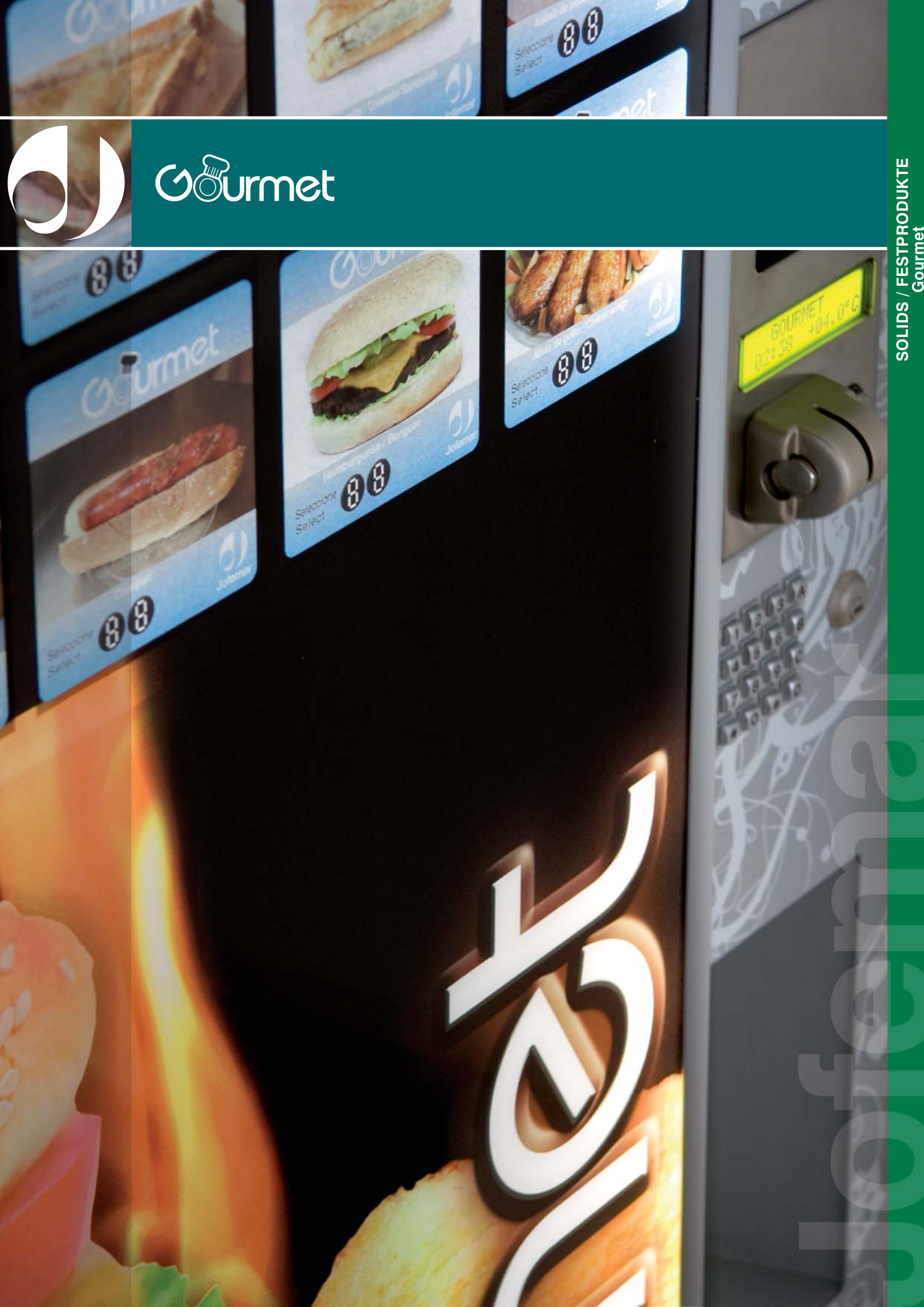




Gourmet



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

Aufgewärmte und gekühlte Produkte an ein und demselben Verkaufspunkt

Jofemar hat für das Automatenmodell Multiplus ein Modul zur Produkterwärmung entwickelt, mit dem Fertiggerichte, Pizzas, Sandwichs oder jedes andere beliebige frisch aufgewärmte Produkt neben Erfrischungsgetränken und Kühlprodukten in ein und demselben Automaten vertrieben werden können.

Die Aufwärmzeit ist produktspezifisch programmierbar, so dass jedes Produkt optimal zubereitet zum sofortigen Verzehr ausgegeben werden kann.

