

# SMART PIZZA

# JULIA



## CUISSON TRADITIONNELLE

Une pizza moelleuse et gratinée, uniforme grâce à une cuisson hors de la boîte en 3 minutes.



## INVENTAIRE EFFICACE

Une lecture automatique via QR Code, permettant un nombre illimité de recettes et gérant les stocks en mode FIFO.



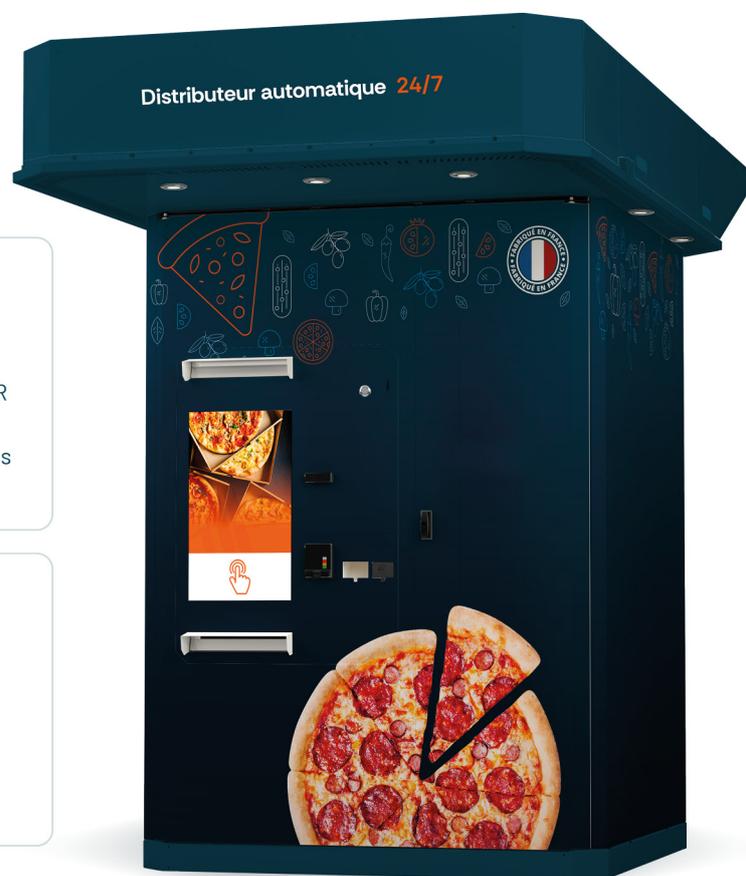
## EN TOUS LIEUX

Installation possible autant en intérieur qu'à l'extérieur, compatible avec une classe climatique 5.



## INSTALLATION FACILITÉ

Avec une emprise au sol de moins de 5 m<sup>2</sup>, aucune déclaration n'est nécessaire sur un terrain privé.



RENTABILITÉ EXPRESS

**7 pizzas/jour**

TYPE DE CHARGEMENT

**arrière**

CAPACITÉ DE STOCKAGE

**96 pizzas**

DÉBIT HORAIRE

**12-15 pizzas/h**

CUISSON PRODUITS

**3min à 320°C**

NOMBRE DE FOUR

**1 ou 2**

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dimensions** (sans toit): L 1,51 x P 1,5 x H 2,21 m

**Poids** (toit inclus): 1270 kg

**Taille des pizzas** : ø 28-30 cm

**Puissance électrique raccordée** :

7 kW (1 four) ou 12 kW (2 fours)

**Type installation** : int / ext

**Interface paiement** : ingénico de série

**Monétique** : en option

**Ecran** : 27" blindé

**Gaz** : fluide propre R290

