



Le Point Snack élégant

SiLine® Snack et Combi



Nos atouts et donc un avantage pour vous

Un point snack stylé : la série SiLine®

L'esthétique et les exigences actuelles du marché ont été prises en compte avec succès dans les distributeurs à spirales de la SiLine®. Le design moderne et la technique poussée garantissent des ventes réussies au point de vente.

Des snacks, barres chocolatées et autres sachets à n'en plus finir : la vitrine panoramique des distributeurs à spirales SiLine® attire tous les regards des consommateurs potentiels. Les distributeurs mixtes de la série SiLine® sont disponibles dans deux largeurs : 780 et 990 mm.

Des informations importantes pour le consommateur telles que les ingrédients, allergènes ou autres relatifs aux produits vendus peuvent être affichées sur l'écran tactile. La fonction « panier » permet de faire des achats groupés jusqu'à cinq produits par achat. La fonction « offre menu » quant-à-elle permet au client de sélectionner plusieurs produits pour composer un menu à un prix spécial. Les ventes réalisées par la machine seront ainsi augmentées grâce à ces achats groupés très attractifs.

Les distributeurs à spirales SiLine® : des ventes réussies à tous les coups !

La combinaison gagnante : SiLine® Snack et Combi

La combinaison gagnante est facile à trouver. En effet, les distributeurs mixtes SiLine® réunissent les avantages des machines à spirales et de boissons fraîches dans un seul appareil. Ainsi, que ce soient des snacks, produits non alimentaires, canettes, bouteilles en verre et PET ou emballages cartonnés, la série mixte offre une large palette de produits et une grande capacité.

Deux températures différentes des zones spirales et boissons garantissent une réfrigération appropriée des produits. En plus de la réfrigération classique de snacks, la série SiLine® peut aussi vendre des produits frais grâce à ses autres variantes « LM » et « 2 T » (deux zones de température). Le « logiciel Food Safety » de Sielaff surveille les températures dans la zone LM pour garantir des produits vendus à bonne température. La machine reste extrêmement flexible grâce à une position de séparation des zones de réfrigération variable. Elle s'adapte à la configuration des produits. Il sera cependant possible de ne configurer la machine qu'avec des boissons ou qu'avec une réfrigération produits frais pour des smoothies ou boissons lactées.

Les boissons sont placées debout dans des casiers à poussoir. Les produits sont ainsi mieux présentés à la vente, la capacité en est augmentée, ce qui entraîne plus de ventes. Le système d'ascenseur breveté amène les produits sensibles fiablement jusque dans la main du client. Ce nouveau système d'ascenseur Sielaff garantit la plus grande douceur de distribution de bouteilles en verre, de boissons gazeuses et de produits sensibles. Le mélange qui fait la différence : vous obtenez une diversité et une capacité maximales sur un espace réduit.

Vos avantages en matière de vente : flexibilité et diversité de produits

Les distributeurs à spirales sont configurables à volonté et peuvent presque tout distribuer. Vous voulez cependant mettre un autre produit ? Pas de problème, le changement s'effectue simplement et rapidement.



