FESTIVAL CLASSIC



Marca:
Código del producto: 964901
Disponibilidad: 5
Peso: 320.00kg
Dimensiones: 89.50cm x 85.00cm x 183.00cm
Contactar para el precio:

Short Description
Festival es la solución inteligente para los emplazamientos que necesitan una oferta de catering 24/7. No ya solo una máquina de vending sino una verdadera cantina automática. Su enorme flexibilidad de configuración le permite
al usuario elegir entre snacks, bebidas, productos frescos, frutas y yogures. La electrónica mejorada de Festival ofrece la gestión de la máquina y de sus productos. Festival ha logrado la certificación energética clase A+ (protocolo EVA EMP 3.0)
gracias a su excelente rendimiento de ahorro de energía. (Configuración modificable según petición).

Descripción
Servicio de catering completo 24/7.

Festival Classic ofrece una oferta completa de productos (desde productos no alimenticios hasta alimentos frescos) y tiene la posibilidad de configurar el diseño de cada tambor de acuerdo con las necesidades de la ubicación.

Dentro de la celda, el espacio se optimiza en cualquier nivel de batería para mostrar la mejor oferta de productos.

Además, con este modelo es posible estratificar diferentes temperaturas según la ubicación y el producto.

Diseño e interfaz de usuario.

Festival Classic tiene una nueva estética con iluminación LED del panel frontal y de la parte interna de la celda.

El panel frontal negro en la parte inferior de la máquina es fácil de personalizar con adhesivos.

El nuevo diseño de la interfaz de usuario está alineado con los últimos modelos de Necta.

Festival Classic cuenta con una gran pantalla gráfica y un botón de compra FIFO redondo.

Electrónica y consumo de energía.

Este modelo permite una creación inmediata e intuitiva de la configuración de la máquina con el nuevo software GIGA.

El menú principal es fácil de navegar.

Gracias al gabinete altamente aislado y al modo mejorado de ahorro de energía, Festival Classic garantiza un menor consumo de energía (clase A según EVA EMP 3.0)

N° Selecciones 10
N° de Discos 10
Rotación independiente discos
Temperatura de pre-servicio
Descongelaciones programadas realizadas mediante gas caliente
Temporizador de seguridad

Product Gallery

