

DIE INNOVATIVE ERWEITERUNGS- IDEE

Beistellschrank für frische
Lebensmittel bei $< +4^{\circ}\text{C}$,
Süßwaren/Snacks oder
Getränke, in Kombination
mit einem FS- oder
SÜ-Gerät

SP 1300





SP 1300 FK

SP 1300 SÜ

SP 1300 LM

Grundgeräte lackiert in RAL 9010 (reinweiß)
Fußblende + Ausgaberahmen in RAL 9005 (tiefschwarz)

Das Konzept

Um den Anforderungen des Marktes gerecht zu werden, hat Sielaff für seine FS-Kombigeräte sowie SÜ-Snack- und Süßwarenautomaten einen Beistellschrank (Slave-Modul) entwickelt, welcher dem Automatenaufsteller die Erweiterung seines Verkaufsprogramms ermöglicht.

Der SP 1300 ist je nach den Anforderungen des Standorts beliebig konfigurierbar mit:

- Getränkeschächten: SP – FK
- Spiralen für Snacks/Süßwaren: SP – SÜ
- Lebensmittelgerechte Kühlung für Produkte, die zur optimalen Lagerung eine Temperatur von $< +4^{\circ}\text{C}$ benötigen: SP – LM

SP 1300: Die maßgeschneiderte Erweiterung für Ihren Profit.

Technik vom Feinsten

- Slave-Modul (Side-Pack) zum Anschluss an einen FS 1500, FS 2020, SÜ 1500 oder SÜ 2020
- Produktanwahl über die Tastatur im Mastergerät
- Zahlungssystem im Masterautomat
- Automatensteuerung im Mastergerät in SMD-Technik mit Speicher in Flash-Technologie (Software-Upload ohne Eprom-Wechsel alternativ mit Programmierereinheit, Handheld-Computer, PC oder über Telemetrie-Anbindung)
- Eigene, vom Mastergerät unabhängige elektronisch geregelte Hochleistungs-Einschubkühlung
- Gerätestecker bzw. -schalter zur Netztrennung
- Modularer Aufbau; dadurch Vorteile im Bereich des Service und beim umweltfreundlichen Recycling
- Transportfreundlich gestaltete Bodenplatte: Transport zum Aufstellplatz per Hubwagen möglich
- Lebensmittelgerechte Lagerung von frischen Produkten im kompletten LM-Slave-Modul ($< +4^{\circ}\text{C}$)
- Verkaufssperre bei Temperaturüberschreitung in der LM-Version

Optional gegen Aufpreis erhältlich:

- Multiflexschieber für den problemlosen Verkauf von Getränkekartons bis zu 1,0 l, Sandwiches oder vergleichbaren Non-Food-Artikeln
- Produkt-Stütze zur optimalen Präsentation und z. B. Ausgabe von Baguettes
- Zahlreiche Sicherheitskomponenten als Zubehör lieferbar

SP 1300 SÜ



SP 1300 LM



SP 1300 FK



Technische Details SP 1300

SP-SÜ/LM:
6er Spiralcontainer
mit max. 36 Motoren
(6 Ebenen)*

SP-FK: 6 Schmalschächte bis maximal bis 0,5 l

Elektronisch geregelte
Hochleistungs-Einschubkühlung

Netztrennung über Netzschalter

Ausgabeklappe aus Edelstahl

Baugleiche Kühlung mit
FS/SÜ 2020 (Standard-Ausführung)

Vorbereitung des Masters
auf SP 1300 notwendig

*) vom Master abhängig, siehe Übersicht

Süßwaren-/Snackbereich (SÜ)

- Schwarz lackierte Containerwände und die zur Warenpräsentation höhenverstellbaren Edelstahlwarenfächer bieten einen optimalen Kontrast zu den Produkten
- Einstellbare Zwischenwände erlauben eine individuelle Anpassung an die Produkte; ggf. auch 2-fach- oder 3-fach-Kopplung von Spiralen (z.B. für Fertiggerichte); einfache Justage der Edelstahlspiralen
- 3 bis 6 höhenverstellbare Ebenen stehen zur Verfügung
- Sonderversionen auf Anfrage
- SP 1300: z. B.
 - 6er-Spiralcont., max. 18 Sorten, 5 Ebenen
 - 6er-Spiralcont., max. 36 Sorten, 6 Ebenen
- Jede Süßwarenebene verfügt über einen selbstzentrierenden Steckanschluss mit vergoldeten Kontakten
- Millionenfach bewährte Antriebsmotoren deutscher Herstellung

Lebensmittelbereich (LM)




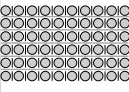
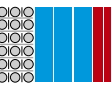
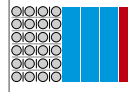

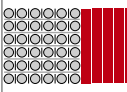
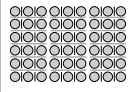







- Produktlagerung < +4° C
- Energiesparende Hochleistungs-Einschubkühlung mit optimiertem Kühlkreislauf

- Elektronische Temperaturüberwachung reagiert mit automatischer Verkaufssperre bei Temperaturüberschreitung
- Temperaturanzeige am Display

