspender mit verstellbarem Durchmesser (von 70 bis 74 mm) und Rührstäbchen von 90 bis 105 mm.
- Switching-Spannungsversorgung garantiert absolute Dosiergenauigkeit der Instant-Produkte und höchste elektrische Sicherheit
- Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.
- Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls.

ZAHLUNGSSYSTEM

- Elektronik vorbereitet für alle Zahlungssysteme.
- Vorbereitet für die Inbetriebnahme in Master/Slave Funktion, dass mit einem Zahlungssystem sowohl Heissgetränke- als auch Spiralautomaten steuert.

PRODUKTE

Kaffee in Bohnen*	2.50 Kg
Gefriergetrockneter Kaffee	0.50 Kg
Gerstenkaffee	0.60 Kg
Milchpulver	1.70 Kg
Kaffeeweißer	3.20 Kg
Kakao	3.60 Kg
Zitronentee	3.30 Kg
Tee	1.70 Kg
Brühe	3.60 Kg
Zucker	4.00 St.
Rührstäbchen	400 St.
Becher	400 St.

* Mit Einbau Kit Erweiterung 4.50 Kg.

KIT ZUBEHÖR

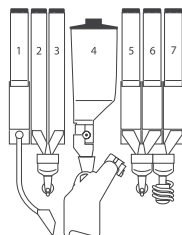
- Kit Bechererkennung.
- Kit vandalismussicherer Münzeinwurf.
- Kit Uhrenchip (zur Energieeinsparung und für Werbemaßnahmen).
- Automatisches Regelsystem für den Mahlgrad der Kaffeebohnen, das bei Feuchtigkeits- und Temperaturänderungen dauerhaft konstante Qualität des ausgegebenen Produkts garantiert.
- Zusätzliche Behälter und Mixerschalen für 7. Behälter in der Version Instant.

UMWELT

- Niedriger Energieverbrauch durch LED-Beleuchtung, erhöhte Lebensdauer gegenüber Leuchtstoffröhren.
- Geeignet für Pappbecher und Rührstäbchen aus Holz.
- Option: Sensor-Kit zur automatischen Erkennung von Bechern oder eigenen Tassen.
- Niedriger Energieverbrauch durch Standby-Modus für den Boiler während vordefinierter Zeitspannen
- **RoHS** und **RAEE**-zertifiziert.

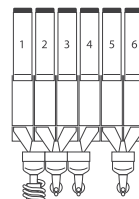
VERSIONEN LEI400 EASY / SMART	ESPRESSO 1ES-6 EINZELBOILER	INSTANT IN-6
KAFFEE IN BOHNEN	1	-
BEHÄLTER INSTANTPRODUKTE (INKL. ZUCKER)	6	6
MAßE MM	1630H x 620B x 744T / GEWICHT 132,5 KG	

1. Zucker 2. Instantgetränk 3. Instantgetränk
4. Kaffee 5. Kakao 6. Milchpulver 7. Tee



ESPRESSO

1. Tee 2. Zucker 3. Kaffee 4. Entkoffeinierter Kaffee
5. Kakao 6. Milchpulver



INSTANTGETRÄNKE



ARIA M

MASTER/SLAVE

**BESTES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS,
KOMBIERT MIT DER ELEGANZ
DER LEI PRODUKTLINIE.**

ARIA M, 3° C Kühlspiraleautomat für den Verkauf von Snacks, Sandwiches, frischen Produkten, Dosen und Flaschen; in den Versionen Master oder Slave verfügbar.



ARIA M MASTER



LEI400 SMART + ARIA M SLAVE

BENUTZEROBERFLÄCHE

- Raffiniertes Design mit Türzargen aus eloxiertem Aluminium.
- Breites "Push"-Ausgabefach für große Produkte.
- Viele Konfigurationsmöglichkeiten zur Erstellung verschiedener Kombinationen, um unterschiedliche Verkaufsanforderungen mit einer großen Produktvielfalt zu erfüllen.

SLAVE MODELLE

- Die Version Slave arbeitet zusammen mit einem Heißgetränkeautomaten und mit einem gemeinsamen Zahlungssystem. Das alphanumerische Tastenfeld ist im Heißgetränkeautomaten integriert.

MASTER MODELLE

- Alphanumerisches Tastenfeld mit Edelstahlblende und 12 Tasten.
- 32-stellige alphanumerische LCD-Anzeige.
- Standard-Münzeinwurfssystem.

Bianchi Vending



LED, LOW
VOLTAGE
LIGHTING



ENERGY
SAVING
MODE
(OPTION)



COOLING
UNIT
CLASS A



PRODUCTS
DROP
SENSOR



REFRIGERATION 3°
(FOOD VERSION)



TEMPERATURE
CONTROL
DEVICE

DATEN

• NETZSPANNUNG

230 V – 50 Hz

• INTERNE STROMVERSORGUNG

0,3 kW

• INNENTEMPERATUR

Kombiversionen: Bis zu +8° C bei einer max. Außentemperatur von 32° C und 65 % Luftfeuchtigkeit.

Food Version: Vorbereitet für die Aufbewahrung von leicht verderblichen Nahrungsmitteln durch eine Kühleinheit, die eine Temperatur von 3° C in den unteren zwei Fächern garantiert.

Die 3° C Versionen verfügen über eine Temperaturkontrolle für die 2 unteren Fächer und Blockierung der Spiralen, sobald die Voraussetzungen zur Aufbewahrung der leicht verderblichen Nahrungsmittel nicht mehr gewährleistet sind.

• KÜHLAGGREGAT

½ HP Monoblock mit automatischem Abtausystem

• KÜHLGAS: R 134 A

EIGENSCHAFTEN

- Slave Modelle können mit zwei Automaten für Heißgetränke, Snack & Food oder Dosen & Flaschen kombiniert werden, mit einem einzigen, auf dem Masterautomaten installierten Zahlungssystem.
- Gehäuse mit vollständiger Isolierung zur Senkung des

Energieverbrauchs.

- Große LED beleuchtete Scheibe mit Sicherheitsglas.
- Beheizte Scheibe gegen Kondenswasserbildung.
- Höhenverstellbare Etagen
- Spezielle Etagen für dreieckige Sandwiches in der Version Food einbaubar.
- Codierbares Schloss.
- Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.
- Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls.

ZAHLUNGSSYSTEM

- Alle Zahlungssysteme können ausschließlich auf Master Modul eingesetzt werden.

ZUBEHÖR KIT

Ausschließlich auf Master Modellen:

- Kit sechste Etage.

UMWELT

- Kühlaggregat Klasse A+
- LED Beleuchtung
- Niedriger Energieverbrauch: Abschalten der LED-Beleuchtung in vorbestimmten Zeitabschnitten.
- **RoHS** und **RAEE**-zertifiziert.

VERSIONEN ARIA M	MA 5-27 COMBI	MA 5-28 FOOD	SL 5-36 COMBI	SL 5-35 FOOD
MODELL	MASTER	MASTER	SLAVE	SLAVE
AUSWAHLEN/KAPAZITÄT	27/271	26/229	36/292	35/279
ETAGEN/SPIRALEN	5/6	5/6	5/8	5/8
MAßE MM	VERSION MASTER/SLAVE: 1630H x 700B x 807T			

