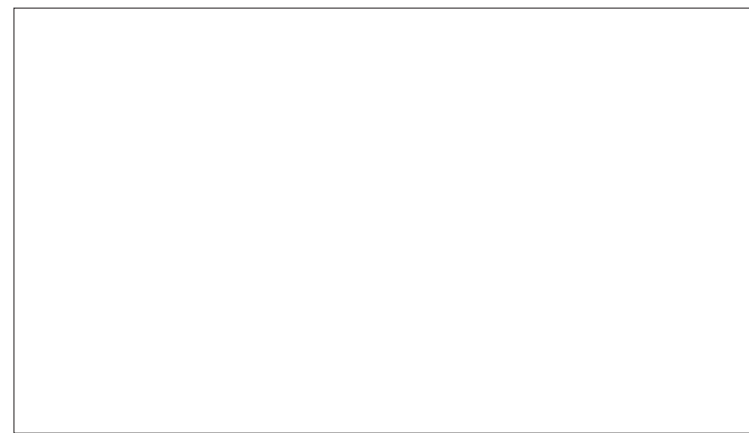


● luce midi

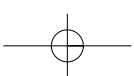


Vuestro distribuidor de confianza.

● luce midi



Un punto de encuentro luminoso en la cumbre del mundo del café.



luce midi

Día y Noche

LUCE MIDI, el distribuidor automático elegante, de estilo clásico e iluminado internamente. Un completo surtido de bebidas para cada gusto. Componente imprescindible de la gama Rheavendors para medianos y grandes colectivos.

Elevadas prestaciones.

600 bebidas de autonomía y más de 30 configuraciones están disponibles tras el panel iluminado de la LUCE MIDI. Simplicidad, claridad de instrucciones de uso y estudio ergonómico para facilitar las condiciones de uso en cualquier implantación, incluso en lugares de paso.

Método de infusión (Expreso o Soluble).

Grupo de café Micro, compacto y



robusto para una extracción más eficaz de los cafés, molidos en el momento. Dos calderas en la versión expreso para garantizar el mantenimiento de la temperatura del agua por muy seguidas que sean las erogaciones. Un sistema de mezcla patentado "Speed-Mix" para

las bebidas solubles que garantiza una calidad constante de los productos y una presencia en el vaso muy difícil de igualar. Y para los más exigentes, la posibilidad de instalar nuestro sistema FBT para la erogación del Té en rama.

Más luz para las selecciones.

Creado para facilitar y rendir más rápidamente las selecciones de producto. Con un toque de clase y refinamiento mayor. Un panel útil e innovador. Los pequeños detalles que marcan la diferencia.

Diseño y color.

Creada por nuestro genial arquitecto Angelo Micheli - Estudio De Lucchi. Disponible en versiones expreso o soluble. De serie en color negro o blanco. Bajo demanda, en color plata.

Nuestra tecnología.

LUCE MIDI es programable a través de la botonera de selección o con llave flash. Programa de lavado integrado para facilitar el ciclo de limpieza. Sistema Speed-Mix para la mezcla de las bebidas solubles que garantiza la calidad constante de los productos y una presencia en el vaso muy difícil de igualar. Grupo de café fácilmente desmontable.

Sistemas de pago.

Predisposición para sistemas de pago a moneda o alternativos (sin moneda) en lenguaje paralelo, ejecutivo o MDB.



Moneda, ficha.



Tarjeta, llave.

Bebida servida a la perfección.



Erogación de bebida bajo demanda, en taza, vaso.



luce midi

	Soluble	Expreso
Selecciones	18+2	18+2

Menú
Configurable con RheAction

Display para regulación del azúcar	●	●
Preselección de Descafeinado	●	●
Café corto + azúcar*	●	●
Café largo + azúcar*	●	●
Café cortado + azúcar*	●	●
Café con leche + azúcar*	●	●
Capuchino + azúcar*	●	●
Mocachino + azúcar*	●	●
Leche manchada + azúcar*	●	●
Leche + azúcar*	●	●
Leche al cacao	●	●
Chocolate	●	●
Chocolate fuerte	●	●
Chocoloche	●	●
Té	●	●
Té fuerte	●	●
Caldo o manzanilla	●	●
Agua caliente	●	●
Solo vaso	●	●

*Las mismas selecciones en descafeinado si usa la preselección

Capacidad de contenedores (Kg.)		
Café soluble	2,00	2,00
Café en grano		3,40
Azúcar	4,50	4,50
Leche	3,00	3,00
Chocolate	3,75	3,75
Té	4,40	4,40
Té en hojas	1,50	1,50
*Orientativo para configuración estándar		
Tiempo erogación	15/20 seg.	15/20 seg.

Ficha técnica		
Dimensiones (Mm.)		
Altura	1835	
Frente	625	
Fondo	685	
Peso (Kg.)		
Vasos	130	160
Contenedores	600	600
Consumo eléctrico (W)	7	5+1
Tensión (V)	1500	1500
Conexión idraulica	230	230
1 y 8 bar de presión		
Diagnósticos	Entre 23 y 29 en display LCD 16x2	

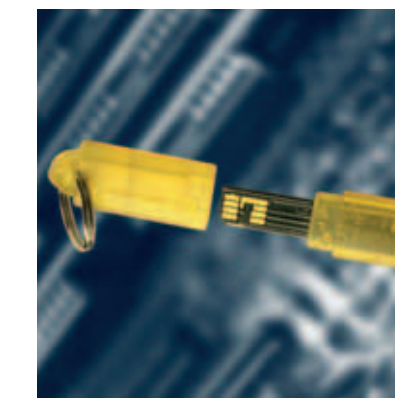
Opciones
EVA-DTS para recogida de datos



Flexibilidad, variedad y sabor, la solución en un concepto.

Elevada flexibilidad de programación.

El innovador software electrónico que garantiza una elevada flexibilidad de programación del distribuidor y una mayor autonomía en la definición de las selecciones solas.



Amplia oferta.

Ofrecer una bebida que satisfaga cada gusto es el secreto de nuestro éxito. Junto a un tradicional café exprés, una amplia selección de deliciosas especialidades en base a café. Como cafés con diferentes medidas de leche, capuchino, mocachino, leche manchada, etc.



Su receta.

Cree su propia receta personal, simplemente, decidiendo en que modo mezclar los principales productos como leche, café y chocolate para obtener la más variada especialidad.

