



# LEI400

**DAS BESTE QUALITÄT-PREIS-VERHÄLTNIS, DAS DIE WICHTIGSTEN ANFORDERUNGEN ERFÜLLT.**

LEI400, Heißgetränkeautomat mit einer Kapazität von 400 Bechern und mit 13 Wahltasten, davon 3 Vorwahlen zur Zuckerdosierung und für Instant-Kaffee in der Standardversion.



LEI400



LEI400 + ARIA M MASTER

## BENUTZERBEREICH

- Direktwahl Tastenfeld mit 13 und intuitiven Tasten, davon 10 für Direktwahlen, 1 Vorwahl (auch als Wahl konfigurierbar) und 2 Tasten für Zuckerdosierung.
- Zuckerdosierung.
- Tasten mit Quittierton.
- 32-stellige alphanumerische LCD-Anzeige.
- Ausgabefach mit gedämpfter Ausgabeklappe.
- Modernes Design mit hinterleuchteter oberer Lexanscheibe, optimal nutzbar zur Ausstrahlung von Werbebotschaften.
- Kinder- und behindertengerechte Bedienung.

**Bianchi Vending**



GCS, PAT.®  
GRINDING  
CONTROL SYSTEM  
(OPTION)



CUP  
SENSOR  
DETECTION  
(OPTION)



LED, LOW  
VOLTAGE  
LIGHTING



PATENTED  
ESPRESSO  
GROUP



ENERGY  
SAVING  
MODE  
(OPTION)

## DATEN

### • NETZSPANNUNG

230 V - 50 Hz / 120 V - 60 Hz

### • INTERNE STROMVERSORGUNG

Alle Komponenten sind mit 24 V versorgt, mit Ausnahme der Boilerheizelemente, der Pumpe, des Dampfabsaugers, welche über Netzspannung versorgt werden.

### • LEISTUNGS-AUFNAHME

1,80 kW - Version Espresso mit Einzelboiler

2,25 kW - Version Instantgetränke

### • WASSERVERSORGUNG

Wasseranschluss = 3/4"

Wasserdruck = 0,5 - 6,5 bar

## EIGENSCHAFTEN

- Verstärktes Gehäuse mit vandalismussicherer Türaufhängung und programmierbarem Schloss.
- Herausnehmbare Boilereinheit und Mixerschalen zur Erleichterung der Wartungsmaßnahmen.
- Teewasserwendel als Serienausstattung an allen Versionen.
- Becherspender mit verstellbarem Durchmesser (von 70 bis 74 mm) und Rührstäbchen von 90 bis 105 mm.
- Switching-Spannungsversorgung garantiert absolute Dosiergenauigkeit der Instant-Produkte und höchste elektrische Sicherheit
- Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.
- Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls.

## ZAHLUNGSSYSTEM

- Elektronik vorbereitet für alle Zahlungssysteme.
- Vorbereitet für die Inbetriebnahme in Master/Slave Funktion, dass mit einem Zahlungssystem sowohl Heissgetränke- als auch Spiralautomaten steuert.

## PRODUKTE

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Kaffee in Bohnen*          | 2.50 Kg |
| Gefriergetrockneter Kaffee | 1.00 Kg |
| Gerstenkaffee              | 1.25 Kg |
| Milchpulver                | 1.70 Kg |
| Kaffeeweißer               | 3.20 Kg |
| Kakao                      | 3.60 Kg |
| Zitronentee                | 3.30 Kg |
| Tee                        | 1.70 Kg |
| Brühe                      | 3.60 Kg |
| Zucker                     | 4.00 Kg |
| Rührstäbchen               | 400 St. |
| Becher                     | 400 St. |

\*Mit Einbau Kit Erweiterung 4.50 Kg.

## KIT ZUBEHÖR

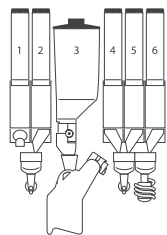
- Kit Bechererkennung.
- Kit vandalismussicherer Münzeinwurf.
- Kit Uhrenchip (zur Energieeinsparung und für Werbemaßnahmen).
- Automatisches Regelsystem für den Mahlgrad der Kaffeebohnen, das bei Feuchtigkeits- und Temperaturänderungen dauerhaft konstante Qualität des ausgegebenen Produkts garantiert.
- Zusätzliche Behälter und Mixerschalen für 7. Behälter in der Version Instant.

## UMWELT

- Niedriger Energieverbrauch durch LED-Beleuchtung, erhöhte Lebensdauer gegenüber Leuchtstoffröhren.
- Geeignet für Pappbecher und Rührstäbchen aus Holz.
- Option: Sensor-Kit zur automatischen Erkennung von Bechern oder eigenen Tassen.
- Niedriger Energieverbrauch durch Standby-Modus für den Boiler während vordefinierter Zeitspannen
- **RoHS** und **RAEE**-zertifiziert.

