

OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

KAWOMAT

Automat do gorących napojów





Parametry maszyny:

Waga	220 kg
Wymiary zewn.	Wys. 1940 mm, szer. 735 mm, gł. 790 mm
Napięcie	Prąd zmienny 100 V-240 V, 50/60 Hz
Liczba wkładów	6
Ilość kawy ziarnistej	1,5 kg
Rodzaj napojów	20 rodzajów
Temperatura	92°C
Ekran	Ekran dotykowy 22 cala
Zaopatrzenie w wodę	Woda butelkowana/woda z kranu
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

Automat do kawy

- Nowoczesne połączenie zaawansowanej technologii parzenia kawy i elektroniki
- Wysokiej jakości systemy mielenia zapewniające doskonały smak napojów
- Intuicyjna obsługa dzięki **ekranowi dotykowemu Full HD**
- Bezpieczne i wygodne metody płatności, w tym płatności mobilne
- Zdalne zarządzanie i monitoring urządzenia dzięki integracji online
- Możliwość tworzenia **spersonalizowanych menu i promocji**
- Elegancki design i **kompaktowa konstrukcja** – idealny do przestrzeni premium
- Doskonałe rozwiązanie dla biur, hoteli, showroomów i nowoczesnych stref samoobsługowych

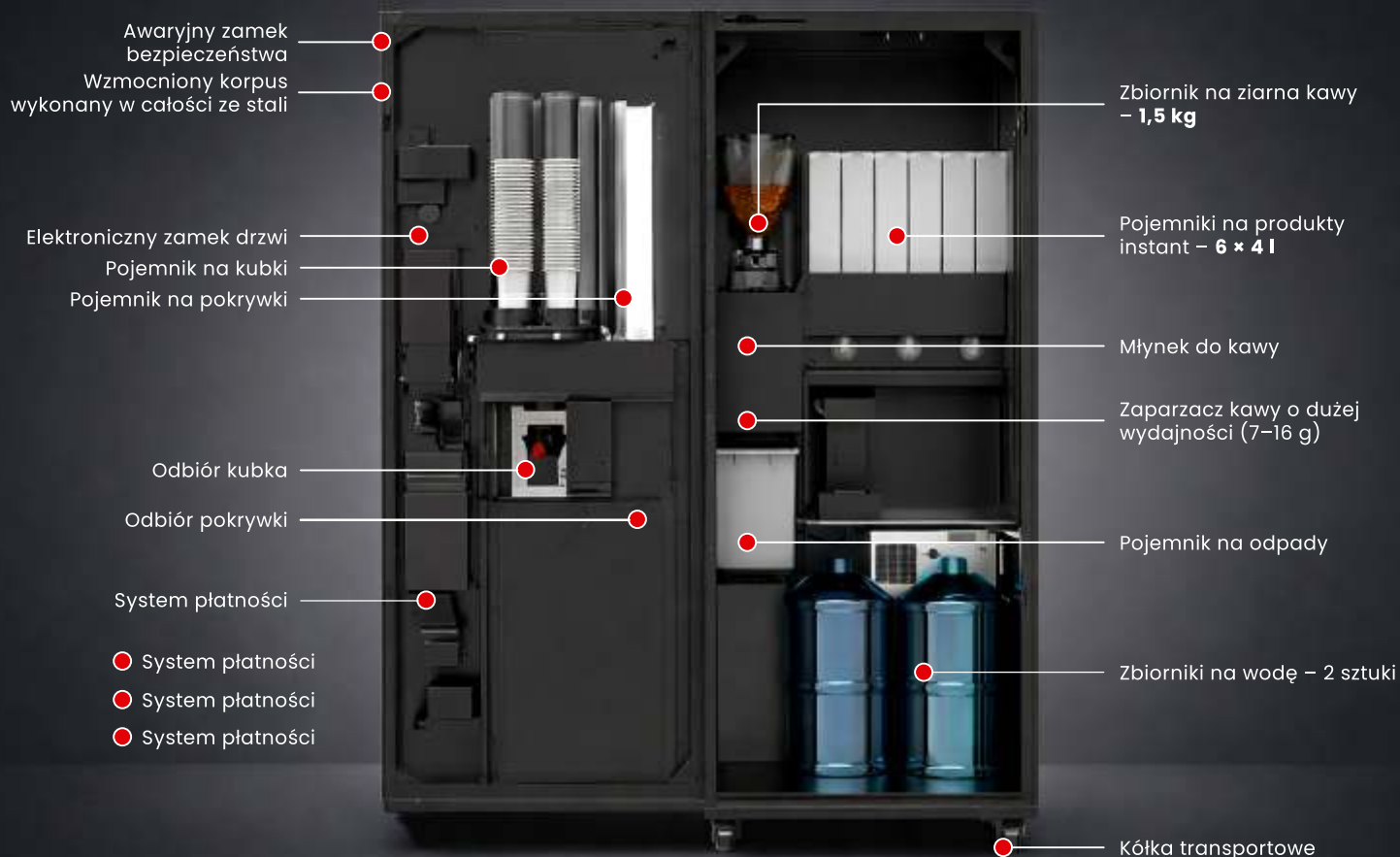
Autorskie Polskie Oprogramowanie:

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.

