

# OptiVendi

MASZyny VENDINGOWE

## Automat z windą i chłodzeniem model 2026

Przystosowany do sprzedaży delikatnych produktów



## Parametry maszyny

Nowoczesna, kompaktowa obudowa – zajmuje jedynie 1,2 m<sup>2</sup> powierzchni



Waga	370 kg
Wymiary zewn.	Wys. 1940 mm, szer. 1453 mm, gł. 850 mm
Napięcie	100 V~240 V, 50/60 Hz
Moc	Chłodzenie – 520 W, normalnie – 40 W
Ilość slotów	60
Ilość półek	6
Pojemność	270 – 300 produktów
Temperatura wew.	4–8°C (regulowana)
Ekran	Ekran dotykowy 21,5 cala
Typ podajnika	Taśmowy. spirale. popychacz
Sposoby zapłaty	Gotówka, karta, blik

### Nowoczesne rozwiązanie dla świeżych produktów

Automat z windą **11 G** został zaprojektowany z myślą o sprzedaży delikatnych, świeżych produktów, takich jak sałatki, owoce czy nabiał. Unikalna platforma podnosząca i system popychaczy zapewniają pewny i stabilny odbiór, dzięki czemu nawet kruche opakowania są dostarczane bez uszkodzeń.

Konstrukcja jest kompaktowa – cała obudowa zajmuje około 1,2 m<sup>2</sup> powierzchni przy głębokości 850 mm.

W maszynie zastosowano innowacyjną płytę antykradzieżową, bardzo dużą komorę wydań oraz integralną piankę izolującą, która utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz. Za chłodzenie odpowiada markowy kompresor z czynnikiem R134A (opcjonalnie R290) – energooszczędny i przyjazny dla środowiska

### Zaawansowana technologia i bogate funkcje

Automat wyposażono w 6 szuflad i 60 półek, dzięki czemu obsługuje 270–300 produktów.

Zakres temperatury chłodzenia wynosi od 4 °C do 8 °C (regulacja pozwala na dostosowanie do różnych produktów).

Dostępna jest dotykowa matryca 21,5" do wyświetlania menu i reklam.

Automat oferuje różne metody płatności: przyjmuje banknoty i monety (opcjonalnie), a także obsługuje karty płatnicze i blik. Polskie oprogramowanie zarządzający automatem – pozwala na monitorowanie stanów towarów, sprzedaży i diagnostyki w czasie rzeczywistym.

## 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.

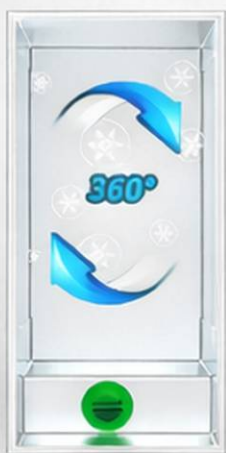


## ZALETY MASZYNY

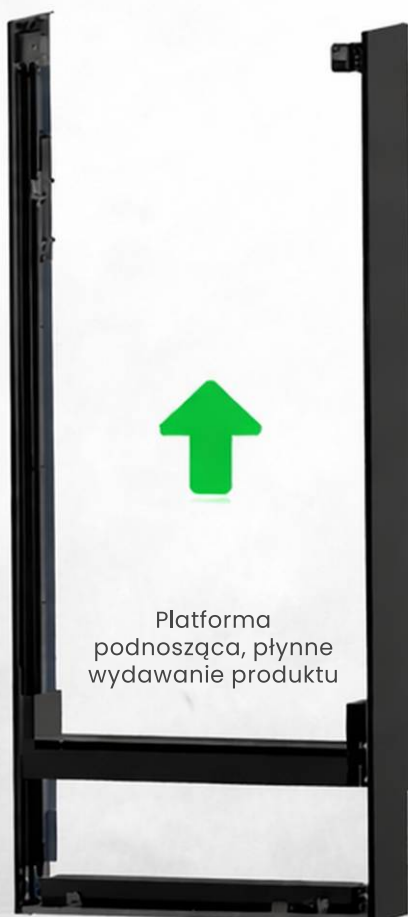
Dostawa z wykorzystaniem platformy podnoszącej jest bardziej stabilna

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)

