

Atlante 500

Atlante 500 es la nueva máquina vending freestanding de bebidas calientes, impresionante desde cualquier punto de vista. Con su diseño "Perfil U" con líneas suaves y elegantes, añade estilo a cualquier ambiente.

Con su elevada capacidad (más de 550 vasos), la amplia gama de bebidas y los importantes ahorros de tiempo y dinero en el mantenimiento gracias al revolucionario sistema Saeco Rotating Plate, esta máquina formidable y elegante es perfecta para medianas localizaciones.

Atlante 500 crea un corner perfecto para el café en cualquier contexto, sola o combinada con una máquina freestanding snack&food, ofrece una solución completa para el vending. Gracias al kit transformación, se puede transformar la máquina a versión Master para ponerla en batería con la Aliseo versión Slave. Disponible en versión Espresso con doble molino, Espresso con un molino, y en versión Instant.

Puede ofrecer hasta 15 bebidas diferentes directas y 39 con preselección.



Características principales

- Elevada capacidad de los contenedores
- Fácil limpieza y mantenimiento gracias al nuevo sistema Saeco Rotating Plate
- Diseño "Perfil U" con frontal retroiluminado
- Display gráfico LCD y botonera retroiluminada de amplia superficie para las etiquetas que facilitan la selección de productos
- Área de erogación versátil que permite poner tazas con capacidad de más de 20 onzas (596 ml)
- Posibilidad de instalar en la puerta 3 sistemas de pago al mismo tiempo (Saeco 3 Way Pay)
- Acepta distintos y variados sistemas de pago: paralelo, MDB, BDV, Ejecutivo, tarjeteros, llaves, etc
- La máquina está diseñada para un fácil uso, incluso para personas con discapacidad

Accesorios

- Kit de suministro de soluble Saeco Easy Dry
- Kit autonomía
- Kit batidor para sustituir espiral por uno de disco
- Kit electroválvula de agua caliente
- Llave de programación
- Kit llave USB para actualización de software
- Kit Eva-Dts
- Kit transformación Atlante Master



Aliseo +
Atlante 500



Aliseo Slave +
Atlante 500 Master

| Datos técnicos | Atlante Espresso con un molino | Atlante Espresso con doble molino | Atlante Instant |
|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensiones (ancho x alto x profundo) | 646 x 1830 x 810 mm | 646 x 1830 x 810 mm | 646 x 1830 x 810 mm |
| Peso | 160 kg | 162 kg | 150 kg |
| Alimentación | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Potencia absorbida | 1700 W | 1700 W | 2300 W |
| Caldera café | Latón (600 cc) | Latón (600 cc) | |
| Caldera solubles | | | Acero inoxidable (3,2 l) |
| Conexión red hídrica | 3/4" (1-8 bar) o kit autonomía | 3/4" (1-8 bar) o kit autonomía | 3/4" (1-8 bar) o kit autonomía |
| Contenedores café en grano | 1 | 2 | |
| Contenedores producto soluble | 4 | 4 | 6 |
| Contenedores de azúcar | 1 | 1 | 1 |
| Batidores disco / espiral | 4 / 1 | 4 / 1 | 5 / 1 |
| Grupo de café | 7 gr | 7 gr | |
| Número de selecciones | 15 | 15 | 15 |
| Numero de preselecciones | 2 | 2 | 2 |

| Capacidad | Atlante Espresso con un molino | Atlante Espresso con doble molino | Atlante Instant |
|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Café en grano | 1 x 3,5 kg | 2 x 2,6 kg | |
| Café soluble | 1 kg | 1 kg | 1 kg |
| Leche | 3,3 kg | 3,3 kg | 3,3 kg |
| Chocolate | 6,3 kg | 6,3 kg | 6,3 kg |
| Té | 4,1 kg | 4,1 kg | 4,1 kg |
| Azúcar | 4,5 kg | 4,5 kg | 3 kg |
| Vasos | 550 | 550 | 550 |
| Paletinas | 550 | 550 | 550 |
| Depósito de agua | 2 depósitos de 20 l | 2 depósitos de 20 l | 2 depósitos de 20 l |

Especificaciones técnicas

- Estructura de chapa de acero pregalvanizado pintada
- Contenedores y depósitos de resina alimentaria
- Sistema Saeco Rotating Plate
- Cerradura programable RIELDA
- Señal de aviso de falta de agua, café, y vasos
- Dispensador de paletinas regulable
- Control electrónico de la temperatura de la caldera
- Extractor para absorber la humedad interna y el vapor del área de erogación
- Retroiluminación de la botonera, logo e imágenes publicitarias
- Vasero de fácil extracción para su limpieza y mantenimiento
- Bomba electromagnética de vibración
- Sistema anti-desbordamiento con Air-Break y electroválvula con bloqueo presostático
- Reset incidencia simplificado
- Relé de seguridad general a 24V
- Protección térmica de todos los dispositivos conectados a la red eléctrica a 220V
- Certificados CE y VDE (versión Espresso) aprobados

Interfaz de usuario

- Teclado de 15 pulsadores: 15 selecciones directas y 2 preselecciones (+/- azúcar)
- Posibilidad de programar dos teclas de preselección (descafeinado, sin vaso y sólo vaso)
- Display gráfico LCD



Saeco Vending S.A.

Sant Ferran, 34-36 (Polígono Almeda)
08940 Cornellà de Llob., Barcelona – Spain
Tel: +34 93 474 00 17 – Fax: +34 93 474 04 34

saeco.saecoiberica@philips.com
www.saeco-iberica.com

Siempre a su servicio: