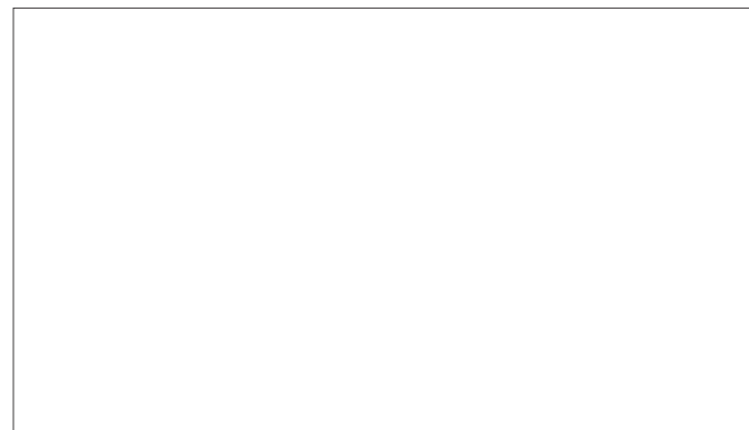


 **sagoma**



Vuestro distribuidor de confianza

 **sagoma**



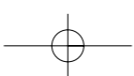
La gama de bebidas calientes en una  
"Cafetería" completamente automática.



**rheavendors**   
**españa**

C/Nóbel, 3, Pol. Ind., San Marcos,  
28906 Getafe, Madrid  
Tfno. 916011960

Fax 916829401  
rheavendors@rheavendors.es  
www.rheavendors.es



**rheavendors** 

# sagoma

## Pequeña pero grande.

SAGOMA, es una máquina sencilla pero atractiva y elegante capaz de ofrecer hasta 500 servicios sin necesidad de recargarla. Un verdadero momento de relax en el momento de hacer una pausa. Para muchos Operadores en todo el mundo, SAGOMA ha sido un gran paso en el mundo del vending.

## ¿Azúcar?

Nuestro sistema de preselección permite elegir la cantidad al gusto de cada consumidor. El resultado, bebidas cremosas y sabrosas para disfrutar verdaderamente de una pausa delante de un distribuidor automático.

## Detalles que ayudan a optimizar el tiempo y el espacio.

La bandeja de apoyo en la puerta ha sido diseñada para permitir un servicio más cómodo. La superficie de la puerta ha sido estudiada para permitir una fácil personalización y limpieza. La estética ha sido unificada dentro del estándar Rheavendors para permitir su perfecto acoplamiento con el resto de los modelos de la gama de bebidas calientes o productos sólidos.

## Molido e infusión en el momento.

Grupo de café Micro, compacto y robusto para una extracción más eficaz de los cafés, molidos en el momento. 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.

## 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.

## Nuestra tecnología.

SAGOMA 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 y 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.



sagoma

	Soluble	Expreso
Selecciones	12+2	12+2

## Menú

Configurable con RheAction

	Soluble	Expreso
Display para regulación del azúcar	●	●
Preselección de Descafeinado		●
Café corto + azúcar*	●	●
Café largo + azúcar*	●	●
Café cortado + azúcar*	●	●
Café con leche + azúcar*	●	●
Capuchino + azúcar*	●	●
Leche manchada + azúcar*	●	●
Leche + azúcar*	●	●
Chocolate	●	●
Chocolate fuerte	●	●
Chocola	●	●
Té	●	●
Té fuerte	●	●
Caldo, Manzanilla, otro	●	

\*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	2,75	2,75
Té	4,40	4,40

\*Orientativo para configuración estándar

Tiempo erogación	15/20 seg.	15/20 seg.
------------------	------------	------------

## Ficha técnica

### Dimensiones (Mm.)

Altura	1835
Frente	625
Fondo	555

Peso (Kg.)	100	110
Vasos	500	500
Contenedores	6	5+1
Consumo eléctrico (W)	1100/1350	1100/1350
Tensión (V)	230	230
Conexión hidráulica	3/8" hembra entre 1 y 8 bar de presión	
Diagnósticos	Entre 14 y 17 en display LCD 16x2	

## Opciones

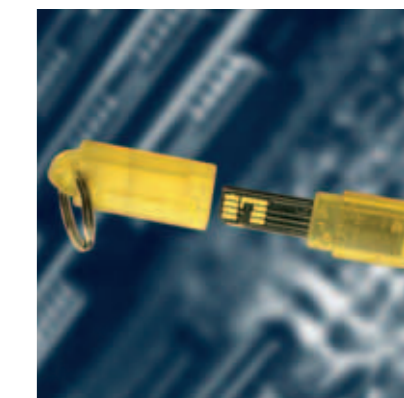
EVA-DTS para recogida de datos



## 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 al café, como capuchino, mocachino, leche manchada o capuchoc.



### 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.

