Das innovative High-Tech-Gerät unter den Softeismaschinen

LUNA L22

Softeistechnik für höchste Ansprüche

Ausstattungsvarianten

Ausstattungsvarianten	
Touchscreen mit integrierten Zapftastern	Standard
Interaktive Zapfanleitung im Touchscreen	Standard
Pasteurisierungsautomatik	Standard
Externe Zapftaster	Optional
Luftkühlung	Standard
Wasserkühlung	Optional
Fruchtsoßengerät für 2 Soßen	Optional
Spenderautomatik für Waffel / Becher	Optional
Münzgerät mit Wertmarke oder Geldmünzen	Optional
Münzgerät mit Geldwechselfunktion	Optional
Vorrichtung für bargeldlose Bezahlfunktion	Optional
Portionierhilfe	Optional
Kundenselbstbedienungsmodul	Optional
Fernwirktechnik	Optional
Meldeleuchte	Optional
Soundmodul Sprachausgabe	Optional
Edelstahloptik	Standard
Kundenindividuelle Farbgestaltung / Beklebung	Optional
Versand von Maschinenmeldungen	Optional
60 Hz	Optional

LUNA L22:

Mit innovativer Technologie in die Zukunft!

Kann man Gutes und Bewährtes besser machen? Im Falle von LUMEN heißt das: JA!

Wir haben unsere Softeismaschine für die Zukunft optimiert.

Unsere Vorteile der neuen Generation L22 im Überblick:

+ modernes Design
+ modulare Bauweise
+ größeres, farbiges Display
+ Zapfanleitung im Display
+ Zapftaster im Touchscreen integriert
+ schonende Pasteurisierung
+ geringere Geräuschentwicklung
+ Schnittstelle für Fernwirktechnik (Online-Diagnose-System für Maschinenmeldungen und Aggregatszustände)
+ Kundenselbstbedienungsmodul
+ Optionale webbasierte App-Connectivität

Weiterhin gibt es die bereits jahrzehntelang bewährten Ausstattungs-Features: Fruchtsoßengerät, Münzgerät, Waffel- / Becherspender und die Vorrichtung für ein bargeldloses Bezahlsystem.

Fragen Sie uns – fordern Sie uns.

Denn bei LUMEN bekommen Sie nicht einfach eine Eismaschine von der Stange. Bei LUMEN bekommen Sie eine Eismaschine, die genau für Ihren Bedarf und Einsatzzweck passt!
Unsere Techniker entwickeln gemeinsam mit Ihnen eine Eismaschine, die sich perfekt in Ihr Ladenkonzept einfügt und genau auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist – individuell, ideal, passend.

Technische Daten

Technik für
höchste Ansprüche!

