



# ANEDA NOTICIAS

SUPLEMENTO Nº 3 DICIEMBRE 2011.

## LEGISLACIÓN

### SUMARIO

➤ **Nueva regulación alimentaria de la Unión Europea sobre información al consumidor**

➤ **Artículo de Rafael Martín, abogado asesor de ANEDA, sobre el nuevo Reglamento Europeo**



Entraría en vigor en diciembre de 2014

## La nueva regulación alimentaria de la UE obliga a informar sobre los ingredientes de los productos vendidos en máquinas

El 22 de noviembre, la Unión Europea publicó el Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor, que se aplicará en todo el territorio de la UE desde el 13 de diciembre del 2014 "excepto el etiquetado nutricional obligatorio, que será aplicable cinco años después de su entrada en vigor". No obstante, España podría adelantar la aplicación de esta norma si el ordenamiento nacional lo recoge y adapta la actual normativa antes de aquella fecha.

Esta norma europea afecta a los proveedores y operadores del vending alimentario, ya que son garantes del estricto cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria de los productos envasados que comercializan.

El vending de bebidas calientes (café, chocolate, infusiones...), al no entregar productos envasados, sino que la propia máquina elabora el producto final, mezclando varios componentes alimentarios, no tiene obligación legal de informar sobre la lista de ingredientes, cantidad neta, país de origen, información nutricional, etc. Eso sí, cuando entre en vigor este

Reglamento se deberá informar obligatoriamente en las máquinas de la existencia de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II y que cause alergias e intolerancias (fundamentalmente leche y derivados de los cereales que contengan gluten).

### Proveedores y operadores son garantes de la legalidad en materia alimentaria de los productos que venden

A pesar de no estar obligadas legalmente, la autoexigencia de responsabilidad y la exigencia de calidad en materia de seguridad alimentaria de proveedores y operadores recomienda facilitar la mayor información posible.

Por ello, ANEDA aconseja a proveedores y operadores adelantarse al Reglamento ofreciendo ya en sus

máquinas la información imprescindible sobre los ingredientes de las bebidas calientes, en especial los que puedan producir alergias o intolerancias. ¿Cómo? Colocando una referencia (por ejemplo, una pegatina) con los datos básicos como una lista de ingredientes, y/o con remisión a la página web del proveedor, que informaría con detalle al consumidor sensibles a alergia y cualquier otra información de interés (nutricional, cantidad de producto, origen...).

# LA NUEVA REGULACIÓN EUROPEA SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y EL VENDING DE BEBIDAS CALIENTES

El pasado día 22 de noviembre se publicó el Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor. Esta norma será aplicable en todo el territorio de la Unión Europea a partir del 13 de diciembre del 2014 "excepto el etiquetado nutricional obligatorio, que será aplicable cinco años después de su entrada en vigor"; si bien podría adelantarse su aplicación en España si nuestro ordenamiento nacional lo recoge y adapta la actual normativa antes de aquella fecha.

El texto consolida y actualiza dos campos de la legislación en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios, regulado por la directiva 2000/13/CE, y el del etiquetado nutricional, objetivo de la directiva 90/496/CEE.

El propósito del Reglamento es perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa.

## PRINCIPALES NOVEDADES

◆ **Información nutricional obligatoria.** Se introduce un etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados. Los elementos a declarar de forma obligatoria son: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal; todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml" lo que permite la comparación entre productos, permitiendo además la decoración "por porción" de forma adicional y con carácter voluntario.



**Rafael Martín**  
**ABOGADO ASESOR**  
**DE ANEDA**

En relación con los ácidos grasos trans, la Comisión Europea preparará un informe, en el plazo de 3 años, que podrá acompañarse de una propuesta legislativa.

La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales.

La nueva regulación permite, de manera adicional, indicar el valor energético y las cantidades de los nutrientes utilizando otras formas de expresión (pictogramas o símbolos,

como el sistema de semáforos), siempre y cuando cumplan con ciertos criterios, por ejemplo, que sean comprensibles para los consumidores y que no se creen obstáculos a la libre circulación de mercancías. En el plazo de 6 años la Comisión deberá presentar un informe sobre la conveniencia de una mayor armonización.

