



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



www.neotecfoods.com



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

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



EL CONCEPTO **PANIDOOOR**

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**.
- **PANIDOOOR** se **amortiza** con la venta de **8 bocadillos al día**.

Visita nuestra página web: www.neotecfoods.com

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 PANIDOOOR

• 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
Número de emplazamientos 76
Número 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

SAT

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