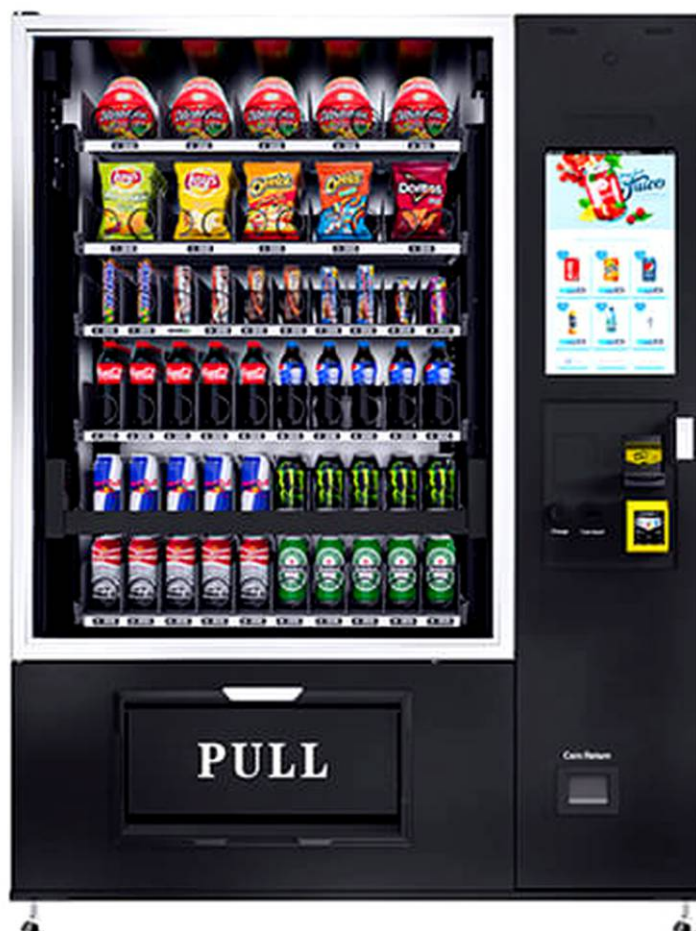
**60**

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 m<sup>2</sup> 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

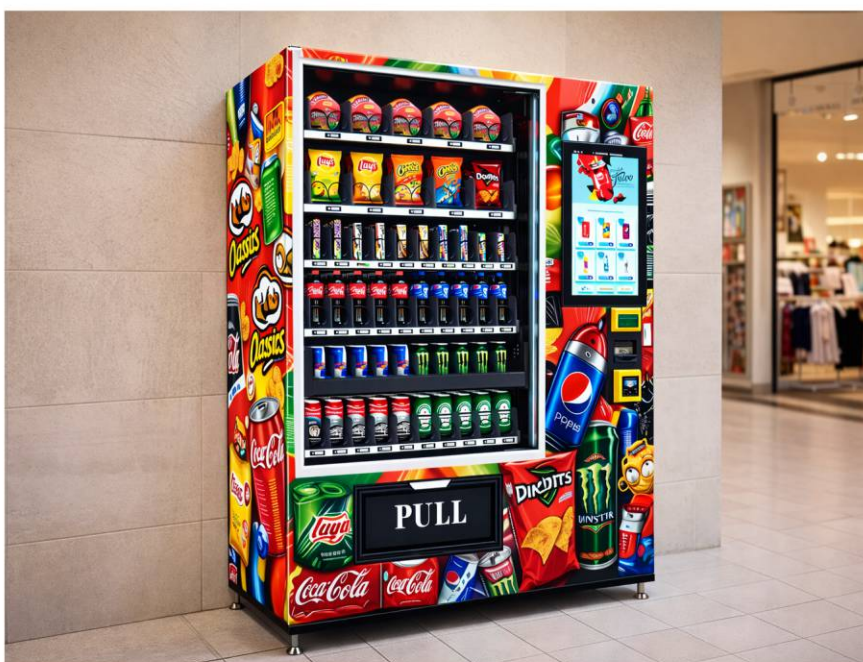
Dzięki zastosowanemu systemowi chłodzenia automat może być instalowany wewnątrz budynków oraz na zewnątrz. W przypadku montażu zewnętrznego urządzenie powinno być zabezpieczone przed opadami atmosferycznymi oraz ustawione w miejscu, gdzie słońce nie świeci bezpośrednio na ekran dotykowy (zalecane zadaszenie).