### ◆ **Alimentos exentos del etiquetado nutricional.**

Las bebidas alcohólicas que contengan más del 1,2% en volumen de alcohol de momento estarán exentas de la obligación de contemplar la información nutricional y la lista de ingredientes. La Comisión deberá presentar un informe en el plazo de tres años desde la entrada en vigor de la nueva regulación sobre si las bebidas alcohólicas deberán dejar de estar exentas en el futuro, en particular en lo que se refiere a la obligación de indicar el valor energético.

Los alimentos no envasados también estarán exentos de etiquetado nutricional, a menos que los Estados miembros decidan lo contrario en el ámbito nacional.

◆ **Etiquetas más legibles.** Otro de los aspectos en los que incide la norma europea es en que el etiquetado debe ser claro y legible. Para ello, se establece un tamaño mínimo de fuente para la información obligatoria de 1,2 mm. Sin embargo, si

la superficie máxima de un envase es inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño mínimo se reduce a 0,9 mm.

En caso de que sea menor de 25 cm<sup>2</sup>, la información nutricional no será obligatoria. En los envases en los que la superficie más grande sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, no es necesario incorporar ni la información nutricional, ni la lista de ingredientes.

No obstante, el nombre del alimento, la presencia de posibles alérgenos, la cantidad neta y la fecha de duración mínima se deberán indicar siempre, independientemente del tamaño del paquete.

◆ **Aceites o grasas vegetales.** Los aceites o grasas de origen vegetal se podrán agrupar en la lista de ingredientes bajo la designación "aceites vegetales" o "grasas vegetales", seguido de la indicación del origen vegetal específico.

◆ **Nanomateriales.** Se incluye la definición de "nanomaterial artificial" y obliga a etiquetar todos los ingredientes presentes en forma de nanomateriales artificiales. Los nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes, seguidos de la palabra "nano" entre paréntesis.

◆ **Alérgenos.** En los alimentos envasados, la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (p.e., me-

diante el tipo de letra, estilo o color de fondo). En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención "contiene", seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II (que será reexaminado por la Comisión, teniendo en cuenta los avances científicos y, si procede, actualizará la lista).

Los alérgenos también deberán ser indicados en los alimentos no envasados que se vendan al consumidor final, y es precisamente este punto el que afecta directamente al vending ali-

mentario, y en especial, al de bebidas calientes (maquinas de café y similares). Más adelante lo detallaremos.

## **EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN ESPAÑA Y EL VENDING DE BEBIDAS CALIENTES**

El etiquetado de los alimentos envasados se encuentra actualmente regulado en nuestro país mediante el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y que incorpora las disposiciones vigentes de la legislación comunitaria en la materia. Esta norma, es de aplicación tanto para el etiquetado de los productos alimenticios destinados al consumidor final como a restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.

El etiquetado no deberá en ningún caso inducir a error al consumidor:

● Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

● Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.

● Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares,

cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

● Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimenta-

ción especial.

Estas prohibiciones se aplican de igual forma a la presentación de los productos alimenticios y a

### **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**

#### **Lista de ingredientes:**

**Café.** Café 80 % natural y 20% torrefacto. El café torrefacto lleva azúcar añadido. Variedades arábica y robusta.

**Leche.** Leche en polvo parcialmente desnatada y lactosa. 10% mg.

**Azúcar blanco o blanquilla.** Sacarosa.

**Descafeinado.** Café descafeinado 100% natural.

**Chocolate.** Azúcar, leche desnatada en polvo, cacao en polvo semidesgrasado, sal y aroma.

**Té con limón.** Azúcar, extracto de té, acidificante (ácido cítrico), zumo de limón deshidratado, antiapelmazante (E-551) y aroma.

**Manzanilla.** Azúcar, extracto de manzanilla, zumo de limón deshidratado, acidificante (ácido cítrico).

**Dosificación de azúcar.** Cuando el display de la máquina indica sin azúcar, debe entenderse sin azúcar añadido. Es decir, si alguno de los productos que integran la bebida contiene azúcar, lo seguirá manteniendo.

cios destinados a una alimenta-

la publicidad.

Salvo en el caso de las excepciones previstas en la legislación, las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes.
- La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
- El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 %.
- La cantidad neta, para productos envasados.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.
- El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor.
- Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999).

Todo lo dicho hasta el momento afecta indirectamente a los proveedores y operadores del vending alimentario, en cuanto a que son garantes del estricto cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria de los productos envasados que comercializan.

