



PRO 60V

AFCSC-60C (22SP)



Торговый автомат для продажи продуктов и прохладительных напитков в банках и бутылках.

Оснащен большим высококонтрастным тачскрин-дисплеем (диагональ 22 дюйма) для удобного отображения ассортимента и выбора товара.

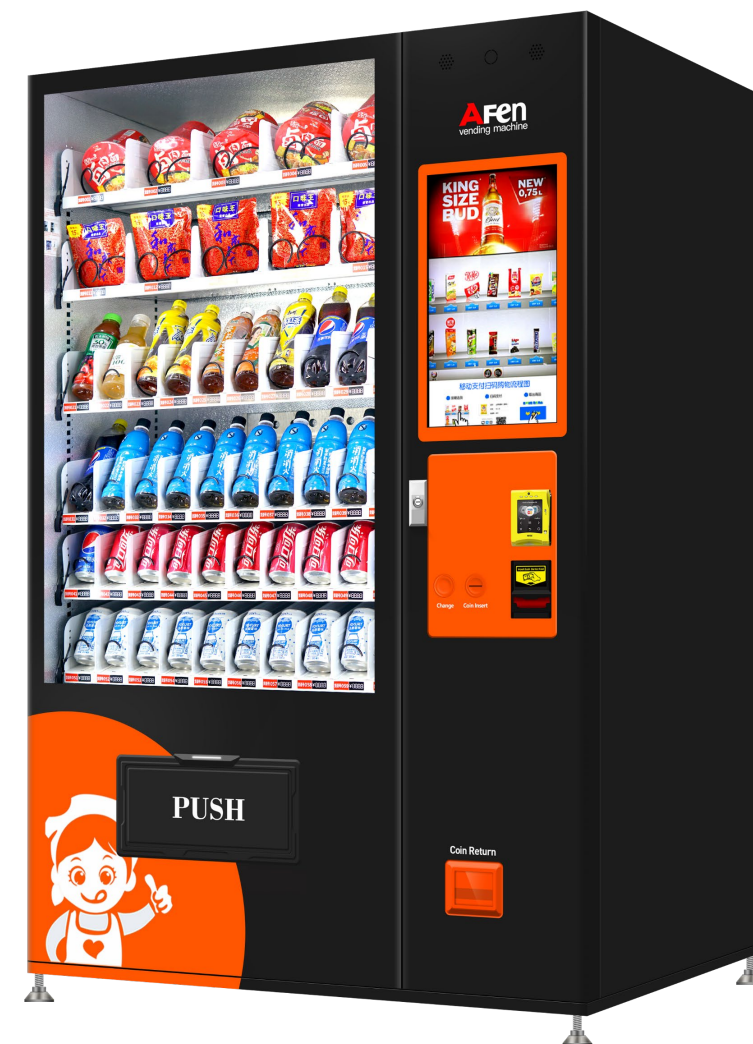
- Прочный стальной корпус, антивандальный замок, высокое качество сборки.
- Эффективная система охлаждения и термоизоляция (поддерживается температура от +4° C.)
- Вместимость –от 360 до 800 единиц продукции (6 полок x 5-10 ячеек со спиральным или конвейерным механизмом выдачи)
- Раздельный доступ к отсеку управления и хранения продуктов
- Инфракрасные датчики выдачи продукта (SecureVend)
- Светодиодная подсветка витрины
- Оснащается платёжными системами MDB (банковские карты, купюры, монеты)
- Подключается к бесплатной системе онлайн-телеметрии

PRO 60V

технические характеристики



Размеры (в х ш х г), мм	1940 x 1290 x 870
Вес, кг	330
Энергопотребление	Max: 0,5 кВт
Вольтаж	220 V / 50-60 Hz.
Температура:	от +4° C до +22° C
Количество полок	6
Ячеек на полке	от 5 до 10 (одинарная, полуторная, двойная)
Механизм выдачи	Спиральный или конвейерный
Продуктов в ячейке	от 4 до 17
Интерфейс:	21,5'' тачскрин дисплей
Платежные системы	MDB (карты, купюры, монеты)
Онлайн-телеметрия	4G. Wifi
Опоры	Ножки или колёса
Витрина	Двойной PVC стеклопакет с светодиодной контурной подсветкой витрины