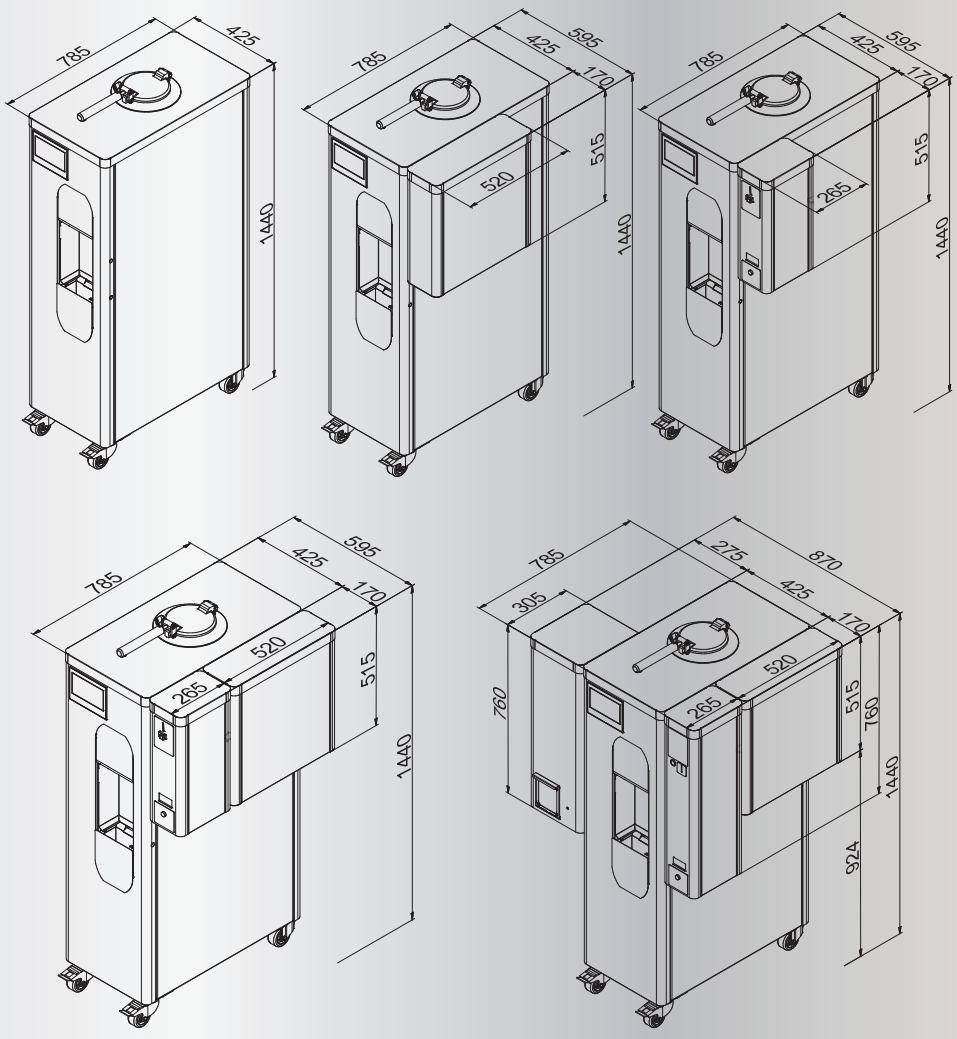
Mit LUNA Eismaschinen haben Sie die Möglichkeit, frisches, qualitativ hochwertiges Softeis unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu produzieren – und zwar große Mengen in kurzer Zeit. Dafür sorgt unsere einzigartige Eistechnologie.
Das Herzstück ist ein ausgeklügeltes Überdrucksystem, mit dem Ihr Eis-Geschäft erst richtig profitabel wird. Dieses Überdrucksystem sorgt für einen hohen Luftaufschlag des Softeises über die gesamte Lebensdauer der Maschine. Das ist gleichbedeutend mit einem stets gleichbleibenden Verbrauch an Eismix.
Alle LUNA Maschinen arbeiten als eine geschlossene Einheit von Vorratsbehälter und Gefrierzylinder. Nur gefilterte Luft wird verwendet – Schmutz und Staub bleiben draußen!

Pasteurisierungssystem:
LUNA Technologien sorgen
für größte Hygiene

LUNA Softeismaschinen verfügen über ein Pasteurisierungssystem, das dafür sorgt, dass das Eisprodukt unter absolut einwandfreien Bedingungen produziert wird. Der Pasteurisierungsprozess wird nach Vorgabe bei Verkaufsschluss auf „Knopfdruck" gestartet. Wenn die Pasteurisierung über Nacht abläuft, kann der Verkauf am nächsten Tag ganz normal weiter gehen.

Hitzeentkeimung – Perfekt rein –
ohne Chemie – wenig Aufwand

LUNA Softeismaschinen werden mittels Hitzeentkeimung vollständig gereinigt – frei von jeglichen Desinfektionsmitteln mit zeitraubenden Spülprozessen. Ein Vorgang, der sich denkbar unkompliziert und schnell durchführen lässt und die Umwelt schont.