*Des ventes réalisées avec succès,
dans le monde entier*



*L'ascenseur est idéal pour les
produits sensibles, ronds ou carrés*



*Convivial et clairement structuré :
la technologie de la série SiLine®*

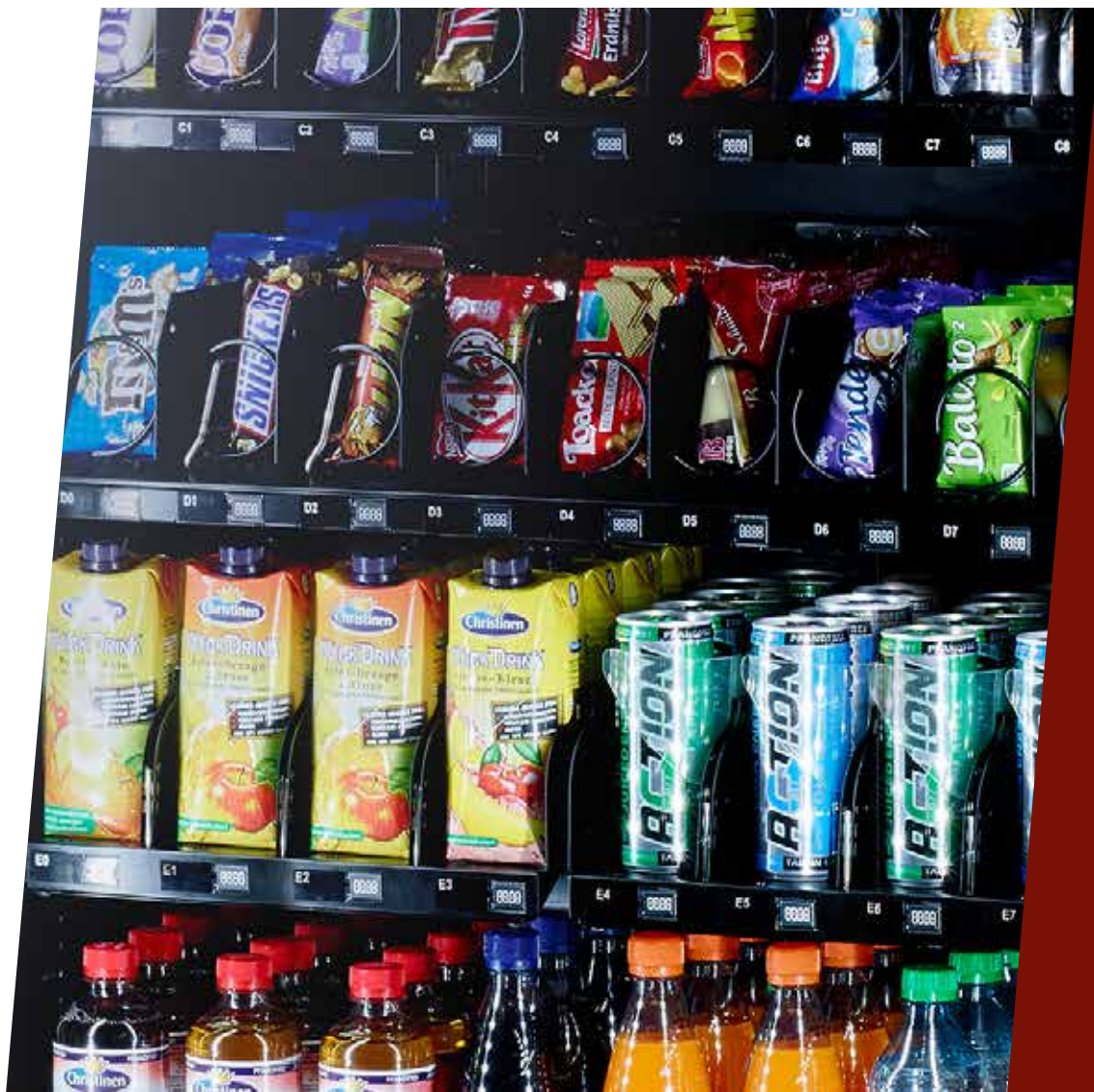
Gestion durable – pour les économes avisés

Sielaff est très efficace en matière de consommation de ressources. En effet, le concept d'éclairage à diodes LED, une bonne isolation, un ventilateur économique et un système de régulation de la température pouvant s'adapter individuellement au site et au besoin sont tous des facteurs d'économie de l'énergie.

Grands, petits, anguleux ou ronds: tous trouvent leur place dans le réceptacle

Derrière des ajustements adaptés aux produits aussi bien pour des articles sensibles que pour des articles de grande valeur se cache un système ingénieux de Sielaff. L'ascenseur, par exemple, est recommandé pour les plateaux vendant des boissons. Il est – typiquement pour Sielaff - intelligent, innovatif et tout simplement génial.

L'ascenseur se rapproche le plus près possible en-dessous du produit choisi et transporte même les produits les plus étroits sans problème et précautionneusement vers le réceptacle antichocs. Des produits frais tels que les yaourts, milkshakes, salades, sandwiches et même les gâteaux ou les fruits arrivent ainsi sans secousses jusque dans la main du client. Même des emballages en verre fragiles, des produits non alimentaires difficiles tels que des bouquins, CDs, DVDs sont distribués fidèlement.



