

Le frigo connecté des amoureux de pizzas !



Un service de restauration automatique 24/7

Une solution sécurisée, en libre-service, qui ne nécessite aucun personnel qualifié, ni matériel spécifique



Une solution complète et compacte

Un frigo connecté + un ou plusieurs moyens de réchauffe : micro-ondes pour les plats cuisinés et four Ovenbox pour les pizzas



La technologie decuisson Boxpresso brevetée

Une technologie brevetée de four combiné induction et halogène pour des pizzas parfaitement croustillantes comme au restaurant, **en moins de 5 minutes**

Facile à utiliser !

Une expérience d'achat rapide, intuitive et sécurisée :

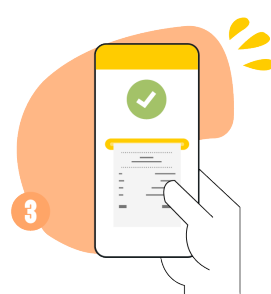
Boxpresso



Le frigo connecté est déverrouillé à l'aide d'un moyen de paiement



Le client se sert librement et le frigo détecte chaque produit retiré ou reposé



Le client est débité dès la fermeture de la porte et une facture est éditée



Totale liberté

Idéal pour des pizzas et tout autre type de plats. Se combine avec un four à pizzas ou micro-ondes pour s'adapter à votre offre



3 modes de cuissons

Pour des pizzas moelleuses, parfaites ou croustillantes, en moins de 5 minutes



Offre 100% personnalisable

Personnalisation totale de votre offre (photos, descriptifs, etc.)



Connecté

Gestion facile des ventes et des stocks pour maximiser votre chiffre d'affaires



Système de détection intelligent des balances

Enregistrement facile et rapide des produits



Conditionnement exclusif

rigoureusement conforme aux normes HACCP



Technologie économe et responsable

sans puces RFID polluantes ni stockage lourd de données



Campagne marketing et promotions

intuitives automatisées



Assistance à distance

Hotline 24/7, contrôle de l'état des machines et dépannage



Plug & Play

Facile à installer grâce à une simple prise électrique et une connexion internet

Caractéristiques techniques

- **Réfrigérateur** : 230V, 9A - 2KW
- **Four Box Presso** : 10A - 2.3KW
- **Four micro-ondes** : 230V, 50Hz, 1000W. Fonctionnement facile 1 touche
- **Configuration sur mesure** : proposé avec 1 ou 2 fours. Four à pizzas ou four micro-ondes.
- **Capacité** : 20 pizzas, 4 variétés. 4 étagères pouvant accueillir tout autre type de plats
- **Stockage** : Conservé entre 3 et 5°C. Chargement intelligent avec technologie Smart Scale pour une exploitation simple et rapide. Aucune impression d'étiquette RFID n'est nécessaire
- **Écran de commande** : Grande dalle tactile de 15,6 pouces avec interface de commande intégrée
- **Système de paiement** : Carte de crédit sans contact
- **Nouveau back office** : Complet et intuitif avec fonctions : Exploitation - Diagnostic - Promotion

