we are connected

easy 6000

easy 6000

drum machines

- Attraktives Design kombinierbar mit unseren Modellen Hot & Cold
- Gehäuse: die glatte Oberfläche garantiert eine leichte Reinigung
- 32 - Bit Elektronik mit USB 2.0 Host
- Leicht entnehmbare, kompakte Kühleinheit (angemeldetes Patent)
- Version VISUAL mit beleuchteter Produktanzeige und LED Preisdisplay
- Seitliche Luftzirkulation (patentiert)
- Ausziehbare Etagen erleichtern die Befüllung
- Tür mit Anti - Vandalismus Blenden, 3 Schließpunkte, programmierbares und gesichertes Schloss
- LED-Beleuchtung
- Niedriger Energieverbrauch
- Automatisch öffnende und schließende Klappen mit einstellbarem Timer
- Grafisches Farbdisplay 480 x 272 Pixel mit der Möglichkeit ndividueller Bildschirmpräsentationen und der Anzeige von Zusatzinformationen (z. B. Produktzutaten oder Nährwerte)
- 8 Etagen, 120mm Höhe, konfigurierbar in 4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 24 - 48 er Fächer
- Programmieren, Klonen und Auditfunktionen mit normalem USB-Stick

Easy 6000 GCD

Versione T

- Interaktive Benutzeroberfläche mit 7'' großem TABLET
- Möglichkeit zum WLAN-Anschluss
- Möglichkeit zum Internetanschluss mittels Dongle
- Integrierte Fernsteuerung über FAS Cloud

Easy 6000 T

PowerLED, leistungsstark aber energiesparend

Automatisch öffnende und schließende Klappen mite instellbarem Timer

Leicht entnehmbare, kompakte Kühleinheit (angemeldetes Patent)

Ausziehbare Etagen

Allgemeine Eigenschaften		Easy 6000
Höhe	mm	1830
Breite	mm	910
Tiefe	mm	790
Tiefe bei geöffneter Tür	mm	1660
Gewicht	Kg	315
Türgehäuse und Komponenten		Metall
Ausgabesystem		FIFO und Shopper
Anti - Vandalismus Blende		ja
Versorgungsspannung	V / Hz	230 / 50
Mindesttemperatur	C°	+3 mit Kühlsicherheit
Protokoll		MDB Executive BDV
Farbe		schwarze RAL 9005 und Aluminium

Für weitere Verbrauchswerte sind auf Anfrage die EN50597 Tabellen erhältlich

Latheca
Italienisch geniessen!
Latheca GmbH
Angerbrunnenstr.11 85356 Freising
Tel +49 (0) 8161 - 989 21 11
Fax +49 (0) 8161 - 538 86 06
info@latheca.de – www.latheca.de

ISO 9001:2008 ISO 14001:2004

Cod. 219117 DE - 05/2018