Talent et Technique

Données générales

- Vente de confiseries, snacks, produits frais, boissons et produits non alimentaires à l'aide de blocs confiseurs de spirales et de pousoirs
- Capacité : vraisemblablement le plus grand espace réfrigéré du marché actuel. De série jusqu'à 7 plateaux et 9 sélections par plateau
- Placement en station possible
- Blocs confiseurs et spirales en métal recouvert de poudre de peinture
- Zone de montage des systèmes de paiement identique
- Construction modulaire : entretien et recyclage particulièrement aisés

Technique

- Détection automatique des moteurs branchés et attribution automatique des numéros de sélection
- Sélections pouvant être élargies facilement par couplage des moteurs voisins
- Divisions de spirales discrètes à monter sans outil
- Groupes de froid à régulation électronique et haut rendement
- Interrupteur central de coupure de courant
- Tous les distributeurs de la SiLine® sont compatibles avec la télémétrie, les données peuvent être lues à partir des interfaces USB et MDB de la machine
- Entretien convivial grâce au système de tiroir pour le hardware et le logiciel
- Surveillance intelligente de la réfrigération et de l'électricité pour détection plus rapide d'erreur

- Alerte le gestionnaire en cas de problèmes détectés lors de l'ouverture de porte
- Innovation « Made by Sielaff » : technologie d'ascenseur la plus moderne pour un transport sans secousses des produits
- Charge de 25 kg par plateau possible, sans besoin de plateau renforcé

Technique (en option)

- Stockage à bonne température des produits frais dans la machine (versions LM et 2 T)
- Cellule photoélectrique de détection de chute des produits

Réfrigération

- Système de réfrigération hermétiquement fermé, facile d'entretien, avec un groupe froid à grand rendement et électroniquement programmable
- Agent frigorigère HFC-134a avec un GWP de 1430
- En option : agent frigorigère R 290 HC avec un PRG de 3
- Protection antisurchauffe
- Circuit de réfrigération optimisé grâce à l'isolation, de grands filtres au sol et une sortie d'air

Énergie

- Réfrigération et éclairage programmable à volonté
- Réduction de la consommation d'électricité le week-end ou la nuit grâce au mode Eco
- Ventilateur à faible consommation d'énergie
- Vitre isolante feuilletée de sécurité
- Éclairage LED à faible consommation de l'espace intérieur

Plateaux de spirales

- Principe FIFO
- Système d'ajustement simple et rapide des spirales « SiClip'n turn » en attente de brevet
- Hauteur des plateaux ajustable par petits pas
- Le montage de spirales d'1,5 de largeur permet d'augmenter substantiellement le nombre de sélections d'un plateau
- Pour connaître les dimensions maximales des produits (hauteur x largeur x profondeur) pouvant être distribués dans les spirales, voir l'illustration ci-contre

Blocs confiseurs à pousoirs (en option)

- Principe FIFO
 - Casiers de boissons spéciaux : pour une vente parfaite de bouteilles ou de canettes – bien connue de la série GF
 - Les bouteilles, canettes et emballages cartonnés sont proposés debout à la vente et non pas dans des spirales. Avantage : meilleure présentation des produits et plus grande capacité
 - Largeur du bloc confiseur pouvant être standard ou étroite pour plus de produits
- SiLine® Combi S**
Largeur 72 mm, hauteur 265 mm**
- SiLine® Combi M**
Largeur 78 mm, hauteur 285 mm
- Dans le cas de produits de forme carrée, leur profondeur doit être suffisante pour garantir un bon maintien dans le bloc confiseur.

