



Gourmet



SÓLIDOS / SOLIDS
Gourmet



Jofemar

Ctra. Marcilla Km. 2 31350 **PERALTA. Navarra SPAIN**

Tel. +34 948 75 12 12

Fax +34 948 75 04 20



www.jofemar.com



Productos calientes y refrigerados en el mismo punto de venta

Jofemar ha desarrollado para la máquina Multiplus un módulo de calentamiento que permite dispensar platos precocinados, pizzas, sándwiches o cualquier otro producto recién horneado además de refrescos y productos refrigerados, todo en la misma máquina.

El tiempo de calentamiento es programable por producto de manera que es dispensado en las mejores condiciones para su consumo inmediato.

Toda la capacidad de la máquina Multiplus, las ventajas de su sistema de extracción que admite cualquier formato de envase, los mejores sistemas de pago, total control de ventas y los materiales más resistentes contra el vandalismo.

Hot and cold products at the same point of sale

Jofemar has developed a heating module for the Multiplus machine that allows it to dispense prepared meals, pizzas, hot sandwiches and other fresh-out-of-the-oven fare in addition to soft drinks and refrigerated products — all with the same machine.

Heating time is programmable on a per-product basis, so each will be served in optimal condition, just right for immediate consumption.

The new machine offers the full features of the Multiplus, with its product-retrieval system that accommodates any type of packaging, state-of-the-art payment systems, complete sales auditing and the toughest materials available against vandals.

Comer bien, ahora es más fácil

Eating has never been easier



Panel publicitario iluminado Lightened front panel	1699 x 720 Mm.	incluye expositor para etiquetas de producto. includes products labels showcase.
Nº canales Nº channels	De 1 a 60 selecciones diferentes From 1 to 60 different selectors	
Dimensiones Dimensions	1830 x 950 x 910 mm.	
Peso Weight	450 Kg.	según configuración depending on configuration
Temperatura Temperature	0,5 a 9º C 0,5 to 9º C	
Alimentación Power supply	220-240 VAC.	
Refrigerante Coolant	libre de CFC CFC-free	R134A
Potencia Máx. consumida Max. power consumption	3200 Watios 3200 watts	

Ficha técnica

Características técnicas:

- Programación flexible de canales, selecciones y precios: permite la unión de uno o varios canales. a una sola selección, dispensa alternando estos.
- Gran panel frontal con iluminación interior para publicidad.
- Detección automática de la configuración de canales existentes.
- Control programable de la caducidad de productos.
- Control electrónico de la temperatura, programable entre 0,5º y 9º.
- Renovación continua de producto nuevo: dispensa los productos según el orden de llenado (sistema FIFO).
- Display LCD con mensajes directos de estado y programación.
- Control inteligente de la posición de los mecanismos mediante fotocélulas.
- Auto-test continuo del estado de funcionamiento mediante mensajes en display: rearmables automáticamente y por programación.
- Dos salidas RS232 para toma de datos programación y conexión de accesorios.
- Teclado robusto antigolpes.
- Canales de extracción horizontal mediante paletas y limitadores de ancho de producto ajustables; el ajuste no requiere herramientas.

Construcción:

- Hucha con cierre y gran capacidad.
- Estructura modular en mueble.
- Diseño especial de cerradura antirrobo.
- Tratamiento contra la corrosión del metal y acabado con pintura en polvo termo-reductible.
- Cierre con pletina y tres puntos de anclaje, con cerradura de seguridad y banda antipalanca.

Aceptación de moneda:

- Monedero Jofemar J2000 suministrado de serie con conexión para protocolo Ejecutivo o MDB, 5 tubos para hasta 5 valores de moneda, validador T15 con los sistemas mas fiables contra el fraude.

Programación:

- Programación general in situ mediante teclado de máquina y mensajes en pantalla LCD.
- Terminal portátil de programación con funciones de clonación de máquinas y trabajo en bases de datos de éstas.
- Telemetría (Modem o Fonovending, en sus versiones de línea o GSM) mediante software Jofemar "Vending track".
- Completo almacenamiento y extracción de contabilidades.

Módulo de calentamiento:

- Sistema de calentamiento de producto a escoger entre doble módulo de microondas o microondas y grill.
- Tiempos de calentamiento programables independientemente para cada selección.
- Dimensiones máximas de productos a ser calentados: 130 x 170 x 200 mm

Opciones:

- Lector de billetes BT10.
- Lector de tarjetas J130.
- VendingTrack, el software de telemetría Vending mas completo.



Bandejas de carga horizontal y ascensor de entrega de producto
Horizontal loading trays and product delivery by elevator



Microondas de acero inoxidable integrado
Stainless Steel Microwave section



Entrega a la altura de la mano
Hand height product delivery

Technical features

Technical characteristics:

- Flexible channel, selection and price programming that allows you to link several channels to a single selection with alternate dispensing.
- Large, back-lit, front advertising panel.
- Automatic detection of existing channel configuration.
- Programmable product expiration date control.
- Electronic temperature control, programmable from 0.5 °C to 9 °C.
- Continuous new product rotation: products are dispensed based on filling order (FIFO system).
- LCD display with direct status and programming messages.
- Intelligent, photocell-based mechanism position control.
- Continuous operational self-testing through messages on display: resettable automatically or through programming.
- Two RS-232 outputs for data capture, programming and connecting peripherals.
- Tough, impact-proof keypad.
- Horizontal product delivery using paddles and limiters adjustable to product width; no tools required for adjustment.

Construction:

- Large-capacity vault with lock.
- Cabinet with modular structure and corrosion-resistant and rust-proofing treatment, and special, theft-proof lock design.
- Metal corrosion-resistant treatment and thermosetting powder paint finish.
- Three-anchor point support plate closure with safety lock and crowbar-proof strip.

Coin acceptance:

- JOFEMAR J-2000 coin changer supplied as standard with connection for Executive or MDB protocol, 5 coin-return tubes and T-12 coin validator with the most reliable fraud-proof systems available.

Programming:

- General on-site programming through machine keyboard and LCD display messages.
- Portable programming terminal with machine cloning functions and machine data base management.
- Telemetry (Modem or Fono-vending, in on-line or GSM versions) using Jofemar's proprietary "Vending Track" software.
- Complete accounting data storage and retrieval.

Heating module:

- Choice of two different product-heating systems: double microwave or microwave plus grill.
- Heating times individually programmable for each product selection.
- Maximum dimensions of products that can be heated: 130 x 170 x 200 mm.

Options:

- Banknote reader BT10.
- Bard reader J120.
- VendingTrack, the most complete vending telemetry software available.