

OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

PIZZOMAT

gorąca pizza w 3 minuty





Parametry maszyny:

Model	TCN-CMX-4C (V32)-PA
Waga	600 kg
Wymiary zewn.	Wys.: 2000 mm Szer.: 1950 mm Gł.: 1100 mm
Napięcie	220 V~240 V 50 Hz
Moc grzewcza	6000 W
Pojemność	80 pudełek
Czas przygotowania	2 - 3 minuty
Temperatura	2-4°C (chłodzenie) 220-350°C (ogrzewanie)
Ekran	32-calowy ekran dotykowy
Rozmiar pizzy	9-10 cali 227-254 mm
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

Automat wydawania pizzy

- **Duża pojemność** – możliwość sprzedaży wielu pizz bez częstego uzupełniania, idealna do miejsc o dużym ruchu.
- **Szybkie wydawanie gorącej pizzy** – świeża, podgrzana pizza gotowa w kilka minut.
- **Mniejsze kolejki** – szybki i intuicyjny proces zakupu bez udziału personelu.
- **Całodobowa sprzedaż 24/7** – automat pracuje non stop, także nocą i w dni wolne.
- **Bezobsługowa działalność** – brak kosztów personelu, niższe koszty operacyjne.
- **Elastyczne miejsca instalacji** – centra handlowe, dworce, lotniska, biurowce, uczelnie, stacje paliw, osiedla mieszkaniowe.
- **Realne korzyści dla biznesu** – stałe źródło dochodu, szybki zwrot z inwestycji i nowoczesny kanał sprzedaży.

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.

Wygoda samoobsługowego zamawiania posiłków



Całkowicie stalowa konstrukcja



32-calowy ekran dotykowy HD



Chłodzenie 2-4°C



Dezynfekcja ozonowa



Duża pojemność



Podgrzewanie mikrofalowe



Stabilne i bezpieczne wydawanie



Automatyczne drzwiczki odbioru

Wiele wariantów smakowych



Margherita



Pepperoni



Capricciosa



Wiejska



Hawajska



Kurczak BBQ

Nowoczesny design, dbałość o detale

Maszyna posiada **wytrzymałą, stalową obudowę**, zaprojektowaną do całodobowej pracy w miejscach publicznych. **Przezroczyste drzwi** umożliwiają podgląd procesu przygotowania pizzy, a **zintegrowana winda i system półek** zapewniają płynne, bezpieczne wydawanie produktu. Całość uzupełniają **bezpieczne drzwiczki odbioru** oraz przemysłowy układ elementów, gwarantujący niezawodność i łatwą obsługę.





Szybkie podgrzewanie mikrofalowe

Nie niszczy wartości odżywczych, koloru ani smaku potraw

Moduł sterylizacji zapewnia czystość i skraca czas oczekiwania

Możesz cieszyć się pysznym jedzeniem



**Podgrzewanie
360°**



**Wysoka moc
6000 W**



**Błyskawiczne
podgrzewanie**

2-3 minuty

32-calowy ekran dotykowy HD

Ekran HD o szerokim kącie widzenia,
obsługa reklam graficznych i wideo

Podział ekranu podczas wyboru
produktu

Pełnoekranowy tryb wyświetlania w
stanie bezczynności



Łatwa i inteligentna obsługa

Intuicyjna interakcja
użytkownika
z urządzeniem
i płynny proces
zakupu



1 Wybierz posiłek
na ekranie dotykowym



2 Zapłać kartą



3 Poczekaj na
podgrzanie pizzy



4 Odbierz pizzę,
gdy zaświeci się sygnał

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