

OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

Lodomat

Robot do wykonywania deserów mrożonych





Nowoczesny lodomat – świeże lody zawsze pod ręką

Lodomat to w pełni automatyczna maszyna do sprzedaży lodów, która łączy zaawansowaną technologię chłodzenia z intuicyjną obsługą i atrakcyjnym designem. Dzięki inteligentnemu systemowi zarządzania temperaturą, szybkiemu wydawaniu porcji oraz bezobsługowej pracy 24/7, umożliwia serwowanie świeżych lodów w dowolnym miejscu i o każdej porze. To innowacyjne rozwiązanie dla biznesu, które zapewnia wygodę klientom, wysoką jakość produktu oraz realny potencjał zysku dla operatora.

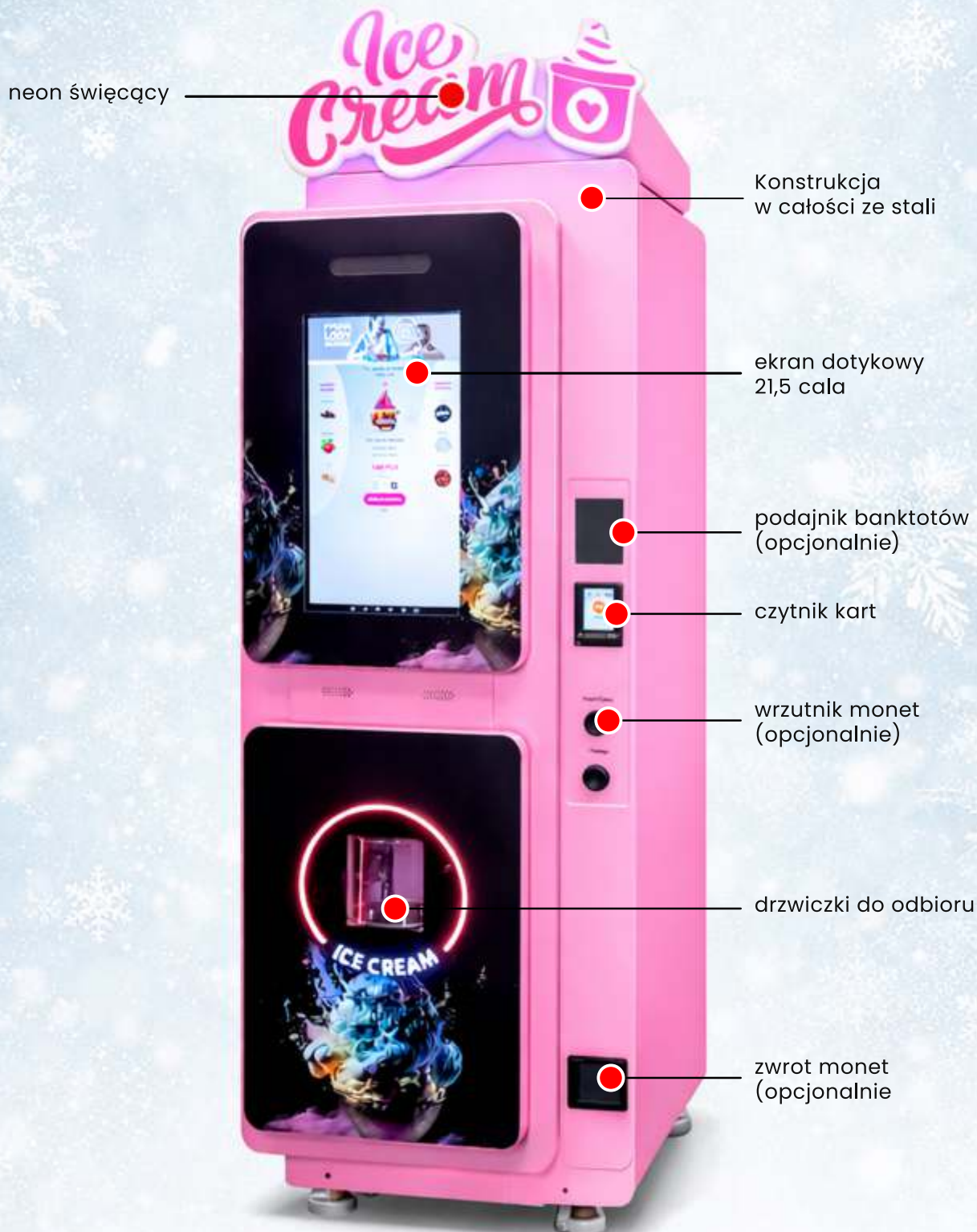
Parametry maszyny:

Waga	260 kg
Wymiary zewn.	Wys.: 1800 mm Szer.: 740 mm Gł.: 800 mm
Napięcie	AC110V~120W/220V~240V50/60Hz
Moc	Dozowanie – 1800 W, czuwanie – 200 W
Pojemność	około 60 do 90 porcji (w zależności od ustawień)
Ekran	22-calowy ekran dotykowy
Pojemność	100 kubków
Dozowniki	3 pojemniki na sosy 3 dozowniki na posypki
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

Budowa i działanie

- **Stalowa obudowa** – maszyna ma solidny korpus z blachy i wzmocnioną strukturę, co zwiększa trwałość i zabezpiecza przed aktami wandalizmu.
- **Zintegrowany układ chłodniczy (Intelligent cold chain)** – precyzyjnie kontrolowana temperatura utrzymuje lody w optymalnych warunkach, dzięki czemu produkt zachowuje smak i wysoką jakość.
- **Pojemność 100 kubków** – wewnętrzny magazyn pomieści 100 porcji; zoptymalizowany system układania skraca czas uzupełniania i umożliwia sprzedaż wielu marek i smaków.
- **Automat serwuje lody w 30 s** – przygotowanie jednej porcji zajmuje maksymalnie 30 s (45 s z dodatkami). W zależności od konfiguracji może obsługiwać do 16 smaków i różne dodatki (kawałki orzechów, dżemy i syropy).
- **Zabezpieczenia i wygoda** – drzwi odbioru porcji posiadają mechanizm przeciwko przytrzaśnięciu (anti-pinch) i projekt anty-mrówkowy zapobiegający zanieczyszczeniom oraz insektom. Do obsługi służy 21,5-calowy ekran dotykowy, który umożliwia intuicyjny wybór smaku i może wyświetlać reklamy.
- **Zasilanie i zużycie energii** – urządzenie pracuje na napięciu AC 220–240 V; moc w trybie czuwania wynosi ok. 200 W, a w trakcie wydawania ok. 1800 W.

Nowoczesny design, skupiony na detalach



Wnętrze automatu do lodów



Wybierz swój ulubiony smak

Ponad 16 wyjątkowych kombinacji smakowych



świeże lody



naturalne konfitury



odżywcze orzechy



wiele smaków



Kluczowa technologia – ponad standard



Opatentowana konstrukcja anty-insektowa oraz system chłodzenia i izolacji żywności



Czas wydania porcji poniżej 30 sekund, do 45 sekund z dodatkami i polewą owocową



TakeCup

Opatentowana funkcja zabezpieczenia przed ciałami obcymi oraz czujniki fotoelektryczne



Zastosowanie importowanej sprężarki oraz silnika ślimakowego z przekładnią turbinową



Pompa ekspansyjna o wysokim współczynniku spieniania lodów



Wysokiej jakości materiały i elementy wykończenia klasy premium



Automatyczna funkcja konserwacji i utrzymania świeżości



Mechaniczny system precyzyjnego wydawania porcji lodów



Inteligentne rozmrażanie oraz czyszczenie jednym przyciskiem – oszczędność do 50% czasu serwisowego



Funkcje inteligentnej autodiagnostyki i samokontroli pracy urządzenia



Zalety inwestycji

- **Automatyzacja i niskie koszty pracy** – maszyna działa bezobsługowo, co obniża wydatki na personel i umożliwia pracę 24/7.
- **Szybki zwrot z inwestycji** – krótki czas wydawania porcji (30s) oraz możliwość obsługi 100 porcji bez uzupełniania zwiększają liczbę transakcji w ciągu dnia.
- **Wszechstronność** – możliwość oferowania wielu smaków i dodatków przyciąga szerokie grono klientów, a elastyczne opcje płatności ułatwiają zakup.
- **Bezpieczeństwo i higiena** – inteligentne zarządzanie temperaturą oraz funkcje czyszczenia i anty-insektowe zwiększają zaufanie konsumentów
- **Marketing i brandowanie** – ekran dotykowy oraz możliwość personalizacji obudowy pomagają budować markę i oferować reklamy, co może generować dodatkowe przychody.
- **Rozproszone lokalizacje** – urządzenie sprawdzi się zarówno w pojedynczej lokalizacji (np. w kinie), jak i jako sieć samoobsługowych lodziarni roztawionych w różnych punktach miasta, co pozwala skalować biznes.

Zalety inwestycji

- Lodomaty OPTIVENDI przeznaczone są do sprzedaży lodów włoskich w miejscach o dużym przepływie ludzi: bankach, supermarketach, lotniskach, dworcach, szpitalach, galeriach handlowych, parkach, ogrodach zoologicznych, atrakcjach turystycznych, biurach, hotelach, stacjach metra czy szkołach.
- Dzięki gabarytom (wys. 1800 mm, szer. 740 mm, gł. 800 mm) i dużej mobilności urządzenie można ustawić zarówno wewnątrz budynków (galerie, hale sportowe), jak i na zewnątrz w miejscach chronionych zadaszeniem.



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