Abmessungen und Gewichte (ohne Anbauteile)	
Breite x Höhe x Tiefe	420 mm x 1440 mm x 770 mm
Gewicht	Ca. 260 kg
Abstand für Luftaustritt hinten	95 mm
Netzanschluss	3 / N / PE 50 Hz 16 A CEE Stecker
Netzspannung	400 V / 16 A träge absichern / CEE Stecker
Nennleistung Luftkühlung	3,5 KW
Nennleistung Wasserkühlung	3,3 KW
Wasseranschluss und Wasserablauf bei Wasserkühlung (optional)	Wasserzulauf 1/2"; Mindeswasserdruck 1,0 bar; Höchstwasserdruck 6,0 bar; Wasserablauf 1/2", drucklos, maximale Wassertemperatur 30°C
Benötigte Zuleitung Bei Wasserkühlung (optional)	Druckschläuche mit Zulassung von 15 bar Betriebsdruck
Luftaufschlag	80 – 100%
Mögliche gezapfte Portionen je Stunde	bis zu 350 Portionen à 100 g

LUNABOX

Weltweit liegen Selbstbedienungs-Automaten voll im Trend. So entstehen immer mehr Verkaufsstationen mit mehreren Vending-Automaten – geöffnet 24 Stunden am Tag und 7 Tage die Woche! Egal, ob Direktvermarkter oder Supermarktbetreiber, ob in Shopping-Malls, Freizeitparks oder in der Industrie: Vending-Automaten sind auf dem Vormarsch.

Der Vorteil liegt auf der Hand: Der Endkunde kann sich bei Bedarf selbst bedienen, ohne auf Ladenöffnungszeiten zu achten- und das selbst an Sonn- und Feiertagen. Der Verkäufer hingegen benötigt kein Personal.

LUMEN bietet schon seit langem Selbstbedienungs-Maschinen an. Mit der Einführung der neuen LUNA L22 haben wir aber eine äußerst innovative und attraktive Lösung für den Vendingbetrieb entwickelt:

Die LUNABOX

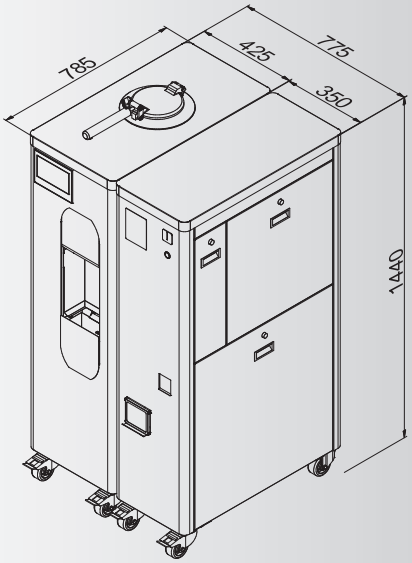
Anstatt einzeln angebauter Nebengeräte sind alle notwendigen Bauteile in einem separatem Anbaukasten platzsparend und funktionell untergebracht! Im Detail:

+ Fruchtsoßengerät
+ automatischer Waffelspender
+ Münzgerät
+ EC Cash Modul (optional)

Der Clou:
In der LUNA Box ist noch ein Stauraum einkalkuliert. So können Sie Eisbags, Soßenbeutel oder einen Karton Waffeln für eine schnelle Nachbestückung zwischenlagern.

Die Vorteile:

+ optisch homogene Anmutung
+ keine separaten Nebengeräte
+ leichteres Befüllen
  (Waffeln und Münzgerät)
+ leichtere Geldentnahme
+ bessere Platzierungsmöglichkeiten
+ Stauraum



Mit der LUNABOX wird Ihr Vending-Geschäft nicht nur erfolgreich, sondern auch einfacher! Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Vorstellung LUMEN GmbH

Die LUMEN GmbH mit Sitz im oberfränkischen Kulmbach ist Hersteller von hoch-wertigen Softeis- und Milchshakemaschinen. In unserer Manufaktur entwickeln und fertigen wir mit Leidenschaft Softeismaschinen für den internationalen Markt.