Mit der gesamten Kapazität des Multiplus sowie den Vorteilen seines Ausgabesystems, das alle Verpackungsformate zulässt; zuverlässigste Zahlungssysteme, umfassende Kontrolle der Verkaufsbuchhaltung sowie widerstandsfähigste Materialien für einen wirksamen Schutz gegen Vandalismus sind weitere wichtige Eigenschaften dieses Automatenmodells.

Eating has never
been easier
Gut essen leicht
gemacht



Gourmet

Lightened front panel <i>Beleuchtete Werbefläche</i>	1705 x 734mm. includes products labels showcase measuring. <i>beinhaltet Produktaussteller</i>
Nº channels <i>Anzahl Schächte</i>	From 1 to 60 different selectors <i>1 bis 60 verschiedene Wahlmöglichkeiten</i>
Dimensions <i>Abmessungen</i>	1830 x 950 x 910 mm.
Weight <i>Gewicht</i>	450 Kg. depending on configuration <i>je nach Konfiguration</i>
Temperature <i>Temperatur</i>	0,5 to 9º C <i>0,5º bis 9º C</i>
Power supply <i>Stromversorgung</i>	220-240 VAC.
Coolant <i>Verwendetes Kältemittel</i>	ICFC-free R134A <i>FCKW-frei</i>
Max. power consumption <i>Maximale Stromaufnahme</i>	3200 watts <i>3200 Watt</i>



Horizontal loading trays
Produktablagen mit horizontaler Befüllung



Stainless Steel Microwave section
Mikrowellen-Modul



Hand height product delivery
Handhöhe Produkthanlieferung

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.
- Fonovending, a public telephone for vending machines.
- VendingTrack, the most complete vending telemetry software available.

Technische Daten:

- Flexible Programmierung der Produktschächte, der Produktwahlen und der Preise: mehrere Produktschächte können einer einzigen Produktwahl zugeordnet werden; die Produktausgabe wird dann abwechselnd aus den verschiedenen Schächten durchgeführt.
- Große Werbefläche an der Automatenfront mit Innenbeleuchtung.
- Automatische Erkennung der aktuellen Schachtkonfiguration
- Programmierbare Kontrolle der Produkthaltbarkeit
- Elektronische Temperatursteuerung, programmierbar zwischen 0,5° und 9°
- Laufende Produkterneuerung: die Produkte werden in der Reihenfolge des Befüllens ausgegeben (FIFO-Prinzip).
- LCD-Display mit direkten Meldungen über den Automatenzustand und die Programmierfunktionen.
- Intelligente Positionsüberwachung der mechanischen Teile über Fotozellen.
- Kontinuierliche Selbstdiagnose des Betriebszustandes über Meldungen auf dem Display: automatisch und über Programmierung zurücksetzbar.
- Zwei Ausgänge RS-232 zur Datenabfrage, zur Programmierung und für den Anschluss von Peripheriegeräten.
- Robuste, schlagfeste Tastatur.
- Horizontale Produktausgabe mit Schiebern und auf die Produktbreite einstellbaren seitlichen Anschlägen; Einstellung ohne Werkzeug möglich.

Aufbau:

- 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.

Münzannahme:

- Geldwechsler Jofemar J-2000 serienmäßig ausgestattet mit Anschluss für Executive- oder MDB-Protokoll, 5 Rückgaberröhren zur Rückgabe von bis zu fünf verschiedenen Münzwerten, Münzprüfer T12 mit den zuverlässigsten Sicherheitssystemen gegen sämtliche Betrugspraktiken.

Programmierung:

- Allgemeine Programmierung vor Ort mit Hilfe der Automaten tastatur und Meldungen auf dem LCD-Display.
- Tragbares Programmiergerät mit Funktionen zur Vereinheitlichung verschiedener Automaten (Klonierung) und zur Bearbeitung ihrer Datenbanken.
- Fernverwaltung (über Modem oder Fonovending in Linien- oder Serienversion) mit Hilfe der Verwaltungssoftware "Vending Track" von Jofemar.
- Vollständige Speicherung und Abfrage von Buchhaltungsdaten.

Modul zur Produkterwärmung:

- System zur Produktzubereitung wählbar zwischen doppeltem Mikrowellenmodul und Modul mit Mikrowelle und Grill.
- Unabhängige, programmierbare Erwärmungszeiten für alle Wahloptionen.
- Maximale Abmessungen der zu erwärmenden Produkte: 130 x 170 x 200 mm.

Als Option erhältlich:

- Geldscheinleser BT10
- Kartenleser J120
- Fonovending, ein öffentlicher Fernsprecher für Vendingautomaten
- VendingTrack, die umfassende Software für Fernverwaltung im Vendingbereich





Jofemar

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

Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20



www.jofemar.com

