



DELEGACIÓN CASTILLA Y LEÓN

Pol. Ind. Los Talleres de Zaratán, C/ Ebanistería nº 1, letra B
Zaratán - Valladolid
Tfnos: 983 347 100 - 902 444 001
castillaleon@olevending.es



DELEGACIÓN CENTRAL ASTURIAS

Pol. Ind. Naón Ctra. de la Estación, Naón Nave 6 - **Vieja - Siero**
Tfnos: 985 264 644 - 902 444 001
olevending@olevending.es



DELEGACIÓN CANTABRIA

Avda. de la Cerrada, 37 Nave 14 A - **Maliño - Santander**
Tfnos: 942 321 666 - 902 444 001
cantabria@olevending.es



DELEGACIÓN BARCELONA

C/Potosí, 2 ático 3- La maquinista **Barcelona**
Tfnos: 935 019 858 - 902 444 001
barcelona@olevending.es



DELEGACIÓN GALICIA

Parque empresarial Guitiriz, Parcela 11 **Guitiriz - Lugo**
Tfnos: 982 200 593 - 902 444 001
lugo@olevending.es



DELEGACIÓN MADRID

Avda. San Pablo, 26 **Coslada - Madrid**
Tfnos: 916 696 130 - 902 444 001
madrid@olevending.es



DELEGACIÓN TENERIFE

C/Uruguay, 6 **Las Chafiras - Santa Cruz de Tenerife**
Tfnos: 922 703 779 - 902 444 001
tenerife@olevending.es



DELEGACIÓN BALEARES

C/ Cala Bona, 13 Polígono Son Fuster **Palma de Mallorca**
Tfnos: 871 903 136 - 902 444 001
balears@olevending.es



DELEGACIÓN JAÉN

Pol. Ind. La Victoria Nave 23 **Andújar - Jaén**
Tfnos: 953 500 078 - 902 444 001
jaen.oficina@olevending.es



DELEGACIÓN ALICANTE

Polígono Industrial Torrellano, C/Juan Herrera, 5 **Elche - Alicante**
Tfnos: 966 631 826 - 902 444 001
alicante@olevending.es



DELEGACIÓN VALENCIA

C/Senda de les Deu, 36 **Rafelbuñol - Valencia**
Tfnos: 961 509 388 - 902 444 001
valencia@olevending.es



TENERIFE



OLE In One



Espacio mínimo para una máxima oferta de productos

Ole In One es un distribuidor automático de bebidas calientes con capacidad de 300 vasos, y con un estilo inconfundible. Combinada con el Mini Snack se convierte en una máquina expendedora Combi Hot & Snack ideal para pequeñas y medianas localizaciones.

Tiene un diseño elegante con marcos de puertas en aluminio anodizado. Es una máquina expendedora automática de espirales refrigerado 8 ° C para la venta de snacks, latas y botellas disponible en la versión slave.

Con un tamaño compacto y cuatro bandejas con alta capacidad, esta máquina expendedora puede ofrecer una solución completa también para emplazamientos pequeños.

El mejor servicio de restauración automática para su empresa o negocio

¡LE REGALAMOS LOS PRIMEROS 10.000 SERVICIOS DE BEBIDAS CALIENTES!

CUOTA DE RENTING 220 € + impuestos SEGURO A TODO RIESGO INCLUIDO

¿Echamos cuentas?

X 10.000 servicios de regalo 0,60 € PVP recomendado

Regalo por valor de 6.000 €

Con 370 consumiciones/mes la Ole In One no tiene coste, se autofinancia

INTERFAZ DE USUARIO

Gran flexibilidad con 2 interfaces de usuario intuitivos a elegir entre:

Easy: Botonera directa con 20 amplios pulsadores.

Smart: panel de selección con tecnología SAW (surface acoustic wave), con 20 amplios pulsadores retroiluminados.

- Teclado alfanumérico incluido para trabajar en master/slave con distribuidor automático de espirales refrigerado.

- Dosificación de azúcar personalizable.

- Señal acústica de final de selección.

