

OptiVendi

MASZYNY VENDINGOWE

TORTOMAT

innovacyjna lodówka vendingowa na torty





Parametry maszyny:

Waga	550 kg
Wymiary zewn.	Wys.: 1940 mm Szer.: 2155 mm Gł.: 790 mm
Napięcie	AC100V/240V, 50Hz/60Hz
Pojemność	16 boxów
Rozmiar boxów	280 × 356 × 491 mm
Temperatura	4-25°C
Ekran	22-calowy ekran dotykowy
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

TORTOMAT – budowa i technologia

Urządzenie składa się z centralnej szafy kontrolnej oraz dwóch modułów po 8 boxów. Zastosowane rozwiązania zapewniają idealne warunki przechowywania np. tortów

- **Regulacja temperatury w każdym module** – system chłodzenia pozwala ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia w zakresie 4-25°C, a w razie potrzeby można wyłączyć chłodzenie w wybranym boxie w celu oszczędzania energii. Dzięki temu torty, ciasta czy desery zawsze utrzymywane są w odpowiednich warunkach.
- **Przestronne, przezroczyste witryny** – każdy z 16 boxów ma wymiary otworu około 280×356×491 mm. Przezroczyste drzwi z podświetleniem umożliwiają klientom podgląd zawartości i zachęcają do zakupu.
- **Solidna konstrukcja** – obudowa wykonana jest z trwałej stali malowanej proszkowo, a panel frontowy chroni szybę hartowaną. W standardzie znajduje się 22-calowy ekran dotykowy z intuicyjnym interfejsem oraz czytnikiem kart płatniczych, dzięki czemu obsługa jest prosta nawet dla początkujących operatorów.
- **Modularność** – urządzenie można łatwo rozbudować o dodatkowe moduły chłodzące lub podgrzewane; producent zapewnia wersje z możliwością chłodzenia, mrożenia, podgrzewania lub pracy w temperaturze pokojowej. Dodatkowo oferujemy personalizację (OEM/ODM), dzięki czemu grafika i układ boxów mogą zostać dostosowane do charakteru sprzedaży.
- **System płatności i zdalne zarządzanie** – inteligentne szafki obsługują płatności monetami, banknotami, kartami oraz blikiem. Zarządzający maszyną mają dostęp do przyjaznego zaplecza zarządzania online, umożliwiającego monitorowanie stanów, temperatury i sprzedaży w czasie rzeczywistym.

Zastosowanie

Tortomat sprawdzi się wszędzie tam, gdzie klienci oczekują świeżego produktu przez całą dobę. Najlepsze lokalizacje dla szafek vendingowych to szpitale, osiedla mieszkaniowe, korytarze biurowe i fabryczne, galerie handlowe oraz stacje metra. Urządzenie doskonale wpisuje się też w przestrzeń hoteli, biurowców, lotnisk czy klubów fitness, umożliwiając spontaniczny zakup tortu lub deseru w każdej chwili.

Korzyści biznesowe

- **Całodobowa sprzedaż bez udziału personelu** – tortomat umożliwia sprzedaż świeżych tortów przez 24 godziny na dobę. Eliminuje to konieczność stałej obsługi i znacząco redukuje koszty pracy.
- **Najwyższa świeżość produktów** – indywidualnie regulowane chłodzenie gwarantuje, że każdy tort jest przechowywany w optymalnych warunkach. Dzięki temu produkty zachowują jakość i wygląd przez dłuższy czas.
- **Efektywność energetyczna** – możliwość wyłączenia chłodzenia w poszczególnych modułach oraz energooszczędna konstrukcja sprawiają, że tortomat zużywa mniej energii niż tradycyjna chłodnia. Projekt inteligentnych szafek stawia również na ekologiczną i przyjazną dla środowiska eksploatację.
- **Wszechstronność i możliwość rozszerzenia asortymentu** – poza tortami w szafkach można sprzedawać inne desery, ciasta, napoje czy przekąski. OPTIVENDI oferuje szeroką gamę inteligentnych szafek i automatów – od chłodzących, przez mrożnicze po podgrzewane – z możliwością dalszej personalizacji.
- **Nowoczesne metody płatności i intuicyjna obsługa** – akceptacja płatności monetami, banknotami i kartami zwiększa komfort zakupów. Czytelny interfejs minimalizuje ryzyko błędów, a transakcje są szybkie i bezpieczne.
- **Zdalne zarządzanie i monitoring** – system zdalnego zarządzania pozwala na bieżąco kontrolować stany, temperaturę i sprzedaż, a także otrzymywać powiadomienia o konieczności uzupełnienia towaru. Dzięki temu zarządzający maszyną szybko reaguje na zmiany popytu, minimalizując ryzyko pustych półek.
- **Elastyczna instalacja** – konstrukcja tortomatu umożliwia montaż w różnych miejscach; moduły można ustawiać w linii prostej lub w rogu, dopasowując układ do dostępnej przestrzeni. Inteligentne szafki są łatwe w instalacji i mogą działać jako samodzielne stanowisko lub w połączeniu z innymi maszynami.



Tortomat **OPTIVENDI** to nowoczesne urządzenie łączące precyzyjną technologię chłodniczą z intuicyjną obsługą i atrakcyjną ekspozycją produktów. Oferuje 16 modułów o regulowanej temperaturze, możliwość personalizacji wyglądu oraz szerokie opcje płatności. Dzięki temu stanowi idealne rozwiązanie dla cukierni, kawiarni, hoteli czy operatorów vendingowych, którzy chcą rozszerzyć ofertę na sprzedaż świeżych tortów i deserów. Inteligentna konstrukcja i zdalne zarządzanie pozwalają na efektywną, całodobową sprzedaż przy minimalnych kosztach obsługi.

Przykłady lokalizacji tortomatu:



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