

# OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

## Automat do mrożonek

Technologia szybkiego mrożenia -18°C





## Parametry maszyny:

|                  |                                         |
|------------------|-----------------------------------------|
| Waga             | 450 kg                                  |
| Wymiary zewn.    | Wys. 1960 mm, szer. 1420 mm, gł. 950 mm |
| Napięcie         | AC110V~120W/220V~240V50/60Hz            |
| Moc              | Chłodzone - 1320W, Normalne - 45W       |
| Ilość slotów     | 54                                      |
| Pojemność        | 270 - 594 szt                           |
| Temperatura wew. | -18°C regulowany moduł grzewczy         |
| Ekran            | Ekran dotykowy 21,5 cala                |
| Typ podajnika    | Taśmowy, spirale                        |
| Sposoby zapłaty  | Gotówka, karta, blik                    |

## Automat do sprzedaży mrozonek

**Technologia szybkiego mrożenia -18°C**

Utrzymuje idealną świeżość lodów, owoców morza i mięsa, dzięki stałej temperaturze -18°C. Zamawiaj ulubione produkty bez kolejek i zbędnego pośpiechu.

**22-calowa inteligentna konsola Micro-Market**

Duży ekran dotykowy z funkcjami koszyka, rabatów i programów lojalnościowych oraz możliwością pełnej personalizacji interfejsu pod markę – rozwiązanie, które potrafi podwoić sprzedaż.

**Ergonomiczny i bezpieczny odbiór towaru**

Wygodne drzwiczki na wysokości pasa eliminują konieczność schylania się, a specjalne płyty zabezpieczające chronią produkty przed nieuprawnioną ingerencją.

**Pojemne i skalowalne półki zamrażarki**

Regulowane przegrody pozwalają na elastyczne ustawienie przestrzeni i przechowywanie ponad 30 kategorii produktów, takich jak pierogi, owoce morza, mięso czy lody.

**Drzwi z potrójnego szkła próżniowego**

Zapewniające ochronę przed zaparowaniem i stabilne chłodzenie.

Autorskie Polskie  
Oprogramowanie:

Maszyna wyposażona jest w autorskie, polskie oprogramowanie opracowane z myślą o intuicyjnej i pełnej kontroli nad sprzedażą:

- Zdalne zarządzanie maszyną: ustawienia temperatury, powiadomienia, alerty
- Prosty interfejs do dodawania produktów, edycji cen i uzupełniania stanów
- Monitorowanie sprzedaży: co się sprzedało, ile i o jakiej godzinie
- Automatyczne generowanie e-paragonów i e-faktur z wysyłką na e-mail
- Możliwość integracji z e-drukarką fiskalną
- Gotowość na zmiany prawne – np. obsługa obowiązku fiskalizacji itp.

## Inteligentna podnoszona platforma zapewniająca bezpieczeństwo towarów



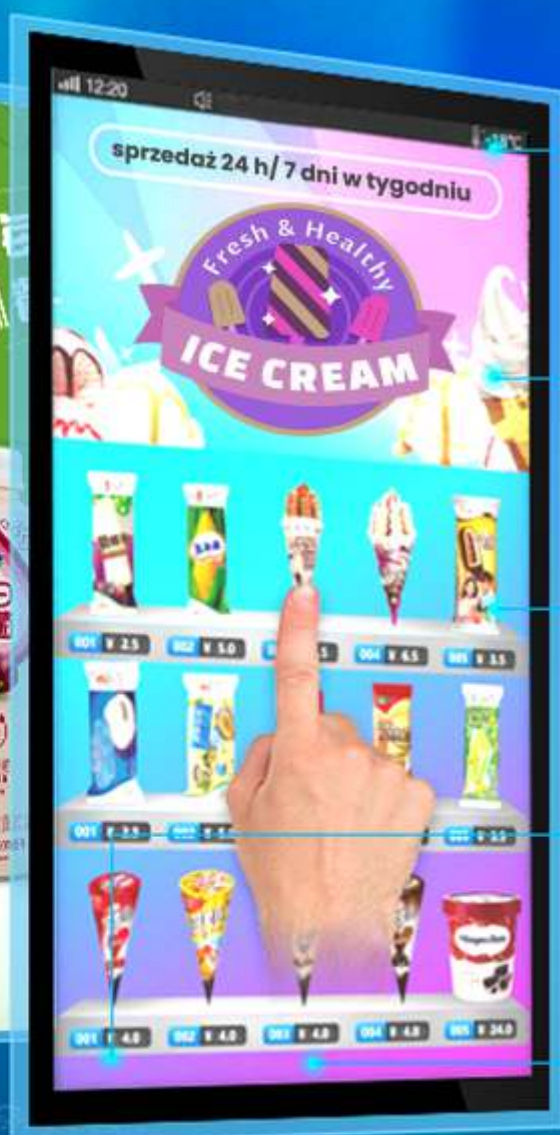
## 22-calowy, wyjątkowo duży ekran dotykowy o szerokim kącie widzenia

