

Sielaff SÜ2020 Softdrop

Verkaufsautomat für jeden Anspruch

Dank lebensmittelgerechter Kühlung (wahlweise) und Liftsystem bleiben Ihre Produkte nicht nur lange frisch – sondern auch empfindliche Erzeugnisse wie Eier werden sanft und sicher zur Ausgabe transportiert.

Den Anwendungsmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt - ob auf dem Bauernhof, als Grillfleischautomat oder für leicht zerbrechliche Waren.

Alle weiteren Informationen entnehmen Sie den nachfolgenden Seiten.



Warum wir Ihr Partner sein sollten?

DAS. KÖNNEN. WIR.

- ✓ Kostenlose Expertenberatung
- ✓ Dauerhaft kostenloser, telefonischer Support
- ✓ Hauseigene Technik-Werkstatt mit Servicetechniker-Flotte
- ✓ Onlineshop mit schnellem Versand
- ✓ Über 50 Jahre Erfahrung
- ✓ Breit aufgestelltes Sortiment - bei uns finden Sie für jeden Geschmack das passende Produkt

Kontaktieren Sie uns unter
info@automaten-martin.de
oder unter
02741.182290



FrISChe Non-Stop

SÜ-Serie für Hofladen, Metzgerei und Handel

Spiral
automat



SÜ 2020 HighSec LM

Talent & Technik

Allgemeine Fakten

- Serienmäßig 5 oder 6 Warenfächer
- Kapazität: bis zu 10 Wahlen pro Ebene, bis zu 7 Ebenen, bis zu 70 Wahlen

Warenfächer

- Höhenverstellbare Edelstahlwarenfächer
- Individuelle Anpassung an Produkte möglich

Spiralen

- First-in-First-out-Prinzip
- Spiralen aus hochglänzendem Edelstahl

Liftsystem Soft Drop

- Produktgerechtes Handling für sensibel zu handhabende und hochwertige Artikel
 - frische Lebensmittel wie Joghurt, Milchshakes, Salate, Fleisch, Gebäck, Obst und Gemüse
 - zerbrechliche Waren (z. B. Eier, Glasverpackung)

Technik

- Lebensmittelgerechte Kühlung:
 - ≤ +4 °C im kompletten Automaten oder 2 Temperatur-Ausführungen für unterschiedliche Produktgruppen (Klimatrennung durch gezielte Luftführung)
 - ca. +15 °C auf den oberen 2–3 Ebenen
 - lebensmittelgerechte Lagerung bei ≤ +4 °C auf den unteren 2–3 Ebenen
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Automatische Verkaufssperre bei Temperaturüberschreitung (geprüft nach Klimaklasse N)
- Frostwächter

Energie

- Energieeffizienzklasse A+ bzw. A++
 - je nach Ausführung
- Reduzierung des Stromverbrauches am Wochenende oder nachts durch Abschaltung der Beleuchtung

Kühlung

- Wartungsarme, hermetisch geschlossene Hochleistungs-Einschubkühlung
- Treibhausgas HFKW-134a mit einem Treibhauspotenzial von 1430
- Optimierter Kühlkreislauf mittels Isolation sowie großen Bodenfiltern und Luftaustrittsöffnung

Aufstellort

- nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen

High Security

- Schlagschutz
- Münzeinwurfschieber und Rückgabebrommel
- Verstärkter Sperrklappenschutz
- Metalltastatur
- Optional: Einbruchschutzrahmen



SÜ-Serie – Verkaufserfolge rund um die Uhr.

Sielaff-Automaten stehen stets im Fokus und für guten Umsatz. Öffnen Sie ihr Geschäft einfach rund um die Uhr, 24 Stunden am Tag – unkompliziert und ohne jeden Personalaufwand. Ob Hofladen, Metzgerei oder Einzelhandel – selbst auf kleinem Raum erzielen Sie große Gewinne.

Regionale und frische Produkte aus dem Automaten.

Mit dem Modell SÜ 2020 HighSec LM bietet Sielaff einen Automaten, der speziell auf das Warensortiment von Hofläden und Metzgereien abgestimmt ist. Saisonales Obst und Gemüse lassen sich damit genauso leicht verkaufen wie Grillfleisch, Wurstspezialitäten, Milch, Eier oder Marmeladen aus eigener Produktion.



Größe

■ 1.830 x 990 x 880 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)

Gewicht

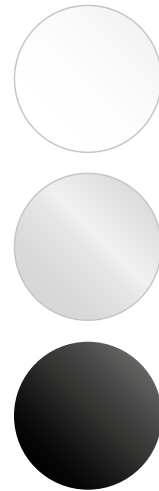
■ ca. 400 kg
(ohne Produkte,
abhängig vom Layout)

Elektrische Anschluss- werte

■ 230 V/50 Hz/10 A

Leistungsaufnahme

■ 670 W (variiert je nach
Kühlung)



Gehäuse in
Reinweiß (RAL 9010),
Weißaluminium (RAL 9006)
und Tiefschwarz (RAL 9005)
erhältlich



Sielaff GmbH & Co. KG

Automatenbau
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: +49 9825 18-0
Telefax: +49 9825 18-31 1155

E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.de