



# IPERAUTOMATICA

## Descrizione

IperAutomatica è il punto di connessione tra la gamma OCS e la gamma Vending. Nella sua nuova veste grafica ad icone bevanda foto-realistiche, che rendono l'esperienza dell'utilizzatore ancora più facile ed intuitiva, IperAutomatica si distingue per i componenti professionali, rappresentando una soluzione versatile per piccole locazioni, uffici ed applicazioni Ho.Re.Ca. Eroga un'ampia offerta di bevande grazie alla presenza di 2 contenitori per solubili. Si adatta perfettamente anche in spazi ridotti grazie alle dimensioni compatte, con un'altezza massima di 550 mm; il serbatoio acqua può essere rimosso in tre direzioni: dall'alto, da sinistra e da destra. È di facile utilizzo e anche la manutenzione è molto veloce grazie alla modularità delle parti interne. E' anche compatibile con sistemi di pagamento.

## Accessori

- Kit chiave USB
- Kit Eva-Dts
- Mobiletto
- Kit elettrovalvola acqua calda
- Kit connessione a rete idrica

## Principali caratteristiche

- Componenti professionali (gruppo caffè, macinacaffè, caldaia)
- Modularità delle parti interne (moduli: solubile, macinacaffè, caffè ed acqua) per una manutenzione facilitata
- Ampia altezza del vano erogazione (145 mm)
- Icone bevande foto-realistiche
- Etichette personalizzabili
- Scheda elettronica che permette la personalizzazione delle ricette, l'utilizzo dei principali sistemi di pagamento (MDB, BDV, Executive) e la rilevazione dei dati statistici tramite protocollo EVA-DTS

## Interfaccia utente

- Tastiera con 8 selezioni dirette
- 1 pulsante di preselezione
- Display grafico monocromatico

**Dati tecnici****IperAutomatica Espresso****Caratteristiche strutturali**

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Dimensioni (l x h x p) | 346 x 547 x 542 mm |
| Peso                   | 31,5 kg            |

**Caratteristiche elettriche**

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Alimentazione     | 220-240-120V/50-60 Hz |
| Alimentatore      | switching             |
| Potenza assorbita | 1550 W                |

**Caratteristiche idrauliche**

|                      |                                        |
|----------------------|----------------------------------------|
| Caldaia              | 1                                      |
| Capacità caldaia     | 300 cc - 1400 W                        |
| Materiale caldaia    | ottone                                 |
| Alimentazione idrica | con serbatoio autonomo (con serratura) |

**Caratteristiche varie**

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Contentore caffè in grani | 1           |
| Contentore solubili       | 2           |
| Numero selezioni          | 8           |
| Preselezione              | 1           |
| Mixer                     | 1           |
| Gruppo caffè              | 7 gr o 9 gr |

**Capacità**

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Contentore acqua   | 4 l      |
| Cassetto fondi     | 25 fondi |
| Vasca raccogliocce | 1 l      |

**Capacità contenitori**

|                |         |
|----------------|---------|
| Caffè in grani | 1,0 kg  |
| Latte          | 0,35 kg |
| Cioccolato     | 0,90 kg |

**Specifiche tecniche**

- Struttura completamente in metallo saldato e verniciato
- Contenitori e serbatoi in polipropilene alimentare trasparente
- Segnale per vuoto acqua (sensore di livello acqua capacitivo)
- Funzione di blocco fondi: raggiunto il numero preimpostato di pastiglie di caffè erogabili, la macchina si ripristina automaticamente solo dopo l'estrazione del cassetto fondi / vasca raccogliocce
- Controllo elettronico della temperatura della caldaia
- Aspiratore per l'eliminazione dell'umidità interna e griglie per il flusso dell'aria
- Pompa elettromagnetica a vibrazione da 48 W
- Valvola di sicurezza caldaia
- Relè generale di sicurezza per i componenti a 24 V
- Approvazione CE, VDE, CSA



tel. 06 931 10 20

[info@valevend.it](mailto:info@valevend.it)

[www.valevend.it](http://www.valevend.it)