

# FRUCTOMAT MINI COOLER

## Kundenorientiertes Design

Die gewölbte Front, das große beleuchtete Display und die übersichtliche Bedienertastatur mit 4 Vorwahl- und 9 Direktwahltasten mit großen Getränkeschildern erregen Aufmerksamkeit und erleichtern den Kunden die Bedienung. Durch automatische Bechererkennung hohe Sicherheit.

## User-friendly design

The arched front, the large illuminated display and the clear console with 4 pre-selection and 9 selection keys with large beverage labels cause attention and facilitate operation. High operation security due to automatic cup sensor.



## Zukunftsorientierte, wartungsarme Technik

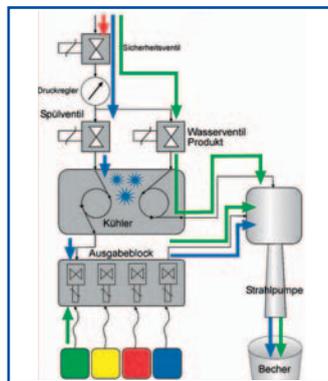
Sehr geringe Anzahl mechanischer Bauteile, dadurch sehr betriebssicher und standfest. Durch "UBE" (unique base electronics) wenig Ersatzteilhaltung und einfache Reparatur und Programmierung. Optional Telemetrie-Module ansteckbar! Alle Bauteile gut zugänglich. Komplett Anschlussleiste für Hauptschalter, Sicherung, Strom, Wasser und CO<sub>2</sub>.

## Future oriented, low-maintenance technology

Problem-free operation and stability due to very low number of mechanical components. Thanks to "UBE" (unique base electronics) low number of spare parts necessary, easy repair work and programming. Optional: connection of telemetry modules! Easy access to all components. Complete connection area for main switches, fuses, power, water and CO<sub>2</sub>.

## Der kleine Alleskönner

ESI-Produktschilder mit Einschubtechnik, FSS-Überflutungssicherheit durch elektronische Überwachung der eingebauten Auffangschale, vorbereitet für Münzwechsler und/oder Zahlungssysteme MDB oder Executive, versperrte Kassa. Sehr übersichtlich, schnell zu befüllen und leicht zu reinigen.



## Technologie "HYGIENIC DESIGN"

ASCO/FRUCTOMAT-Patent für MidMix-System® mit Wirbelkammer-Mischung und Keimfrei-Spültechnik. Kein Wassertank durch Durchlaufkühlung. Sehr energiesparend – Kühlung erfolgt erst bei Getränkebedarf in der jeweiligen Bezugsmenge.

## Technologie "HYGIENIC DESIGN"

ASCO/FRUCTOMAT-patent for MidMix-System® with whirl-chamber mixing system and germ-free rinsing technology. No water tank necessary due to continuous-flow cooling. Very low power requirements – cooling of the requisite amount of water not until beverage is chosen.

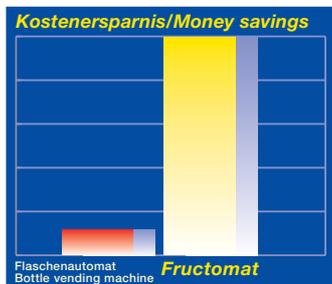
**HYGIENIC DESIGN**

## The Small that can All

"ESI"-product labels with Easy Slide-In design, "FSS"-Flood Safety System through electrical monitoring of the integrated waste basket, prepared for a coin changer and/or payment systems MDB or Executive, locked cash box, very clear design, easy to fill and easy to clean.

## Kostenersparnis

Durch Direktanschluss an die Wasserleitung und den Wegfall des Leergutes sehr geringer Logistikaufwand und damit geringe Kosten. Sehr große Getränkekapazität – eine Füllung von 4 x 3 Liter Sirup 1:30 ergibt 1440 Becher à 0,25 Liter!



## Füllkonzentrate:

Viele Sirupe bereits verfügbar – Frucht-Drinks, Light-Drinks, Wellness-Vitamin-Drinks, Energy-Drinks und Sport-Drinks. Mischungsverhältnis 1:20 und 1:30. Füllkapazität: 4 Sirupbags à 3 Liter.

## Filling products:

A variety of syrups already available – fruit drinks, light drinks, wellness-vitamin drinks, energy drinks and sports drinks. Mixing proportion 1:20 and 1:30. Filling capacity: 4 syrup bags à 3 litres.

## Money savings

Low on logistical effort and cost due to direct connection to the water supply and no empties! Very high beverage capacity – one filling of 4 x 3 litres syrup 1:30 is sufficient for 1440 cups à 0.25 litres!

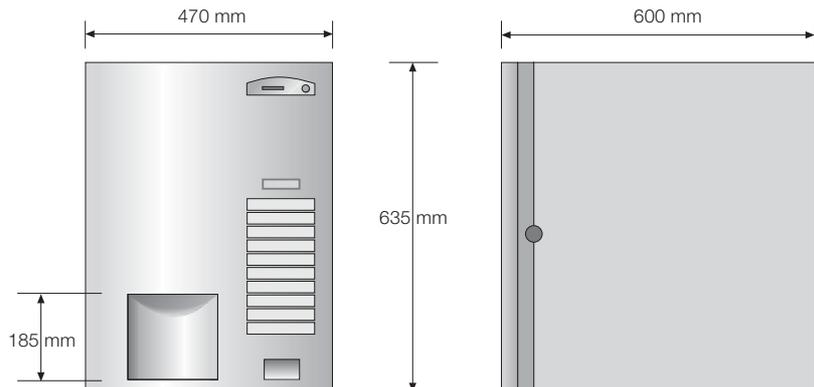
**MidMix-System®** - ist ein eingetragenes Warenzeichen für alle FRUCTOMAT-Automaten mit dem "Hygienic Design" der Sirup-Mix-Getränkzubereitung unter Luftabschluss, geprüft im Langzeittest von mehreren Instituten wie Hygienicum-Graz, der Österreichischen LVA-Lebensmittel Versuchsanstalt sowie einigen ausländischen mikrobiologischen Labors.

**MidMix-System®** – is a registered trademark for all FRUCTOMAT-machines with the "Hygienic Design" of the syrup-mix beverage preparation with no air contact. Long-term –tested by various institutes like the Hygienicum-Graz, the Austrian LVA-"Food Research Institute" as well as a number of foreign microbiological laboratories.

## Technische Daten und Abmessungen

### Technical data and dimensions

Breite / Width in mm	470
Höhe / Height in mm	635
Tiefe / Depth in mm	600
Gewicht / Weight in kg	70
Wahlmöglichkeiten / Selections	9
Vorwahlmöglichkeiten / Pre-selections	4
Sirupsorten pro Füllung / Syrup sorts per filling	4
Kapazität / Capacity	1:30 à 0,3 lt. 1200
	1:30 à 0,25 lt. 1440
Betriebsdruck / Operating pressure	min 2 bar / max 6 bar
Spannung / Voltage	220 V / 50 Hz
Leistung / Power	365 W



office@fructomat.com, www.fructomat.com

ASCO Drink Machines GmbH

A-4470 Enns / Steyrer Straße 80 Tel.: +43 / (0)7223 / 86197-20 · Fax: 9