Réceptacle

- Réceptacle rotatif antivandalisme et antimanipulations
- Verrouillage automatique motorisé



Le bloc confiseur est facilement démontable d'une seule main pour le remplissage et le nettoyage



La sélection de spirale peut être élargie à 1,5 produit, ce qui offre plus de sélections sur un plateau

** Pour des raisons techniques, la hauteur des produits dans la sélection 2 de chaque plateau de pousoirs ne doit pas dépasser 250 mm

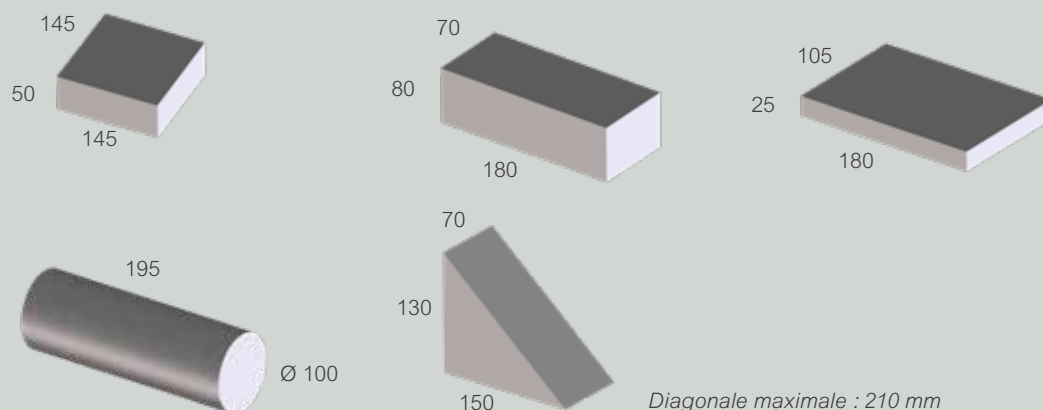
Écran tactile

- Afficheur tactile de 7" rétroéclairé avec diodes LED, à angle de vision stable et une qualité d'image très brillante de 800 x 480 pixels
- Affichage d'images de produits et d'informations
- PC-Technologie : très grande capacité de stockage de 200 MB pour des images, des clips vidéos etc., capacité pouvant être augmentée par une clé USB
- Slide-Show/Vidéo
- Entretien et nettoyage guidés par des images
- Illustration d'erreurs détaillée et fonction d'aide à la recherche d'erreurs
- Surface de communication idéale : fonction de panier produit, touche « offre menu », informations sur les produits et ingrédients

Vue d'ensemble des différentes configurations

SiLine® Snack et Combi	S	M
Ascenseur pour toutes les variantes et températures	X	X
Version LM « Produits frais » dans tout l'espace de vente	X	X
Version 2T « Produit frais » / Snack	X	X
Version mixte pour la configuration snacks et boissons	X	X
Configuration de spirales uniquement	X	X
Variante mélangée de blocs confiseurs à spirales et boissons	X	X
Configuration de boissons uniquement	X	–

Distribution par spirales : dimensions maximales des produits*



* Si les dimensions des produits à distribuer divergent légèrement des dimensions données ci-dessus, il faudra les tester pour garantir une distribution sans faille.

Design VA*



Design VA

Suivez la tendance : les nouveaux designs VA et RA

Selon les besoins, il est possible de sélectionner les packs design A et B en sus.

Le pack design A

comprend:

- le cache décoratif avec LED



Pack design A

Le pack design B

comprend:

- le cache décoratif avec LED
- le cache décoratif supérieur en VA
- le cache de socle en VA



Pack design B

Vue d'ensemble des distributeurs disponibles en design VA

SiLine® Snack et Combi S SiLine® Snack et Combi M	Cache décoratif inférieur	Cache décoratif supérieur	Bandes lumineuses décoratives LED
Design VA	VA	RA	NON
Design VA + pack design A	VA	RA	OUI
Design VA + pack design B	VA	VA	OUI

* VA = cache design inox, horizontal

Design RA*



Design RA

Construction modulaire : configuration personnalisée

Le design RA avec les surfaces peintes en couleur RAL peut, de plus, être complété par le pack design A.



Pack design A

Pack design A

comprend:

- le cache décoratif avec LED

Configuration personnalisée : parfaite sur chaque site

Configurez votre propre ligne SiLine®

Confiseurs et Mixtes : votre design peut être complété par différents packs design supplémentaires.

