



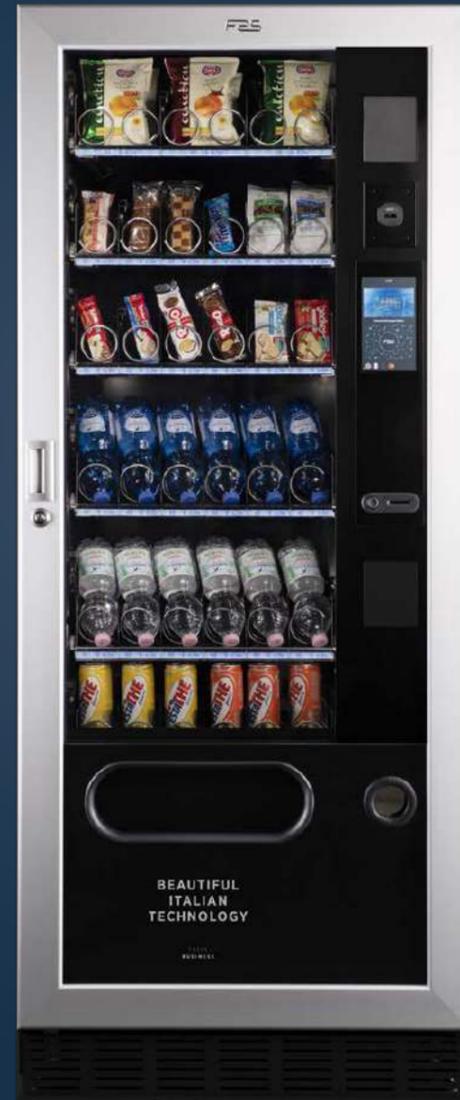
Fas
COLD

750-900-1050

Fas Cold

La inconfundible Línea Fas de espirales ha sido diseñada expresamente para los operadores de la distribución automática.

La línea Cold de Fas responde a todas las exigencias del mercado gracias a su amplia gama y numerosos accesorios. Déjese inspirar por las diferentes combinaciones y elija la máquina expendedora que mejor se adapte a sus necesidades.



750mm



900mm



1050mm

3 Tamaños

Se puede elegir entre tres diferentes tamaños según las necesidades: 750, 900 y 1050 mm

4 Equipamientos

Elija el que mejor se adapte a su ubicación

Línea
750

Business

Advanced

Excellence

Línea
900

Advanced

Excellence

Pro

Línea
1050

Advanced

Excellence

Pro

Conectividad



Tecnología Táctil

Con posibilidad de diapositivas y opciones multimedia personalizadas

Toda la línea Cold Fas está equipada con tecnología de pantalla táctil que permite un uso sencillo e intuitivo de los expendedores tanto para el usuario final como para el técnico, facilitado por un menú iconográfico durante la programación. Toda la línea "Cold Fas" se puede conectar a la red a través de Wi-Fi o un dongle de internet.



Amplio ángulo visual

La tecnología utilizada permite un amplio ángulo de visión incluso a la luz del sol.



Diapositivas personalizadas

Posibilidad de mostrar diapositivas o vídeos promocionales tanto en la pantalla de espera como durante el suministro.



Programación basada en íconos

La programación basada en iconos simplifica el uso de la máquina, haciendo que todo sea extremadamente intuitivo.



Wi-Fi integrado

La conexión Wi-Fi 2.0 garantiza una conexión estable a Internet para la gestión de todos los servicios en línea dedicados. La conexión también es posible a través de una clave de Internet Dongle.



Fas Cloud+

La plataforma de gestión completa de los distribuidores

Los expendedores automáticos Fas, gracias a su tecnología avanzada, se pueden conectar fácilmente a Fas Cloud+, permitiendo de este modo la gestión remota de las máquinas con una significativa reducción de los costes de gestión.

Funciones principales:

- Gestión de grupos de máquinas
- Actualización de software y firmware
- Notificaciones de alarmas
- Control del flujo de caja
- Reinicialización de errores
- Aviso de suscripción de productos
- Actualización de precios y promociones
- Geolocalización
- Suministro a distancia
- Reinicio de la máquina a distancia



Sistemas de pago digitales



Gracias a la asociación con Satispay y PayPal, los expendedores automáticos Fas incluyen de fábrica en su software dos sistemas de pago digitales, sin la necesidad de instalar hardware adicionales dentro de la máquina.

Hardware

easy Click

El sistema patentado que permite configurar rápidamente los cajones

El sistema patentado de reposicionamiento rápido de Fas facilita el cambio de configuración del expendedor sin necesidad de herramientas y agiliza toda la operación.



1 Desenganchar

Abrir las dos aletas situadas en los dos extremos de EasyClick para retirar la barra.



2 Desplazar

Elegir la posición más adecuada para la nueva configuración desplazando el easy click de un centímetro por vez.



3 Bloquear

Cerrar las aletas para fijar el carril en el cuerpo de la máquina y ¡listo!

Ver el vídeo
para más información



Grupo refrigerante CO₂

El uso del CO₂ en el grupo refrigerante de Fas permite el menor impacto ambiental posible (GWP=1), además de ser completamente seguro por no ser un gas inflamable. Además, el grupo refrigerante está controlado por un inversor que garantiza un consumo energético reducido.

Fas ha adoptado este sistema de refrigeración en toda su gama, permitiendo la compatibilidad con los modelos fabricados desde el 2004 en adelante.



