



Tecnopires®

Solução e Tecnologia em Vending Machines e Jukebox

Máquina de Snakky

Snakky é a primeira Vending Machine para Snacks fabricada pela Necta com uma altura de somente 1700 mm, que com um kit de elevação pode se chegar a 1830 mm. O tamanho compacto da Snakky e seu design inovador se revelam uma solução interessante para locais de média população e com espaços limitados. Painéis laterais de saída de ar quente permitem que a Snakky seja colocada contra a parede sem danificar a Unidade de Refrigeração, economizando 10 cm na profundidade de instalação. Entretanto, se desejado, pode ser realizada a saída de ar quente também pelo painel posterior.



ACESSÓRIOS

- Kit Sensor de Produtos
- Kit Cobertura da Caixa de Moedas
- Kit de Elevação
- Kit para distribuição de garrafas de 0,5 l na posição inversa
- Kit móvel de guia de produto (para dispensar snacks altos e finos)
- Kit Deslizador para Batatas
- Kit Porta Manual
- Kit de Suporte de fixação a parede
- Kit de 3 ou 4 canaletas de distribuição (para dispensar produtos largos)
- Kit de conexão Mestre / Escravo com a Kikko
- Kit Painel Posterior (Para a conexão em Bateria Snakky / Kikko)
- Kit Jack de Conexão RS232
- Kit Infravermelho
- Kit GSM
- Kit de Conexão GSM Snakky e Kikko

Sistema de Pagamento

A Snakky está predisposta para a instalação de sistemas com protocolo Executive, MDB e validadores.

Simultaneamente pode-se instalar:

- Moedeiro com troco;
- Aceitador de cédulas;
- Sistemas de Pagamento Cashless (ZIP);

Cartão de crédito & débito com telemetria..

O painel frontal possui pré-cortes que facilitam a instalação

Configurações

- Teclado numérico de membrana com 12 teclas.
- Visor alfanumérico em duas linhas com uma ligeira inclinação, com 2 linhas de 16 caracteres cada uma para visualização de mensagens claras e completas.
- Um sinal sonoro informa a conclusão do ciclo de distribuição.
- Gaveta ergonômica com uma forma de abertura que permite a fácil coleta do produto distribuído até mesmo com uma das mãos.

Ficha Técnica

A temperatura pode ser uniforme (7-9 °C min.), via software, ou estratificada (aproximadamente 7 a 9 °C nas bandejas inferiores e 12 a 15 °C nas bandejas superiores), obtida através do ajuste mecânico do fluxo de ar (através de uma peça, fornecida de série).