



Änderungen vorbehalten. ZD931_ED05/09/DE

Bvm 931

BVM 931, Verkaufsautomat für heiße Getränke mit einer Kapazität von 300 Bechern und bis zu 28 programmierbaren Wahlmöglichkeiten.

Ausgerüstet mit zur Erleichterung der Wartung herausnehmbaren Mixerschalen, Becherspender mit verstellbarem Durchmesser und von 90 bis 105 mm einstellbarer Stäbchenspender, großes Produktausgabefach mit gebremster Scheibe, Flüssigkeitsauffangwanne mit 4 l Inhalt, Kaffeesatzwanne, die bis zu 300 Tabletten aufnehmen kann.

Serienmäßig erhältlich sind die Behälter für entkoffeinierten Kaffee und löslichen Gerstenkaffee.

Schloss mit programmierbarem Code. BVM 931 kann auch in Master/Slave-Betrieb mit dem gekühlten Spiralautomat BVM 636 arbeiten. Die Switching-Spannungsversorgung garantiert absolute Dosiergenauigkeit der Instant-Produkte und höchste elektrische Sicherheit. Serienmäßig MDB-Executive-Protokoll.

Bvm 931

technische daten



BVM 931

BVM 931 & BVM 636

ESPRESSO

INSTANT

VERSIONEN BVM 931	ESS EINZELBOILER MASTER/SLAVE ESPRESSO	17S MASTER/SLAVE INSTANT
KAFFEE IN BOHNEN	1	-
ZUCKERBEHÄLTER	1	1
INSTANTPULVERBEHÄLTER	5	6
ABMESSUNGEN	H. 800 mm X B. 680 mm X T. 625 mm - GEWICHT: 85 kg	
UNTERSCHRANK	H. 830 mm X B. 680 mm X T. 590 mm	

TECHNOLOGIEN



DATEN

NETZSPANNUNG

230 V~, 50 Hz / 120 V~, 60 Hz

INTERNE STROMVERSORGUNG

Alle Komponenten sind mit 24 VDC versorgt, mit Ausnahme der Boilerheizelemente, der Pumpe, des Dampfabsaugers: 230 V~, 50 Hz oder 120 V~, 60 Hz.

LEISTUNGS-AUFNAHME

1,80 kW - Version Espresso mit Einzelboiler

2,20 kW - Version Instant

WASSERVERSORGUNG

Wasseranschluss = 3/8"

Wasserdruck = 0,5 – 6,5 bar

BENUTZER-OBERFLÄCHE

16 sowohl als Direktwahl als auch als Vorwahl konfigurierbare Tasten. Tasten mit Tastentönen, um die Bedienung des Automaten einfacher und intuitiver zu ermöglichen. Ergonomische Bedienung. Zuckerdosierung. Einschließlich alphanumerischem Tastenfeld für Master/Slave-Betrieb des Automaten. 32-stelliges alphanumerisches Display.

ZUBEHÖR

Automatisches Regelsystem für den Mahlgrad der Kaffeebohnen, das bei Feuchtigkeits- und Temperaturänderungen dauerhaft konstante Qualität des ausgegebenen Produkts garantiert. (bis 60 cc).

Wasserfiltersystem zur Einhaltung der HACCP-Normen und zur Verhinderung von Kalkbildung. RS232-Schnittstellenmodul. Visual Smart Programmer Speed zum Laden der Firmware und der Kalibrierung sowie zum Download der Kalibrierungen und der Audit-Daten ohne PC. Telemetrie-Modul (GPRS-Modem mit Antenne und Uhrchip). Stauraum abschließbar, zur Unterbringung eines Wassertanks und eines Wasserfilters.

(Zur Verwendung mit Spiralautomat BVM636).

PRODUKTKAPAZITÄT

	Espresso	Instant
Kaffee in Bohnen	1,86 kg	
Gefriergetrockneter Kaffee	0,45 kg	1,00 kg
Gerstenkaffee	0,50 kg	0,50 kg
Milchpulver	1,40 kg d*	1,20 kg
Kaffeeweißer	2,90 kg d*	2,70 kg
Kakao	3,00 kg d*	2,50 kg
Tee mit Zitrone	2,00 kg	3,30 kg
Schwarztee	1,00 kg	2,00 kg
Gemüsesuppe	1,25 kg	3,00 kg
Zucker	1,70 kg	3,40 kg
Rührstäbchen	300 Stk.	300 Stk.
Becher	300 Stk.	300 Stk.

d* Doppelbehälter