



Gourmet



SÓLIDOS
Gourmet

Jolema

Productos calientes y refrigerados en el mismo punto de venta

Jofemar ha desarrollado para la máquina Multiplus un módulo de calentamiento que permite dispensar platos precocinados, pizzas, sándwiches o cualquier otro producto recién horneado además de refrescos y productos refrigerados, todo en la misma máquina.

El tiempo de calentamiento es programable por producto de manera que es dispensado en las mejores condiciones para su consumo inmediato.

Toda la capacidad de la máquina Multiplus, las ventajas de su sistema de extracción que admite cualquier formato de envase, los mejores sistemas de pago, total control de ventas y los materiales más resistentes contra el vandalismo.

Produtos quentes e refrigerados no mesmo ponto de venda

A Jofemar desenvolveu para a máquina Multiplus um módulo de aquecimento que permite fornecer refeições pré-cozinhadas, pizzas, sanduíches ou qualquer outro produto recém-preparadas, para além de refrescos e produtos refrigerados, tudo na mesma máquina.

O tempo de aquecimento é programável por produto de maneira a ser fornecido nas melhores condições para o seu consumo imediato.

Toda a capacidade da máquina Multiplus, as vantagens do seu sistema de extracção que aceita qualquer formato de embalagem, os melhores sistemas de pagamento, controlo total de vendas e os materiais mais resistentes contra o vandalismo.

Comer bien,
ahora es más fácil

Comer bem,
agora é mais fácil




Panel publicitario iluminado <i>Painel publicitário iluminado</i>	incluye expositor para 1699 x 720 Mm. etiquetas de producto. <i>Inclui expositor de produto</i>
Nº canales <i>Nº de canais</i>	De 1 a 60 selecciones diferentes <i>De 1 a 60 seleções diferentes</i>
Dimensiones <i>Dimensões</i>	1830 x 950 x 910 mm.
Peso	450 Kg. según configuración <i>Segundo configuração</i>
Temperatura	0,5 a 9º C Con diferentes zonas de temperatura en la cabina.
Alimentación <i>Alimentação</i>	220-240 VAC.
Refrigerante	libre de CFC R134A <i>Livre de CFC</i>
Potencia Máx. consumida <i>Potência máxima de consumo</i>	3200 Watios 3200 watts

Ficha técnica Gourmet

Ficha Técnica Gourmet

Características técnicas:

- Programación flexible de canales, selecciones y precios: permite la unión de uno o varios canales. a una sola selección, dispensa alternando estos.
- 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 0,5º y 9º.
- 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 RS232 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.

Construcción:

- Hucha con cierre y gran capacidad.
- Estructura modular en mueble.
- Diseño especial de cerradura antirrobo.
- Tratamiento contra la corrosión del metal y acabado con pintura en polvo termo-reductible.
- Cierre con pletina y tres puntos de anclaje, con cerradura de seguridad y banda antipalanca.

Aceptación de moneda:

- Monedero Jofemar J2000 suministrado de serie con conexión para protocolo Ejecutivo o MDB, 5 tubos para hasta 5 valores de moneda, validador T15 con los sistemas mas fiables contra el fraude.

Programación:

- Programación general in situ mediante teclado de máquina y mensajes en pantalla LCD.
- Terminal portátil de programación con funciones de clonación de máquinas y trabajo en bases de datos de éstas.
- Telemetría (Modem o Fonovending, en sus versiones de línea o GSM) mediante software Jofemar "Vending track".
- Completo almacenamiento y extracción de contabilidades.

Módulo de calentamiento:

- Sistema de calentamiento de producto a escoger entre doble modulo de microondas o microondas y grill.
- Tiempos de calentamiento programables independientemente para cada selección.
- Dimensiones máximas de productos a ser calentados: 130 x 170 x 200 mm

Opciones:

- Lector de billetes BT10.
- Lector de tarjetas J130.
- VendingTrack, el software de telemetría Vending mas completo.



Bandejas de carga horizontal y ascensor de entrega de producto
Tabuleiros de carregamento horizontal e elevador de entrega de produto



Microondas de acero inoxidable integrado
Módulo de microondas



Entrega a la altura de la mano

Características técnicas:

- Programação flexível de canais, selecções e preços: permite a junção de um ou vários canais numa só selecção, fornece alternando-os.
- Grande painel frontal com iluminação interior para publicidade.
- Deteção automática da configuração de canais existentes.
- Controlo programável do fim do prazo de validade dos produtos.
- Controlo electrónico da temperatura, programável entre 0,5º e 9º
- Renovação contínua de produto novo: fornece os produtos segundo a ordem de enchimento (sistema FIFO)
- Ecrã LCD de mensagens fixas de estado e programação.
- Controlo inteligente da posição dos mecanismos por fotocélulas.
- Auto-teste contínuo ao estado de funcionamento com mensagens no ecrã: repostas automaticamente e mediante programação.
- Duas saídas RS232 para recolha de dados, programação e ligação de acessórios.
- Teclado robusto anti-choque.
- Canais de extracção horizontal com palhetas e limitadores ajustáveis de largura do produto; o acerto não exige o uso de ferramentas.

Construção:

- Mealheiro com fecho e grande capacidade.
- Estrutura modular em armário.
- Desenho especial de fechadura anti-roubo.
- Tratamento contra a corrosão do metal e acabamento com tinta em pó termoendurecível.
- Fecho com barra de ferro e três pontos de fixação, com fechadura de segurança e tira anti-avalanica.

Aceitação de moeda:

- Porta-moedas Jofemar J2000 fornecido de série com ligação para protocolo Executivo ou MDB, 5 tubos para até 5 valores de moeda, validador T15 com os sistemas mais fiáveis contra fraude.

Programação:

- Programação geral in situ com o teclado da máquina e mensagens no ecrã LCD.
- Terminal portátil de programação com funções de "clonagem" de máquinas e trabalho em bases de dados das mesmas.
- Telemetria (Modem ou Fonovending, nas suas versões de linha ou série) mediante software Jofemar "Vending track"
- Armazenamento e extracção integrais de contagens.

Módulo de aquecimento:

- Sistema de aquecimento do produto a escolher entre módulo duplo de microondas ou microondas e grill.
- Tempos de aquecimento programáveis independentemente para cada selecção.
- Dimensões máximas de produtos a serem aquecidos: 130 x 170 x 200 mm

Opciones:

- Leitor de notas BT10
- Leitor de cartões J130
- VendingTrack, o software de telemetria Vending mais completo





Jofemar

Ctra. Marcilla Km. 2 31350 **PERALTA. Navarra SPAIN**

Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20


www.jofemar.com

