

Pizza-Miniformat-Verteiler, maximale Geschmacksintensität!



Die sparsamste Backtechnologie auf dem Markt: Ovenbox

Induktionsbacköfen, die Ihre Stromrechnung im Vergleich zu anderen Anbietern auf dem Markt **um das Dreifache reduzieren können.**



Schnell dank seiner 2 Öfen

Der einzige Anbieter, der **bis zu 2 heiße Pizzen gleichzeitig** servieren kann, für schnellen Service.



Große Kapazität im kleinen Format!

Ein Lagerkapazität von **64 Pizzen** und bis zu **4 verschiedenen Sorten**, das entspricht 80% des Bedarfs, auf etwas mehr als 2m² Fläche.

Ihr eigenständiger, schneller und profitabler Verkaufspunkt



Verfügbar
24/7



Touchscreen
und intuitive
Benutzer-
oberfläche



Schnelle
Aufwärmung
in weniger als
5 Minuten*



Bis zu 2
warme Pizzen
gleichzeitig



Vernetzt:
Einfache
Verwaltung von
Verkäufen und
Bestände



Vollständige
Konfiguration
(Fotos, Preise,
Beschreibungen,
Backtemperatur)



Intuitive und
automatisierte
Marketing-
kampagnen
und
Promotionen



Neues,
ultraschnelles
Ladesystem
für eine
Zeitersparnis

*Die Aufwärmzeit kann je nach Rezept variieren, um ein optimales Geschmackserlebnis zu gewährleisten.



Zusätzliche Einnahmemöglichkeiten :

Monetarisierung des Automaten durch Nutzung des Bildschirms als Werbefläche für lokale Partner.

Technische Daten

- **Leistung** : 230V, 15,6 A.
Ausgangsleistung: maximal 3,6 kW.
- **Gewicht** : 600 KG
- **Kapazität** : Lagerung von 64 Pizzen in 4 verschiedenen Sorten
- **Pizzagröße** : Durchmesser <30 cm
- **Öfen** : 2 Öfen mit simultaner Nutzung und **patentierter Induktions-Ovenbox-Technologie**: optimale Kontrolle der Kammertemperatur und der Backfläche zur Aufwärmung der Pizzen bei gleichzeitiger Erhaltung ihrer Qualität.
- **Ausgabe von warmen oder kalten Pizzen**
- **Schnittstelle** : 32-Zoll (82 cm) Touchscreen
- **Zahlungsterminal** : kontaktlose Kartenzahlung
- **IFür den Außenbereich oder als Schaufensterinstallation geeignet**
- **Personalisierung** : Möglichkeit zur Integration Ihres Firmenlogos auf der Vorderseite und an der Seite der Maschine



Tiefe: 240 cm

Grundfläche: 152 (L) x 146 (T) cm



Finanzierungsmöglichkeiten

Ihr Vertriebsmitarbeiter begleitet Sie bei der Suche nach Lösungen.



Plug & Play

Einfach innerhalb weniger Stunden zu installieren.



Nachhaltige Konstruktion

Für den intensiven Gebrauch mit wetterbeständigen Materialien.



Fernunterstützung

Rund um die Uhr Hotline, Maschinenstatusüberwachung und Fehlerbehebung.



Lebensmittelsicherheit

Automatische Unterbrechung der Ausgabe bei Unterbrechung der Kühlkette.



Exklusive Verpackung

streng konform mit HACCP-Normen.