

OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

Podwójny automat z windą i chłodzeniem model 2026

Przystosowany do sprzedaży delikatnych produktów



Parametry maszyny



Waga	640 kg
Wymiary zewn.	Wys. 1940 mm, szer. 2514mm, gł. 850 mm
Napięcie	100 V~240 V, 50/60 Hz
Ilość slotów	2 x 60 = 120
Ilość półek	2 x 6 półek
Pojemność	540 – 600 produktów
Temperatura wew.	4-8°C (regulowana)
Ekran	Ekran dotykowy 21,5 cala
Typ podajnika	Taśmowy. spirale. popychacz
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

Podwójny automat 11G łączy dwa standardowe automaty 11G w jedną spójną jednostkę. Każda z komór zachowuje niezależną windę pionową, 6 półek i 60 slotów, dzięki czemu urządzenie oferuje łącznie 12 półek i 120 slotów. Jedno wspólne sterowanie i system płatności obsługuje oba moduły, co zwiększa funkcjonalność i oszczędza miejsce.

Zalety rozwiązania podwójnego

- **Podwojona pojemność i różnorodność.** Dwie identyczne komory oferują łącznie 12 półek i 120 slotów, co pozwala znacząco rozszerzyć asortyment i ogranicza częstotliwość uzupełniania.
- **Niższe koszty inwestycji i serwisu.** Jeden panel sterujący i wspólne systemy płatności obsługują dwa moduły, co jest tańsze niż zakup dwóch oddzielnych automatów.
- **Oszczędność przestrzeni.** Szerokość ok. 2,5 m jest mniejsza niż przy ustawieniu dwóch pojedynczych maszyn obok siebie; możliwy jest również wspólny dostęp serwisowy.
- **Bezpieczne wydawanie delikatnych towarów.** Inteligentna platforma podnosząca i system popychaczy zapewniają stabilne i bezpieczne wydawanie kruchego asortymentu, takiego jak sałatki czy owoce. Drop sensor i płyta antykradzieżowa gwarantują zwrot pieniędzy przy braku wydania.
- **Energooszczędne chłodzenie.** Jeden system chłodniczy obsługuje dwie komory, co zmniejsza zużycie energii; zastosowane czynniki (R134A/R290) są przyjazne dla środowiska.
- **Wyeksponowana witryna.** Duża powierzchnia przeszklona z podświetleniem LED oraz 21,5-calowy ekran przyciągają uwagę klientów i ułatwiają wybór produktu.
- **Możliwość podziału asortymentu.** Dwie komory pozwalają oddzielić np. napoje od świeżych przekąsek, deserów czy kosmetyków, z możliwością ustawienia odpowiedniej temperatury i typu podajnika dla poszczególnych kategorii.
- **Zaawansowane oprogramowanie.** Zdalne monitorowanie, raportowanie sprzedaży i diagnostyka w czasie rzeczywistym podnoszą efektywność zarządzania i ułatwiają reagowanie na potrzeby rynku.



Szczegóły produktu

Maszyna vendingowa została zaprojektowana w modułowej konstrukcji, obejmującej system windy, zestaw regulowanych slotów produktowych, duży ekran dotykowy 21,5", bezpieczny system płatności oraz solidną obudowę z drzwiami szklanymi. Przemysłana budowa ułatwia serwisowanie, zwiększa bezpieczeństwo użytkowania i zapewnia niezawodne działanie urządzenia.



ZALETY MASZINY

Dostawa z wykorzystaniem platformy podnoszącej jest bardziej stabilna

Stabilna konstrukcja automatu vendingowego z platformą podnoszącą, systemem chłodzenia, obudowie o powiększonej przestrzeni wewnętrznej oraz bezpiecznym, szerokim otworem odbiorczym, zapewniająca płynne i niezawodne wydawanie produktów.