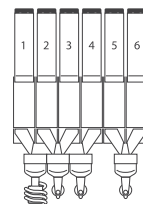
| VERSIONEN LE1400                           | ESPRESSO 1ES-5<br>EINZELBOILER         | INSTANT IN-6 |
|--|--|--------------|
| BOHNEN                                     | 1                                      | -            |
| BEHÄLTER INSTANTPRODUKTE<br>(INKL. ZUCKER) | 5                                      | 6            |
| MAßE MM                                    | 1630H x 620B x 744T / GEWICHT 132,5 KG |              |

1. Zucker 2. Entkoffeinierter Kaffee 3. Kaffee  
4. Kakao 5. Milchpulver 6. Tee



ESPRESSO

1. Tee 2. Zucker 3. Kaffee 4. Entkoffeinierter Kaffee  
5. Kakao 6. Milchpulver



INSTANTGETRÄNKE



# ARIA M

## MASTER/SLAVE

**BESTES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS,  
KOMBIERT MIT DER ELEGANZ  
DER LEI PRODUKTLINIE.**

ARIA M, 3° C Kühlspiralaautomat für den Verkauf von Snacks, Sandwiches, frischen Produkten, Dosen und Flaschen; in den Versionen Master oder Slave verfügbar.



ARIA M MASTER



LEI400 SMART + ARIA M SLAVE

### BENUTZEROBERFLÄCHE

- Raffiniertes Design mit Türzargen aus eloxiertem Aluminium.
- Breites "Push"-Ausgabefach für große Produkte.
- Viele Konfigurationsmöglichkeiten zur Erstellung verschiedener Kombinationen, um unterschiedliche Verkaufsanforderungen mit einer großen Produktvielfalt zu erfüllen.

### SLAVE MODELLE

- Die Version Slave arbeitet zusammen mit einem Heißgetränkeautomaten und mit einem gemeinsamen Zahlungssystem. Das alphanumerische Tastenfeld ist im Heißgetränkeautomaten integriert.

### MASTER MODELLE

- Alphanumerisches Tastenfeld mit Edelstahlblende und 12 Tasten.
- 32-stellige alphanumerische LCD-Anzeige.
- Standard-Münzeinwurfssystem.

**Bianchi Vending**



LED, LOW  
VOLTAGE  
LIGHTING



ENERGY  
SAVING  
MODE  
(OPTION)



COOLING  
UNIT  
CLASS A



PRODUCTS  
DROP  
SENSOR



REFRIGERATION 3°  
(FOOD VERSION)



TEMPERATURE  
CONTROL  
DEVICE

## DATEN

### • NETZSPANNUNG

230 V – 50 Hz

### • INTERNE STROMVERSORGUNG

0,3 kW

### • INNENTEMPERATUR

Kombiversionen: Bis zu +8° C bei einer max. Außentemperatur von 32° C und 65 % Luftfeuchtigkeit.

Food Version: Vorbereitet für die Aufbewahrung von leicht verderblichen Nahrungsmitteln durch eine Kühleinheit, die eine Temperatur von 3° C in den unteren zwei Fächern garantiert.

Die 3° C Versionen verfügen über eine Temperaturkontrolle für die 2 unteren Fächer und Blockierung der Spiralen, sobald die Voraussetzungen zur Aufbewahrung der leicht verderblichen Nahrungsmittel nicht mehr gewährleistet sind.

### • KÜHLAGGREGAT

½ HP Monoblock mit automatischem Abtausystem

### • KÜHLGAS: R 134 A

## EIGENSCHAFTEN

- Slave Modelle können mit zwei Automaten für Heißgetränke, Snack & Food oder Dosen & Flaschen kombiniert werden, mit einem einzigen, auf dem Masterautomaten installierten Zahlungssystem.
- Gehäuse mit vollständiger Isolierung zur Senkung des

Energieverbrauchs.

- Große LED beleuchtete Scheibe mit Sicherheitsglas.
- Beheizte Scheibe gegen Kondenswasserbildung.
- Höhenverstellbare Etagen
- Spezielle Etagen für dreieckige Sandwiches in der Version Food einbaubar.
- Codierbares Schloss.
- Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.
- Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls.

## ZAHLUNGSSYSTEM

- Alle Zahlungssysteme können ausschließlich auf Master Modul eingesetzt werden.

## ZUBEHÖR KIT

Ausschließlich auf Master Modellen:

- Kit sechste Etage.

## UMWELT

- Kühlaggregat Klasse A+
- LED Beleuchtung
- Niedriger Energieverbrauch: Abschalten der LED-Beleuchtung in vorbestimmten Zeitabschnitten.
- *RoHS* und *RAEE*-zertifiziert.

| VERSIONEN ARIA M    | MA 5-27 COMBI                             | MA 5-28 FOOD | SL 5-36 COMBI | SL 5-35 FOOD |
|---------------------|---|--------------|---------------|--------------|
| MODELL              | MASTER                                    | MASTER       | SLAVE         | SLAVE        |
| AUSWAHLEN/KAPAZITÄT | 27/271                                    | 26/229       | 36/292        | 35/279       |
| ETAGEN/SPIRALEN     | 5/6                                       | 5/6          | 5/8           | 5/8          |
| MAßE MM             | VERSION MASTER/SLAVE: 1630H x 700B x 807T |              |               |              |

