

DIE VERPFLEGUNGSTALENTE

Automaten für den Verkauf von Süßwaren/Snacks und Non-Food-Artikeln bzw. Lagerung < +4°C

SÜSERIE





SÜ 2020



SÜ 1500

Die Abbildungen zeigen unsere Grundgeräte lackiert in RAL 9010 (reinweiß); Fußblende + Ausgaberahmen lackiert in RAL 9005 (tiefschwarz); Bedienblende in Edelstahl, EC-Stationsdesign

Das Konzept

Die SÜ-Serie besteht aus Vollautomaten auf Spiralbasis für den verpackungsunabhängigen Verkauf von Süßwaren, Snacks und Non-Food-Artikeln. Der SÜ 2020 ist mit seinen Zehnerwarenfächern eine echtes Kapazitäten-Talent für stark frequentierte Standorte. Für Aufstellplätze mit minimalen Platzbedarf bietet der SÜ 1500 in Sechserwarenfächern das optimale Warensortiment an. Serienmäßig sind beide Geräte mit sechs Ebenen ausgestattet. Die Ware ist durch eine Verbundglasscheibe real sichtbar und weckt dadurch Impulskäufe. Eine elektronisch programmierbare Kühlung sorgt für den richtigen Verzehrgenuss bei Süßwaren und Snacks. Einwurf- und Bedienbereich sind behindertengerecht.

Die Angebotspalette kann durch den Anschluss eines SP (Side-Pack) um weitere kalte Getränke, Süßwaren/Snacks oder Produkte, die eine Lagerung von $< +4^{\circ}\text{C}$ benötigen, erweitert werden.

Neuheit - SÜ 2020 SoftDrop: Mit dem innovativen Lift-System „SoftDrop“ ist es nun möglich, auch sensible Ware, wie z. B. Joghurt, Obst und verschiedenste Glasgefäße sicher in die Automatenausgabe zu transportieren.

Technik vom Feinsten

- Automatensteuerung in SMD-Technik mit Speicher in Flash-Technologie (Software-Upload ohne Eprom-Wechsel alternativ mit Programmierereinheit, Handheldcomputer, PC oder über Telemetrie-Anbindung)
- Automatische Erkennung der angeschlossenen Motoren und gleichzeitige Zuordnung der Wahlnummern
- Elektronisch geregelte Hochleistungs-Einschubkühlung; optimierter Kühlkreislauf
- Durchgehende Haube mit Spezialdichtung und optionaler Zentralschließung für die in der Tür befindlichen Komponenten, inkl. Kasse
- Modularer Aufbau; dadurch Vorteile im Bereich des Service und beim umweltfreundlichen Recycling
- Transportfreundlich gestaltete Bodengruppe: Transport zum Aufstellplatz per Hubwagen möglich
- Zentralschalter zur Netztrennung
- Behindertengerechte Gestaltung des Einwurf- und Bedienbereichs (Einwurfhöhe 1.300 mm)
- Einheitliche Gehäusetiefe von 880 mm bei allen FS/SÜ 1500, FS/SÜ 2020, SP 1000/1300 und den Kaltgetränke-Automaten FK 280, FK 220
- **Optional gegen Aufpreis erhältlich:**
 - Lebensmittelgerechte Lagerung von frischen Produkten im kompletten Automaten ($< +4^{\circ}\text{C}$), bzw. im SÜ 2020 in den unteren drei Ebenen (2T-Zonen)
 - Lift-System Soft Drop für empfindliche Produkte erhältlich für den SÜ 2020
 - SP (Side-Pack) Vorbereitung
- Verriegelung der Ausgabeklappe als besonderer Schutz
- Lichtschranke zur Überwachung der Produktausgabe
- Verkaufs-/Servicedatenerfassung nach EVA-DTS-Standard; Datenübertragung über mobiles Datenerfassungsgerät (Infrarotschnittstelle); Telemetrie-Anbindung möglich
- Das leistungsfähige PC-Programm SIELECTOR dient zur Statistikauslesung von Automaten und bietet die Möglichkeit für Software-Uploads. Die Bedienung erfolgt über eine Windows-Oberfläche; für das Senden und Empfangen stehen vier Auslesearten zur Verfügung: MDB-USB, netzabhängig ISDN und GSM, Infrarot mittels Auslesegerät



SÜ 2020



SÜ 1500

Süßwaren-/Snackbereich

SÜ 2020:

Es stehen 10er Spiralcontainer zur Verfügung für:

- > 25–50 Sorten auf 5 Ebenen
- > 30–60 Sorten auf 6 Ebenen

SÜ 1500:

Es stehen 6er Spiralcontainer zur Verfügung für:

- > 15–30 Sorten auf 5 Ebenen
- > 18–36 Sorten auf 6 Ebenen

(Sonderversionen auf Anfrage)

