



## Einfach und Praktisch, der Backloader

Befüllen Sie den Automaten direkt aus Ihrem Ladenlokal.

Die einfache, umweltfreundliche und intelligente Lösung für den Verkauf Ihrer Produkte. Vergessen Sie plötzliche Temperaturschwankungen, reduzieren Sie Ihre Arbeitsbelastung und halten Sie die höchsten Hygienestandards ein. Das neue Back-Loading-System wurde entwickelt, um die Arbeit von Metzgern zu erleichtern, um Ihnen das Laden der Produkte direkt aus dem Geschäft in den Automaten zu ermöglichen.

SBX-H2

# BACK LOADER MASTER 10

	SBX-H2
ABMESSUNGEN H x B x T (mm)	1830 x 1125 x 935
NETTOGEWICHT (Standard-Gerät ohne Optionen)	340 kg
AUSWAHLEN PRO ETAGE	10
ANZAHL ETAGEN	Min. 4 / Max. 6
AUSWAHLEN	Max. 60
STEUERUNG	Executive / MDB
TEMPERATURKONTROLLE	Elektronisch
KÜHLAGGREGAT	HC2 / HCD
INNENTEMPERATUR	+2°C bis +10°C
MAX. LEISTUNGS-AUFNAHME	460 W
ELEKTROANSCHLUSS	230 V - 50/60 Hz
KLIMA KLASSE	ST (+16°C bis +38°C)
ENERGIEKLASSE	D
ENERGIEVERBRAUCH - kWh/Jahr	1666 (Kat. 3)

## OPTIONAL

- PRODUKTLIFT
- ROTARY & BELT SYSTEM
- FÜHRUNGEN FÜR SANDWICH / BAGUETTE PACKUNGEN
- MOTORISIERTE VERSCHLIESSUNG AUSGABEKLAPPE
- SPEZIELL CODIERTES SCHLOSS (RIELDA)
- SCHLOSS ABDECKUNG
- SICHERHEITS-MÜNZEINWURFSCHIEBER
- VERSCHLIESSBARE KASSENSYSTEME
- KIT WAND - UND BODENBEFESTIGUNG
- MÜNZPRÜFER
- EVA DTS ANSCHLUSS
- VERSCHIEDENE UMBBAUSÄTZE
- KUNDENANPASSUNG
- GEHÄUSEFARBE NACH WAHL
- FLEISCHTHEKEN-BELEUCHTUNG