Funkcja koszyka zwiększa obroty dwukrotnie, a reklamy wideo generują dodatkowe przychody

 Sterowanie dotykowe – wygodne i intuicyjne

 Interfejs umożliwia pełną personalizację zgodnie z identyfikacją marki

 Możliwość wyświetlania reklam w celu zwiększenia dodatkowych przychodów



— Informacje o kontroli temperatury

— Reklamy wideo

— Wybór produktów w koszyku

— Kod odbioru towaru

— Logowanie (opcjonalnie)

## Izolacja termiczna i konstrukcja

**Maszyna utrzymuje stałą temperaturę nawet do  $-18^{\circ}\text{C}$ , dzięki czemu mrożonki zachowują świeżość, strukturę i smak przez długi czas.**

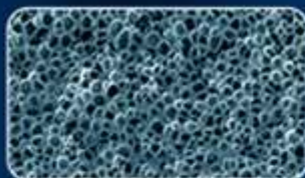
Zaawansowana izolacja z mikroporowej pianki poliuretanowej minimalizuje straty chłodu, oszczędzając energię i zapewniając stabilną pracę urządzenia. Gruba warstwa izolacyjna i aluminiowa płyta chłodząca przyspieszają cyrkulację zimnego powietrza, gwarantując bezpieczne przechowywanie lodów i innych mrozonek.

**Ekologiczny system chłodzenia bez freonu. Niezależny moduł chłodniczy ułatwia serwisowanie**

### Drobna, gęsta pianka z mikroporów poliuretanowych

Przewodność cieplna wynosi jedynie  $0,022-0,038 \text{ W}/(\text{m}\cdot\text{K})$ , zapewniając izolację na poziomie zamrażarki, ochronę termiczną i oszczędność energii.

**Cała maszyna jest spieniana w technologii zintegrowanej, tworząc poliuretanową, grubą warstwę izolacyjną wewnątrz.**



#### BAYER, Niemcy

„Nanofoam”, drobna i gęsta pianka z mikroporami



#### Płyta z tłoczonego aluminium klasy chłodniczej

Wypukło-wklęsła struktura zwiększa powierzchnię chłodzenia i przyspiesza rozpraszanie zimnego powietrza.



## Bardzo duża pojemność na różnego rodzaju produkty

możliwość regulacji szerokości i typu przegród



### Dowolna regulacja temperatury: mrożenie / chłodzenie / temperatura standardowa

Nowatorska alternatywa dla tradycyjnej sprzedaży – możliwość przechowywania szerszej gamy produktów



lody



pierogi/kluski  
mrożone



owoce morza



mięso

tel. 609 128 643  
biuro@optivendi.pl  
Skoczów ul. Wałowa 3

Doradcy:

**Wojciech Tatka**  
tel. 602 729 583  
wojech.tatka@optivendi.pl

**Paweł Stylok**  
tel. 785 701 000  
pawel.stylok@optivendi.pl



Dane kontaktowe