



Distributeur automatique de pizzas Multi Quattro

Distributeur de pizzas chaudes ou froides

Le Multi-Quattro distribue jusqu'à 4 pizzas de diamètre 30 cm simultanément en 4 minutes et offre une possibilité de 4 variétés de pizzas aux choix pour 64 en stock.

Sa qualité de remise en température incomparable sera vous séduire grâce à son système innovant «OVENBOX». Conservant ainsi toutes les saveurs de votre Pizza et votre s'avoir faire !

Très faible en consommation énergétique ! 45 kw de consommation mensuelle du four sur la base de 20 pizzas vendues chaudes/jour (base 30 jours par mois).

Système de télémétrie SRP Manager : suivez en temps réel vos ventes et votre stock.

Il est le complément d'activité idéal pour booster vos ventes, véritable boutique automatique.

Il prolongera aisément votre activité 24h/24 & 7j/7 !

| Hauteur | Largeur | Profondeur | Poids | Sélections |
|---------|---------|------------|-------|------------|
| 196 cm | 130 cm | 135 cm | 450 | 4 |



Caractéristiques techniques

- Distributeur automatique en inox.
- Réfrigéré à 3°C
- Raccordement électrique 230-24A
- Moins de 2 m² au sol
- Serrure ant-ivandalisme pour plus de sécurité.
- Ecran couleur 80 cm pour diffuser de la publicité.
- Ecran digitale et couleur 7" pour la sélection des produits.
- Affichage des menus en Back Light
- Adaptable à tous moyens de paiement : Lecteur de carte bancaire, monnayeur, lecteur de billets, carte de Fidélité.