

# ERAVENDING

Chef

## COMIDA CALIENTE

Comer bien ahora es más fácil.

Con la nueva máquina ERAVENDING CHEF.

Se compone de un módulo de microondas que permite dispensar platos precocinados, bocadillos variados, raciones individuales de pizzas, todo recién horneado. Y también postres fríos envasados: tartas, fruta, etc...

Su adaptabilidad a cualquier envase, dos zonas de temperatura, un gran número de diferentes selecciones y los más avanzados medios de pago, además entrega al momento comidas calientes y productos refrigerados todo en una misma máquina.

Sin golpes ni caídas que deterioren el envase o su contenido, todo el trayecto desde las bandejas hasta la entrega al usuario se realiza de forma horizontal.

Otra gran solución para completar la oferta de servicios en el sector Vending.



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Programación flexible de canales, selecciones y precios: permite la unión de uno o varios canales a una sola selección, dispensa alternando éstos.
- Gran panel frontal con iluminación interior para publicidad.
- Detección automática de la configuración de canales existentes.
- Control programable de la caducidad de productos.
- Control electrónico de la temperatura, programable entre 0,50 y 90.
- Renovación continua de producto nuevo: dispensa los productos según el orden de llenado (sistema FIFO).

- Display LCD con mensajes directos de estado y programación.
- Control inteligente de la posición de los mecanismos mediante fotocélulas.
- Auto-test continuo del estado de funcionamiento mediante mensajes en display: rearmables automáticamente y por programación.
- Dos salidas RS 232 para toma de datos, programación y conexión de accesorios.
- Teclado robusto antigolpes.
- Canales de extracción horizontal mediante paletas y limitadores de ancho de producto ajustables; el ajuste no requiere herramientas.