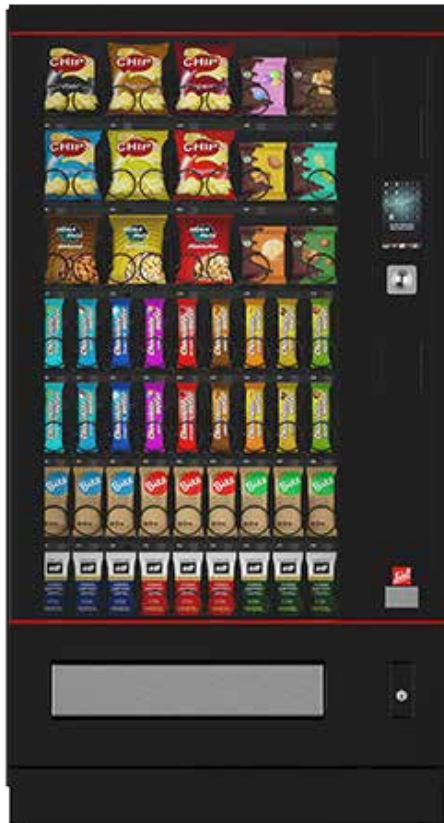




SiLine Snack & Combi M

Die SiLine® Snack & Combi Automaten von Sielaff vereinen modernes Design mit hoher Flexibilität und attraktiver Warenpräsentation. Snacks, Getränke und Non-Food-Produkte werden hinter der großzügigen Glasfront optimal in Szene gesetzt. Das Touchdisplay ermöglicht eine intuitive Bedienung und die Anzeige wichtiger Produktinformationen. Warenkorb- und Deal-Funktionen schaffen zusätzliche Kaufanreize. Dank variabler Kühlzonen, hoher Kapazität und dem bewährten Sielaff-Liftsystem eignet sich die Serie ideal für vielseitige Verkaufsangebote auf begrenztem Raum.

Fakten

- Verkauf von Süßwaren, Snacks, frischen Lebensmitteln, Getränken und Non-Food-Artikeln aus Spiral- Schieber- und Bandwarenfächern
- Kapazität: Der wahrscheinlich höchste Kühlraum der Branche.
- Stationsfähig
- Spiral-, Waren- und Bandwarenfächer aus pulverbeschichtetem Metall
- SiLine® Combi: Andrücker geeignet für Produkte mit einem Durchmesser bis 78 mm
- Einheitlicher Einbaubereich der Zahlungssysteme
- Modularer Aufbau – besonders servicefreundlich und recyclingfähig

Höhe	1830 mm
Breite	990 mm
Tiefe	895 mm
Netto Gewicht	ca. 340 kg
Spannung	220-230 V
Leistungsaufnahme:	400 W
Frequenz	50 Hz
Spiralen pro Ebene	9
Andrücker pro Ebene	8

Ausführungen

Snack S



LM-Ausführung

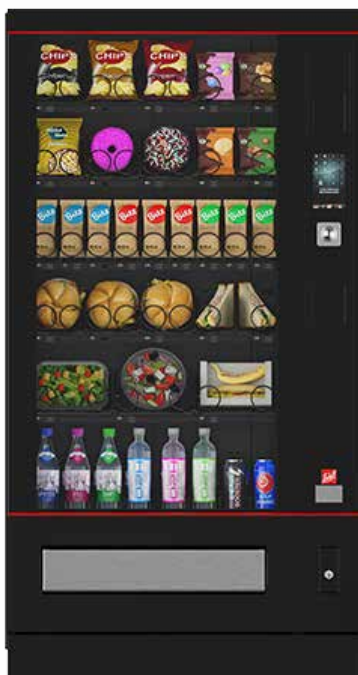


- **Lebensmittelgerechte Lagerung** von frischen Produkten „Fresh Food“ $\leq +4^{\circ}\text{C}$ im kompletten Automaten
- Die Sielaff „Food-Safety-Software“ überwacht die Temperaturen im LM-Bereich und stellt sicher, dass nur einwandfrei gekühlte Produkte ausgegeben werden
- Frostwächter
- Serienmäßig 6 oder 7 Warenfachebenen
- Kapazität: Bis zu 9 Wahlen pro Ebene, bis zu 7 Ebenen

Combi S



2T-Ausführung



- **Zwei Temperatur-Ausführung** „2T“ („Fresh Food“ / Snack) für unterschiedliche Produktgruppen (Klimatrennung durch gezielte Luftführung)
 - Ca. $+10\text{--}15^{\circ}\text{C}$ auf den oberen 2-3 Ebenen
 - Lebensmittelgerechte Lagerung bei $\leq +4^{\circ}\text{C}$ auf den unteren 2-3 Ebenen
- Position der Temperaturrenung innerhalb eines definierten Bereiches der Ebenen variabel einstellbar
- Die Sielaff „Food-Safety-Software“ überwacht die Temperaturen im LM-Bereich und stellt sicher, dass nur einwandfrei gekühlte Produkte ausgegeben werden
- Frostwächter