



FAS  
**HOT  
BEVERAGE**

BEAUTIFUL  
ITALIAN  
TECHNOLOGY  
BY  
LYDIA

# Fas **Hot Beverage**

SMART-Automaten für Espresso und Instant-Heißgetränke mit modernem Design im Einklang mit dem gesamten Vending Fas-Sortiment. Intuitive Touchscreen-Benutzeroberflächen, die für jede Art von Ort und Bedarf geeignet sind, um einen Kaffee zu genießen, der so gut ist wie in der Bar.

1700 mm



530 mm

## Fas **MIA**

Automatischer Heißgetränkespender mit einer maximalen Kapazität von 500 Bechern, 6 Behältern für lösliche Produkte, einer einzigen Kaffeeglocke, 13,3-Zoll-Touch-Oberfläche und lokaler oder Fernprogrammierung mit Fas Cloud+.

1830 mm



650 mm

## Fas LYDIA

Automatischer Heißgetränkespender mit einer maximalen Kapazität von 500 Bechern, 7 Behältern für lösliche Produkte, einer einzigen oder doppelten Kaffeeglocke, 13,3-Zoll-Touch-Oberfläche und lokaler oder Fernprogrammierung mit Fas Cloud+. Erhältlich in zwei Farben, grau oder graphit.

1830 mm



650 mm

## Fas VICTORIA

Heißgetränkeautomat mit einer maximalen Kapazität von 780 Bechern, 7 Behältern für lösliche Produkte, einfacher oder doppelter Kaffeeglocke, mit attraktivem graphitfarbenem Design, 21,5 Touch-Bedienoberfläche und lokaler oder ferngesteuerter Symbol-Programmierung.

# Konnektivität



## Touch Technology

Mit der Möglichkeit von Diashows und personalisierten Medien

Die gesamte hot beverage Fas-Linie ist mit Touchscreen-Technologie ausgestattet, die eine einfache und intuitive Bedienung der Maschinen sowohl für den Endbenutzer als auch für den Techniker ermöglicht, was durch das ikonographische Menü während der Programmierung erleichtert wird. Die gesamte Hot Beverage Fas-Linie kann sich über WLAN oder einen Internet-Dongle mit dem Netzwerk verbinden.



### Breiter Betrachtungswinkel

Die verwendete Technologie ermöglicht einen breiten Betrachtungswinkel auch bei Sonnenlicht.



### Anpassbare Diashows

Möglichkeit der Anzeige von Diashows oder Werbevideos sowohl auf dem Stand-by-Bildschirm als auch während der Ausgabe.



### Programmierung durch Symbole

Die Programmierung durch Symbole vereinfacht die Bedienung der Maschine und macht alles extrem intuitiv.



## Variable Rezepte

Die Personalisierung eines Rezepts war noch nie so einfach. Im Programmiermodus ist es dank der Touch-Technologie möglich, jedes einzelne Rezept individuell anzupassen, indem die verschiedenen Zutaten, aus denen es besteht, erhöht oder verringert werden. Es ist auch möglich, völlig neue Rezepte nach Ihren Bedürfnissen zu erstellen.



## Fas Cloud+

Die Plattform für die komplette Verwaltung Ihrer Vertriebshändler

Die Fas-Automaten können dank ihrer fortschrittlichen Technologie einfach an die Fas Cloud+ angeschlossen werden. Diese Verbindung ermöglicht eine vollständige Fernverwaltung der Automaten mit einer erheblichen Reduzierung der Betriebskosten.

### Wichtigste Merkmale:

- Gruppenverwaltung von Maschinen
- Benachrichtigungen über Alarme oder Fehlfunktionen
- Fehler-Reset
- Aktualisieren der Preise und Werbeaktionen
- Fernausgabe
- Software- und Firmware-Aktualisierungen
- Cashflow-Steuerung
- Bearbeiten von Rezepten
- Geolokalisierung
- Remote-Neustart der Maschine



## Digitale Zahlungssysteme



Satispay



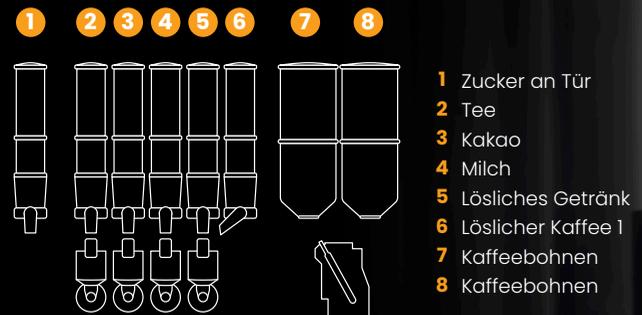
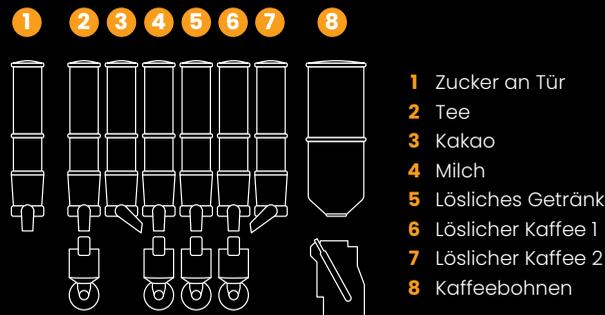
PayPal

Dank der Partnerschaften mit Satispay und PayPal integrieren Fas-Automaten standardmäßig 2 digitale Zahlungssysteme in ihre Software, ohne dass zusätzliche Hardware im Automaten installiert werden muss.

