



Un design élégant pour des pizzas irrésistibles!





La technologie de cuisson Ovenbox la plus économe du marché

Des fours de cuisson à induction qui vous permettent **de diviser par 3 votre facture d'électricité** par rapport aux autres distributeurs du marché



Le distributeur ultra rapide grâce à ses 3 fours

Le seul distributeur français capable de délivrer jusqu'à **3 pizzas chaudes en même temps** pour une plus grande rapidité de service



Très grande capacité pour un maximum d'autonomie

Une capacité de stockage de **96 pizzas** et jusqu'à **6 variétés** différentes pour réduire les besoins de rechargement





Votre point de vente autonome, rapide et rentable



Disponible 24h/24 et 7j/7



Écran tactile et interface intuitive



Réchauffe rapide, en moins de 5 minutes*



Jusqu'à 3 pizzas chaudes en même temps



Connectée : Gestion facile des ventes et des stocks



Des fonctionnalités pensées

pour optimiser l'exploitation

Paramétrage complet (photos, descriptifs, prix, To de cuisson)



Campagnes marketing et promotions intuitives et automatisées



Nouveau système de chargement ultra rapide des pizzas pour gain de temps

^{*}le temps de réchauffe peut varier selon les recettes pour un résultat gustatif optimal



Revenus additionnels possibles:

Puissance: 230V, 24 A.

Puissance de sortie : 4,8 KW max.

Poids: 750 KG

Capacité: 96 pizzas stockées de 6 types

différents

Dimension des pizzas : diamètre <30 cm

Fours: 3 fours en fonctionnement simultané avec Technologie induction Ovenbox brevetée : contrôle optimal de la température du caveau et de la sole pour réchauffer les pizzas tout en préservant leur qualité.

- Pizzas distribuées chaudes ou froides
- **Interface :** Écran tactile 32 pouces (82 cm)
- Terminal de paiement : Carte bancaire sans contact
- Installation extérieure ou vitrine
- Personnalisation possible: Possibilité d'intégrer le logo de votre enseigne en façade et sur le côté de la machine



Surface au sol : 219 (L) x 176 (P) cm



Possibilités de financement

votre commercial vous accompagne pour trouver des solutions



Plug & Play facile à installer en quelques heures

seulement



Construction durable

pour un usage intensif avec des matériaux résistants aux intempéries



Assistance à distance

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



Sécurité alimentaire

Arrêt de la distribution en cas de rupture de la chaîne du froid



Conditionnement exclusif

rigoureusement conforme aux normes HACCP





Votre contact : commercial@photomaton.fr

Téléphone: 01 49 46 17 20

RCS BOBIGNY 592 033 930 - 8 rue Auber, 75009 Paris - Document non contractuel