PRO 60V

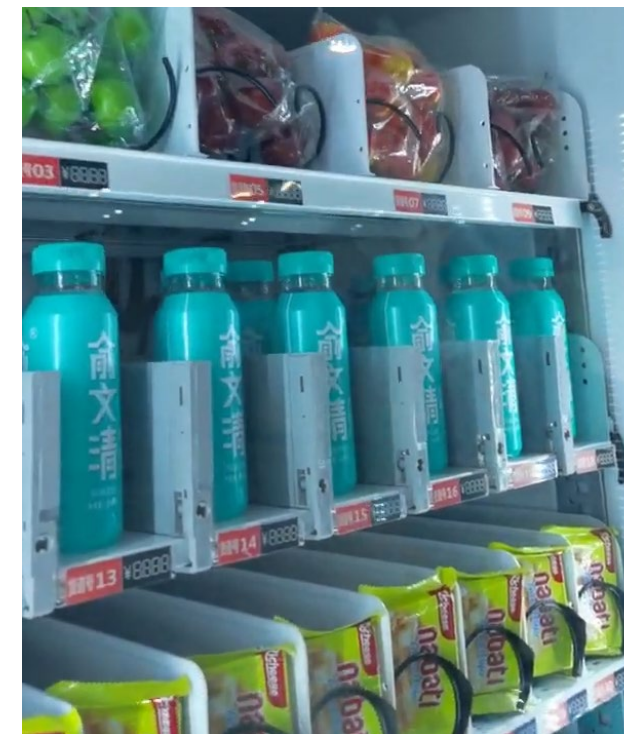
преимущества



Большой дисплей 22" для
выбора продуктов,
описания и рекламных
видеороликов



Большой лоток выдачи с
мягким покрытием и ИК-
датчиками контроля
выдачи товара



Возможно комбинировать
спиральную и конвейерную
выдачу для разных полок,
регулировать ширину
ячейки, высоту полки и шаг
спирали.

PRO 60V

оптимальная температура хранения



Термоизоляционный материал внутренней части корпуса способствует длительному сохранению температуры даже при выключенном компрессоре



Герметичная ПВХ-изоляция двери позволяет сохранять температуру внутри машины и препятствует потере охлаждения



Профессиональный итальянский энергосберегающий компрессор обеспечивает быстрое охлаждение с настраиваемой температурой от +4° C

PRO 60

AFCSC-60C (5SP)



Торговый автомат для продажи продуктов и прохладительных напитков в банках и бутылках.

Оснащен металлической панелью выбора ячейки и высококонтрастным дисплеем (5")

- Прочный стальной корпус, антивандальный замок, высокое качество сборки.
- Эффективная система охлаждения и термоизоляция (поддерживается температура от +4° C.)
- Вместимость –от 360 до 800 единиц продукции (6 полок x 5-10 ячеек со спиральным или конвейерным механизмом выдачи)
- Раздельный доступ к отсеку управления и хранения продуктов
- Инфракрасные датчики выдачи продукта (SecureVend)
- Светодиодная подсветка витрины
- Оснащается платёжными системами MDB (банковские карты, купюры, монеты)
- Подключается к бесплатной системе онлайн-телеметрии

PRO 60

технические характеристики

Размеры (в х ш х г), мм	1940 x 1055 x 870
Вес, кг	290
Энергопотребление	Max: 0,5 кВт
Вольтаж	220 V / 50-60 Hz.
Температура:	от +4° C до +22° C
Количество полок	6
Ячеек на полке	от 5 до 10 (одинарная, полуторная, двойная)
Механизм выдачи	Спиральный или конвейерный
Продуктов в ячейке	от 4 до 17
Интерфейс:	Клавиатура + 5" дисплей
Платежные системы	MDB (карты, купюры, монеты)
Онлайн-телеметрия	4G. Wifi
Опоры	Ножки или колёса
Витрина	Двойной PVC стеклопакет с светодиодной контурной подсветкой витрины