MADE IN GERMANY

Der Startschuss unserer Erfolgsgeschichte fiel 1962. Seitdem ist LUMEN als Innovator der Branche bekannt und der Inbegriff von Softeis. Ob Pasteurisierungssystem, Fernwirktechnik, Selbstbedienungsfunktion oder Eismaschinen mit modernen Bezahlsystemen, LUMEN war und ist Vorreiter für innovative Eistechnik!

Unsere Maxime:

Innovation, Qualität, Nachhaltigkeit, höchste hygienische Sicherheit!

Diese Grundsätze sind seit jeher bei LUMEN die Basis unseres Denkens und Handelns. Permanente Weiterentwicklung der Softeistechnologie sowie die Erarbeitung technischer Lösungen gehört bei LUMEN zu den täglichen Herausforderungen.

Auf unseren Erfahrungsschatz in Sachen Softeis können Sie vertrauen! Wir entwickeln und bauen die LUNA Eismaschinen selbst, installieren sie persönlich bei Ihnen vor Ort und kümmern uns mit der einzigartigen Fernwirktechnik um Störungen, bevor Sie davon etwas merken!

Bereits seit 1996 weist LUMEN gültige DIN EN ISO-Zertifizierungen auf, die optimale Sicherheit gewährleisten.

Die Einhaltung gesetzter Qualitätsmaßstäbe überwachen, messen und analysieren wir in jedem Arbeitsstadium. Mithilfe von Kundenbefragungen und internen Audits stellen wir sicher, unsere Ziele in puncto Qualität und Kundenservice jederzeit zu erreichen.

Nachhaltigkeit

LUMEN fühlt sich der Nachhaltigkeit verpflichtet. Deshalb haben wir seit jeher unser Denken und Handeln darauf ausgerichtet.

Nachhaltigkeit heißt:

- Umsetzung WEEE-Richtlinie
- definierte Unternehmensprozesse für mehr Umweltschutz sowie einen sicheren Umgang mit Gefahrstoffen
- Maschinenkonzeption ausgelegt für eine hohe Lebensdauer durch langlebige Motoren und Aggregate
- produktberührte Maschinenteile aus Edelstahl
- geringer Stromverbrauch (40 kWh pro Woche)
- recyclebares Kältemittel R455A (Global Warming Potential (GWP) unter 150)

CO_2 Abdruck eine Softeises

Haben Sie sich jemals Gedanken über den CO_2-Fußabdruck Ihres Eisgenusses gemacht? Nein? Wir schon!

Auf Basis von vorhandenen externen Studien, Emissionsfaktoren und Echtdaten aus unserer Maschinentechnologie haben wir den CO_2-Verbrauch eines Softeises berechnet. Ein Softeis mit rund 70 g verbraucht ca. 50 % weniger CO_2 als ein vergleichbar großes „Eis am Stiel".

Warum?

- keine tiefgekühlte Produktion
- keine Tiefkühllagerung
- kein Kühltransport notwendig
- keine separate Kühllagerung am POS
- geringeres Volumen beim Transport
- geringeres Volumen bei Verpackung

Mit Softeis hinterlassen Sie einen deutlich geringeren CO_2- Fußabdruck im Vergleich zu Impulseis oder Kugel-Eis.

Daher:
LUNA Softeismaschinen.
LUNA L22.

Ihr LUNA Partner:

LUMEN GmbH
Nährmittel- und Maschinenfabrik

Petzmannsberg 11 · D-95326 Kulmbach
Postfach 1720 · D-95308 Kulmbach

Telefon: + 49 (0)9221/893-0

E-Mail: lumen@lumen.de

www.lumen.de