Zintegrowana, piankowa konstrukcja całej maszyny



Powiększony i poszerzony otwór odbiorczy
Podczerwony fotoelektryczny system detekcji wydania produktu



Platforma podnosząca, płynne wydawanie produktu



System chłodzenia



Obudowa o powiększonej przestrzeni wewnętrznej



Ogromna pojemność magazynowa, Większa
różnorodność i asortyment produktów

Im więcej przechowujesz, tym rzadziej uzupełniasz zapasy, co obniża koszty pracy

Liczba slotów (max)

60

Liczba półek

6

Pojemność

270-300





Produkty nadające się do sprzedaży
w maszynach vendingowych z windą
z chłodzeniem (4~8°C)

Owoce i warzywa



Napoje



Jajka



Produkty mleczne



Przekąski



Kanapki



Kosmetyki



Leki bez recepty



Kompresor renomowanej marki

Wydajny, cichy, energooszczędny i przyjazny dla środowiska
Doskonały i szybki system chłodzenia



Kontrola temperatury

Ustawienia
energooszczędne

Alarm nieprawidłowego
działania

Czynnik chłodniczy

R134A, R513A (opcjonalnie), R1234YF (opcjonalnie), R290 (opcjonalnie)

- Klasa energetyczna: D (testowana przez SGS)
- Palny i o niskiej toksyczności, klasa bezpieczeństwa A3
- Niski lub zerowy wpływ na niszczenie warstwy ozonowej (ODP)
Niski potencjał tworzenia efektu cieplarnianego (GWP)
- Doskonałe właściwości termodynamiczne zapewniają wysoką efektywność energetyczną



Zastosowania

Automat idealnie sprawdzi się w miejscach o dużym natężeniu ruchu: bankach, supermarketach, lotniskach, dworcach, szpitalach, centrach handlowych, parkach, szkołach czy biurach.

Dzięki dużej pojemności można w nim sprzedawać owoce, mleko, kubeczki sałatkowe, jogurty, kanapki i drobne przekąski.

Konstrukcja umożliwia sprzedaż również bardziej nietypowych produktów (np. kosmetyków)

System chłodzenia pozwala utrzymać świeżość produktów przez całą dobę.

Korzyści dla biznesu

- **Wysoka pojemność przy niewielkiej powierzchni** – zajmuje ok. 1,2 m² i mieści do 300 produktów
- **Bezpieczne i pewne wydawanie** – popychacze i platforma podnosząca minimalizują uszkodzenia delikatnych towarów
- **Niskie koszty utrzymania** – energooszczędny kompresor i piankowa izolacja ograniczają zużycie energii
- **Zdalne zarządzanie** – Autorskie polskie oprogramowanie umożliwia monitoring stanów, sprzedaży i diagnostykę 24/7
- **Elastyczne płatności** – akceptacja gotówki, kart i blika zwiększa wygodę klientów
- **Możliwość customizacji** – OPTIVENDI oferuje modyfikacje sprzętowe i programowe, płatności, oraz branding maszyn



Lokalizacja i instalacja

Dzięki zastosowanemu systemowi chłodzenia automat może być instalowany wewnątrz budynków oraz na zewnątrz.

W przypadku montażu zewnętrznego urządzenie powinno być zabezpieczone przed opadami atmosferycznymi oraz ustawione w miejscu, gdzie słońce nie świeci bezpośrednio na ekran dotykowy (zalecane zadaszenie).

Automat sprawdzi się m.in. w biurach, centrach handlowych, szpitalach, szkołach, siłowniach, hotelach, na dworcach oraz w strefach publicznych.

Podczas wyboru lokalizacji należy pamiętać o:

- odpowiedniej **szerokości ciągów komunikacyjnych**,
- **wadze urządzenia – ok. 640 kg**,
- stabilnym i wypoziomowanym podłożu,
- stałym dostępie do **zasilania elektrycznego i internetu**.

Prawidłowo dobrana lokalizacja zapewnia niezawodną pracę urządzenia i wysoki komfort użytkowania.



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