



**VENDE
TUS BOCADILLOS
Y BURRITOS
24h 7DÍAS
A LA SEMANA CON
PANIDOOOR**





**La máquina expendedora
PANIDOOR te permite ofrecer
tus bocadillos y burritos
calientes en 3 minutos 24/7.**

Con una capacidad de 76 emplazamientos, **PANIDOOR** se convierte en un verdadero punto de venta autónomo permitiéndote complementar tu negocio y aumentar tu superficie de venta y tus ingresos.

EL CONCEPTO **PANIDOOR**

*listo
en 3
minutos*



■ **LAS VENTAJAS**

- Mejora el servicio al cliente con un punto de venta abierto **24 horas al día, 7 días a la semana** para todas las ocasiones.
- Aumenta tu zona de **influencia** y tu **visibilidad** ofreciendo una opción de comida rápida **disponible a cualquier hora** con una gran variedad de productos: **bocadillo, baguette, burrito...**
- **Diversifica tu oferta** y descongestiona tu punto de venta principal para **atraer a nuevos clientes**.
- **PANIDOOR** se **amortiza** con la venta de **8 bocadillos** al día.

?

CÓMO FUNCIONA



1

Los bocadillos son preparados cada día por el artesano en su obrador. El método de producción es tradicional.

2

Los bocadillos se embolsan y se colocan en la máquina. La cámara frigorífica (+3°C) puede almacenar hasta 76 bocadillos de todo tipo durante 72 horas.

3

El ordenador gestiona de forma automática las existencias, variedades y fechas de caducidad de los bocadillos en la cámara frigorífica.

4

El carrusel gira hasta que el bocadillo seleccionado se coloca delante del horno.

5

El horno se abre para recibir el producto. El mecanismo guía el bocadillo para colocarlo entre las planchas del horno en su bolsa de papel.

6

El horno cocina los bocadillos en menos de 3 minutos. Cada variedad de producto puede tener un tiempo de cocción diferente.

7

Una vez caliente, el bocadillo se sirve al consumidor.

*Las bolsas de papel deben ser aptas para el horno.
Los bocadillos deben tener una longitud máxima de 25 cm, una anchura máxima de 6 cm y un grosor de 5 cm.*

Visita nuestra página web:
www.neotecfoods.com

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN DE TU PANIDOO

• Modos de implantación

- exterior con techo
- empotrada en un local
- interior



• Opciones de pago

- tarjeta
- sin contacto
- efectivo



• Fachada personalizable a tu imagen

• Personalización de los productos

- fotos
- ingredientes
- alérgenos



DATOS TÉCNICOS

Tipo de máquina **Panidoor**

Números de emplazamientos **76**

Números de variedad de productos **ilimitado**

Altura de la fachada **1.94m**

Anchura de la fachada **1.11m**

Profundidad de la máquina **1.06m**

Tipo de carga **Fachada**

Peso **450 kg**

Potencia máx. **2.2 KW**

Consumo medio **10 Kw por día (0.4Kwh)**

Conservación en frío **+3°C**



MÉTODOS DE COCCIÓN

Tipo de horno

Eléctrico. 2 planchas ranuradas con resistencias

Temperatura **240°C**

Tiempo de cocción (producto de 200 gramos) **180 segundos**



FORMAS DE PAGO

Monedero con monedas de 0,10€ a 2€

Terminal de pago tarjeta y sin contacto

SAV

Garantía de piezas y mano de obra: **1 año**

Asistencia 7 días a la semana: **Si**

Mantenimiento remoto: **Si**

CONTACTA CON NOSOTROS

comercial@neotecfoods.com

T. 635 021 501

www.neotecfoods.com