



Jofemar
VENDING

Coffeemar





COFFEEMAR G546



COFFEEMAR G546 MASTER



COFFEEMAR G250



CIERRE
ANTIVANDÁLICO
DE PLETINA



OPTIMIZACIÓN
CAPACIDAD Y
VOLUMEN



LUCES LED
DE BAJO
CONSUMO



SISTEMAS
DE PAGO CON
BILLETERO
Y MONEDERO

Coffeemar

Un momento de descanso con todo el sabor

La gama Coffeemar es la única del mercado con **válvula de presión en el grupo de erogación**, que desde el inicio está presurizada, lo que permite extraer toda la esencia y aroma del café desde la primera hasta la última gota. Además cuenta con una caldera de aluminio y con un distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.

CARACTERÍSTICAS

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Caldera de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal).
- Dos modelos de extractor de vasos en función de su diámetro (65-67 mm ó 67-69 mm).
- Dispensador de paletinas regulable entre 75 mm y 115 mm de largo.
- Autolavado de circuito de mezcla, salida de producto y grupo de molido: manual o automático (programable).
- Sistema de agregado de azúcar antivapor directo al vaso.
- Control constante de temperatura en la caldera de agua.
- Distribuidor de agua motorizado, sin electroválvulas.
- Frenado en compuerta de salida.
- Grupo de molido café en grano (grupo propio).
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.

CONSTRUCCIÓN

- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre antivandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).
- Display gráfico de 92 x 53 mm.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con conexión para protocolo ejecutivo o MDB, cinco tubos de devolución y validador de moneda con los sistemas más fiables contra todo tipo de fraude.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash, a través de PC o módem por telemetría con el software de gestión Vending Track de Jofemar.
- Almacenamiento y extracción de contabilidades.

OPCIONES

- Kit autónomo de agua (uno o dos depósitos de 25 l cada uno, en modelo G546).
- Pantalla en parte superior en modelo G546 para vídeos e información nutricional.
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando el software Jofemar Vending Track.
- Lector de billetes Jofemar.
- Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.
- Módulo de máquina vending satellite para el modelo Coffeemar G546 Master



Café, té, chocolate... Las bebidas calientes saben mejor en la gama Coffeemar. Disfruta de todo el sabor de un momento de descanso.



	COFFEEMAR G546	COFFEEMAR G546 MASTER	COFFEEMAR G250
Servicios	500	500	250
Tolvas	6+grano	6+grano	5+grano
Selecciones+preselecciones	20+1	20+1	15+1
Batidores	4	4	3
Panel iluminado	329,5 x 273,5 mm	329,5 x 273,5 mm	255 x 248 mm
Display gráfico	92 x 53 mm	92 x 53 mm	92 x 53 mm
Dimensiones	1.825 x 600 x 561 mm	1.825 x 600 x 561 mm	1.500 x 500 x 561 mm
Peso	140 kg	140 kg	100 kg
Red hídrica	3/4 GAS		
Alimentación	230 V, 50 Hz*		
Potencia máxima	1.100 vatios		
Consumos indicativos	1,01 Kwh/24h. en reposo	1,01 Kwh/24h. en reposo	0,95 Kwh/24h. en reposo
Control de máquinas vending	No	Si	No

*Otras tensiones, consultar.



DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS



FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS DESMONTABLES



CALDERA DE ALUMINIO



VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN



Innovación
tecnológica

Fiabilidad

Tecnología
100% Jofemar

Jofemar

Ctra. Marcilla km 2
31350 PERALTA, Navarra SPAIN
Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20

www.jofemarmvending.com

