

LA RÉVOLUTION DE LA PIZZA

Distributeur Automatique de Pizzas Olevending



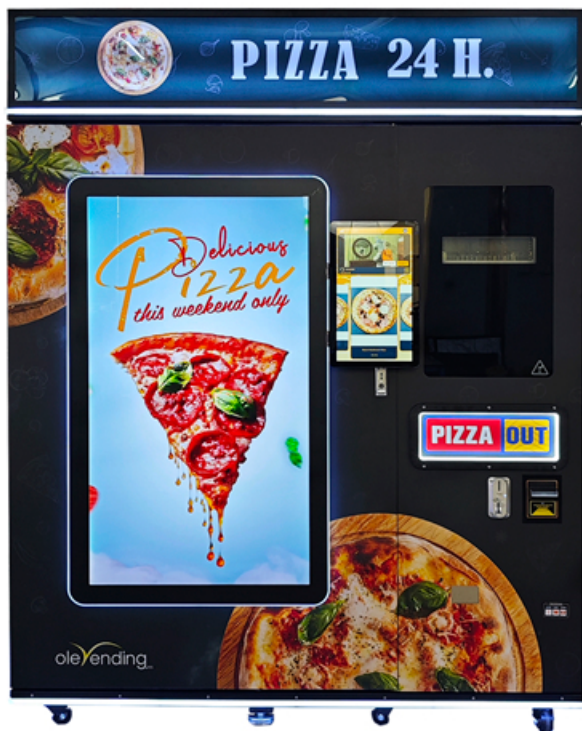
**Obtenez votre machine
à pizza aujourd'hui**



La révolution de la pizza est arrivée !
Notre distributeur automatique de
pizza cuit en quelques minutes,
offrant un goût authentique et une
qualité supérieure 24h et 7.
Imaginez-vous manger immédiatement
une pizza chaude et délicieuse à tout
moment de la journée.

- **Dernière technologie**
- **Conception moderne et compacte**
- **De 6 à 12 types de pizza différents.**





Notre machine VENDEUR DE PIZZA

Notre distributeur automatique de pizza combine les dernières technologies avec un design moderne et compact pour offrir la meilleure expérience. Il dispose d'un excellent système de conservation qui garde les ingrédients frais et prêts pour une cuisine délicieuse.

Grâce à ces fonctionnalités innovantes, notre distributeur automatique de pizza garantit une qualité incroyable à chaque tranche.



CUISSON PARFAITE

Cuisez chaque pizza à la perfection, avec une croûte croustillante et du fromage fondu. Système de chauffage micromoléculaire.



DEUX MODÈLES

- Modèle de refroidissement: -3°
- Modèle de congélation: -18°



VARIÉTÉ D'OPTIONS

De 6 à 12 types de pizza différents. Des classiques aux options gourmandes, il y en a pour tous les goûts.



INSTALLATION

Choix du lieu d'installation, tant intérieur qu'extérieur.



FACILE À UTILISER

Avec un double écran tactile intuitif, commander votre pizza préférée est simple et rapide, 55" et 18,5".



ENTRETIEN SIMPLE

Conçu pour un nettoyage et un réapprovisionnement faciles.



REFROIDISSEMENT AVANCÉ

Les ingrédients restent frais et dans un état optimal grâce à notre technologie de réfrigération de pointe.



TÉLÉCOMMANDE

Avec notre système de contrôle à distance, vous pouvez gérer votre machine depuis n'importe où.



Specifications FICHE TECHNIQUE



MESURES	POIDS
1790 mm * 974 mm * 2275 mm	650 kg
COULEUR	ÉCRAN
• Olevending Personnalisable	• Double écran de 55 et 18,5 pouces.
CONSOMMATION	TEMPÉRATURE
• Puissance maximale: 8700 W • Tension: 110-220 V, 50/60 Hz	• Modèle réfrigéré : Les pizzas se conservent à -3°. • Modèle de congélation : Les pizzas se conservent à -18°
CAPACITE	TAILLE DE LA PIZZA
• 69 pizzas	• 22,86 cm – 30,48 cm. • Possibilité de vente de pizzas réfrigérées.
SYSTÈMES DE PAIEMENT	SYSTÈME CLOUD
• Billets de caisse • Pièces de monnaie • Cartes de crédit	• Inclut le contrôle à distance et l'accès au cloud, ce qui facilite la surveillance des données d'inventaire et de ventes depuis n'importe où. • Réseau: 4G, WiFi • Interface standard: MDB/DEX



Acquisition par RENTING

- Prix modalité réfrigérée:
À PARTIR DE 475 € + IVA
- Prix modalité congélation:
À PARTIR DE 535 + IVA
- Comprend une assurance tous risques: Votre machine sera protégée contre toute éventualité.
- Comprend la téléassistance technique: Notre équipe sera disponible pour vous fournir une assistance technique chaque fois que vous en aurez besoin, garantissant que votre machine soit toujours dans un état optimal. Idéal pour ceux qui souhaitent minimiser l'investissement initial et profiter de la flexibilité d'une location.



COMPRA

- Prix modalité réfrigérée:
À PARTIR DE 22.500 € + IVA
- Prix modalité congélation:
À PARTIR DE 25.500 € + IVA
- Le prix ne comprend pas :
 - Transport
 - Dataphone
 - Portefeuille
 - Travaille au point de vente
- Le prix comprend :
 - Machine
 - Portefeuille avec distribution du changement
 - Télémétrie gratuite première année
 - Garantie 1 an.



OLE PIZZA

El negocio más rentable



MACHINE	PRODUITS	VENTE MENSUEL MOYENNE	MARGE BRUTE PRODUIT	REVENU BRUT MENSUEL	REVENU BRUT ANNUEL	COÛT DE LA MACHINE
OLE PIZZA	De 6 à 12 types de pizza différents.	✓ 10 pizzas por día / 30 días / 9 euros 2700€	70%	1890€	22680€	22500€
OLE 50 LIFT BLANCA	Des collations, des boissons, du papier à cigarette, préservatifs, etc.	1200€	60%	720€	8640€	10500€
OLE FROST	Glace, glaçons, congelé, etc.	1100€	50%	550€	6600€	14700€
OLE CAFÉ	Café, cappuccino, chocolat, etc.	600€	85%	510€	6120€	6640€
OLE PASTA	Pâtes instantané	900€	50%	450€	5400€	9500€

* Prix sans IVA.

* Tarifs de base sans inclure les extras (travaux, installation, moyens de paiement numériques, connexion aux plateformes de livraison telles que globo, uber ou.

* Informations valides sauf erreur typographique propre commerce électronique.)