Debemos hacer especial mención al vending de bebidas calientes (distribución mediante máquinas automáticas de café, chocolate, infusiones, etc.),

que al no entregar productos envasados, sino que es la propia máquina la que elabora el producto final, mediante la mezcla de varios componentes alimentarios, no se tiene la obligación legal de informar sobre la lista de ingredientes, cantidad neta de la misma, país de origen, información nutricional, etc.

Pero una cosa es que las empresas no estén obligadas y otra es que la autoexigencia de responsabilidad de los proveedores y operadores para con el consumidor recomiende facilitar la mayor información posible, como muestra de exigencia de calidad en materia de seguridad alimentaria.

No obstante señalamos que cuando entre en vigor el referido Reglamento (UE) nº 1169/2011 deberá informarse obligatoriamente en las propias máquinas, en aplicación del artículo 44 de dicho Reglamento, de la existencia de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II y que cause alergias e intolerancias (fundamentalmente la leche y derivados de los cereales que contengan gluten).

Desde la asesoría jurídica de ANEDA aconsejamos a todos los proveedores y operadores den un paso al frente y se adelanten a la entrada en vigor del Reglamento de la UE, ofreciendo desde ya en sus máquinas la información imprescindible sobre los ingredientes de las bebidas calientes, especialmente aquellos que puedan producir alergias o intolerancias al consumidor.

En este sentido somos conscientes de la dificultad de poner esa información en máquinas que de por sí son compactas, por lo que proponemos colocar una referencia (por ejemplo, en forma de pe-

gatina) con los datos básicos como una lista de ingredientes, y/o con remisión hacia una página web del proveedor, en la que se informaría al detalle a los consumidores sensibles a alergia y cualquier otra información de interés como la nutricional, cantidad de producto, su origen, etc.

## **ANEDA recomienda adelantarse a la entrada en vigor de la Ley e informar de los ingredientes de los productos, en especial los que produzcan alergias o intolerancias**



## ANEXO II

## SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
  - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodextrinas a base de trigo <sup>(1)</sup>;
  - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
  - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
  - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
  - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
  - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados <sup>(1)</sup>;
  - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
  - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
  - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
  - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
  - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

---

<sup>(1)</sup> Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.



Un buen café  
se merece un agua perfecta

BRITA® Professional - El experto en filtración de agua  
Elige agua BRITA®



Las 3 ventajas:

- calidad óptima del agua
- alta fiabilidad
- funcionamiento sencillo

Certificado: **ACS**  
conform

• Todos los filtros de la gama BRITA® responden a las exigencias del Certificado de Conformidad Sanitaria (ACS)



El desarrollo duradero:

• Desde 1992, el reciclaje está en el corazón de la actividad internacional de BRITA®, que dispone de su propia planta de reciclaje de cartuchos

Brita® Iberia, S.L.U.  
Rambla Catalunya, 18 - 4º Izq  
08007 Barcelona - Spain  
PFD-ES@brita.net  
Tel. +34 93 342 75 70  
www.profesional.brita.es

# G-DRINK

## Drink Revolution

perfecta fusión entre  
tecnología **Sanden** y  
producción **Vendo**

### Ecología e Innovación

Bajo consumo en iluminación  
y grupo de frío

- excelente luminosidad LED's
- temperatura mínima 2°C
- sistema ahorro nocturno de energía

Innovador sistema de venta  
robotizado "CATCHER"

- entrega producto en 8 segundos
- aumento de venta por impulso
- bandejas sin conexión eléctrica
- todos los formatos sin ajustes



**Vendo**  
SANDEN

SandenVendo Iberia S.A.  
C/ Sant Ferran, 92 | Polígono Industrial la Almeda  
08940 Cornellà (Barcelona) - Spain  
Tel: +34 93 474 1555 | Fax: +34 93 474 1842  
infosvs@sandenvendo.es | www.sandenvendo.es



**SANDWICH L.M.**

**CALIDAD Y SERVICIO  
ELABORACION DIARIA**

**916772266**

**WWW.SANDWICHLM.COM**

La calidad se filtra



**BWT** water + more

water + more Ibérica S.L.  
TCM2, 6ª Pl - Ofc. 20 - Avda. Ernest Lluch, 32 - 08302 Matarró (Barcelona)  
Tel: +34 937 023 204 [info@water-and-more.de](mailto:info@water-and-more.de)

**GPE**  
Vendores - España  
división industrial

Quiere aumentar su explotación con importantes empresas?

