

Bvm 921

BVM 921, distributore automatico di bevande calde con capacità di 270 bicchieri e fino a 18 selezioni programmabili.

Dotata di: mixer estraibili su latte e cioccolato realizzati per semplificare le operazioni di manutenzione.

Distributore bicchieri a diametro regolabile. Disponibile oltre al latte, tè e zucchero il contenitore per il caffè decaffeinato o caffè d'orzo. Serratura a codice programmabile.

BVM 921 può lavorare anche in master/slave con BVM 636, distributore automatico refrigerato a spirali.

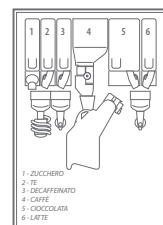
Alimentatore switching che garantisce: stabilità totale delle dosi prodotti solubili e una completa protezione elettrica di sicurezza. Elettronica multiprotocollo di serie.

Bvm 921 caratteristiche tecniche



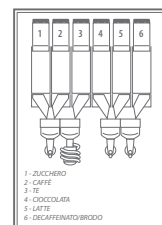
BVM 921

BVM 921 & BVM 636



1- ZUCCHERO
2- TÈ
3- DECAFFEINATO
4- CAFFÈ
5- CIOCCOLATA
6- LATTE

ESPRESSO



1- ZUCCHERO
2- TÈ
3- DECAFFEINATO
4- CIOCCOLATA
5- LATTE
6- DECAFFEINATO FREDDO

SOLUBILE

VERSIONI BVM 921	E4S MONO CALDAIA ESPRESSO	I6S SOLUBILE
CAFFÈ IN GRANI	1	-
SCATOLA ZUCCHERO	1	-
SCATOLE SOLUBILI	4	6
DIMENSIONI	A 800 mm X L 565 mm X P 580 mm PESO 75 kg	
MOBILETTO	A 830 mm X L 565 mm X P 580 mm	

TECNOLOGIE



CARATTERISTICHE

ALIMENTAZIONE ELETTRICA DI RETE

230 Vac – 50Hz / 110 Vac – 60 Hz

ALIMENTAZIONE ELETTRICA INTERNA

Tutti i componenti sono alimentati a 24 Vdc, ad eccezione delle resistenze delle caldaie, della pompa dell'aspiratore vapori che sono a 230 Vac – 50 Hz o 120 Vac – 60 Hz

POTENZA ASSORBITA

1.80 kW versione espresso mono caldaia

2.20 kW versione solubile

ALIMENTAZIONE IDRICA

Attacco = 3/8"

Pressione acqua = 0.5 – 6.5 bar

INTERFACCIA UTENTE

pulsantiera a membrana con 11 pulsanti di cui 2 di preselezione. Pulsanti con avvisatore acustico per rendere più semplice e immediato l'utilizzo del distributore. Comandi ergonomici. Zucchero dosabile per le quantità amaro e dolce. Comprensivo di tastiera alfanumerica per il funzionamento del distributore a spirali in master/slave. Display alfanumerico a 32 caratteri.

KIT ACCESSORI

Sistema della regolazione automatica della macinatura grani caffè che garantisce, al variare dell'umidità, della temperatura e dell'usura delle macine, la migliore qualità del prodotto erogato nel tempo. Kit depuratore acqua che garantisce il rispetto delle norme HACCP e la prevenzione del calcare. Modulo RS232. Visual Smart Programmer Speed per eseguire il caricamento dei firmware e della taratura e il download delle tarature e dei dati audit senza un PC. Gruppo frigorifero per l'erogazione di bevande solubili fredde. Kit telemetria (modem GPRS con antenna + chip orologio). Kit estensione posteriore, vano coperto munito di chiave per collocare un serbatoio autonomo ed un depuratore, da utilizzare con le versioni senza mobiletto.

AUTONOMIA PRODOTTI

	Espresso	Solubile
Caffè in grani	1.86 kg	
Caffè liofilizzato	0.45 kg	1.00 kg
Orzo	0.85 kg	0.85 kg
Latte	0.55 kg	1.20 kg
Creamer	1.20 kg	2.70 kg
Cioccolata	3.00 kg d*	2.50 kg
Tè al limone	2.00 kg	3.30 kg
Tè naturale	1.00 kg	2.00 kg
Brodo	1.25 kg	3.00 kg
Zucchero	1.70 kg	3.40 kg
Palette	330 pz	330 pz
Bicchieri	270 pz	270 pz

*d = doppia scatola