



DELTA
66

DELTA 66



DELTA 66

Presentamos nuestra primera máquina de solubles fríos, diseñada para ofrecer bebidas refrescantes y deliciosas. Además, esta innovadora máquina cuenta con su caldera fija, que facilita la limpieza y el mantenimiento. Con tecnología avanzada y un diseño intuitivo, garantizamos una experiencia de usuario excepcional. Nuestro compromiso con la innovación y la calidad en el vending se refleja en cada detalle de esta máquina.



GRUPO REFRIGERADOR
DE AGUA



CIERRE ANTIVANDÁLICO
DE PLETINA



J-SUITE



DISTRIBUIDOR DE AGUA
MOTORIZADO, SIN
ELECTROVÁLVULAS



CONFIGURACIÓN SEGÚN
NECESIDADES



TECLADO
DE TECLAS



SISTEMAS DE PAGO
CON MONEDERO
Y TARJETERO



IDENTIFICACIÓN DE
USUARIOS

Características Principales

NOMBRE de MÁQUINA	MEDIDA sin embalar	PESO	CONSUMO	DOSIS	CONTENEDORES de PRODUCTO	BATIDOR	MODALIDAD de VENTA
DELTA 66 vending	1828x600x631	160kg	230V/1300W	Regulable	6 en mueble	6	Sistema de pago
DELTA 66 dispensing	1828x600x631	160kg	230V/1300W	Regulable	6 en mueble	6	Tipo de identificación

CARACTERÍSTICAS



- Grupo refrigerador de agua de bajo consumo, que permite dispensar agua y bebidas solubles a baja temperatura.
- Alta adaptabilidad en la selección de periféricos, gracias a la presencia de 2 huecos de tamaño EVA en el frontal de la máquina.
- **Fotocélulas de detección de envases translúcidos u opacos:** Este sistema impide la dispensación del producto si el envase no está correctamente posicionado o en caso de que el envase sea retirado durante el proceso.
- Posibilidad de mezclar varios productos solubles en una misma dispensación, creando recetas personalizadas.
- **Salida directa de agua** a vaso sin pasar por los batidores.
- Opción de modalidad vending, con sistemas de pago o dispensing, con tipo de identificación.
- Caldera de agua que mejora las labores de autolimpieza.
- Boya articulada de residuos, lo que permite una mejor operación de retirada y limpieza.
- Mejora en la accesibilidad a la zona de residuos para facilitar la retirada y limpieza.
- Agua filtrada para dar una excelente calidad al producto gracias a su **filtro BRITA**.
- Volumen de dispensación de la bebida y de la dosis configurable.
- Dispensación de productos no higroscópico .

DISEÑO

Nuestra DELTA 66 combina elegancia y funcionalidad en cada detalle. Su estructura robusta y materiales de alta calidad garantizan durabilidad y rendimiento superior. Además, la integración de tecnología avanzada y un diseño intuitivo proporciona una experiencia de usuario gratificante.

- Teclado de 18 teclas físicas, con iluminación global de tipo LED y etiquetas de 56x36 mm, que permite una alta visibilidad en cualquier entorno.
- Diseño comprometido con el medio ambiente. El cliente final aporta su envase reutilizable opaco o translúcido de hasta 0,5 litros y 266 mm de altura, reduciendo los residuos generados.
- Zona de entrega de producto con base desmontable de acero inoxidable e iluminación LED disponible en rojo, verde o azul, que permite una visibilidad clara y atractiva del proceso de dispensación.
- Frontal personalizable, adaptando el diseño a las necesidades del cliente.





OPCIONES

- **Kit autónomo de agua** con garrafa, que permite no depender de una toma de red de agua.
- **Kit de derivación a desagüe**, que simplifica las labores de mantenimiento.
- **El filtro de agua BRITA** que consigue una alta calidad de agua.
- Sistemas de pago Jofemar (BT11, JF8, tarjetero bancario) y lector de validación de usuarios (J-140) o código de barras.
- Posibilidad de controlar hasta cuatro máquinas satélite adicionales de Jofemar. Esto proporciona una solución integrada y completa de bebidas solubles frías y otros productos.
- Personaliza la imagen de la DELTA 66 con tu identidad de marca.

