



NOWOCZESNY DESIGN | WSPARCIE ONLINE | ŁATWA OBSŁUGA

DYSPENSERY PUREMIX CONNECT 3+1



**GWARANCJA WYSOKIEJ JAKOŚCI
I INNOWACYJNEJ TECHNOLOGII**

DYSPENSERY PUREMIX CONNECT

TRZY ODSŁONY DYSPENSERA

- ➔ **NOWOCZESNY DESIGN**
wiele wzorów okładziny korpusu - **NOWOŚĆ!** - drewniane dębowe lamele
- ➔ **USŁUGA ALL INCLUSIVE**
wsparcie online oraz w postaci filmów instruktażowych, zdalne wsparcie diagnostyczne i serwisowe, monitorowanie pracy urządzenia, zapewnienie punktualnych dostaw, zdalne zamówienia i raporty
- ➔ **INTUICYJNA OBSŁUGA**
przyjazny interfejs, dowolne ustawienia wielkości porcji
- ➔ **DOTYKOWY EKRA**
wygodne i sprawne użytkowanie, czytelne ikony, komunikaty w 25 językach, większa higiena użytkowania
- ➔ **ERGONOMICZNA OBSŁUGA**
łatwy i szybki załadunek produktów
- ➔ **EKOLOGICZNE ROZWIĄZANIE**
zużycie do 15 razy mniej plastiku
- ➔ **WYDAJNOŚĆ**
napęlenie jednej szklanki 160ml zajmuje zaledwie 6 sekund
- ➔ **ZRÓŻNICOWANY WYBÓR**
załadunek trzech opakowań z produktami PURENA oraz zimna woda niegazowana

STANDARD 3+1



- ➔ załadunek trzech saszetek 2,5 kg pozwala na przygotowanie aż do **400 porcji** gotowych napojów lub soków
- ➔ czytelny 7" ekran dotykowy
- ➔ kompaktowy wymiar i efektowny design doskonale wpisujący się w charakter różnych przestrzeni i aranżacji
- ➔ trzy różne produkty + chłodzona woda niegazowana dostępna w urządzeniu

Saszetki 2,5 kg



VARIO 3+1

- ➔ znacznie większa wydajność: po załadunku trzech opakowań Bag In Box 6 kg pozwala na przygotowanie aż do **800 porcji** gotowych napojów lub soków
- ➔ czytelny 10" ekran dotykowy
- ➔ kompatybilność z saszetkami 2,5 kg i 6 kg Bag In Box co pozwala na wybór dowolnego trybu pracy w jednym urządzeniu VARIO (z zachowaniem różnych konektorów) w zależności od potrzeb
- ➔ załadunek trzech saszetek 2,5 kg pozwala na przygotowanie aż **400 porcji** gotowych napojów lub soków

**Boxy BAG IN BOX 6 kg
opcjonalnie saszetki 2,5 kg**



VARIO TOWER 3+1

Dla tych, którzy cenią **nowoczesny design**, polecamy również wersję podblatową **Vario Tower**.

- ➔ atrakcyjny wygląd
- ➔ oszczędność przestrzeni na blacie
- ➔ regulacja wysokości nalewaka do szklanki, karafki lub dzbanka
- ➔ możliwość wkomponowania w zabudowę meblową

**Boxy BAG IN BOX 6 kg
opcjonalnie saszetki 2,5 kg**



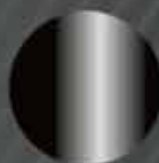
WZORY DOSTĘPNYCH OKŁADZIN KORPUSU



fornir egzotyczny
połysk



fornir dąb
matowy



czarny
połysk



dębowe
lamelle

**ZADZWOŃ I ZAMÓW URZĄDZENIE
INSTALACJA, TEST I PAKIET SOKÓW - GRATIS!**



ZALETY SPRZĘTÓW PURENA

ERGONOMIA

kompaktowe wymiary pasujące do każdego wnętrza



BISTRO



STOŁÓWKA



HOTEL

ESTETYKA

- **nowoczesny design** - możliwość dopasowania wykończenia urządzenia do dowolnej aranżacji
- **innovacyjny interfejs** - panel dotykowy zapewnia zarówno estetykę jak i większą higienę



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

- czytelne ikony i opisy produktu dla klienta w 25 językach do wyboru
- łatwa wymiana produktów
- dowolne ustawienia wielkości porcji dla obsługi bufetowej



◀◀
**JAK TO DZIAŁA?
ZESKANUJ KOD!**

FUNKCJA ZDALNA CONNECT



Automatyczne raporty na mail zużycia porcji, diagnostyki urządzenia, raport serwisowy



Intuicyjne menu, instrukcje obsługi urządzenia i operacji w formie filmów instruktażowych na ekranie



Zdalne opcje dostępu do wszelkich ustawień i trybu pracy urządzenia: błyskawiczna reakcja serwisowa w czasie rzeczywistym

BELFOOD Sp. z o.o.



ul. Mielęckiego 10/3
40-013 KATOWICE

+48 34 314 20 78
  

biuro@belfood.pl
www.purena.pl