- Schwarz lackierte Containerwände bieten zur Warenpräsentation in den höhenverstellbaren Edelstahlwarenfächern einen optimalen Kontrast zu den Produkten
- Einstellbare Zwischenwände erlauben eine individuelle Anpassung an die Produkte; ggfs. auch 2-fach- oder gar 3-fach-Koppelung von Spiralen; einfache Justage der Edelstahlspiralen
- Jede Süßwarenebene verfügt über einen selbstzentrierenden Steckanschluss mit vergoldeten Kontakten
- Millionenfach bewährte Antriebsmotoren deutscher Herstellung
- Optional: Überschwenkausgabe für hohe Produkte wie z. B. Baguettes; auch mit Diebstahlschutz erhältlich



Spirale und Co.

Die Snackartikel werden in einem Spiralsystem präsentiert bzw. gelagert und nach dem First-in-first-out-Prinzip ausgegeben. Warenfächer und Spiralen sind aus hochglänzendem Edelstahl. Fragen Sie uns nach Ihren speziellen Erfordernissen.

Wir bauen Ihren Automaten individuell.

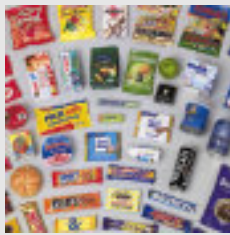


Kühlung

Die SÜ-Serie verfügt über eine geregelte Hochleistungs-Einschubkühlung. Sie spart Energie durch einen optimierten Kühlkreislauf mittels Ansaugschutz, Isolation sowie großen Bodenfilter und Luftaustrittsöffnung. Weiteres Energiesparpotential durch die Programmiermöglichkeit von Anhebeparametern an Wochenenden oder nachts.

Lebensmittelgerechte Ausführungen:

- > lebensmittelgerechte Kühlung für Produkte, die zur optimalen Lagerung eine Temperatur von $< +4^{\circ}\text{C}$ benötigen (kpl. Automat; LM-Version) oder
- > im SÜ 2020 sogar in der 2 Temperatur-Ausführung (2T) für unterschiedliche Produktgruppen mit ca. $+15^{\circ}\text{C}$ auf den oberen 2-3 Ebenen und lebensmittelgerechte Lagerung bei $< +4^{\circ}\text{C}$ auf den unteren 2-3 Ebenen (Klimatrennung durch gezielte Luftführung mittig im Automaten)



Die elektronische Temperaturüberwachung und automatische Verkaufssperre reagiert im LM-Bereich bei Temperaturüberschreitung.

Multiflex-Schieber

Spezielle Produktausgabe für den problemlosen Verkauf von Getränkekartons bis zu 1,0 l, Dreieck-Sandwiches oder vergleichbaren Non-Food-Artikeln.



Erhöhter Schutz gegen Einbruch und Manipulation

Beispiele von Sicherheitskomponenten (optional gegen Aufpreis erhältlich)



Einwurfschieber



Rückgabebrommel



Sperrklappenschutz



Flacher Schlagschutz



Schlosstasche*



Einbruchschutzrahmen, Sicherheitsglas mit Stahlgitter



Verriegelte Ausgabeklappe

* in Verbindung mit dem Einbruchschutzrahmen

Unsere Einteilungsempfehlungen

SÜ 2020



15 Doppelspiralen
30 Einzelspiralen



30 Doppelspiralen



20 Einzelspiralen
15 Doppelspiralen, 2T-Version auf 5 Ebenen



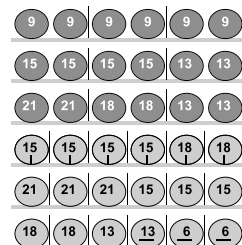
30 Einzelspiralen
15 Doppelspiralen, 2T-Version auf 6 Ebenen

2T-Version

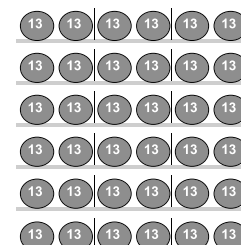
oben: normaler Snackbereich ca. +15°C, unten: lebensmittelgerechter Bereich < +4°C

Sämtliche Bestückungsbeispiele sind als Vorschläge zu verstehen.
Sollte Ihre Wunschbestückung nicht dabei sein, so sprechen Sie bitte mit uns!
Wir sind Spezialisten für aufstellplatzgerechte Lösungen.

