



Azkoyen instala 50 máquinas de vending en los trenes austriacos de la compañía Westbahn

13-12-2017

Grupo Azkoyen, en convenio con el fabricante de trenes suizo Stadler, y Westbahn, la empresa de transporte ferroviario de pasajeros entre Viena y Salzburgo, ha completado ya 17 instalaciones, con un total de 50 máquinas vending, tanto de bebidas como de *snacks*, en sus nuevos trenes.

Las últimas instalaciones han incorporado el modelo 'Mistral+ H85' que se caracteriza por ser una máquina expendedora de *snacks* y bebidas frías, muy robusta y flexible que la hace capaz de adaptarse a todo tipo de productos y ubicaciones. Cada detalle de esta gama ha sido desarrollado para optimizar su ergonomía, facilidad de uso, fiabilidad y seguridad. Todo con único fin, mejorar la rentabilidad de las operaciones.

Características de la 'Mistral+ H85'

Todos los modelos 'Mistral+' incrementan las ventas por impulso gracias a un diseño muy impactante para atraer al consumidor y a una magnífica visibilidad de producto para aumentar las ventas. Sus características principales de diseño son:

- Iluminación LED optimizada para mejorar la visibilidad.
- Tabiques transparentes que mejoran la presentación.
- Sistema de descarga alternativa para evitar canales vacíos.

Con su sistema modular es posible adaptar una batería al volumen de demanda de los consumidores. Se pueden combinar hasta tres módulos expendedores conectados a un módulo de pago o a un equipo compatible de bebidas calientes Azkoyen.

Toda la oferta cabe en el modelo 'Mistral+ H85'

El interior de estas máquinas de vending se ha diseñado para expender todo tipo de productos, de pequeño y gran volumen, con

necesidad de frío o no, frágiles y delicados. La 'Mistral+ H85' tiene:

- Máxima capacidad de producto.
- Cinco bandejas configurables y una bandeja regulable en paso.
- Extracción de grandes formatos mediante dos motores simultáneos.
- Capacidad para botellas de 600 y 750 cc.
- Amplio cajón de recogida.
- Ascensor de recogida de producto opcional.

Seguridad alimentaria garantizada

Preparada para cumplir las más estrictas normativas sanitarias, ofrece un sencillo sistema de control de temperatura y caducidades, que permite bloquear la venta de productos en posible mal estado.

- Refrigeración hasta 3°C.
- Sistema de control de temperatura sanitaria por bandeja.
- Asignación de fechas de caducidad por selección.
- Sistema de control de venta a menores.

Además, los equipos 'Mistral+' han sido diseñados para ser eficientes y respetuosos con el medio ambiente. La iluminación led, el cierre automático de la zona de recogida y una mejora del aislamiento han conducido a la obtención del nivel A+ de eficiencia energética. Además están fabricados con materiales totalmente compatibles con la normativa europea RoHS, lo cual facilita el reciclaje.

Durante el año que viene, 2018, y el próximo, 2019, se continuará con el plan de renovación de trenes Westbahn y la incorporación en ellos de máquinas Azkoyen.

www.azkoyenvending.es