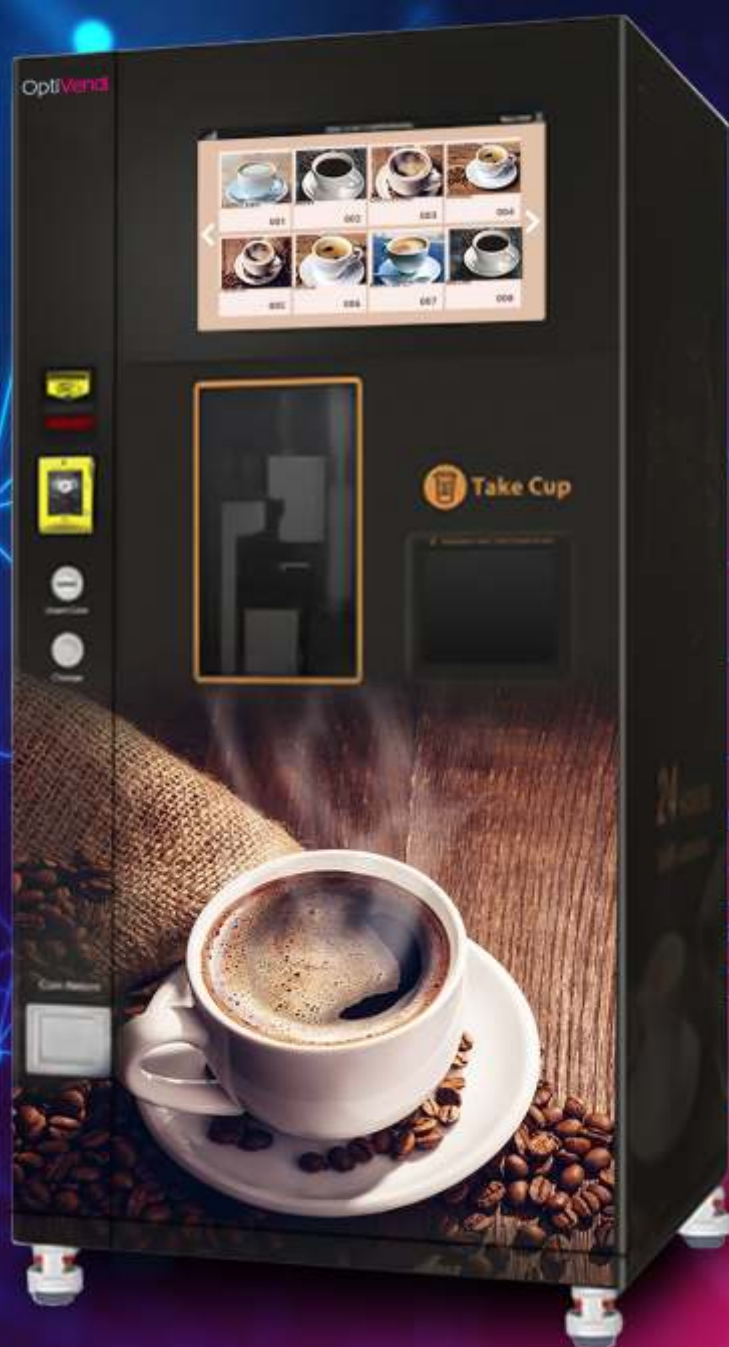


OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

Kawomat

Robot do wykonywania gorących napojów





Nasz automat do kawy potrafi wszystko. Kawa ze świeżo zmielonych ziaren może zostać wzbogacona różnymi dodatkami smakowymi, dzięki czemu uzyskasz nawet 20 smaków kawy! Nasz automat do kawy mieści aż 160 kubków.