Consiga ahora aquellas importantes posiciones que se le resistían y que su explotación siempre ha deseado ofreciéndoles el sistema de suministro y control de equipos de protección.

Sistema de control diseñado especialmente para la industria:

Software diseñado especialmente para el control del suministro de epis con portal web para el control y gestión.

Transmisión de datos a distancia.



Más de 5 años de experiencia en la industria.

Más de 100 unidades instaladas garantiza de fiabilidad.



Instaladas en empresas como: Bosch, Alstom, Johnson, Sunny Delight, La Farga, Casting Ros, Cemox, Hutchinson, Grupo Gestamp, Axilone, Aguilar & Salas, Ros Roca, Domusa, Kelsen, Munksjo, Flex'n'gate...

CONSÚLTENOS Y LE ASESORAREMOS A LISTED Y A SUS CLIENTES

Máquina "Control almacén" para gestión de equipos de gran tamaño como botas, chaquetas, cascos, etc.

UN NUEVO CONCEPTO DE VENDING PARA LOS NUEVOS TIEMPOS...

EXPENDEDORAS A GRANDEL DE BEBIDAS Y ZUMOS.

IDEAL CAMPINGS, RESORTS, TIENDAS 24 H., CENTROS COMERCIALES, ESTACIONES DE TREN Y AUTOBUSES,...

SUMINISTRO DE HASTA 3 PRODUCTOS DISTINTOS EN LA MISMA MÁQUINA Y DEPÓSITOS DE 100 a 300 LITROS.

FÁCIL LIMPIEZA MÍNIMO MANTENIMIENTO

ENTREGA TICKET DE COMPRA AL CLIENTE.

SELECCIONES DE UN VASO HASTA 5 LITROS.

SISTEMA DE PAGO CON DEVOLUCIÓN DE CAMBIO.



Fabricado por: GPE Vendores España s.l. - Parque Comercial Montigalá, C/ Suïssa 29 08917 Badalona, Barcelona. Tel.902 998 104 - [info@gpevendores.es](mailto:info@gpevendores.es)

LAQTIA®



la alternativa más natural  
the most natural choice



Grupo Laqtia  
Polígono Valdolí, Parcela 1 nave 20-21  
45500 - Torrijos (Toledo), España  
Tel: 925 772 330  
Fax: 925 772 331  
[www.laqtia.com](http://www.laqtia.com)



NUEVO  
**DONETTES**  
**CRUJIX**



PRUEBA LA NUEVA  
**CRUJIX-PERIENCE!!**

panrico donettes  
Fabricado en la U.E. por PANRICO S.L.S.  
C/ Sanja de S. María, 10 - 08100 Santa Perpètua de Mogoda, Barcelona  
[www.panrico.com](http://www.panrico.com)

**NEO, LA MÁQUINA QUE EXPENDE  
BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS CON CEREALES**

**NEO son grandes en el rendimiento, pequeño en dimensiones, y el gigante de la capacidad.**

- Dimensiones de la máquina son: 53cm ancho, 64cm de profundidad, 184 cm de altura
- Capacidad: 900 vasos (800 c.c.) 12 contenedores de polvo, manteniendo aproximadamente 4 kilos por contenedor, y 2 litros de leche fresca.
- NEO ofrece una gran selección de bebidas.

**El diseño de la NEO**

- Impresionante y lujoso
- Vidrio plateado exterior (8 mm)
- Moderna pantalla LED de encendido
- Tacto fácil y contactos en el cristal
- "Tiltador" vaso de dispensación

**NEO de tecnología avanzada**

- El NEO es una máquina con pocas piezas
- No hay grifos de agua caliente
- Sin placas de coil
- No hay sistema de tuberías de bebidas
- Una columna para cada máquina eléctrica

**NEO se repara fácilmente**

- Cada parte puede ser desmontada y reemplazada en poco tiempo por un técnico
- En caso de fallo, la máquina realiza una auto-diagnóstico y los informes de la parte defectuosa
- Las piezas de la máquina son de bajo costo, hechas para ser reemplazadas, no se reparan

**NEO es económico y fácil de usar**

- La nueva tecnología LED asegura muchos años de la iluminación
- Ahorro del 80% de la electricidad para la iluminación
- Más del 50% de ahorro de la electricidad cuando está en "stand-by" al modo de

**NEO ¿Qué no tiene?**

- Problemas calcáreos
- Gotes de agua caliente
- Gotes mezclados
- Bacterias y virus con bacterias procedentes de restos de bebidas
- Complicados cables eléctricos y al cableado
- Gran cantidad de tiempo dedicado a la limpieza, mantenimiento y reparaciones.



