



Jofemar
VENDING

iceplus
iceplus food





CIERRE
ANTIVANDÁLICO
DE PLETINA



OPTIMIZACIÓN
CAPACIDAD Y
VOLUMEN



SISTEMAS DE PAGO
CON BILLETERO
Y MONEDERO

iceplus iceplus food

Alimentos preparados al instante

ICEPLUS FOOD

La máquina de vending ideal para ofrecer un servicio de comedor las 24 horas del día. IcePlus Food **conserva hasta 30 platos congelados** que se pueden calentar al momento gracias a un módulo de microondas opcional que se activa una vez que el producto ha sido dispensado. IcePlus Food conserva los alimentos a $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ y los deposita a la altura de la mano gracias al sistema de entrega con bandas y ascensor, que evita golpes y movimientos bruscos.

La máquina se puede completar con otros modelos de venta de ensaladas y platos fríos, refrescos, snacks, postres y café para disponer, así, de un menú completo.

ICEPLUS

Es la solución ideal para la **dispensación automática de helados** y productos congelados. Equipa un sistema de refrigeración y aislamiento que mantiene los productos a una temperatura constante de $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$, sin que estos sufran deterioros. Puede utilizarse de manera autónoma o convertirse en el complemento ideal para las máquinas IcePlus Food, ofreciendo, así, un menú veraniego.

	ICEPLUS	ICEPLUS FOOD
Temperatura	$-21\text{ }^{\circ}\text{C}$	
Número de bandejas/Motores	10 bandejas/4 motores	
Ascensor	Sí	
Selecciones	Teclado numérico	
Panel publicitario iluminado	1.750 x 788 mm	1.699 x 720 mm
Dimensiones	1.830 x 1.037 x 921 mm	1.830 x 1.037 x 951 mm
Peso	440 kg	425 kg
Alimentación	230 V, 50 Hz*	
Refrigerante	R-404A Libre de CFC	
Potencia máxima consumida	1.800 vatios (solo durante los ciclos de desescarche)	
Módulo microondas	-	1.820 x 640 x 510 mm

*Otras tensiones, consultar.



ASCENSOR



PROGRAMACIÓN
DE CADUCIDAD
POR TEMPERATURA



FOTOCÉLULAS
DE DETECCIÓN
DE SALIDA DEL
PRODUCTO



ICEPLUS

CARACTERÍSTICAS

- Programación dinámica de canales, selecciones y precios: permite la unión de varios canales en una sola selección. Dispensa alternando estos.
- Detección automática de la configuración de canales existentes.
- Control inteligente de la caducidad de productos. En caso de falta de suministro eléctrico o si el producto ha alcanzado una temperatura no deseada durante un largo periodo de tiempo.
- Control electrónico de la temperatura.
- Sistema FIFO (First In First Out). Renovación continua de producto nuevo. Dispensación de productos según orden de llenado.
- Display numérico para visualizar el crédito, precio, programación y reloj, así como información constante de la temperatura interior del contenedor del producto.
- Control inteligente de la posición de los mecanismos mediante fotocélulas.
- Autotest continuo del estado de funcionamiento mediante mensajes en display: rearmables automáticamente y mediante programación.
- Completo reporte de datos contables y de ventas.
- Programación rápida a través de terminal portátil Jofemar.
- Dos salidas RS-232 para toma de datos.

CONSTRUCCIÓN

- Hasta 10 bandejas de 2, 3 y 4 canales cada una, ajustables en altura: desde 1 a 40 productos diferentes (dependiendo de la configuración).
- Canal de extracción horizontal mediante paletas y limitadores de ancho de producto ajustables (el ajuste no requiere herramientas).
- Cabina construida en acero de 1,5 mm. Marco de puerta reforzado y bandas antipalanca.
- Tratamiento contra la corrosión del metal y acabado con pintura en polvo termo-reductible.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con 5 tubos para hasta 5 valores de moneda, validador de monedas Jofemar con los sistemas más fiables contra el fraude.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Sistema de pago por tarjeta. Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.
- Sistema de pago por billete. Lector de billetes Jofemar.
- Sistema de protocolo Ejecutivo.



ICEPLUS FOOD

CARACTERÍSTICAS

- Preparada para la dispensación de platos de medidas hasta 35 x 230 x 180. Puede dispensar también bolsas de hielo y helados sin necesidad de envases extra al propio del producto.
- Configuración flexible que permite ajustar canales a nuevos productos sin necesidad de herramientas.
- Control inteligente de la caducidad de productos.
 - Individual por producto y fecha: bloquea la venta de ese producto.
 - Total. En caso de falta de suministro eléctrico o si el producto ha alcanzado una temperatura no deseada durante un largo periodo de tiempo.
- Ascensor de entrega de producto a la altura de la mano del usuario (dispensación sin golpes).
- Sistema FIFO (First In First Out). Renovación continua de producto nuevo. Dispensación de productos según orden de llenado.
- Detección de venta correcta por fotocélulas.
- Sistema de desescarche automático.

CONSTRUCCIÓN Y DIMENSIONES

- Sistema aislante de espuma inyectada, que permite el mantenimiento de la temperatura con el menor consumo eléctrico.
- Cabina sellada con cierre de compuerta motorizada, máximo aislamiento antihumedad.
- Mueble externo de acero de 1,5 mm de espesor tratado contra la corrosión y el óxido.
- Iluminación del panel frontal con leds de bajo consumo.
- Cierre con pletina y tres puntos de anclaje, con cerradura de seguridad y banda antipalanca.
- Frontales en acero inoxidable para una mejor limpieza.
- Botones iluminados para indicar la posibilidad de uso del microondas y pantalla numérica con tiempo de calentamiento.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con 5 tubos para hasta 5 valores de moneda, validador de monedas Jofemar con los sistemas más fiables contra el fraude.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash, a través de PC o módem GSM o GPRS utilizando el software J-Suite.
- Completo almacenamiento y extracción de contabilidades.
- Programación dinámica que permite la unión de varios canales a un número de selección.

OPCIONES

- Conexiones para lector de tarjetas y lector de billetes.
- Módulo de Microondas lateral, controlados por la propia IcePlus Food, solo pueden ser usados cuando se ha extraído el producto de la máquina IcePlus Food principal.



Innovación
tecnológica

Fiabilidad

Tecnología
100% Jofemar

Jofemar

Ctra. Marcilla km 2
31350 PERALTA. Navarra SPAIN
Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20

www.jofemarmvending.com



VE-CT038ES00 R01
07/18