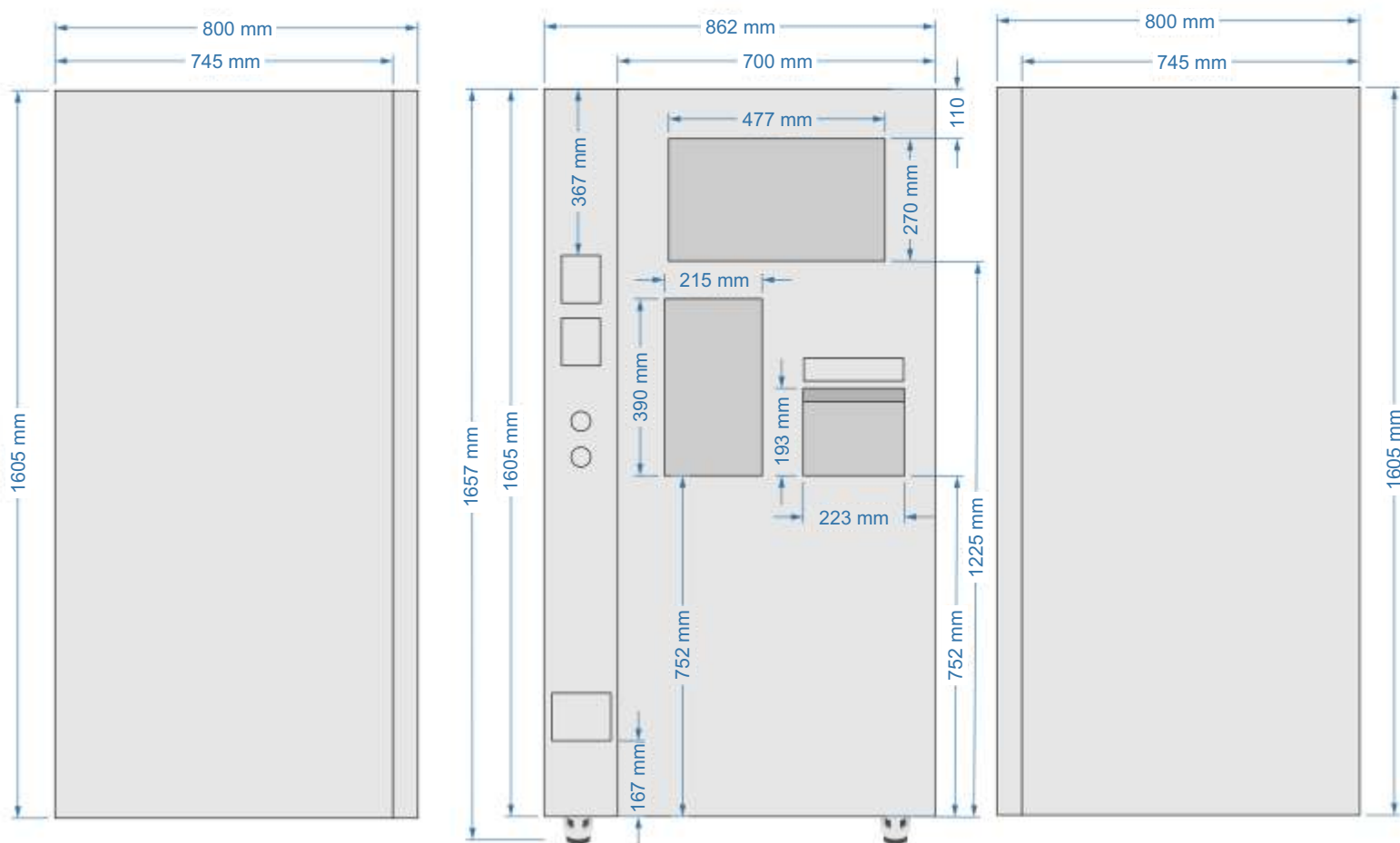
Specyfikacja:

Waga	225 kg
Wymiary zewn.	Wys. 1780 mm, szer. 865 mm, gł. 800 mm
Napięcie	AC 100–24 V, 50/60 Hz
Pojemnik na kawę	1,5 kg (ziarna kawy)
Liczba wkładów	6 (np. mleko, cukier, kakao, czekolada...)
Ilość opcji	20 rodzajów napojów
Temperatura wew.	5–92°C (regulowana)
Ekran	Ekran dotykowy 21,5 cala
ilość kubków	5 miejsc na kubki (400 szt)
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

Najważniejsze cechy:

- **Młynek do ziaren kawy** – świeżo mielone ziarna kawy, możliwość regulacji stopnia zmielenia kawy.
- **Przezroczysty** – możliwość śledzenia postępu wydawania produktu.
- **Pojemny** – 6 pojemników na składniki takie jak: mleko, kakao, cukier, herbata i sok z cytryny.
- **Inteligentny** – zaawansowana technologicznie automatyczna praca wykorzystująca ramię robota.
- **Doskonały smak** – najlepszy smak kawy z ekspresu ciśnieniowego.
- **Dokładny** – gorąca woda o temperaturze 92 stopni Celsjusza (najlepsza temperatura do kawy).
- **Bez ryzyka zablokowania ekspresu** – uniknięcie zablokowania ekspresu dzięki szybkiemu usuwaniu się składników sygnalnych.
- **Zawsze zaopatrzone w wodę** – w przypadku wyczerpania się wody butelkowej – przejście na wodę wodociągową.
- **Wygodny kubek** – kubek z pokrywką zapobiegający rozlaniu się kawy.
- **Polskie, własne oprogramowanie** (wystawianie e-paragonów, faktur VAT, możliwość podpięcia e-kasy fiskalnej).

Wymiary urządzenia:



Obrandowanie maszyny

Spersonalizowane oklejenie dostosowane do oczekiwań klienta obejmuje zarówno materiały, jak i robociznę. Koszt jest ustalany indywidualnie, zapewniając klientowi pełne dostosowanie do jego potrzeb i preferencji.

tel. 609 128 643
biuro@optivendi.pl
Skoczów ul. Wałowa 3

Doradcy:

Wojciech Tatka
tel. 602 729 583
wojech.tatka@optivendi.pl

Paweł Stylok
tel. 785 701 000
pawel.stylok@optivendi.pl



Dane kontaktowe