PRO 60

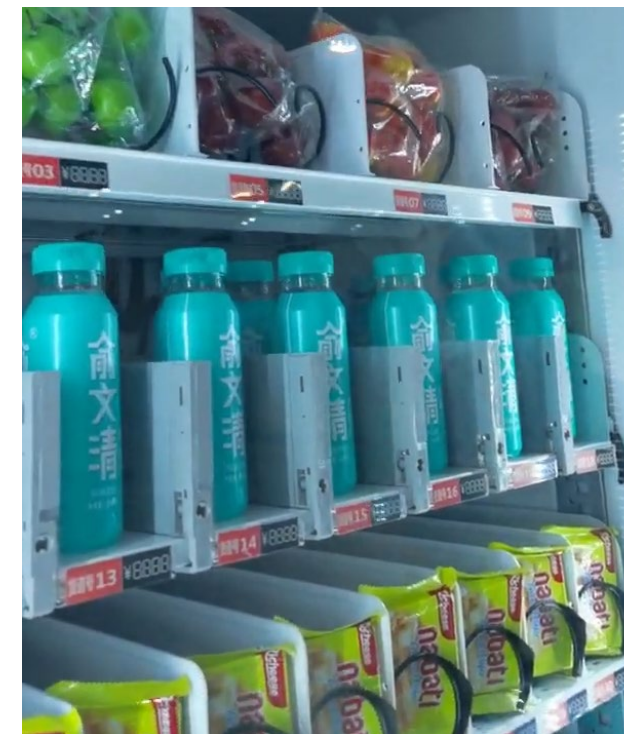
преимущества



Металлическая клавиатура
с подсветкой и
высококонтрастный
цветной дисплей



Большой лоток выдачи с
мягким покрытием и ИК-
датчиками контроля
выдачи товара



Возможно комбинировать
спиральную и конвейерную
выдачу для разных полок,
регулировать ширину
ячейки, высоту полки и шаг
спирали.

PRO 60

оптимальная температура хранения



Термоизоляционный материал внутренней части корпуса способствует длительному сохранению температуры даже при выключенном компрессоре



Герметичная ПВХ-изоляция двери позволяет сохранять температуру внутри машины и препятствует потере охлаждения



Профессиональный итальянский энергосберегающий компрессор обеспечивает быстрое охлаждение с настраиваемой температурой от +4° C

PRO 72C

AF-72N(10SP)



Торговый автомат для продажи продуктов и прохладительных напитков в банках и бутылках.

Уникально большая вместительность при минимальной занимаемой площади.

- Прочный стальной корпус, антивандальный замок, высокое качество сборки.
- Эффективная система охлаждения и термоизоляция (поддерживается температура от +4° C.)
- Вместимость – от 360 до 1224 единиц продукции (6 полок x 6-12 ячеек со спиральным или конвейерным механизмом выдачи)
- Раздельный доступ к отсеку управления и хранения продуктов
- Инфракрасные датчики выдачи продукта (SecureVend)
- Светодиодная подсветка витрины
- Оснащается платёжными системами MDB (только банковские карты и QR)
- Подключается к бесплатной системе онлайн-телеметрии

PRO 72C

технические характеристики

Размеры (в х ш х г), мм	1940 x 1060 x 850
Вес, кг	230
Энергопотребление	Max: 0,5 кВт
Вольтаж	220 V / 50-60 Hz.
Температура:	от +4° C до +22° C
Количество полок	6
Ячеек на полке	от 6 до 12 (одинарная, полуторная, двойная)
Механизм выдачи	Спиральный или конвейерный
Продуктов в ячейке	от 4 до 17
Интерфейс:	7" тачскрин дисплей + металлическая клавиатура (опция)
Платежные системы	MDB (банковские карты)
Онлайн-телеметрия	4G. Wifi
Опоры	Ножки или колёса
Витрина	Двойной PVC стеклопакет с светодиодной контурной подсветкой витрины