Vue d'ensemble des distributeurs disponibles en design RA

SiLine® Snack et Combi S SiLine® Snack et Combi M	Cache décoratif inférieur	Cache décoratif supérieur	Bandes lumineuses décoratives LED
Design RA	RA	RA	NON
Design RA + pack design A	RA	RA	OUI

* RA = cache design inférieur peint en RAL, horizontal

Exemples de configuration

SiLine® Snack et Combi S : exemples de configurations

Les configurations classiques sont basées sur 6 ou 7 plateaux. Les spirales gauche et droite sont disponibles dans plusieurs tailles. Les configurations de spirales peuvent se faire avec des spirales simples, des spirales et demies, doubles et triples. Les sélections doubles peuvent être équipées avec un moteur double ou deux spirales simples, une sélection triple sera équipée avec deux

moteurs simples. La combinaison de plateaux de spirales et de plateaux de poussoirs pour les boissons permet d'utiliser la capacité de la machine au maximum tout en offrant une optique très attrayante. À partir de la configuration de base, il est possible de planifier de multitudes d'autres configurations, soit en rajoutant des sélections ou des plateaux, soit en remplaçant

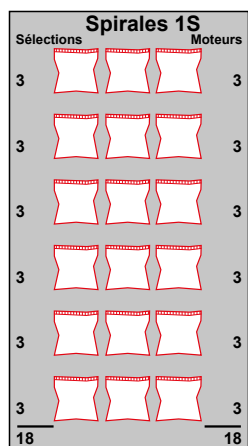
des plateaux de spirales par des plateaux de boissons.

Les exemples de configurations montrés ci-dessous ne sont que des propositions. Si la configuration que vous souhaitez avoir ne s'y trouve pas, veuillez prendre contact avec nous!

Nous vous aiderons à trouver la configuration la plus adaptée à votre site.

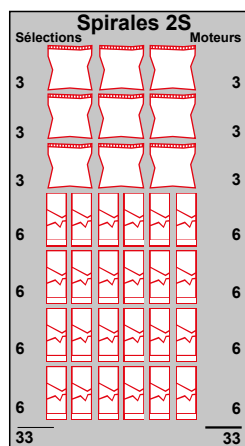
Spirales 1S – 6 plateaux

18 sélections doubles
18 moteurs doubles



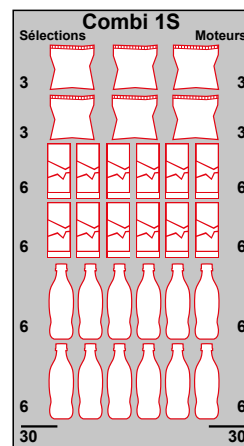
Spirales 2S – 7 plateaux

9 sélections doubles et
24 sélections simples
9 moteurs doubles et
24 moteurs simples



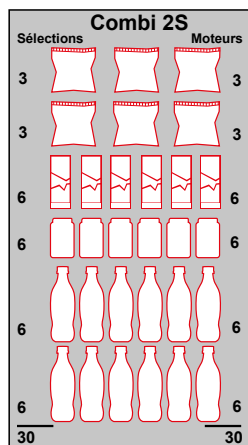
Combi 1S – 6 plateaux

2 plateaux avec 6 sélections doubles
2 plateaux avec 12 sélections simples
2 plateaux avec 12 sélections de poussoirs
6 moteurs doubles
12 moteurs simples dans la partie spirales ;
12 moteurs simples dans la partie poussoirs



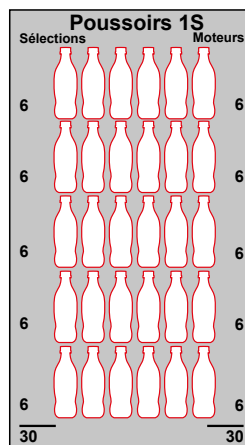
Combi 2S – 6 plateaux

2 plateaux avec 6 sélections doubles
1 plateau avec 6 sélections simples
3 plateaux avec 18 sélections de poussoirs
6 moteurs doubles et 6 moteurs simples de spirales ;
18 moteurs simples de poussoirs



