



Gourmet

¡Preparados,
listos, ñam!

La máquina de vending Gourmet es una solución integral para la **dispensación de todo tipo de platos calientes**. Ideal para cantinas y comedores colectivos, presenta un innovador módulo de calentamiento que permite ofrecer, al momento, pizzas, hamburguesas, sándwiches, platos precocinados y otros productos horneados, **así como refrescos y productos refrigerados**. Además, el tiempo de calentamiento es programable por producto, lo que garantiza las mejores condiciones para su consumo.

La solución de vending Gourmet incluye todos los avances tecnológicos de Jofemar para optimizar el stock, controlar las fechas de caducidad, gestionar las ventas e incrementar la rentabilidad de los negocios y de los operadores.

CARACTERÍSTICAS

- Programación flexible de canales, selecciones y precios: permite la unión de uno o varios canales en una sola selección (dispensación alterna entre ellos).
- Panel publicitario iluminado.
- Detección automática de los canales existentes.
- Control programable de la caducidad de productos.
- Control electrónico de la temperatura programable por debajo de los 5 °C.
- Sistema FIFO (First In First Out). Renovación continua de producto nuevo. Dispensación de productos según orden de llenado.
- Display LCD con mensajes directos de estado y programación.
- Control inteligente de la posición de los mecanismos mediante fotocélulas.
- Autotest continuo del estado de funcionamiento con visualización de mensajes en display: rearmables automáticamente y por programación.
- Dos salidas RS232 para toma de datos, programación y conexión de accesorios.
- Teclado robusto antigolpes.
- Canales de extracción horizontal mediante paletas y limitadores de ancho de producto ajustables (el ajuste no requiere herramientas).
- Programación de fecha de caducidad de producto.
- Inhibición de venta por caducidad.

CONSTRUCCIÓN

- Hucha de gran capacidad con cierre.
- Estructura modular en mueble.
- Diseño especial de cerradura antirrobo.
- Tratamiento contra la corrosión del metal y acabado con pintura en polvo termo-reductible.
- Cierre con pletina y tres puntos de anclaje, con cerradura de seguridad y banda antipalanca.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero Jofemar suministrado de serie con 5 tubos para hasta 5 valores de moneda, validador de monedas Jofemar con los sistemas más fiables contra el fraude.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante teclado de máquina y mensajes en pantalla LCD.
- Terminal portátil de programación con funciones de clonación de máquinas y trabajo en sus bases de datos.
- Completo almacenamiento y extracción de contabilidades.

MÓDULO DE CALENTAMIENTO

- Sistema de calentamiento de producto con doble magnetrón.
- Tiempos de calentamiento programables independientemente para cada selección.
- Dimensiones máximas de productos a calentar: 130x170x200 mm.

OPCIONES

- Lector de billetes Jofemar.
- Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando el software Jofemar Vending Track.

	GOURMET
Temperatura	Por debajo de 5 °C
Capacidad máxima	11 bandejas de hasta 5 canales
Ascensor	Sí
Selecciones	Teclado numérico
Panel publicitario iluminado	1.699x720 mm
Dimensiones	1.830 x 950 x 920 mm
Peso	450 kg según configuración
Alimentación	230V, 50Hz*
Refrigerante	R-134a libre de CFC
Potencia máxima consumida	2.800 vatios solo durante el horneado

*Otras tensiones, consultar.



CIERRE ANTIVANDÁLICO DE PLETINA



OPTIMIZACIÓN CAPACIDAD Y VOLUMEN



LUCES LED DE BAJO CONSUMO



SISTEMAS DE PAGO CON BILLETERO Y MONEDERO



PROGRAMACIÓN DE CADUCIDAD POR TEMPERATURA



FOTOCÉLULAS DE DETECCIÓN DE SALIDA DEL PRODUCTO



ASCENSOR