PRO 72C

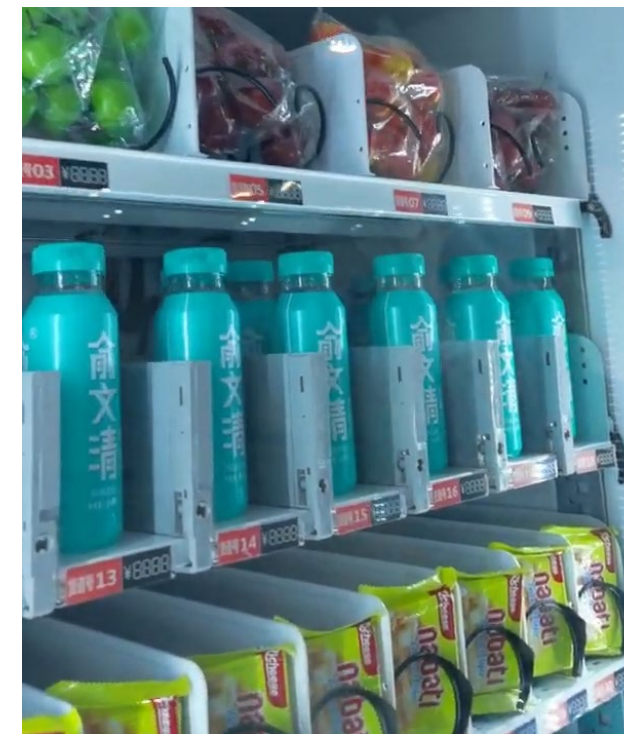
преимущества



Идеальное соотношение
занимаемой площади и
вместительности



Большой лоток выдачи с
мягким покрытием и ИК-
датчиками контроля
выдачи товара



Возможно комбинировать
спиральную и конвейерную
выдачу для разных полок,
регулировать ширину
ячейки, высоту полки и шаг
спирали.

PRO 60

оптимальная температура хранения



Термоизоляционный материал внутренней части корпуса способствует длительному сохранению температуры даже при выключенном компрессоре



Герметичная ПВХ-изоляция двери позволяет сохранять температуру внутри машины и препятствует потере охлаждения



Профессиональный итальянский энергосберегающий компрессор обеспечивает быстрое охлаждение с настраиваемой температурой от +4° C

PRO 60D

AF-CCH-60N(10SP)



Торговый автомат для продажи прохладительных напитков в банках и бутылках с лифтовой системой выдачи.

Оснащен тачскрин-дисплеем 10'' и быстрым XY-лифтом для бережной выдачи напитков.

- Прочный стальной корпус, антивандальный замок, высокое качество сборки.
- Эффективная система охлаждения и термоизоляция (поддерживается температура от +4° C.)
- Вместимость –от 400 до 500 единиц продукции (5 полок x 10 ячеек с конвейерным механизмом выдачи)
- Раздельный доступ к отсеку управления и хранения продуктов
- Механизм, устраняющий тряску продукта при выдаче
- Светодиодная подсветка витрины
- Оснащается платёжными системами MDB (банковские карты, купюры, монеты)
- Подключается к бесплатной системе онлайн-телеметрии

PRO 60D

технические характеристики



Размеры (в х ш х г), мм	1935 x 1240 x 870
Вес, кг	350
Энергопотребление	Max: 0,5 кВт
Вольтаж	220 V / 50-60 Hz.
Температура:	от +4° C до +22° C
Количество полок	5
Ячеек на полке	10
Механизм выдачи	конвейерный
Продуктов в ячейке	до 25
Интерфейс:	10'' тачскрин дисплей
Платежные системы	MDB (карты, купюры, монеты)
Онлайн-телеметрия	4G. Wifi
Опоры	Ножки или колёса
Витрина	Двойной PVC стеклопакет с светодиодной контурной подсветкой витрины



PRO 60D

преимущества



Бережная система
выдачи позволяет
продавать хрупкие товары



Может продавать товары в
упаковке различной
формы



Система защиты от тряски
и повреждения во время
выдачи



PRO 60D

оптимальная температура хранения



Термоизоляционный материал внутренней части корпуса способствует длительному сохранению температуры даже при выключенном компрессоре