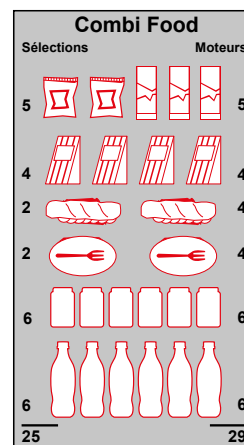
Poussoirs 1S – 5 plateaux

30 sélections de poussoirs
30 moteurs simples



Combi Food – 6 plateaux

1 plateau avec 2 sélections d'une largeur et demie et 3 sélections simples
1 plateau avec 4 sélections
2 plateaux avec 4 sélections triples ainsi que
2 plateaux avec 12 sélections de poussoirs
17 moteurs simples de spirales et
12 moteurs simples poussoirs



Exemples de configuration

SiLine® Snack et Combi M : exemples de configurations

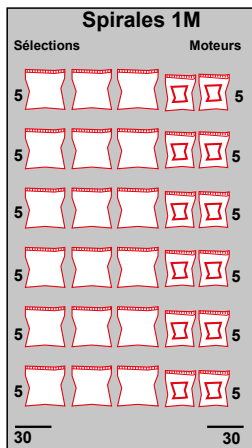
Les configurations classiques sont basées sur 6 ou 7 plateaux. Les spirales gauche et droite sont disponibles dans plusieurs tailles. Les configurations de spirales peuvent se faire avec des spirales simples, des spirales et demies, doubles et triples. Les sélections doubles peuvent être équipées avec un moteur double ou deux spirales simples, une sélection triple sera équipée avec deux

moteurs simples. La combinaison de plateaux de spirales et de plateaux de poussoirs pour les boissons permet d'utiliser la capacité de la machine au maximum tout en offrant une optique très attrayante. À partir de la configuration de base, il est possible de planifier de multitudes d'autres configurations, soit en rajoutant des sélections ou des plateaux, soit en remplaçant

des plateaux de spirales par des plateaux de boissons. Les exemples de configurations montrés ci-dessous ne sont que des propositions. Si la configuration que vous souhaitez avoir ne s'y trouve pas, veuillez prendre contact avec nous ! Nous vous aiderons à trouver la configuration la plus adaptée à votre site.

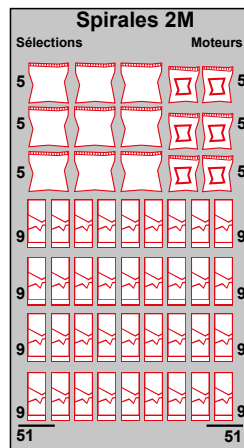
Spirales 1M – 6 plateaux

Par plateau
3 sélections doubles et
2 sélections d'une largeur et demie
18 moteurs doubles et 12 moteurs simples



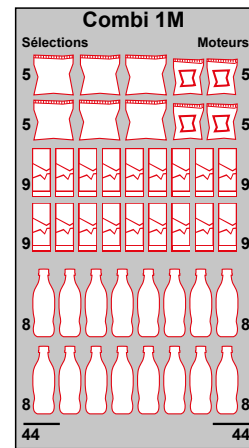
Spirales 2M – 7 plateaux

Par plateau
3 sélections doubles et deux sélections d'une largeur et demie ;
4 plateaux avec 9 sélections simples
9 moteurs doubles et 42 moteurs simples



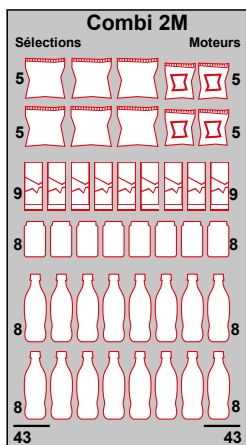
Combi 1M – 6 plateaux

2 plateaux avec 3 sélections doubles et 2 sélections d'une largeur et demie ;
2 plateaux avec 9 sélections simples
2 plateaux avec 16 sélections de poussoirs
6 moteurs doubles, 22 moteurs simples ainsi que 16 moteurs simples dans la partie poussoirs



