CONTACTO COMERCIAL EN COSTA RICA

Coffeemar G546 Master



Presentación comercial y ficha técnica

Continental Vending presenta las fichas técnicas de Jofemar. Los datos de contacto del fabricante se omiten en esta edición comercial.

El fabricante denomina este equipo Coffeemar G546. “Master” corresponde al nombre del archivo aportado; no acredita control de máquinas satélite.

CONSULTAS COMERCIALES

+506 7207-3963

gerencia@continentalvendingemn.com

Plaza Rubí, locales 17 y 18
La Aurora, San Francisco de Heredia,
Heredia, Costa Rica.
Junto a la farmacia, frente a DHL,
100 metros oeste de Global Park.

Consulta por WhatsApp
wa.me/50672073963

Café Amaro, marca especializada de Continental Vending.

Jofemar
VENDING



Coffeemar



Un momento de descanso
con todo el sabor

La gama Coffeemar es la única del mercado con **válvula de presión en el grupo de erogación,** que desde el inicio está presurizada, lo que permite extraer toda la esencia y aroma del café desde la primera hasta la última gota. Además cuenta con una caldera de aluminio y con un distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.

CARACTERÍSTICAS

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Caldera de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal).
- Dos modelos de extractor de vasos en función de su diámetro (65-67 mm ó 67-69 mm).
- Dispensador de paletinas regulable entre 75 mm y 115 mm de largo.
- Autolavado de circuito de mezcla, salida de producto y grupo de molido: manual o automático (programable).
- Sistema de agregado de azúcar antivapor directo al vaso.
- Control constante de temperatura en la caldera de agua.
- Distribuidor de agua motorizado, sin electroválvulas.
- Frenado en compuerta de salida.
- Grupo de molido café en grano (grupo propio).
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.

CONSTRUCCIÓN

- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre antivandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).
- Display gráfico de 92x53 mm.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con conexión para protocolo ejecutivo o MDB, cinco tubos de devolución y validador de moneda con los sistemas más fiables contra todo tipo de fraude.
- Protocolo MDB.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano EasyFlash, a través de PC o módem por telemetría con el software de gestión Vending Track de Jofemar.
- Almacenamiento y extracción de contabilidades.

OPCIONES

- Kit autónomo de agua (uno o dos depósitos de 25 l cada uno, en modelo G546).
- Pantalla en parte superior en modelo G546 para vídeos e información nutricional.
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando el software Jofemar Vending Track.
- Lector de billetes Jofemar.
- Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.

CAPACIDADES	G546	G250
Café en grano	3.570 g	2.300 g
Leche en polvo	2.450 g	1.700 g
Chocolate	2.000 g	1.350 g
Azúcar	3.400 g	2.100 g
Café instantáneo	720 g	700 g
Infusiones	1.500 g	1.000 g
Vasos y paletinas	500	250
Caldera a presión	200 ml	200 ml

	COFFEEMAR G546	COFFEEMAR G250
Servicios	500	250
Tolvas	6+grano	5+grano
Selecciones+preselecciones	20+1	15+1
Batidores	4	3
Panel iluminado	329,5 x 273,5 mm	255 x 248 mm
Display gráfico	92 x 53 mm	92 x 53 mm
Dimensiones	1.825 x 600 x 561 mm	1.500 x 500 x 561 mm
Peso	140 kg	100 kg
Red hídrica	3/4 GAS	
Alimentación	230V, 50Hz*	
Potencia máxima	1.100 watios	
Consumos indicativos	1,01 Kwh/24h. en reposo	0,95 Kwh/24h. en reposo

*Otras tensiones, consultar.

CIERRE ANTIVANDÁLICO DE PLETINA

OPTIMIZACIÓN CAPACIDAD Y VOLUMEN

LUCES LED DE BAJO CONSUMO

SISTEMAS DE PAGO CON BILLETERO Y MONEDERO

DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS

FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS DESMONTABLES

CALDERA DE ALUMINIO

VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN

Jofemar VENDING