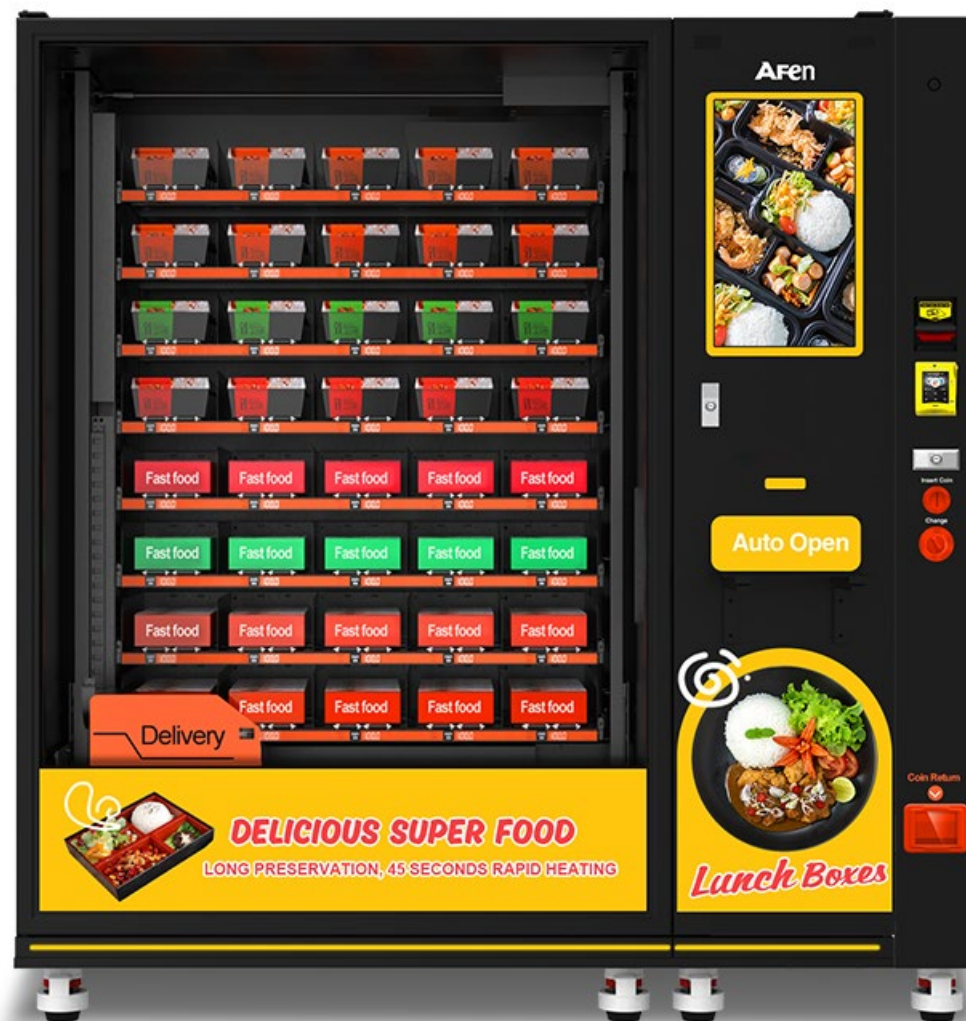
Герметичная ПВХ-изоляция двери позволяет сохранять температуру внутри машины и препятствует потере охлаждения



Профессиональный итальянский энергосберегающий компрессор обеспечивает быстрое охлаждение с настраиваемой температурой от +4° C

PRO FOODBAR

AF-FFM-8V+AF-FFM-ZV(22SP)



Торговый автомат для продажи горячих готовых блюд с функцией быстрого разогрева в микроволновой печи

Состоит из двух объединенных блоков – блок управления с тачскрин-дисплеем 22” и системой разогрева и блока хранения с быстрым ХУ-лифтом для бережной выдачи продуктов.

- Прочный стальной корпус, антивандальный замок, высокое качество сборки.
- Эффективная система охлаждения и термоизоляция (поддерживается температура от +4° C.)
- Механизм, устраняющий тряску продукта при выдаче
- Светодиодная подсветка витрины
- Оснащается платёжными системами MDB (банковские карты, купюры, монеты)
- Подключается к бесплатной системе онлайн-телеметрии

PRO FOODBAR

технические характеристики



Размеры (в х ш х г), мм	1940 x 1780 x 1123
Вес, кг	630
Энергопотребление	Max: 3,5 кВт
Вольтаж	220 V / 50-60 Hz.
Температура:	от -18° C
Количество полок	5
Ячеек на полке	10
Механизм выдачи	конвейерный
Продуктов в ячейке	до 25
Интерфейс:	10'' тачскрин дисплей
Платежные системы	MDB (карты, купюры, монеты)
Онлайн-телеметрия	4G. Wifi
Опоры	Ножки или колёса
Витрина	Двойной PVC стеклопакет с светодиодной контурной подсветкой витрины



PRO FOODBAR

преимущества



разогрев
за 60 секунд



продвинутая
система охлаждения