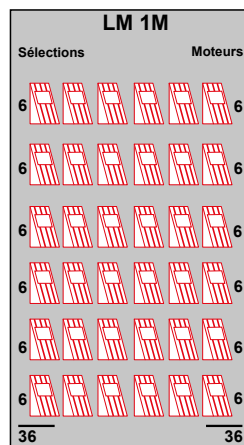
Combi 2M – 6 plateaux

2 plateaux avec 3 sélections doubles et 2 sélections d'une largeur et demie
1 plateau avec 9 sélections simples et
3 plateaux avec 24 sélections de poussoirs
6 moteurs doubles, 13 moteurs simples
24 moteurs de poussoirs



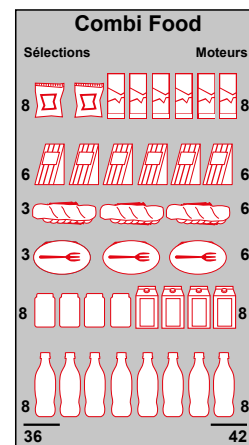
Spirales LM 1M – 6 plateaux

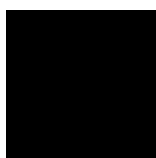
Par plateau
6 sélections d'une largeur et demie
36 moteurs simples



Combi Food – 6 plateaux

1 plateau avec 8 sélections, 2 sélections d'une largeur et demie et 6 sélections simples
1 plateau avec 6 sélections simples,
2 plateaux avec sélections triples et
2 plateaux avec 16 sélections de poussoirs
26 moteurs simples dans la partie spirales et 16 moteurs simples dans la partie poussoirs





Caisse et porte disponibles en blanc (RAL 9010), aluminium blanc (RAL 9006) et noir (RAL 9005)

* 1.844 mm em Design VA avec le pack design B

** Il peut y avoir des écarts au niveau des dimensions de la caisse, écarts dus aux pièces de montage et accessoires



SiLine® Snack et Combi S, Design VA

Dimensions

- 1.830* x 780 x 895 mm (hauteur x largeur x profondeur)**

Poids Snack

- Env. 300 kg (sans produits, dépendant de la configuration)

Raccordement électrique

- 220 – 230 V/50 Hz/ 10 A minimum

Puissance absorbée

- 400 W (varie selon la réfrigération)

Étiquetage énergétique

- selon règlement (EU) 2019/2018, DIN EN 50597:2018
Réfrigérant HFKW-134a
Classe d'efficacité énergétique D



- Réfrigérant hydrocarbure R-290 Classe d'efficacité énergétique D



Efficacité énergétique tous types de machines dans www.sielaff.de/fr/produits/etiquetage-de-la-consommation-denergie



Caisse et porte disponibles en blanc (RAL 9010), aluminium blanc (RAL 9006) et noir (RAL 9005)

* 1.844 mm em Design VA avec le pack design B

** Il peut y avoir des écarts au niveau des dimensions de la caisse, écarts dus aux pièces de montage et accessoires



SiLine® Snack et Combi M, Design VA

Dimensions

- 1.830* x 990 x 895 mm (hauteur x largeur x profondeur)**

Poids Snack

- Env. 340 kg (sans produits, dépendant de la configuration)

Raccordement électrique

- 220 – 230 V/50 Hz/ 10 A minimum

Puissance absorbée

- 400 W (varie selon la réfrigération)

Étiquetage énergétique

- selon règlement (EU) 2019/2018, DIN EN 50597:2018

Réfrigérant HFKW-134a
Classe d'efficacité énergétique D



Réfrigérant hydrocarbure R-290
Classe d'efficacité énergétique D



Efficacité énergétique tous types de machines dans www.sielaff.de/fr/produits/etiquetage-de-la-consommation-denergie



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Allemagne

Téléphone: +49 9825 18-0
Téléfax: +49 9825 18-311155
info@sielaff.de
www.sielaff.com

Sielaff France
ZA Les Portes de la Forêt
24 Allée du Clos des Charmes
77090 Collégien
France

Téléphone: +33 1.61.44.03.03
Téléfax: +33 1.60.06.79.97
commercial@sielaff.fr
www.sielaff.com

■ MADE
■ IN
■ GERMANY