Nowoczesne technologie budują najwyższą jakość

Przemysłana konstrukcja gwarantująca konkurencyjność urządzenia na rynku



Włoski zaparzacze espresso



Szwajcarski młynek do kawy



21,5-calowy ekran dotykowy



Precyzyjna kontrola temperatury



Wstępne namaczanie ziaren kawy



Automatyczne czyszczenie



Ziarna kawy



Kawa mielona



Gotowa kawa

Oryginalne szwajcarskie żarna Ditting 64 mm



Stabilna praca, równomierne mielenie ziaren oraz lepsza ekstrakcja. Długa żywotność
- ponad 100 000 cykli pracy.

AUTOMAT DO ZAPARZANIA KAWY

Duży pojemnik na ziarna kawy oraz zasobniki na różnorodne składniki



Przezroczysty pojemnik mieści **1,5 kg ziaren kawy**, a dodatkowo **6 zasobników o pojemności 4 litrów** każdy na składniki instant.

Umożliwia przygotowanie **ponad 20 różnych smaków napojów**.

Pojemnik na ziarna wyposażony jest w **pokrywę zabezpieczającą**, która zapobiega wysypywaniu się ziaren.

Składniki są **precyzyjnie dozowane**, a proces wydawania napojów pozostaje **stabilny i niezawodny**.



Kawa wydawana w 60 sekund – wysoka wydajność, szybszy zysk



W pełni automatyczne przygotowanie napojów, możliwość personalizacji, szybka i wygodna obsługa.
Włoskie espresso gotowe w 60 sekund, a napoje instant w zaledwie 25 sekund.

Włoskie espresso
– 45 sekund



Kawa mleczna
– 50 sekund



Napoje instant
– 25 sekund



DO 20 RODZAJÓW NAPOJÓW



Americano



Italian
Espresso



White
coffee



Latte



Cappuccino



Mocha



Najlepsze lokalizacje dla kawomatów

Kawomaty sprawdzają się najlepiej tam, gdzie ludzie są w ruchu, czekają lub potrzebują szybkiego zastrzyku energii. Idealne lokalizacje to biura i korporacje, gdzie pracownicy piją kawę przez cały dzień, siłownie i baseny, w których klienci chcą się zregenerować po treningu, oraz szpitale i przychodnie, gdzie pacjenci i personel spędzają wiele godzin.

Równie doskonałe są lotniska, dworce i poczekalnie, w których podróżni szukają ciepłego napoju podczas oczekiwania. Uniwersytety i szkoły wyższe to miejsca o ogromnym ruchu i dużym zapotrzebowaniu na kawę w trakcie nauki. Z kolei centra handlowe i galerie oferują stały strumień klientów, którzy chętnie zatrzymają się na kawę podczas zakupów.

Im więcej ludzi, czasu oczekiwania i potrzeby komfortu – tym większy potencjał sprzedaży kawy. Dobrze ustawiony kawomat potrafi pracować praktycznie sam na siebie, generując stały, przewidywalny dochód



Wskazówki dotyczące transportu i montażu automatów vendingowych

- **Transport tylko w pionie:** maszyny przewozi się w pozycji stojącej, mocując je do palety lub wózka widłowego; przed przesuwaniem odłączyć przewód zasilający.
- **Zróżnicowana masa:** boxomaty ważą kilkadziesiąt kilogramów, natomiast micro-markety z chłodzeniem mogą przekraczać 600 kg – zaplanuj odpowiedni sprzęt (wózek widłowy) i szerokie ciągi komunikacyjne.
- **Stabilne podłoże i wentylacja:** ustaw urządzenie na równym, wytrzymałym podłożu; zostaw ok. 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 1 m z przodu, aby zapewnić dostęp serwisowy.
- **Zasilanie i łączność:** maszyna potrzebuje uziemionego gniazda 230 V AC i stałego dostępu do internetu (SIM, Wi-Fi lub LAN).
- **Montaż na zewnątrz tylko pod dachem:** urządzenia nie są wodoszczelne, dlatego na zewnątrz wymagają zadaszenia, ochrony przed deszczem i bezpośrednim słońcem.
- **Kotwienie:** ciężkie maszyny zwykle są stabilne i nie wymagają kotwienia; lżejsze moduły (np. szafy boxomatów) należy przykręcić do podłoża dla bezpieczeństwa.
- **Okres stabilizacji:** po ustawieniu urządzenia odczekaj co najmniej 30 min (4–5 godzin w przypadku maszyn z chłodzeniem) przed włączeniem zasilania, aby olej w sprężarce wrócił na miejsce.
- **Unikaj źródeł ciepła i wilgoci:** nie ustawiaj automatów obok grzejników; chroń przewody przed uszkodzeniem, wodą i wiatrem.



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

Doradcy:

Wojciech Tatka
tel. 602 729 583
wojciech.tatka@optivendi.pl

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



Dane kontaktowe