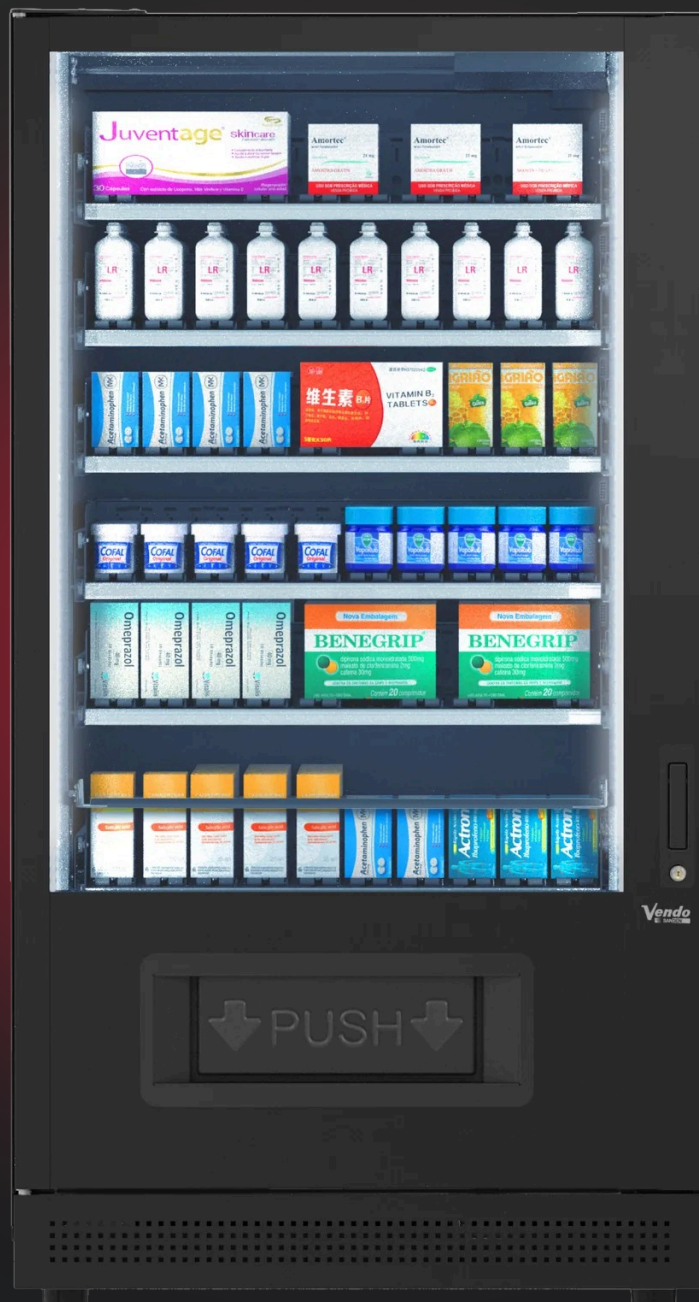


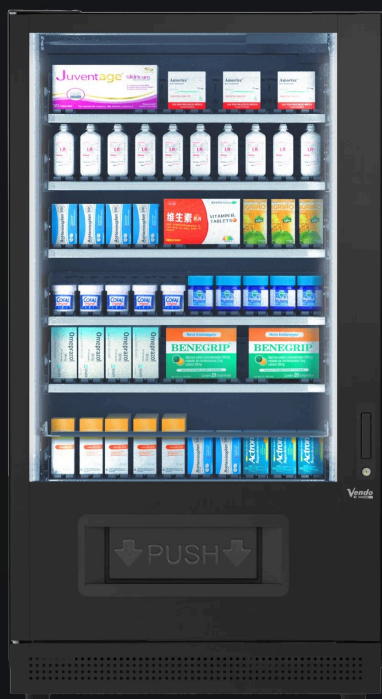


SandenVendo

BACK-LOADER SLAVE

SSB-H2

WWW.VENDVIBE.DE



SandenVendo
BACK-LOADER
 SLAVE SSB-H2

HAUPTMERKMALE

- Beladung direkt aus dem Geschäft**
Das Back-Loading-System ermöglicht das Laden der Produkte direkt aus dem Geschäft in den Automaten
- Keine Temperaturschwankungen**
Reduziert die Arbeitsbelastung und hält höchste Hygienestandards ein
- Für Metzgereien entwickelt**
Erleichtert Metzgern das Nachfüllen direkt aus dem Geschäft
- Bis zu 60 Auswahlen**
10 Auswahlen pro Etage, 4 bis 6 Etagen

TECHNISCHE DATEN

MODELLCODE SSB-H2

ABMESSUNGEN UND AUSFÜHRUNGEN

Höhe – Breite – Tiefe	1830 – 980 – 935 mm
Nettogewicht (Standard-Gerät ohne Optionen)	295 kg
Auswahlen pro Etage	10
Anzahl Etagen	Min. 4 / max. 6
Auswahlen gesamt	max. 60

ELEKTRISCHE DATEN

Elektroanschluss	230 V – 50/60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	460 W
Kühlaggregat	HC2
Temperaturkontrolle	Elektronisch
Innentemperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse	ST – Subtropisch (+16 °C bis +38 °C)
Energieklasse	D
Energieverbrauch	1666 kWh/Jahr (Kat. 3)

AUSSTATTUNG

Steuerung (Schnittstelle zum Bezahlssystem)	Executive / MDB (Multi-Drop-Bus)
Beladung	Back-Loading direkt aus dem Geschäft

VERFÜGBARE OPTIONEN

Zusätzlich zur Serienausstattung bietet SandenVendo für den Back-Loader Slave SSB-H2 folgende Optionen und Zubehörteile an (auf Anfrage):

● Produktlift

● Belt System

● Rotary System

● Führungen für Sandwich

● Führungen für Baguette-Packungen

● Motorisierte Verschließung Ausgabeklappe

● Speziell codiertes Schloss (Rielda)

● Sicherheits-Münzeinwurfschieber

● Verschließbare Kassensysteme

● Kit Wand- und Bodenbefestigung

● Münzprüfer

● Verschiedene Umbausätze

● Kundenanpassung

● Gehäusefarbe nach Wahl

● Fleischtheken-Beleuchtung