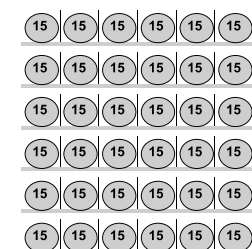
SÜ 1500



9 Doppelspiralen
18 Einzelspiralen

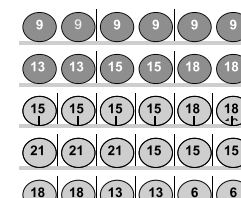


18 Doppelspiralen



36 Einzelspiralen

Doppelspiralen z.B. für Tütenware
Einzelspiralen z.B. für Riegelware



6 Doppelspiralen
18 Einzelspiralen

Kapazitäten auf einen Blick

SÜ 2020

10er Container, Basis: 15er Spiralen

Sorten: R = Riegelware, T = Tütenware

Süßwaren-Container			Sorten	
Kapazität	Motoren	Produkte	R	T
6 Ebenen	30	450		30
	45	675	30	15
	60	900	60	
5 Ebenen	25	375		25
	35	525	20	15
	50	750	50	

SÜ 1500

6er Container, Basis: 15er Spiralen

Sorten: R = Riegelware, T = Tütenware

Süßwaren-Container			Sorten	
Kapazität	Motoren	Produkte	R	T
6 Ebenen	36	540	36	
	27	405	18	9
	18	270		18
5 Ebenen	30	450	30	
	15	225		15

Die SÜ-Serie und ihre Typenvielfalt ...

Sie entscheiden, was Sie an Ihrem
Aufstellplatz brauchen.
Ob Outdoor-Version, edeles
Stationsdesign oder
vandalismusesichert -
für jeden Bedarf ist etwas dabei.

Wir erstellen gern Ihr
individuelles Angebot.



SÜ 2020 SO:
*LGA geprüfte Outdoor-Version
(nur erhältlich für SÜ 2020)*



SÜ 2020 SI:
*Ein Teil der
Stationslinie SIELEGANCE*



SÜ 2020: SoftDrop
*Gehäusefarbe schwarz
mit EC-Blende, inkl. Lift-System*



SÜ 1500 LM + SP 1300 SÜ:
*Kombination mit
Beistellschrank (SP 1300);*



SÜ 1500 VA:
Edelstahltüre



SÜ 1500:
*High-Security-Variante
m. Sicherheitskomponenten*



Technische Daten

Geräteausführungen	SÜ 2020	SÜ 2020 VA	SÜ 2020 SI
Designvariante	Grundgerät	Edelstahl-Ausführung	Sielegance-Ausführung
Abmessungen (H x B x T, mm)	1.830 x 990 x 880	1.830 x 990 x 880	1.830 x 990 x 964
Gewicht ca.	400 kg	400 kg	400 kg
Gehäusefarbe	reinweiß, RAL 9010	reinweiß, RAL 9010	graphitgrau, RAL 7024
Front/Türe	reinweiß, RAL 9010	Edelstahl	weißaluminium, RAL 9006
Ausgaberahmen	tiefschwarz, RAL 9005	graualuminium, RAL 9007	tiefschwarz, RAL 9005
Bedienpanel	Edelstahl	Edelstahl	tiefschwarz, RAL 9005
Anschluss- und Verbrauchswerte:			
Leistungsaufnahme	500 W	500 W	500 W
Spannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Anschluss	16 A	16 A	16 A

Geräteausführungen	SÜ 1500	SÜ 1500 VA	SÜ 1500 SI
Designvariante	Grundgerät	Edelstahl-Ausführung	Sielegance-Ausführung
Abmessungen (H x B x T, mm)	1.830 x 700 x 880	1.830 x 700 x 880	1.830 x 700 x 964
Gewicht ca.	297 kg	297 kg	297 kg
Gehäusefarbe	reinweiß, RAL 9010	reinweiß, RAL 9010	graphitgrau, RAL 7024
Front/Türe	reinweiß, RAL 9010	Edelstahl	weißaluminium, RAL 9006
Ausgaberahmen	tiefschwarz, RAL 9005	graualuminium, RAL 9007	tiefschwarz, RAL 9005
Bedienpanel	Edelstahl	Edelstahl	tiefschwarz, RAL 9005
Anschluss- und Verbrauchswerte:			
Leistungsaufnahme	400 W	400 W	400 W
Spannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Anschluss	16 A	16 A	16 A

Kreditsystem: vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Münzschatgeräte, optional Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme, GeldKarte-Terminals, Banknotenleser oder zukünftig mobile payment möglich

Peripherie: genügend Platz für z. B. Telemetrie oder zusätzliche Zahlungssysteme.

Hinweis: Bitte nennen Sie uns bei Auftragserteilung möglichst genau die Bezeichnung und die Spezifikation der auszugebenden Produkte. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen auch die Sonderausstattungen und mögliche Sicherheitskomponenten. Irrtum und Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, vorbehalten.

Stand 4/2006, Änderungen vorbehalten



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
D-91567 Herrieden
Telefon: 0 98 25 / 18-0
Fax: 0 98 25 / 18-155
E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.com