Ver el vídeo
para más información



Slide IN OUT

Extracción rápida del grupo refrigerante

Todo el grupo frigorífico monobloque Fas está situado en la parte inferior del distribuidor y es fácil de desmontar, lo que agiliza considerablemente las operaciones de mantenimiento ordinario.

Ver el vídeo
para más información



€0.0

Pantalla Del Cajón

Aumenta la visibilidad,
incrementando el volumen
de las ventas

Ventajas

- Programables: unos pocos sencillos pasos para cambiar los precios de los productos;
- Posibilidad de visualizar promociones y precios personalizados, resaltando los productos específicos;
- Posibilidad de cambiar los precios y de configurar nuevas promociones incluso en forma remota con Fas Cloud+.



Área Preenfriamiento

Amplia zona de preenfriamiento de productos.

En esta área de almacenamiento es posible ingresar una gran cantidad de productos (tales como latas y botellas) para que, en la siguiente carga, ya estén a la temperatura ideal.



Circulación De Aire Lateral

La circulación lateral del aire, patentada por Fas, permite la distribución óptima del aire frío dentro del gabinete, evitando la formación de condensación en el escaparate.



Gabinete de espuma

Desde principios de los años 80, los expendedores Fas están aislados mediante espuma de poliuretano expandido, que reduce drásticamente la pérdida de calor y garantiza la máxima eficiencia energética.

Fas 750

Expendedor automático con una capacidad máxima de 6 selecciones para cada cajón, dimensiones reducidas y disponible en 2 alturas: 170 (750 Business) y 183 mm (750 Advanced y Excellence)



Especificaciones de los accesorios

750 Business

750 Advanced

750 Excellence

Selecciones	hasta 36	hasta 42	hasta 42
Tableta	7"	7"	7"
Bolsa	Standard	Standard	incrementado
Terminaciones estéticas	Gris anodizado y negro	Gris anodizado y negro	Gris anodizado y negro
Temperatura mínima	+3°	+3°	+3°
Perfiles antirrobo	No	No	No
Dimensiones (mm)	1700x750x790	1830x750x790	1830x750x790
Dimensión puerta abierta (mm)	1470	1470	1470
Peso (kg)	230	236	236
Protocolo	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV
Alimentación V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Clase energética*			

Fas 900

Expendedor automático con una capacidad de 8 selecciones para cada cajón, hasta un máximo de 56 selecciones en total. Disponible en las configuraciones Advanced, Excellence y Pro.



Especificaciones de los accesorios

900 Advanced

900 Excellence

900 Pro

Selecciones	hasta 56	hasta 56	hasta 56
Tableta	7"	7"	10.1"
Bolsa	Standard	incrementado	incrementado
Terminaciones estéticas	Gris anodizado y negro	Gris anodizado y negro	Gris graphite y negro
Temperatura mínima	+3°	+3°	+3°
Perfiles antirrobo	No	No	sí
Dimensiones (mm)	1830x900x790	1830x900x790	1830x910x790
Dimensión puerta abierta (mm)	1660	1660	1660
Peso (kg)	265	274	274
Protocolo	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV
Alimentación V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Clase energética*			

Fas 1050

Expendedor automático de 10 selecciones para cada cajón, hasta un máximo de 70 selecciones en total. Disponible en las configuraciones Advanced, Excellence y Pro.



Especificaciones de los accesorios

1050 Advanced

1050 Excellence

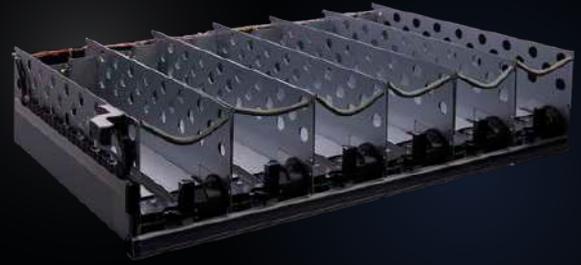
1050 Pro

Selecciones	hasta 70	hasta 70	hasta 70
Tableta	7"	7"	10.1"
Bolsa	Standard	incrementado	incrementado
Terminaciones estéticas	Gris anodizado y negro	Gris anodizado y negro	Gris graphite y negro
Temperatura mínima	+3°	+3°	+3°
Perfiles antirrobo	No	No	sí
Dimensiones (mm)	1830x1050x790	1830x1050x790	1830x1060x790
Dimensión puerta abierta (mm)	1810	1810	1810
Peso (kg)	324	340	340
Protocolo	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV	MDB - Executive - BDV
Alimentación V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Clase energética*			

Accesorios

Cajón **HCB**

Disponible para los modelos 900 y 1050 en todas las configuraciones, el cajón HCB (Hight Capacity Bottles) aumenta la capacidad de carga de cada cajón para botellas y latas en un +50% y +70% respectivamente en relación a un cajón estándar (porcentaje relativos al modelo 1050).



Empujador **LT**

Dependiendo de los productos, cada selección puede optar por un impulsor en lugar de una espiral.

Cajón para **Sándwiches**

Cajón especial para los sándwiches (o botellas de leche) cuyo formato requiere carriles laterales más altos, soporte del producto y selecciones con un ancho específico.



Cajón **Baguette**

Cajón con dobles espirales verticales que distribuyen óptimamente baguette y otros productos estrechos y alargados.





FAS international S.r.l.

Via Iago di vico, 60
36015 Schio (vi) italy

T +39 0445 502011

E info@fas.it



WWW.FAS.IT