Avd. Marina nº 14 B (Pol. Ind. Salinas) / 08830 Sant Boi de Llobregat / España / T. 934 795 040 / F. 934 793 295  
info@apliven.com / www.apliven.com

**CREAMOS el VENDING GANADOR**



Detalle y cuidado para ti  
Especialistas en materia prima  
Valor, compromiso y confianza  
Atención personalizada a todos nuestros clientes  
La industria alimentaria al servicio del vending

OFICINA CENTRAL  
C/ Saturnino López López s/n  
45526 Val de Santo Domingo (Toledo)  
Telf.: 917154320

DELEGACION NORTE  
Pl. Uztuar, C/ c, nº 15  
31839 Arbizu (Navarra)  
Telf.: 948461194

www.blenderdeval.com

**ERA VENDING**

**Fabricación**



**PREMIUM 2011**

Desde nuestra experiencia de mas de 20 años, en el vending publico, donde las maquinas son sometidas a todo tipo de excesos, a partir de esta experiencia hemos diseñado nuestra gama de snacks y bebidas ERA VENDING PREMIUM.

En nuestros modelos del año 2011 hemos cambiado el diseño de la puerta, mas ergonomico y con mayor escaparate.

En toda la maquina el acero inoxidable 304 es el protagonista, tanto en el interior como en el exterior de la misma.

**Características Principales**

- Exterior:** teclado selección de producto, entrada de monedas anti-falsos y tapa de recogida de producto, todo en acero inoxidable 304 a prueba de quemaduras de mecheros. Display alfanumérico de grandes dimensiones con fondo azul.
- Interiores:** paredes interiores de la máquina en hoja de acero inoxidable 304. Bandejas de producto, espirales, separadores, guías de latas, todo ello en acero inoxidable 304. 7 cajones extraíbles para almacenar producto
- Iluminación:** iluminación por 3 tiras de led con menos consumo y máxima duración, así como mayor respeto por el medio ambiente.
- Refrigeración:** hasta 3 °C para los modelos Combo, con temperatura estrictamente y seguridad de frío, que impide la venta de productos comestibles si superan dicha temperatura.
- Sensor:** sensor de caída de producto de última generación.
- Software:** nuevo software 2.11 con múltiples opciones.
- Sistemas de pago y comunicación:** máquinas predispuestas para conectar módulos de telemetría, balanzas y tarjetas de monedero.



**PREMIUM MOXI**  
Dimensiones (mm): 1.800 x 1.020 x 850  
PESO: 380 Kg.  
CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

**PREMIUM MEDIUM**  
Dimensiones (mm): 1.800 x 850 x 850  
PESO: 300 Kg.  
CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

**PREMIUM MINI**  
Dimensiones (mm): 1.800 x 760 x 850  
PESO: 255 Kg.  
CAPACIDAD MÁXIMA: 450 productos



**¡Pidanos presupuesto, se sorprenderá!**

Grupo de empresas La Era de la Venta Automática  
Polígono de Asipo C/B parcela 33, Naves 1 y 8  
33428 Llanera - Principado de Asturias - España  
info@eraventa.com  
www.eraventa.com

Teléfono Ventas  
**902 431 668**

Teléfono Servicio Técnico  
**902 830 082**

NOVEDAD

*Para volver a descubrir los sabores genuinos y naturales*

**Olio e Pane**  
lo snack al naturale

*Olio e Pane lo snack al naturale la merienda natural ideal para*

**CONTIENE:**

Una tabla con dos trozos de pan tostado para bruschetta de 20 g, cada uno.

Una pequeña botella de aceite extra virgen 100% italiano de 15 ml y una bolsa de sal de 0,8 g.

Una servilleta de papel de doble capa

**EL DEPORTE**

para recargar sus energías con ingredientes bajos en calorías, sanos y ligeros.

**EL TRABAJO**

en una pausa sea para el almuerzo o junto a una ensalada sabrosa, sopa, o lo que quieran.

**EN EL TIEMPO LIBRE**

para una merienda deliciosa en cada momento del día.

**LOS NIÑOS**

un bocado sano y genuino, muy sabroso y completo. De esta forma ayudamos nuestros hijos a crecer.

www.olioepane.com