

## **STARFOOD NECTA 964016**



**MARCA:**  
NECTAGROUP-IGSA

**PROCEDENCIA:**  
Italia

**FUNCIÓN:**  
StarFood es un distribuidor que, si bien es de dimensiones reducidas, maximiza el espacio interno logrando alojar 10 tambores independientes de un diámetro de 700 mm.

La profundidad de los sectores (280 mm) permite introducir platos de un diámetro de hasta 230 mm.



StarFood ofrece la posibilidad de ajustar la temperatura de manera uniforme o diferenciada por tambor, entre 0 y +3°C para los discos con productos alimenticios y entre 8 y 12-15°C para aquellos con productos snack.

### **“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**

*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."*



mantenimientopreventivo@citalsa.com

El grupo refrigerante completamente extraíble y la electrónica avanzada que permite múltiples aplicaciones hacen de StarFood un distribuidor verdaderamente único, que satisface las múltiples exigencias de una correcta conservación y distribución de los productos alimenticios.

**TAMBORES:**  
Diámetro: 700 mm.  
Tambores independientes: Fifo/shopper  
Profundidad de sectores 280 mm.

**PRODUCTOS A LA VENTA:**  
Platos 230 mm (diámetro)  
Baguettes 260-270 mm (longitud)

**DIMENSIONES:**  
850 x 900 x 1830 mm (A x L x H)  
Puerta de fácil desmontaje.

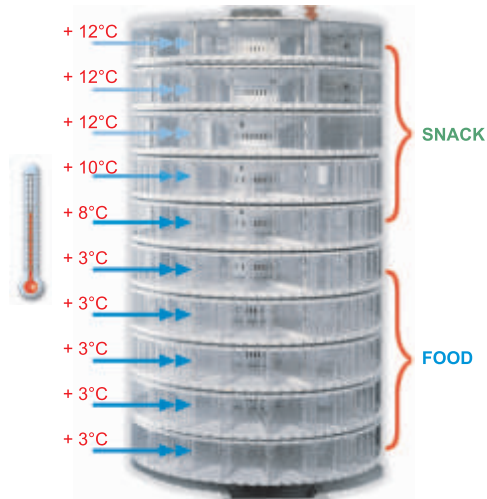
**PESO:**  
350 kg.

**ALIMENTACIÓN:**  
110V monofásico 60 Hz.

**CARACTERÍSTICAS GENERALES:**  
Puertas automáticas y pulsadores de selección directa.  
Visor electrónico de precios para cada disco.  
Verificación de sectores vacíos y control de una eventual presencia irregular de productos.  
Unidad refrigerante monobloque fácilmente extraíble.  
Formas redondeadas y panel fotográfico iluminado en la parte posterior.  
Sistema de entrega del producto frontal.

**TEMPERATURA:**  
Grupo refrigerante monobloque extraíble.  
Temperatura estándar: de 0°C a +3°C.  
El sistema de control de la temperatura bloquea la máquina si no se respeta la temperatura de seguridad establecida.  
La distribución del flujo de aire frío se produce desde la columna central hacia cada sector, garantizando una temperatura homogénea y constante.  
Doble temperatura: el flujo de aire es ajustable mecánicamente para cada tambor (patentado).

## STARFOOD NECTA 964016



### **SISTEMAS DE PAGO OPCIONALES:**

Espacio aislado para los sistemas de pago con acceso independiente (cerraduras programables opcional).

Posibilidad de instalar simultáneamente un monedero de cambio, un sistema de pago por tarjeta y un lector de billetes, que funcionen con protocolo Executive o MDB.

### **“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



*“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”*

mantenimientopreventivo@citalsa.com