



Diamante Restyle

Descripción

Diamante Evo, innovadora máquina de vending que dispensa bebidas calientes y frías (en latas o botellas) así como snacks, evoluciona y renueva su diseño con una gráfica moderna y emocional.

Disponible en versión Espresso e Instant.

Accesorios

- Kit autonomía
- Kit modulo reloj
- Kit batidor para sustituir la espiral de té por descafeinado
- Kit electroválvula agua caliente (en versión Espresso)
- Kit descalcificador de agua
- Kit bobina azúcar
- Kit panel pre-perforado para montaje de sistemas de pago
- Kit potencia alimentación para sistemas de pago adicionales
- Kit validator
- Kit fotocélula
- Kit de movilidad
- Llave de programación para copiar y transmitir rápidamente los parámetros de funcionamiento de una máquina a otra
- Kit Eva-Dts

Características principales

- Distribuidor automático de vasos (hasta 320), azúcar, paletinas, botellas frías, latas y snacks
- Grupo de café Saeco con sistema de precalentamiento Saeco Power Boost (en la versión Espresso): café espresso de la mejor calidad, facilidad en la limpieza y mantenimiento
- Acepta distintos sistemas de pago: paralelo, MDB, BDV y ejecutivo (posibilidad de configuración Master y Slave)
- Ajustes personalizables
- Configuración personalizable de las espirales y las bandejas

Interfaz de usuario

- Teclado con 9 botones para selecciones directas de bebidas calientes y 6 botones para bebidas frías y snacks
- 4 preselecciones: +/- azúcar, descafeinado y anular vaso
- Display alfanumérico con 2 líneas de 20 caracteres

Datos técnicos

Diamante Evo Espresso

Diamante Evo Instant

Características estructurales

Dimensiones (ancho x alto x profundo)	720 x 1910 x 840 mm	720 x 1910 x 840 mm
Peso	243 kg	237 kg

Características eléctricas

Alimentación	230 V/50 Hz - 120 V/60 Hz	230 V/50 Hz - 120 V/60 Hz
Potencia absorbida	1700 W	1800 W

Características hídras

Caldera	latón	acero inox
---------	-------	------------

Conexión hídrica

Conexión red hídrica	3/4" (1-8 bar)	3/4" (1-8 bar)
Alimentación hídrica	estándar: conexión red hídrica. Opcional: kit de autonomía con depósito de agua	estándar: conexión red hídrica. Opcional: kit de autonomía con depósito de agua
Capacidad depósito de agua	20 l	20 l

Otras especificaciones

Vasos (h 70 mm)	320	320
Vasos (diámetro)	70 mm	70 mm
Paletinas	300	300
Tipología paletinas	90 mm	90 mm
Número de bandejas	4-5	4-5
Capacidad bandeja botellas	36 botellas Ø 69 mm, h 210 mm	36 botellas Ø 69 mm, h 210 mm
Capacidad bandeja latas	36 latas	36 latas
Capacidad bandeja snacks	variable según tipo espiral	variable según tipo espiral
Número de espirales	24-30	24-30
Tipo de espirales	desde 17 mm de ancho de paso (27 productos por espiral) hasta 90 mm (5 productos por espiral)	desde 17 mm de ancho de paso (27 productos por espiral) hasta 90 mm (5 productos por espiral)
Contenedor café en grano	1	
Contenedores producto soluble	4	5 (6 opcional)
Contenedor de azúcar	1	1
Número de selecciones	9	9
Número de preselecciones	4	4
Batidores / espirales	3/1	4/1
Grupo de café	7 gr	
Grupo refrigerador	1/5 HP	1/5 HP
Temperatura ajustable	6°C-15°C	6°C-15°C
Líquido refrigerante ecológico	R 404a	R 404a

Capacidad contenedores

Café en grano	2,7 kg	
Café soluble		0,6 kg
Leche	1,6 kg	1,6 kg
Chocolate	2,9 kg	2,9 kg
Té	2,2 kg	2,2 kg
Azúcar	2,0 kg	2,0 kg
Café descafeinado	0,6 kg	0,6 kg

Especificaciones técnicas

- Una sola electrónica y un solo sistema de pago para dispensar bebidas calientes, bebidas frías y snacks
- Estructura de chapa de acero con aislamiento de poliestireno
- Cristal de doble capa de seguridad con cojín de aislamiento
- Puerta de recogida de producto basculante con sistema antirrobo
- Contenedores y depósitos de resina alimentaria
- Bandejas fácilmente extraíbles y con una resistencia adecuada al peso de los productos
- Señal de aviso de falta de café y agua
- Reconfiguración automática en cada encendido
- Teclado de 5 funciones
- Ajuste de temperatura a 2 precios de venta (hasta 25)
- Temperatura de la caldera controlada electrónicamente
- Iluminación mediante lámpara fluorescente
- Extractor para absorber la humedad interna y el vapor del área de erogación
- Bomba electromagnética de vibración 60 W (versión Espresso)
- Sonda antihielo con gestión automática del ciclo antiescarcha
- Sistema anti-desbordamiento con air-break y electroválvula con bloqueo presostático
- Reset incidencia rectificado
- Válvula de seguridad de la caldera
- Relé de seguridad general a 24 V
- Protección térmica de todos los dispositivos conectados a la red eléctrica
- Termostatos de seguridad anti-ebullición para productos solubles (versión Instant)
- Certificados CE, VDE y CSA (versión Espresso)