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

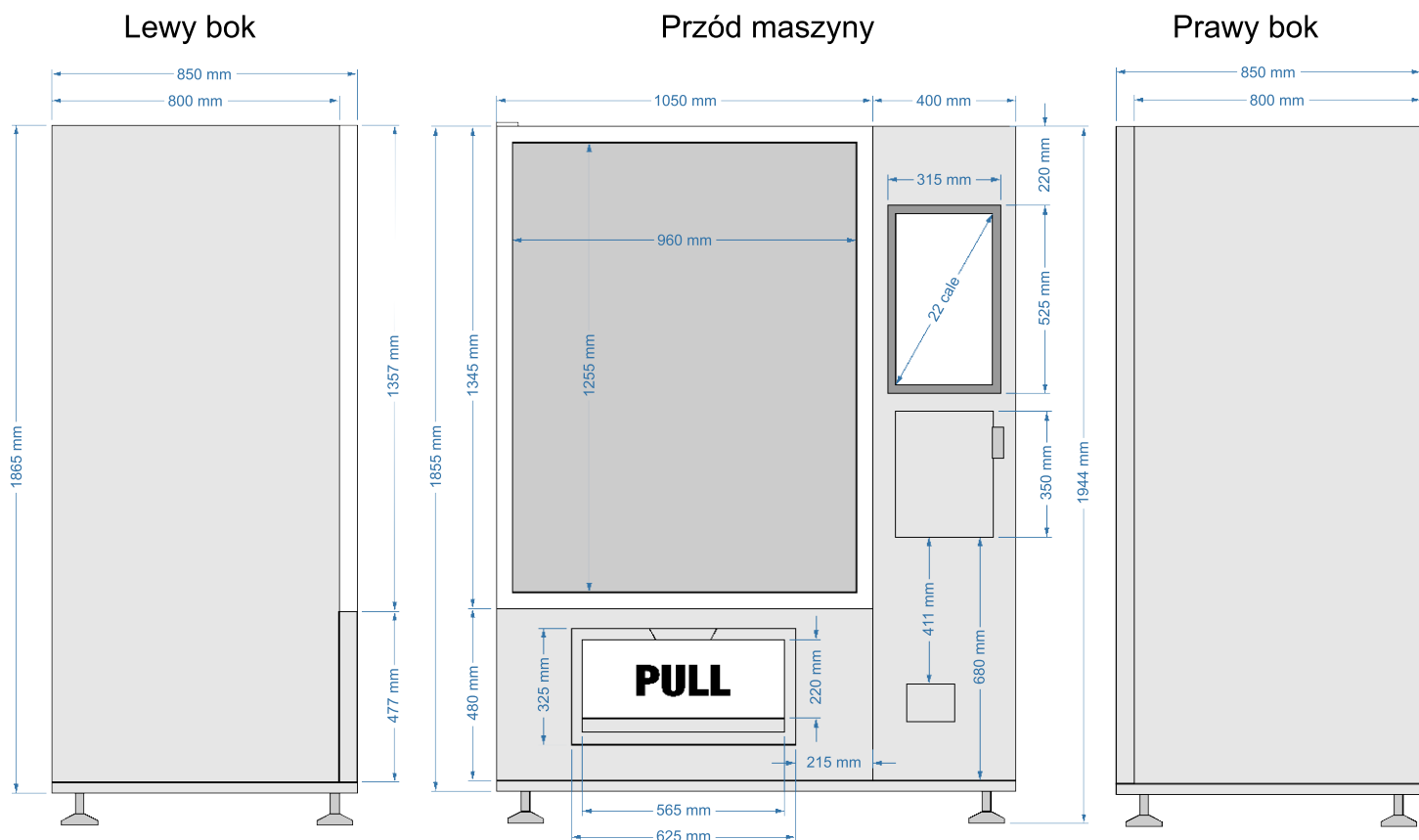
Podczas wyboru lokalizacji należy pamiętać o:

- odpowiedniej **szerokości ciągów komunikacyjnych**,
- **wadze urządzenia – ok. 370 kg**,
- stabilnym i wypoziomowanym podłożu,
- stałym dostępie do **zasilania elektrycznego i internetu**.

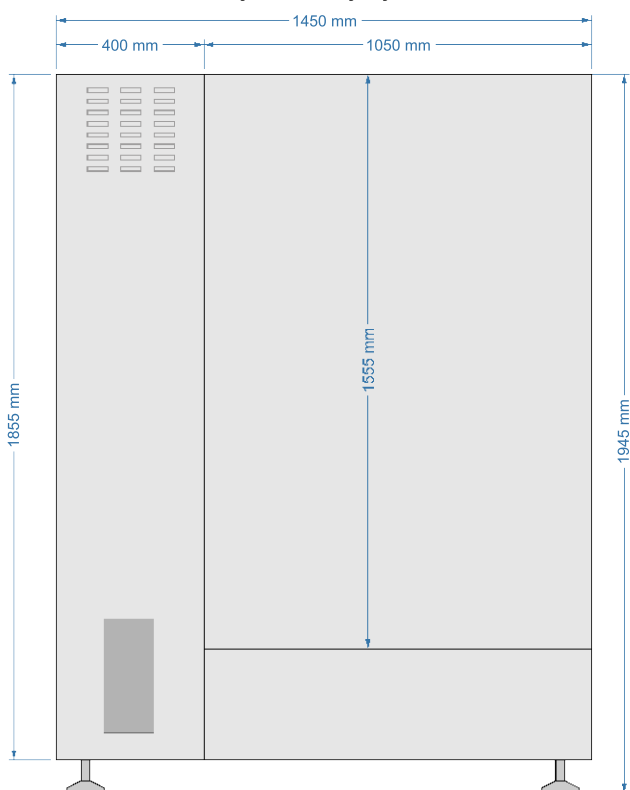
Prawidłowo dobrana lokalizacja zapewnia niezawodną pracę urządzenia i wysoki komfort użytkownika.



## Wymiary automatu



### Tył maszyny



### Rozmieszczenie półek i przegród



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

Doradcy:

**Wojciech Tatka**  
tel. 602 729 583  
wojch.tatka@optivendi.pl

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



Dane kontaktowe