

Gourmet

Automat Gourmet to rozwiązanie sprzedaży końcowej dla wszystkich rodzajów opakowań. To idealne rozwiązanie dla: zakładów pracy, biur, szpitali, hosteli, stołówek pracowniczych. Posiada innowacyjny moduł grzewczy, który pozwala na sprzedaż takich produktów, jak: gotowe dania na gorąco, pizza, hamburgery, kanapki i inne wypieki, a także sałatek oraz napojów bezalkoholowych na zimno. Dodatkowo czas ogrzewania może być zaprogramowany dla poszczególnych produktów, dzięki czemu uzyskuje się najlepsze warunki eksploatacyjne. Zastosowane w automacie Gourmet innowacyjne rozwiązania firmy Jofemar pozwalają na:

- optymalizację zapasów
- kontrolowanie dat ważności
- zarządzanie sprzedażą
- poprawę biznesu i rentowności operatora



CECHY AUTOMATU

- elastyczna możliwość wyboru kanału a także programowanie ceny umożliwia łączenie kilku kanałów do pojedynczego wyboru
- podświetlany panel przedni reklamy
- automatyczne wykrywanie istniejących kanałów
- „Timer Zdrowie”: programowalne sterowanie datami ważności produktu
- elektroniczny programowalny regulator temperatury poniżej 5°C
- FIFO (First In First Out) system – pozwala na odnowę stocku z najświeższych produktów (sprzedaż według kolejności załadunku)
- wyświetlacz LCD z informacją o bezpośrednim statusie i programowalnymi komunikatami
- inteligentna kontrola położenia mechanizmu za pomocą fotokomórki
- dwa wyjścia RS232 do przechwytywania danych, programowania i podłączenia akcesoriów
- mocna, odporna na zniszczenia klawiatura

- poziome kanały dystrybucji produktów wraz z popychaczami pozwalają na stosowanie dowolnych opakowań (regulacja nie wymaga narzędzi)
- programowanie dat ważności produktów

STRUKTURA

- duża pojemność skrzynki na monety zaopatrzonej w zamek
- modułowa budowa szafy
- automat zabezpieczony przeciwko korozji metalu
- specjalnie zaprojektowany zamek zabezpieczający przed kradzieżą, odporny na włamania mechaniczne dzięki trzem punktom blokowania

PROGRAMOWANIE

- odbywa się w oparciu o klawiaturę i komunikaty ukazywane na ekranie wyświetlacza

MODÓŁ GRZEWczy

- podwójny system grzewczy
- czas ogrzewania indywidualnego programowania dla każdego wybranego produktów
- maksymalne rozmiary produktów do ogrzania: 130x170x200 mm

FORMY PŁATNOŚCI

- innowacyjny wrzutomat Jofemar z pięcioma tubami na monety – jeden z najbardziej niezawodnych systemów zapobiegania oszustwom

OPCJE

- Jofemar czytnik banknotów
- Jofemar czytnik kart J130 lub dowolny czytnik kart, który używa protokołu MDB
- system telemetryczny GSM lub przez modem GPRS z wykorzystaniem Jofemar Vending Track software



	GOURMET
Temperature	Under 5°C
Maximum capacity	11 trays of up to 5 channels
Elevator	Yes
Selections	Numeric keyboard
Illuminated advertisement panel	1,699x720 mm
Size	1,830 x 950 x 920 mm
Weight	450 kg depending on setup
Energy supply	230V, 50Hz*
Coolant	CFC-free R-134a
Maximum power used	2,800 watts only during baking.
<small>*Check for other voltages.</small>	