



BVM921

Una Table Top completamente automática y de altas prestaciones adaptada para pequeños emplazamientos

BVM 921, distribuidor automático de bebidas calientes con capacidad de 270 vasos, con hasta 18 selecciones programables y panel de selección con 11 pulsadores.

CARACTERÍSTICAS

- . Cerradura con código programable.
- . Mezclador extraíble para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- . Serpentin de 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.
- . Bandeja de recogida de líquido: 2.2 litros con bloqueo de seguridad electrónico "demasiado lleno".
- . Depósito de recogida de posos: 200 servicios.
- . Panel de pulsadores alfanumérico incluso para trabajar en master/slave con un distribuidor automático refrigerado de espirales.
- . Alimentación switching que garantiza la estabilidad total de las dosis de los productos solubles y una completa protección eléctrica de seguridad.
- . Electrónica multi-protocolo de serie.
- . Compatible con telemetría.

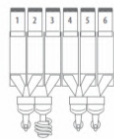


BVM921



BVM 921
ESPRESSO

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. AZÚCAR | 5. CHOCOLATE |
| 2. TÉ | 6. LECHE |
| 3. DESCAFEINADO | |
| 4. CAFÉ | |



BVM 921
SOLUBLE

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 1. AZÚCAR | 5. LECHE |
| 2. CAFÉ | 6. DESCAFEINADO / CALDO |
| 3. TÉ | |
| 4. CHOCOLATE | |

KIT ACCESORIOS

- . Mueble
- . Kit extensión posterior, vano cubierto provisto de llave para colocar un tanque y un depurador, para utilizar con las versiones sin mueble.
- . Kit sensor de vasos.
- . Kit chip de reloj (para ahorro energético y actividades promocionales).
- . Módulo Rs232 . Visual Smart Programmer Speed para realizar la actualización del firmware y la dosificación y la descarga de los datos audit sin necesidad de PC .
- . Sistema de regulación automática de la molienda del café en grano que garantiza, al variar la humedad y la temperatura, una constante calidad del producto erogado con el paso del tiempo.

VERSIONES BVM 921	E4S ESPRESSO MONO CALDERA MASTER/SLAVE	I65 SOLUBLE MASTER/SLAVE
CAFÉ EN GRANO	1	-
CONTENEDOR AZÚCAR	1	-
CONTENEDORES SOLUBLES	4	6
DIMENSIONES	H 800 mm x L 565 mm x P 580 mm PESO 75 kg	
MUEBLE	H 830 mm x L 565 mm x P 580 mm	

AUTONOMÍA DE PRODUCTO

	Espresso	Soluble
Café en grano	1.86 kg -	
Café liofilizado	0.45 kg	1.00 kg
Otro soluble	0.85 kg	0.85 kg
Leche granulada	0.55 kg	1.20 kg
Leche polvo	1.20 kg	2.70 kg
Chocolate	3.00 kg	d* 2.50 kg
Té al limón	2.00 kg	3.30 kg
Té natural	1.00 kg	2.00 kg
Caldo	1.25 kg	3.00 kg
Azúcar	1.70 kg	3.40 kg
Paletinas	330 pz.	330 pz.
Vasos	270 pz.	270 pz.

*d = contenedor doble

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED

230 Vac – 50 Hz / 110 Vac – 60 Hz

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INTERNA

Todos los componentes son alimentados a 24 Vdc, a excepción

de la resistencia de la caldera, de la bomba y del aspirador de

vapores que son alimentados a 230 Vac - 50 Hz o 120 Vac - 60 Hz

POTENCIA DE ABSORCIÓN

1.80 kW versión espresso mono caldera

2.25 kW versión soluble

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Raccord = 3/4"

Presión de agua = 0.5 – 6.5 bar

270 pz.

*d = contenedor doble