

Coffeemar

Master



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.

Vision E-S es un módulo vending que permite incrementar de forma significativa la oferta de productos con una gran capacidad de almacenamiento para albergar prácticamente cualquier tipo de artículo.

CARACTERÍSTICAS

Coffeemar Bluetec 546G

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.
- 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.
- Frenado en compuerta de salida.
- Grupo de molido café en grano (grupo propio).
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.

Vision Extra Selections

- Temperatura: con o sin grupo de frío.
- Capacidad para 6 bandejas de hasta 10 canales y 2 bandejas con hasta 7 canales regulables en altura.
- Sistema FIFO (First In First Out). Renovación continua de producto nuevo. Dispensación de productos según orden de llenado.
- Detección de venta correcta por medio de fotocélulas.
- Iluminación por sistema de leds con programación de los tiempos de encendido y apagado.
- Frontal transparente de 1169 x 714 mm.
- Autotest continuo de funcionamiento.
- Sistemas de seguridad programables evitan la venta de productos no aptos para el consumo, controlan la temperatura y las caducidades desde la máquina principal.
- Configuración flexible, cambio de la posición de los canales y tabiques sin herramientas.
- Fuerza de empuje de los motores programable para cada canal desde la máquina principal.
- Alimentación eléctrica: 230 V, 50 Hz.
- Consumos indicativos: 650 wats.
- Ascensor de entrega de producto opcional.

CONSTRUCCIÓN

- Frontal en cristal templado embebido en metal, sin acceso a sus bordes laterales.
- Acabado en acero inoxidable antihuellas.
- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre antivandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con conexión para protocolo ejecutivo o MDB, cinco tubos de devolución y validador de moneda T-15 con los sistemas más fiables contra todo tipo de fraude.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano EasyFlash, 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).
- Posibilidad de conectarse a un módulo Vision E-S o E-S Plus (modelo G546).
- Pantalla en parte superior en modelo G546 para vídeos e información nutricional.
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.
- Sistemas de pago por tarjeta y billete.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando el software Jofemar Vending Track.
- Capacidad de personalización.

	COFFEEMAR BLUETEC G546
Servicios	500
Tolvas	6+grano
Selecciones+preselecciones	18+3
Batidores	4
Display gráfico	92 x 53 mm
Dimensiones	1825 x 600 x 575 mm
Peso	140 kg
Red hídrica	3/4 GAS
Alimentación	230V, 50 Hz*
Potencia máxima	1.100 watos
Consumos indicativos	1,21 Kwh/24 h. en reposo

*Otras tensiones, consultar.



CIERRE
ANTIVANDÁLICO
DE PLETINA



OPTIMIZACIÓN
CAPACIDAD Y
VOLUMEN



LUCES LED
DE BAJO
CONSUMO



SISTEMAS DE PAGO
CON BILLETEO
Y MONEDERO



DISTRIBUIDOR
DE AGUA
MOTORIZADO, SIN
ELECTROVÁLVULAS



FÁCIL LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO
DE ELEMENTOS
DESMONTABLES



CALDERA DE
ALUMINIO



VÁLVULA DE PRESIÓN
EN GRUPO DE
EROGACIÓN



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

www.jofemarvending.com

