



Distributeur automatique ULISSE

Distributeur de snacking

Le distributeur Ulisse est adapté aux grandes entreprises.

Il est équipé de 6 plateaux pouvant accueillir jusqu'à 48 produits différents. Un 7ème plateau peut être ajouté pour augmenter la gamme de produit.

Distributeur réfrigéré automatique. Equipé d'un système de réfrigération bi-zone permettant de maintenir une température de 3° C dans les plateaux inférieurs ou bien de 3° C dans la machine entière

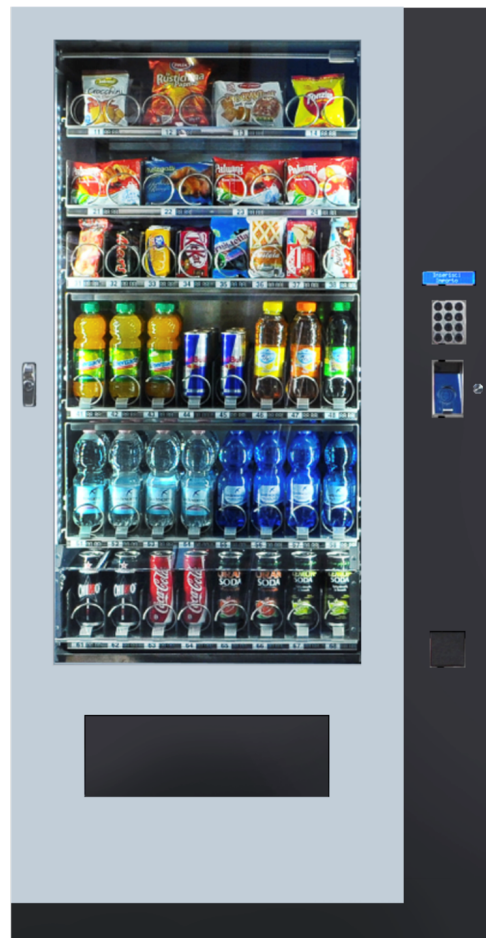
Disponible en version avec ascenseur.

Gestion standard des protocoles pour systèmes de paiement parallèles, exécutive, MDB.

Possibilité de connexion master/slave avec d'autres modèles de la gamme.

Serrure de la porte sur 4 points. Spirales en acier inox. Illumination avec led. Plateaux ajustables chaque 1,50 cm.

Alimentation électrique monophasé 230 W - 16 A



| Hauteur | Largeur | Profondeur | Poids | Sélections |
|---------|---------|------------|--------|------------|
| 185 cm | 94 cm | 88 cm | 320 kg | 48 |

Caractéristiques techniques

Capacité

Hauteur standard du Vending de 183 cm et est équipé de 6 plateaux où positionner jusqu'à 48 produits différents. Un 7ème plateau peut être ajouté pour augmenter la gamme de produits.

Refrigéré

La Ulisse est un distributeur Bi-température, pour vendre des sandwiches, snacks ou boissons fraîche.

Solidité

Fabriqué en acier Inox 18/10 avec une épaisseur de 2.50 mm, galvanisé, peinture Epoxy, garantissant une résistance optimal.

Blindé

Nombreux accessoires pour rendre le distributeur plus sûr pour des installations externes. Vitrine anti brèche, insertion espèces anti vandalisme, barre anti pied de biche en acier inox.

Ascenseur

La Ulisse peut être équipée d'un ascenseur qui accompagne les produits jusqu'à la porte de prélèvement, pour éviter d'endommager les produits fragiles

Compatibilité

Il fonctionne avec les protocoles EXE ou MDB pour une compatibilité absolue avec les systèmes de paiement.