Getränkereich (FK)

- Flexible Einzelschächte, bis zu 6 Schmalschächte (85 mm) möglich.
- Ausgabetechnik mit drehmomentstarken Gleichstrommotoren
- Je nach Gebinde 1-fach, 2-fach, 3-fach, 4-fach Lagerung von PET-, Glas-Flaschen oder Dosen hintereinander, bis 0,5 l

Side-Packs Master-Geräte

Kombination möglich: ■ = JA □ = NEIN	SÜ 1500  6er, 36 Motoren	FS 1500  3er, 18 Motoren 4 Schächte max.	FS 1500  4er, 24 Motoren 3 Schächte max.	SÜ 2020  10er, 60 Motoren	FS 2020  3er, 18 Motoren, 6 Schächte max.	FS 2020  4er, 24 Motoren, 5 Schächte max.	FS 2020  5er, 30 Motoren, 6 Schächte max.	FS 2020  6er, 36 Motoren, 5 Schächte max.	FS 2020  3+3+3, 54 Motoren 5 Schächte max.
	SP 1300 MASTER-GERÄTE								
SÜ/LM 6/36 	□	■	□	□	■	□	□	□	□
SÜ/LM 6/18 	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SÜ/LM 5/18 	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SÜ/LM 3/18 	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SÜ/LM 4/16 	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SÜ/LM 4/18 	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FK max.6 Schächte 	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Die SÜ-Container der Master-Geräte sind mit der max. Anzahl an Motoren und FK-Schächten z. B. 0,5 I PET C-Kontur ausgestattet und benötigen für den SP-Anschluss eine spezielle Vorbereitung. Alle SP 1300 Versionen sind nur mit den angegebenen festen Layouts lieferbar.



Spirale und Co.

Die Snackartikel werden in Spiralen präsentiert bzw. gelagert und nach dem First-in-first-out-Prinzip ausgegeben. Warenfächer und Spiralen sind aus hochglänzendem Edelstahl. Kapazitätserhöhung durch Warenfachunterteilungen optional gegen Aufpreis. Einige Kombinationsbeispiele finden Sie unten aufgeführt. Fragen Sie uns nach Ihren speziellen Erfordernissen. Wir bauen Ihren Automaten individuell.



Schacht und Co.

Mit dem flexiblen Sielaff-Schacht-System sind, je nach Geräte-Typ, bis zu 6 Schmal-Schächte kombinierbar. Ausgabetechnik mit drehmomentstarken Gleichstrommotoren. Je nach Gebinde 2-fach-, 3-fach-, 4-fach-Lagerung von PET-, Glas-Flaschen oder Dosen hintereinander, bis 0,5 l.



Produkt-Stütze

Durch die Kombination von Spiralen und speziell entwickelten Stützen können Baguettes optimal in den Automaten präsentiert und ausgegeben werden. In einem SP 1300 können mit dieser platzsparenden Konstruktion bis zu 90 Baguettes untergebracht werden.



Multiflex-Schieber

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

Die SP1300 und ihre Kombinationen ...

Sie entscheiden, was Sie an Ihrem Standort brauchen. Wir zeigen Ihnen hier nur einige Beispiele und sind Ihnen gerne behilflich, die richtige Kombination zu finden.



FS 1500 + SP 1300 LM



SÜ 1500 + SP 1300 FK



SÜ 2020 LM + SP 1300 SÜ



Technische Daten

Geräteausführungen FK, SÜ, LM	SP 1300
Designvariante	Grundgerät
Abmessungen (H x B x T, mm)	1.830 x 600 x 880
Gewicht ca.	280 kg
Gehäusefarbe	reinweiß, RAL 9010
Front/Türe	reinweiß, RAL 9010
Ausgaberahmen	schwarz, RAL 9005
Anschluss- und Verbrauchswerte:	
Leistungsaufnahme	400 W
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Anschluss	16 A

SP – SÜ (Snack/Süßwaren)
 SP – LM (Produkte < +4° C)

15er Spiralen

SÜ-Container

Kapazität	Sorten	Prod.	Ebenen
6er Container	36	540	6
	18	270	5
	18	270	6

Weitere Möglichkeiten, siehe Übersichtsseite.

SP – FK (Getränke)

FK-Schächte	Wahlen	0,33 l Dose	0,5 l PET	0,5 l Brunnen	0,5 l MW Coca-Cola
Kapazität	Getränke	4-fach	2-fach	2-fach	1-fach
SP 1300	max. 6	6SS = 384	6SS = 192	5SS = 140	1NS + 5SS = 90

SS = Schmal-Schacht; NS = Normal-Schacht

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. Abbildungen zeigen zum Teil kostenpflichtige Optionen.
 Irrtum und Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, vorbehalten.

Stand 07/2007, Änderungen vorbehalten

Vertrieb und Service durch:

ENGEL
 AUTOMATEN + TECHNIK

Asperger Str. 8 D-74321 Bietigheim-Bissingen
 Tel. 07142 / 9105-0 Fax 07142 / 9105-11
 Mail: info@engeltec.de www.engeltec.de

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