







Además, la altura de las celdas de productos (1267 mm) permite alojar cómodamente también los productos de mayor tamaño.

El diseño, la excelente relación dimensiones/capacidad y la altura de 1830 mm permiten a la Snakky Max la instalación en batería con la Kikko Max, la Astro, con funcionamiento en modalidad master/slave, y la Zenith.













### Características:

- Alto: 1830 mm.

- Ancho: 735 mm.

- Profundidad: 855 mm.

- Profundidad con la puerta abierta: 830 mm.

- Peso: 225 kg.

- Tensión de alimentación: 230 v.

- Frecuencia de alimentación: 50 hz.

- Potencia absorbida: 560 w.

Condiciones máximas de funcionamiento: 32º C – 65% U.R.

# Configuración:

- 4 bandejas de snack:

21 selecciones / 231 productos

1 bandeja de botellas:

6 selecciones / 36 productos

2 bandejas de latas:

12 selecciones / 72 productos

## Sistemas de pago:

Los sistemas de pago y la placa electrónica están colocados en el vano separado completamente extraíble y con acceso independiente, para facilitar cualquier tipo de intervención en esta área, sin influir la temperatura en el interior de la celda de productos.

La Snacky Max esta predispuesta para la instalación de sistemas con protocolo Executive y MDB y para el montaje de validadotes.

Al mismo tiempo se pueden instalar:

- Monedero de cambio / validador
- Lector de billetes
- Sistema de llave / tarjeta









#### Accesorios:

- Kit de fotocélulas (de serie)
- 5 pulsadores de selección directa (de serie)
- Kit compartimento porta documentos (de serie)
- Kit tapa caja monedas (de serie)
- Kit bloqueo de vano
- Kit fijación a pared
- Kit jack RS232
- Kit GSM

# Temperatura:

Uniforme (5º - 8ª)

Estratificada (10ª - 5ª C en la zona de snack, 5º - 7º C en la zona C&B) con condiciones ambientales de 32ªC

#### Electronica:

Electronica 16 bits con Flash EPROM

incorporada

Setup automatico y estadisticas con aplicación

Flash o bien Up-Key

Control remoto mediante tecnología GSM

(con kit)

### Consumos indicativos:

Por cada hora de stand-by Temperatura ambiente Temperatura celda 266 wh. 20º C

5º C