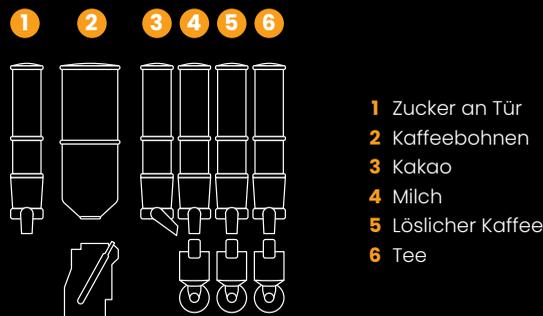
# Standardkonfigurationen

## VICTORIA e LYDIA

Zwei Konfigurationen verfügbar: Einzelne Glocke oder doppelte Glocke.



## MIA



## Doppelte Kaffee-glocke

doppelter Behälter,  
doppelte Wahl

Die Möglichkeit, 2 Behälter und 2 verschiedene Dosierer für die Kaffeebohnen zu verwenden, ermöglicht dem Endverbraucher die Wahl zwischen 2 verschiedenen Mischungen.

## Modulare Behälter

Bis zu **7 Behälter** für beliebig viele lösliche Präparate

Die Behälter der löslichen Produkte haben ein großes Füllvermögen und sind modular aufgebaut, sodass sie je nach Kundenanforderung und Standort konfiguriert werden können.



## Selbstansaugende Mixer

individuelle Absaugung für ein optimales Produkt.

Im Vergleich zu herkömmlichen zentralisierten Absaugmethoden verfügt jeder Mixer über eine individuelle Absaugung, dank eines Sauggebläses, das gleichzeitig mit der Zubereitung des Getränks arbeitet und den Dampf aus den Behältern mit löslichen Produkten abführt.



## Variabler Mahlgrad

Ein immer perfekter Kaffee

Kaffeemühle, EBG-Kaffeegruppe und Software arbeiten zusammen, um immer perfekten Kaffee zu gewährleisten. Wenn der ausgegebene Kaffeefluss (cc/sec) vom eingestellten Bereich abweicht, öffnet oder schließt die Software die Klingen des Mahlwerks, sodass das System den normalen Zerfall der Kaffeebohnen selbstständig kompensieren kann. (Serienmäßig bei doppelter Kaffeeglocke).

Linie **Hot beverage**



## Bechererkennung

Ein Blick auf Nachhaltigkeit

Durch die Installation eines zusätzlichen Kits kann die gesamte Hot Beverage Fas-Linie das Vorhandensein eines eigenen Bechers oder einer Tasse erkennen und somit die Freigabe des Einwegbechers ausschließen.



## Abgabe bei mehreren Temperaturen

Unterschiedliche Temperatur für jedes Rezept.

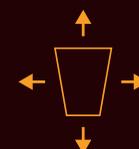


◀ Espresso



◀ Istant

Fas-Automaten sind mit einem einzigen Kessel ausgestattet, der auf die optimale Temperatur für espressokaffee eingestellt ist. Durch die Verwendung des Mischmagnetventils ist es möglich, die Wassertemperatur zu modulieren und jedes lösliche Getränk mit der idealen Temperatur zu servieren.



## Becher- und Rührstäbchenspender

### Becher- und Rührstäbchenspender

bis zu **550 Rührstäbchen**

Rührstäbchenspender einstellbar  
nach Länge und Dicke.

### Becherspender

bis zu **780 Becher\***

Hohe Becherkapazität, die eine lange ununterbrochene Verwendung vor dem Nachfüllen gewährleistet. Möglichkeit, den Becherspender an den Durchmesser anzupassen (69-74 mm).

\*Die Größe wird auf der Grundlage des abgesenkten 165-cm<sup>3</sup>-Standards berechnet.

# Fas Hot Beverage



## Technische Spezifikationen

Höhe (mm)	1700
Breite (mm)	530
Tiefe (mm)	580
Platzbedarf offene Tür (mm)	980
Gewicht (kg)	110
Anzahl an Behältern	6
Becherkapazität	500*
Rührstäbchenkapazität	350

## Mia

## Aussehen

Standard-Farben	Grau eloxiert und schwarz
Schnittstelle	Tablet 13.3"

## Verbrauch

Stromversorgung (v/hz)	230/50
Nennleistung (W)	1560
Wasserleitungsanschluss (Mpa)	0,1/0,8
EVA-EMP-Verbrauch (Wh/h)	68

## Ausstattungen

Protokoll	MDB, Executive, BDV
Doppelte Kaffeeglocke	No
Kit netzunabhängige Wasserversorgung	Optional
Fas Cloud +	Serienmäßig
Energiesparfunktion	Serienmäßig
Einbruchhemmende Stange	No
Fotozelle für das Vorhandensein von Bechern	Optional



## Lydia



## Victoria

1830

1830

650

650

690

690

1310

1320

150

170

8

8

500\*

780\*

550

550

Graphitgrau und schwarz

Graphitgrau und schwarz

Tablet 13.3"

Monitor touch 21,5" IPS

230/50

230/50

1560

1560

0,1/0,8

0,1/0,8

87

98

MDB, Executive, BDV

MDB, Executive, BDV

Optional

Optional

Optional

Optional

Serienmäßig

Serienmäßig

Serienmäßig

Serienmäßig

No

Serienmäßig

Optional

Optional



**FAS international S.r.l.**

Via lago di vico, 60  
36015 Schio (vi) italy

**T** +39 0445 502011

**E** info@fas.it



[WWW.FAS.IT](http://WWW.FAS.IT)