- Display alfanumérico LCD de 32 dígitos.

- Puerta del vano de erogación de caída ralentizada

- Gran compartimento de dispensación "push" para productos grandes

Módulo bebidas calientes

ESPECIFICACIONES

- **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED**
230 Vac- 50 Hz (Conformidad CE)
120-230 Vac - 60 Hz (Conformidad IEC/CB)
- **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED**
Todos los componentes son alimentados a 24 V dc, a excepción de la resistencia de la caldera, la bomba y la aspiración de vapor que se alimentan con la tensión de red
- **POTENCIA DE ABSORCIÓN**
1.80 Kw versión espresso mono caldera
2.25 Kw versión soluble
- **ALIMENTACIÓN HÍDRICA**
Raccord = 3/4"
Presión de agua = 0.5 - 6.5 bar

CARACTERÍSTICAS

- Cerradura con código programable
- Batidores extraíbles para facilitar las tareas de mantenimiento
- Serpentin del té de serie en todas las versiones
- Dispensador de vasos de diámetro adaptable (de Ø/ 70 a 74 mm) y paletero regulable de 90 a 105mm
- Bandeja de recogida de residuos del café: 300 pastillas
- Fuente de alimentación con conmutación que garantiza la estabilidad total de la dosis del producto soluble y protección completa de seguridad eléctrica
- Electrónica multiprotocolo de serie
- Compatible con telemetría

AUTONOMÍA DE PRODUCTO

	Espresso	Soluble
• Café en grano	1.86 Kg	-
• Café soluble	0.45 kg	1.00 Kg
• Leche	1.40 kg d*	1.20 Kg
• Chocolate	3.00 kg d*	2.50 Kg
• Té al limón	2.00 kg	3.30 Kg
• Té natural	1.00 kg	2.00 Kg
• Caldo	1.25 kg	3.00 Kg
• Azúcar	1.70 kg	3.40 Kg
• Paletinas	300 pz	300 pz
• Vasos	300 pz	300 pz

KIT ACCESORIOS

- Mueble con accesorios
- Kit extensión posterior, compartimento cerrado con llave para poder alojar el bidón y filtro de agua, para utilizar en la versión sin mueble
- Sistema de regulación automática de la molienda del café en grano que garantiza, al variar la humedad y la temperatura, una constante calidad del producto erogado en el tiempo

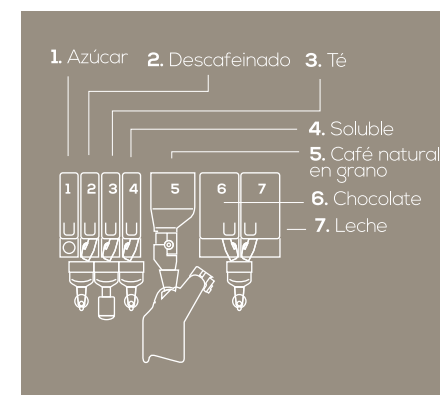
SISTEMA DE PAGO

- Compatible con todos los sistemas de pago disponibles en el mercado
- El distribuidor automático con sistema de espirales, refrigerado para la venta de snacks, latas y botellas, puede trabajar en master/slave con un único sistema de pago, incrementando así las oportunidades de venta

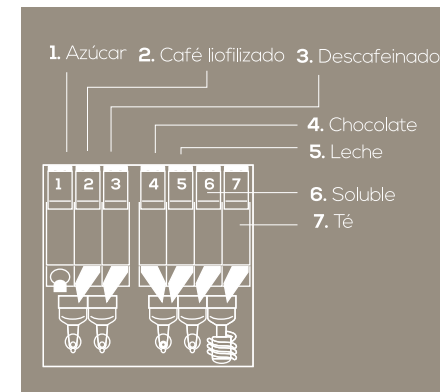
MEDIO AMBIENTE

- Lexan retroiluminado con LED para reducir el consumo energético y mayor durabilidad que el neón
- Compatible con vasos de cartón y paletinas de madera
- Opcional: sensor de presencia de vaso para reducir el consumo eléctrico cuando la máquina está en stand by
- Modo Ahorro Energía para reducir el consumo eléctrico cuando la máquina está en stand by
- Conforme a la normativa ROHS y RAEE

