

SMART

LOCKER



ARTISANS, COMMERÇANTS, INVESTISSEURS

Vendez vos fruits, légumes, œufs, viandes, produits de la mer, plats préparés, pâtisseries... et tous autres produits alimentaires ou non, 24h/24 et 7j/7 !



PIZZAS



TRAITEUR



SNACKING



DRINK



BAGUETTES

Développez votre activité avec la Smart LOCKER !



Froid ventilé

Une température homogène entre 3 et 5°C à chaque étage grâce à une production de froid ventilé et des évaporateurs verticaux.



Stockage maîtrisé

Les produits sont conservés sans rupture de la chaîne du froid grâce à un rappel de porte et verrouillage automatique.



DLC Intelligente

Gestion des DLC sur la méthode FIFO pour éviter la perte de marchandise ou le gaspillage alimentaire.



Fonction de vente

Solution clé en main : gestion des prix, promos, fidélité, statistiques, emailing... Tout est intégré pour piloter l'activité facilement.



SMART Locker Réfrigéré ou Neutre

Dimension LxPxH : 2,24 x 1,37 x 2,02 m

Capacité : jusqu'à 28 casiers

Version réfrigérée

Doté d'un groupe froid ventilé, il maintient une température entre 3 et 5°C. Idéal pour les produits frais et ultra-frais (plats cuisinés, laitages, viandes, etc.).

Version neutre

Sans réfrigération, il consomme moins d'énergie. Parfait pour les produits d'épicerie, conserves, snacks, ou colis non alimentaires.



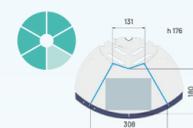
Version interconnectable (Piloté par une machine : Pizza, snack, baguette...)



SMART Locker Rotatif

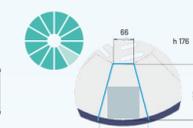
Dimension LxPxH : 2,24 x 1,35 x 2,02 m

Capacité : 42 à 84 casiers selon configuration



308 x 176 mm

Boîte de 12 œufs standard, bouteille de 50 cl, barquette familiale...



100 x 100 mm

Boîte de 6 œufs standard, bouteille de 25-33 cl...



Version interconnectable (Piloté par une machine : Pizza, snack, baguette...)

GUIDE DE CHOIX

Trouvez le casier réfrigéré qu'il vous faut.

Nombre de casier	CASIERS (cm) modèle froid	CASIERS (cm) modèle neutre	MACHINE (cm) modèle froid	MACHINE (cm) modèle neutre	SURFACE AU SOL
15 3 colonnes de 5 casiers	L 33 x P 35 x H 24,8 chargement L26 x H29	L 33 x P 45 x H 25 chargement L26 x H29	L 137 x P 137 x H 202	L 137 x P 76 x H 202	2,5 m ²
21 3 colonnes de 7 casiers	L 33 x P 35 x H 18 chargement L28 x H18	L 33 x P 45 x H 18 chargement L28 x H18	L 137 x P 137 x H 202	L 137 x P 76 x H 202	2,5 m ²
24 4 colonnes de 6 casiers	L 24 x P 35 x H 18 chargement L19 x H17	L 24 x P 45 x H 18 chargement L19 x H17	L 137 x P 137 x H 202	L 137 x P 76 x H 202	2,5 m ²
28 4 colonnes de 7 casiers	L 33 x P 35 x H 24 chargement L28 x H17	L 33 x P 45 x H 18 chargement L28 x H17	L 183 x P 137 x H 202	L 762 x P 183 x H 202	3,1 m ²
Rotatif 42 à 84 casiers	Variable		L 92 x P 170 x H 203		2,15 m ²

Installation facilitée

Installation en extérieur, autonome, sans contrainte d'installation, avec moins de 5m² de surface au sol.

Inventaire simplifié

Chargement et inventaire simplifiés grâce à un inventaire simplifié grâce à un inventaire par douchette et QR Code.



POURQUOI CHOISIR LES PRODUITS API TECH ?

Sécurité alimentaire : Garantissez la qualité de vos produits avec : un stockage froid maîtrisé, une alarme de température, une conformité HACCP, et une gestion des DLC intelligente.

Expertise sur-mesure : Analyse de vos besoins, installation par nos soins, formation incluse.

Made in France : Conception et fabrication 100% françaises avec des matériaux durables et réparables.

SAV réactif : Hotline 7j/7, même les jours fériés, réponse sous 24h, réparations garanties 6 mois.

MÉTIER



Boostez votre activité avec nos solutions foodtech clé en main !



Une application mobile

Click & Collect



Un logiciel simple, intuitif et performant

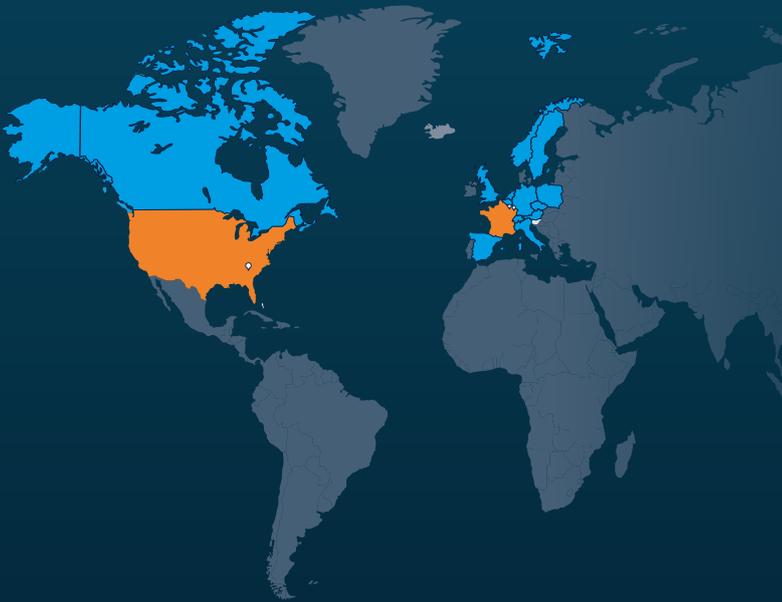
pour la gestion de votre machine à distance



UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHACUN
PIZZAIOLO • MÉTIERS DE BOUCHE • RESTAURATEUR • BOULANGER
TRAITEUR • GRAND COMPTE • INVESTISSEUR



- Présence opérationnelle
- Pays distribués



+200 collaborateurs

67 M€ CA 2023

+ 20 ANS d'expérience

2 SITES de production en France

+ 10 PAYS dans le monde

API LOGISTIQUE
Logistique intégrée

ISO 9001



Nos équipes vous accompagnent à chaque étape du projet.

Intéressé ? Contactez-nous :
adv@apitech-solution.com

France

 03 83 49 54 23

Belgique

 +32 472 85 78 16

 +32 472 12 12 05

Suisse

 +41 79 552 12 90



www.apitech-solution.com

DÉCOUVREZ

