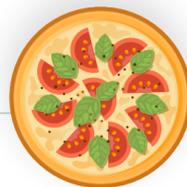


COMMENT FONCTIONNE PIZZADOOR ?



- 1 Les pizzas sont préparées par le pizzaiolo dans son laboratoire.
- 2 Les pizzas (70 max) sont déposées dans le distributeur PIZZADOOR.
- 3 Les pizzas sont conservées **72 heures** dans une chambre froide régulée à 3°C (J+2 normes HACCP)
- 4 Le stock et la date limite de consommation sont gérés par ordinateur et à distance.
- 5 Les consommateurs commandent les pizzas chaudes (3min) ou froides (30 sec).
- 6 Le plateau robotisé enfourne la pizza dans le four à chaleur pulsée.
- 7 Après 2 minutes de cuisson (selon pizza et garniture), les consommateurs peuvent déguster leur pizza traditionnelle.

CHAMBRE FROIDE



L'HISTOIRE D'ADIAL

ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

- Adial est une entreprise Normande, créée en 2002 avec l'ambition de développer un distributeur automatique de pizzas adapté aux pizzaiolos, qui faciliterait leur quotidien et les aiderait à développer leur activité ainsi que leur chiffre d'affaires !
- C'est aussi l'ambition de rendre accessible la restauration de qualité dans les zones blanches.
- Aujourd'hui ADIAL c'est plus de 2 000 distributeurs produits et installés dans le monde avec 150 salariés qui oeuvrent chaque jour à la réussite des projets de nos clients.
- Des partenaires et fournisseurs français gage de qualité !



ORIGINE FRANCE GARANTIE

- Le distributeur PIZZADOOR est certifié Origine France Garantie.
- Fabriqué dans notre atelier à Lisieux en Normandie (14)
- Travailler avec ADIAL c'est faire fonctionner l'économie Française et favoriser l'emploi en France !



PÔLES DE COMPÉTENCES ADIAL
CENTRE DE FORMATION DE PIZZAIÓLOS ADIAL
À LISIEUX (14) ET MÂCON (71)
ÉCOLE DE FORMATION JEAN-JACQUES DESPAUX

centre-formation-adial.com

ADIAL

148 route de Cormeilles |14100 Lisieux – FRANCE
+33(0)2 31 65 25 25 | contact@adial-france.com

www.adial-france.com



IMPLANTATION D'UN PIZZADOOR : LE GUIDE PRATIQUE

Leader mondial sur le marché du distributeur automatique de pizzas



RONDE DES PIZZAS



WWW.ADIAL-FRANCE.COM

DYNAMISEZ VOTRE EMPLACEMENT GRÂCE A **PIZZADOOR !**

Le distributeur automatique de pizzas PIZZADOOR permet de proposer des pizzas 24h/24 7j/7. Avec une capacité de 70 pizzas, PIZZADOOR devient un véritable point de vente attractif et autonome permettant de dynamiser votre zone de chalandise.

LE CONCEPT DU PIZZADOOR

UN SERVICE

- Disponible 24h/24 7j/7, le PIZZADOOR propose un large choix de pizzas à toute heure de la journée !
- Chaude en 3 minutes ou froide en 30 secondes, PIZZADOOR permet de satisfaire les consommateurs aux horaires de restauration habituels ou décalés !

LES AVANTAGES

- Le point de vente innovant qui dynamise et rend attractif l'emplacement qui l'accueille.
- Génère du trafic supplémentaire ainsi que de la visibilité dans la zone du distributeur pour les activités aux alentours.
- Une visibilité supplémentaire grâce à la communication pour attirer les clients au distributeur.
- Possibilité d'engager des partenariats avec les commerces aux alentours.



Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion

Chaude pour un moment convivial imprévu, ou froide à la sortie du travail ou de l'école à réchauffer plus tard à la maison

EXEMPLES D'IMPLANTATIONS

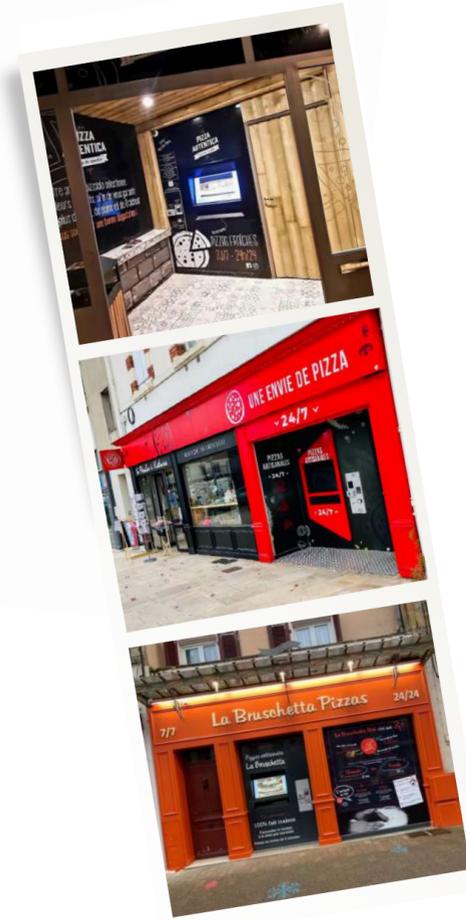


LE KIOSQUE PIZZADOOR

- 5m² d'emprise au sol
- Nécessite une arrivée électrique uniquement
- En monophasé 220V ou triphasé 380V
- Avec ou sans dalle béton, en fonction des préconisations du chargé d'affaires ADIAL
- Le kiosque est assemblé sur le site en une journée par une équipe de professionnels
- Des fiches techniques sont disponibles sur demande

LE CONTENEUR PIZZADOOR

- 7,5m² d'emprise au sol
- Nécessite une arrivée électrique uniquement
- En monophasé 220V ou triphasé 380V
- Avec ou sans dalle béton, en fonction des préconisations du chargé d'affaires ADIAL
- Des fiches techniques sont disponibles sur demande



CONSTRUCTION

- Construction personnalisée
- Nécessite une arrivée électrique uniquement
- En monophasé 220V ou triphasé 380V
- Avec ou sans dalle béton, en fonction des préconisations du chargé d'affaires ADIAL

LE LOCAL COMMERCIAL

- Le distributeur s'intègre dans la façade d'un local commercial
- Il nécessite une arrivée électrique
- En monophasé 220V ou triphasé 380V
- Une ouverture de 1,42 m de large et 2,40 m de hauteur (ou 2,25 m sur demande)
- Le distributeur est installé sur le site en 3 heures environ, par une équipe de professionnels.
- Des fiches techniques sont disponibles sur demande

