



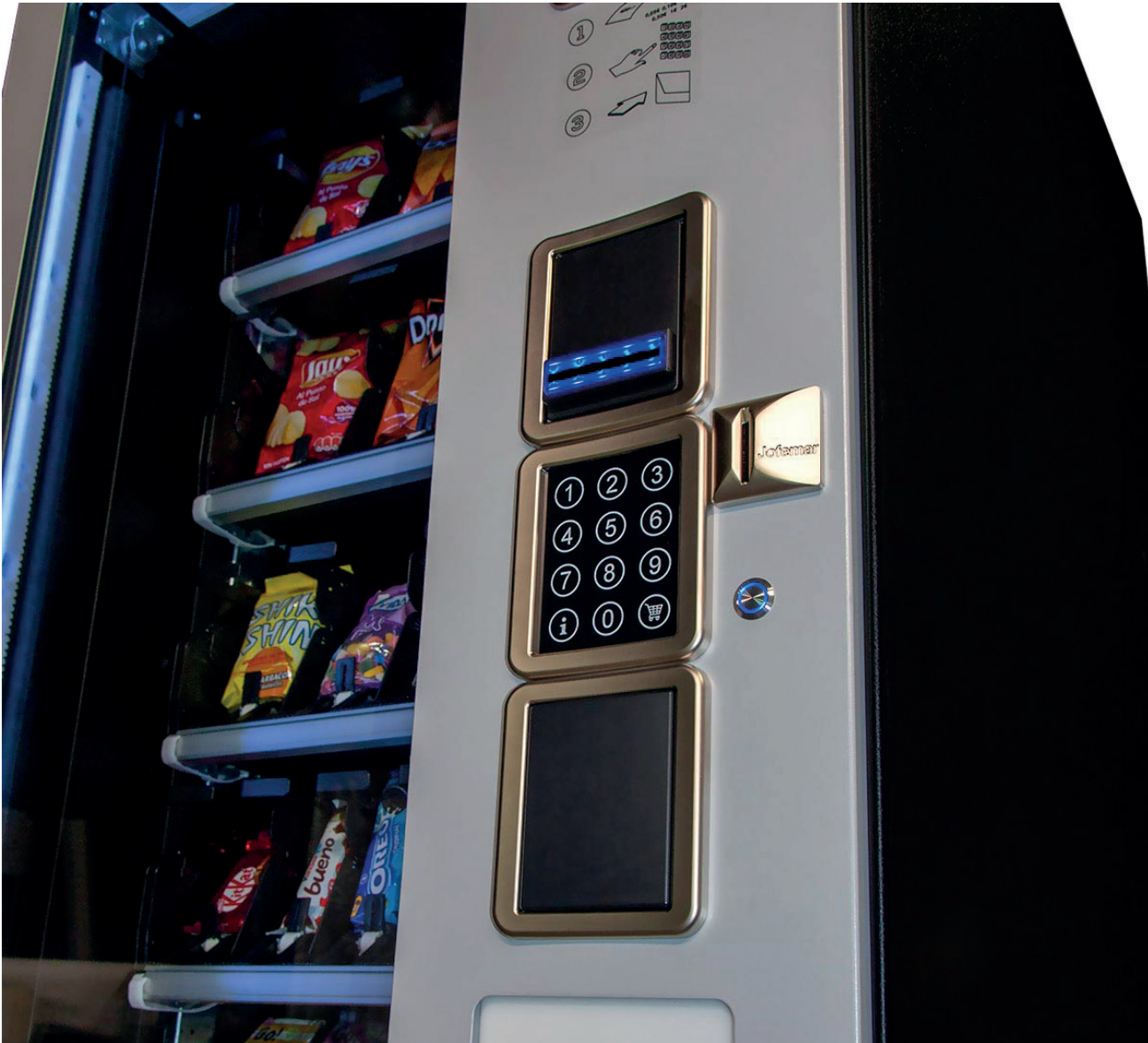
fiche
technique

SQD PRO.

SQD PRO.

fiable et innovant

SQP PRO se distingue par sa capacité et son volume optimisés, ainsi que par son unité de refroidissement sur mesure qui contrôle uniformément la température à l'intérieur du distributeur, permettant ainsi de stocker et de vendre des boissons et des collations.



SQD PRO.

Caractéristiques

- Température : avec ou sans unité de refroidissement.
- Capacité : jusqu'à 8 plateaux réglables en hauteur avec un maximum de 7 canaux chacun.
- Distribution des produits selon l'ordre de chargement.
- Détection photocellules.
- Autotest de performance continue.
- Système de sécurité automatique pour empêcher la vente de produits périmés. Date d'expiration programmable par numéro de sélection ou canal.
- Couple moteur auto-ajustable intelligent pour chaque type de produit, ajustement manuel du couple moteur en option.

Spécifications techniques

- Programmation sur site générale et système d'affichage pour la comptabilisation des données, accessible depuis l'intérieur de la machine.
- Compatible avec les derniers systèmes de télémétrie pour la gestion à distance de la machine de bout en bout.
- Configuration et programmation flexibles.

Options

- Système de paiement
- Unité de refroidissement

	SQD PRO
Dimensions et poids	Largeur 800 mm
	Profondeur 1025 mm
	Hauteur 1835 mm
	Poids env. 341 kg net
Alimentation et consommation électrique	Hertz 50/60 Hz
	Volts 220-240 V
	Puissance absorbée : 300-340 W
Installation	Nécessite une prise électrique et prise ethernet dans un rayon de 1,5m.



SQD PRO.

Parler à un conseiller :

Noé Marquez

06 60 96 63 92

nmarquez@sedadi.fr

pro.squad-nutrition.fr

Photos non contractuelles, Squad Nutrition se réserve le droit de modifier les spécifications des produits en fonction d'une politique de conception en constante évolution.