

BVM 972

INTERFAZ USUARIO

- . VERSIÓN CON BOTONERA DIRECTA: 30 PULSADORES CONFIGURABLES YA SEA COMO SELECCIONES Ó COMO PRESELECCIONES. PARA LA VERSIÓN CON BOTONERA ALFANUMÉRICA: 26 SELECCIONES DIGITALES SOBRE PANEL NUMÉRICO Y 2 PULSADORES DIRECTOS PARA PRESELECCIONES.
- . DOSIFICACIÓN DE AZÚCAR.
- . SEÑAL ACÚSTICA DE SELECCIÓN AGOTADA.
- . DISPLAY ALFANUMÉRICO DE 32 CARACTERES.
- . PUERTA DE RECOGIDA DE PRODUCTO CON CAÍDA RALENTIZADA.
- . UN DISEÑO MODERNO CON LEXAN SUPERIOR RETROILUMINADO PARA UN ÓPTIMO SERVICIO.
- . COMANDOS APTOS PARA MENORES Y DISCAPACITADOS CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.



BVM 972 + VISTA L



TECNOLOGÍAS



LED, ILUMINACIÓN
BAJO CONSUMO



GCS, SISTEMA DE CONTROL
DE MOLIDO PATENTADO



SISTEMA GPRS DE TELEMETRÍA
PATENTADO (OPCIONAL)



SENSOR DETECCIÓN
DE VASO (OPCIONAL)



GRUPO DE CAFÉ
PATENTADO



SISTEMA DE AHORRO DE
ENERGÍA (OPCIONAL)

UNA MÁQUINA COMPLETA QUE PERMITE OFRECER
UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS.

BVM 972, distribuidor automático de bebidas calientes y frías con capacidad de 700 vasos, con hasta 56 selecciones programables y panel de selección directa con 30 pulsadores.

BVM 972 ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED

230 Vac – 50 Hz / 120 Vac – 60 Hz

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INTERNA

Todos los componentes son alimentados a 24 Vdc, a excepción de la resistencia de la caldera, la bomba y el aspirador de vapores que son a 230 Vac - 50 Hz o 120 Vac - 60 Hz

POTENCIA DE ABSORCIÓN

1.80 kW versión espresso mono caldera

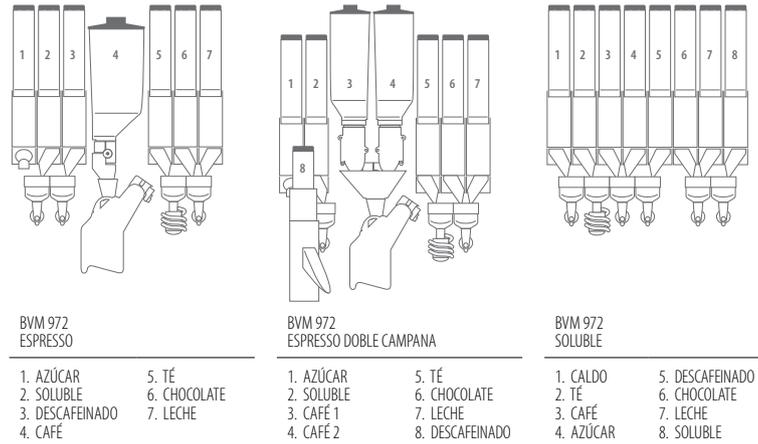
2.35 kW versión espresso doble caldera

2.20 kW versión soluble

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Raccord = 3/4"

Presión de agua = 0.5 – 6.5 bar



VERSIONES BVM 972	E5S ESPRESSO MONO CALDERA *	E5S ESPRESSO DOBLE CALDERA *	E5S ESPRESSO DOBLE CALDERA DOBLE CAMPANA *	18S SOLUBLE *	E5S ESPRESSO MONO CALDERA ALFANUMÉRICA *	E5S ESPRESSO DOBLE CALDERA ALFANUMÉRICA *	E5S ESPRESSO DOBLE CALDERA DOBLE CAMPANA ALFANUMÉRICA *
BOTONERA DIRECTA	✓	✓	✓	✓			
BOTONERA ALFA					✓	✓	✓
CAFÉ EN GRANO	1	1	2	-	1	1	2
CONTENEDOR AZÚCAR	1	1	1	-	1	1	1
CONT. SOLUBLES	5	5	5	8	5	5	5

DIMENSIONES H 1830 mm x L 666 mm x P 776 mm PESO 155 kg

* modelo disponible con introducción de monedas antivandálica (IAV)

CARACTERÍSTICAS

- Mueble reforzado, bisagras antivandálicas y cerradura de código programable.
- Grupo de caldera y batidores extraíbles para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Serpentín para el té de serie en todas las versiones.
- Distribuidor de vasos de diámetro adaptable (de 70 a 74 mm) y palettero regulable de 90 a 105 mm.
- Sistema automático de regulación del molido del grano de café que garantiza, al variar la humedad y la temperatura, una calidad constante en el tiempo del producto erogado.
- Alimentación switching que garantiza estabilidad total de la dosis de producto soluble y una completa protección eléctrica de seguridad.
- Electrónica multiprotocolo de serie.

AUTONOMÍA DE PRODUCTO

Café en grano	de 3.8 kg a 4.5 kg
Doble campana	3.5 kg c/u
Café liofilizado	1.4 kg
Otro soluble	1.4 kg
Leche	2.2 kg
Creamer	4.0 kg
Chocolate	4.8 kg
Té al limón	5.2 kg
Té natural	2.4 kg
Caldo	3.8 kg
Bebida fría	4.0 kg
Azúcar	5.2 kg
Paletinas	540 pz.
Vasos	700 pz.

SISTEMA DE PAGO

- Compatible con todos los sistemas de pago disponibles en el mercado.
- Puede trabajar en master/slave con un solo sistema de pago instalado entre la máquina de café y la de espirales refrigerada.

KIT ACCESORIOS

- Sensor de presencia de vasos.
- Introducción de monedas antivandálica.
- Kit chip de reloj (para ahorro energético y actividades promocionales).
- Módulo RS232.
- Visual Smart Programmer Speed para realizar la carga del firmware y de la dosificación y extracción de datos sin necesidad de un PC.
- Grupo de frío para la elaboración de bebidas solubles frías.
- Kit de telemetría (modem GPRS con antena + chip de reloj).
- Kit de iluminación del vano de erogación pudiéndose gestionar desde el firmware.

MEDIO AMBIENTE

- Retroiluminación del lexan con led para una reducción del consumo eléctrico y una mayor duración que el neón.
- Compatible con vaso de papel y paletina de madera.
- OPCIONAL: kit sensor que señala la presencia del vaso para poder erogar la bebida en una taza.
- OPCIONAL: gestión energética que permite situar la caldera en stand by por un período determinado para reducir el gasto energético.
- Conforme a la normativa ROHS y RAEE.