OLE In One ESPRESSO



OLE In One SOLUBLE



VERSIONES OLE In One	ESPRESSO IES-6 MONO CALDERA	SOLUBLE
CAFÉ NATURAL EN GRANO	1	-
CONTENEDORES DE PRODUCTO (AZÚCAR INCLUIDO)	6	7
DIMENSIONES	H 800 mm X L 680 mm X P 625 mm Peso 85 Kg	
MUEBLE	H 830 mm X L 680 mm X P 590 mm	

TECNOLOGÍAS:



ILUMINACIÓN LED DE BAJO CONSUMO



GRUPO DE CAFÉ PATENTADO

Módulo snacks y bebidas frías

ESPECIFICACIONES

- **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE RED**
230 Vac- 50 Hz (Conformidad CE)
- **POTENCIA DE ABSORCIÓN**
0.3 Kw
- **TEMPERATURA INTERNA**
Versión combi hasta +8°C con temperatura ambiente=32°C y 65% de humedad
- **UNIDAD REFRIGERANTE**
1/2 HP con control automático de descongelación
- **GAS REFRIGERANTE**
R134 A

CARACTERÍSTICAS

- Cerradura con código programable
- Batidores extraíbles para facilitar las tareas de mantenimiento
- Serpentin del té de serie en todas las versiones
- Dispensador de vasos de diámetro adaptable (de Ø/ 70 a 74 mm) y paletero regulable de 90 a 105mm
- Bandeja de recogida de residuos del café: 300 pastillas

MEDIO AMBIENTE

- Grupo de frío clase A+
- Iluminación de vitrina con LED
- Modo Ahorro Energía: con posibilidad de programar el apagado de LEDs en cierto horario
- Conforme a la normativa ROHS y RAEE

AUTONOMÍA DE PRODUCTO

	Espresso	Soluble
• Café en grano	1.86 Kg	-
• Café soluble	0.45 kg	1.00 Kg
• Leche	1.40 kg d*	1.20 Kg
• Chocolate	3.00 kg d*	2.50 Kg
• Té al limón	2.00 kg	3.30 Kg
• Té natural	1.00 kg	2.00 Kg
• Caldo	1.25 kg	3.00 Kg
• Azúcar	1.70 kg	3.40 Kg
• Paletinas	300 pz	300 pz
• Vasos	300 pz	300 pz

- Fuente de alimentación con conmutación que garantiza la estabilidad total de la dosis del producto soluble y protección completa de seguridad eléctrica
- Electrónica multiprotocolo de serie
- Compatible con telemetría

OLE In One

DIAMETRO MM PASO MM PROD. SANDWICHES BOCADILLOS BOTELLAS LATAS
 ESPIRAL SIMPLE ESPIRAL SIMPLE CON SOPORTE DE PRODUCTO ESPIRAL SIMPLE CON GUIA
 ESPIRAL CON SOPORTE DE PRODUCTO Y GUIA PARA BOTELLAS DOBLE ESPIRAL IZQUIERDA / DERECHA CON MOTOR DOBLE
 Ø 68 / 77 6 6 6 6 6 6 6 6 = 048
 Ø 69 / 60-35 7 13 13 13 13 7 = 066
 Ø 68 / 45-35-30-22 10 10 13 13 16 16 21 21 = 120
 Ø 68 / 77 6 6 6 6 6 6 6 6 = 048

VERSIONES OLE In One	4-30 SL Ole In One
SELECCIONES/ CAPACIDAD	30/282
BANDEJAS/ESPIRALES	4/8
DIMENSIONES	H 1050 mm X L 680 mm X P 820 mm Peso 150 Kg

TECNOLOGÍAS:



ILUMINACIÓN LED DE BAJO CONSUMO



GRUPO DE CAFÉ PATENTADO