

Renting bancario a
partir de  €/mes*

BBVA  Sabadell  Banco Santander 



ERAVENDING Hot Pizza

LA NUEVA PIZZERIA DEL SIGLO XXI

**Expendedora de pizzas medianas
recién horneadas**

ERAVENDING , PIZZERÍA P-35

EXPENDE DORA PIZZAS MEDIANAS

DIMENSIONES (mm.): 1570 H x 2050 W x 1160 D

PESO: 700 Kg.

- Pantalla: Antivandálica táctil MT de 32"
- Peso: 700kg
- Alimentación: Monofásica o trifásica de 230Vca IP+N+T
- Potencia: 3 a 5,5kW
- m2 requeridos: 1,8m2
- Tipo de instalación: Plug'n'play, auto-instalable .
- Gestión de la máquina: Software propio (incluido)
- Temp. Horno: Máximo 400°C (Personalizable)
- Temp. Nevera: Mínimo -1°C (Personalizable)

- Capacidad: 35 pizzas
- Diámetro de las pizzas: 32 cm
- Caducidad de las pizzas: 5 días
- Variedad de pizzas: 7 tipos
- Tipo de servicio: Hornear y gratinar pizzas
- Tiempo de elaboración (1 pizza): 3-7 mins
- Ventas: Tarjeta de crédito o contactless

CARACTERÍSTICAS

- Sistema expendedor automático de pizzas horneadas al momento.
- Alimentación monofásica 230Vca IP+N+T.
- Sistema único de conservación del producto “Taperal”.
- Horno especial cocción y gratinado. Potencia de 3 a 5,5kW configurable.
- Pago SOLO con tarjeta o móvil.
- Envío/Consultas de ventas y stocks por email/web.
- PC+Pantalla táctil MT 32" Profesional CE. Software propio. Software de Contabilidad
- Sin contacto entre el producto y las partes de la máquina.
- Anulación de ventas en función de la caducidad.
- Controlado por PLC y el horno con función PID.
- Ejes de posicionamiento de precisión.
- Velocidad (en función de la temperatura del horno en el momento del pedido) De 3 a 7 minutos x operación.
- Capacidad para 35 pizzas de hasta 30cm.
- Estructura: Construcción en hierro pintado. Color estándar: Rojo RAL 3000 Satinado.
- Almacen de cajas (se colocan ya cerradas).



Características del software AVP:

Software AVP creado y bajo propiedad de Acfir Grup. PC con Windows 10 licenciado. Gane dinero adicional con los aparatos de publicidad integrados.

- Publicidad fija en zona frontal izquierda de la máquina.
- Publicidad en pantalla horneando (mientras el cliente espera su pedido).
- Publicidad en protector de pantalla o en la pantalla de selección.



Pantalla táctil antivandálica de 32 pulgadas

CARACTERÍSTICAS AMPLIADAS

- Sistema único de conservación del producto “Taperal”. Aumenta hasta + de 4 días la conservación como el primer día.
- Potencia de 3 a 5,5kW configurable. Según la potencia del local, en función de la potencia puede variar la velocidad.
- Software propio. No dependemos de empresas externas para el control más importante.
- Publicidad con beneficios. Función extra de rentabilidad con anuncios en la pantalla.
- Pago con tarjeta o móvil. No disponemos de efectivo con lo cual evitamos robos.
- Envío/Consultas de ventas y stocks por email/web. Podrá visualizar sus máquinas remotamente.
- Software de Contabilidad incluido. Ventas, descuentos y cierres de caja disponible.
- PC+Pantalla táctil MT 32" Profesional CE.
- Conservación de las pizzas en nevera termoregulable y registro de temperatura diaria.
- Sin contacto entre el producto y las partes de la máquina. La pizza se guarda en una bandeja y una tapa reutilizable de aluminio.
- Anulación de ventas en función de la caducidad. Se puede ajustar los días máximos de caducidad.
- Controlado por PLC y el horno con función PID. Función eco.
- Ejes de posicionamiento de precisión. Motores y ejes lineales de alta calidad.