PROGRAMACIÓN

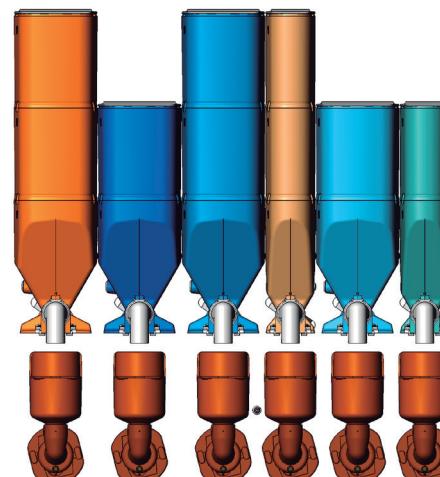
- Opción de **extracción de datos** con J-SUITE mediante J-LINK.
- Display con posibilidad de programar el tamaño de los textos y de imágenes.
- Modificación de precios, dosis de los productos de las recetas y muchas otras opciones desde la propia máquina o desde una memoria USB.
- Posibilidad de asignar **varios productos a una misma receta**, consiguiendo sabores personalizados.
- Extracción de contabilidades y telemetría mediante conector DEX en máquina o, opcionalmente, de forma on-line utilizando J-SUITE.
- Actualizaciones rápidas y sencillas mediante el uso del puerto USB ubicado tras el módulo de control con Display integrado.

CALIDAD EN EL SERVICIO

PRODUCTO NO HIGROSCÓPICO

El producto a dispensar no tiene que absorber humedad del aire, lo que significa que, incluso en ambientes húmedos, mantiene su consistencia sin alterarse.

En Jofemar, queremos garantizar que vuestros productos sean aptos para su uso en la DELTA 66. Por favor, envíanos el producto para que podamos certificarlo.



CALIDAD EN NUESTRO FILTRO

El filtro **BRITA** mejora la calidad del agua, eliminando impurezas y proporcionando un sabor más puro y refrescante.

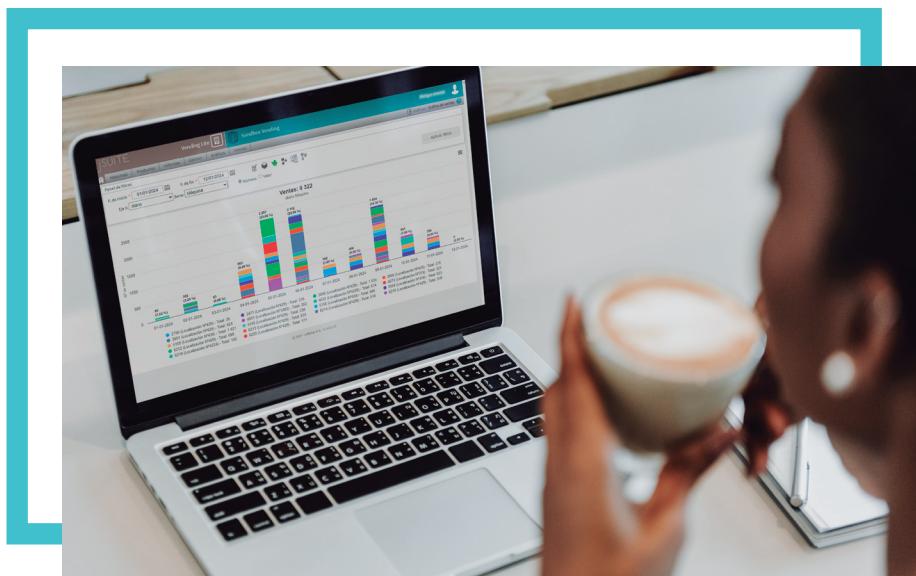
Beneficios:

- Reducción de cloro y metales pesados
- Mejora del sabor del agua
- Prolonga la vida útil de la máquina

TELEMETRÍA

**jLINK****jSUITE**

Nuestro sistema electrónico **J-LINK** Jofemar, ofrece una gran variedad de funcionalidades a todas nuestras máquinas. Una de ellas es poder utilizar **J-SUITE**, nuestra solución integral y unificada para la gestión de máquinas que te permite un control total de la máquina desde cualquier parte del mundo.



VENTAJAS

- Compatibilidad en todas las máquinas Jofemar, puedes utilizar J-SUITE en todos nuestros productos.
- Control total de stock.
- Control a distancia de las máquinas desde tu ordenador, Tablet o móvil.
- Compatible con otros sistemas de pago.
- Opción de tener tarjetero de circuito cerrado.
- Compatible con máquinas no Jofemar a través de protocolos estándar.
- Control de las composiciones del producto.
- Actualizar de forma remota la máquina a través de J-SUITE.



REDUCCIÓN DE GASTOS



CONTROL TOTAL DE STOCKS



SATISFACCIÓN DEL CLIENTE



AGILIDAD EN LA CONTABILIDAD



MEJORA DE LAS OPERACIONES



OPTIMIZACIÓN DE ADMINISTRACIÓN



MAYOR SEGURIDAD DE INFORMACIÓN



Innovación
tecnológica

Fiabilidad



Jofemar
CORPORACIÓN

Ctra. Marcilla km 2
31350 Peralta · Navarra · España

Tel. +34 948 75 12 12

Fax +34 948 75 04 20

nacional@jofemar.com

www.jofemar.com

[in](#) [f](#) [yt](#) [ig](#)

Tecnología
100% Jofemar



VE-CT2000ES0010924