VENDEZ VOS PIZZAS 24h/24 7j/7
AVEC PIZZADOOR











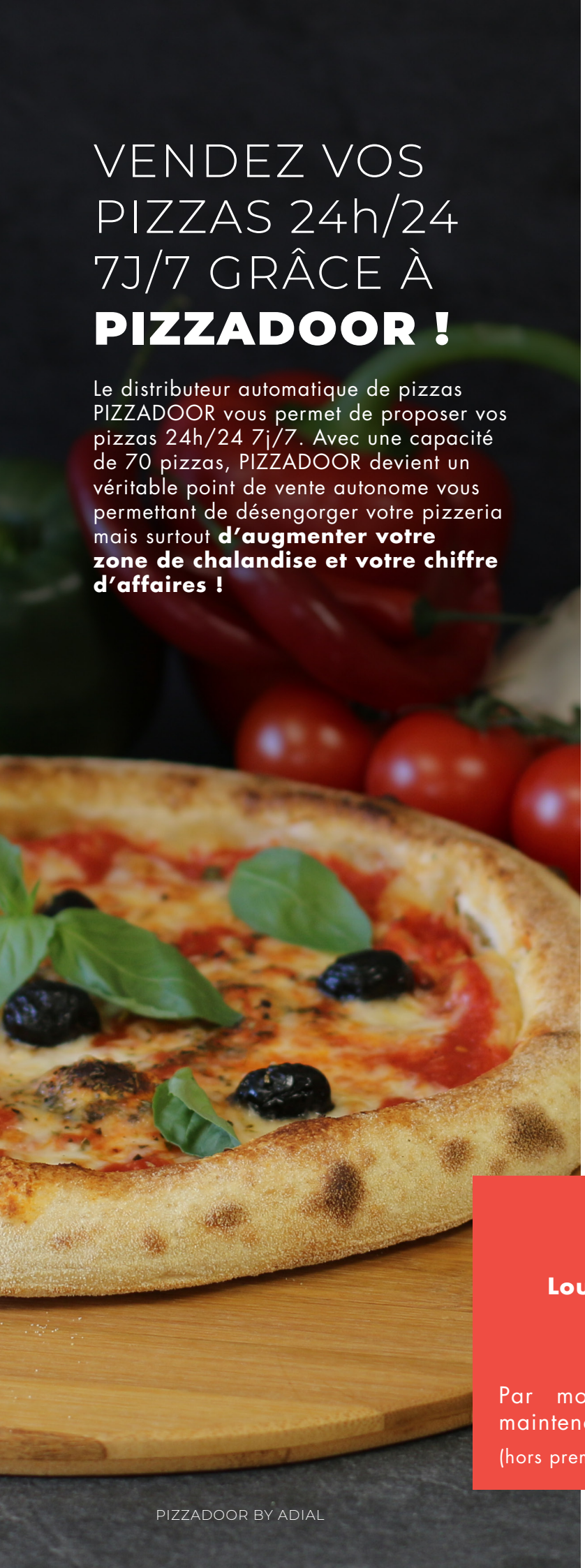






ORIGINE FRANCE® GARANTIE

CERIB N° 13 0010



VENDEZ VOS PIZZAS 24h/24 7J/7 GRÂCE À **PIZZADOOR !**

Le distributeur automatique de pizzas PIZZADOOR vous permet de proposer vos pizzas 24h/24 7j/7. Avec une capacité de 70 pizzas, PIZZADOOR devient un véritable point de vente autonome vous permettant de désengorger votre pizzeria mais surtout **d'augmenter votre zone de chalandise et votre chiffre d'affaires !**

PIZZADOOR BY ADIAL

LE CONCEPT DU PIZZADOOR

UN SERVICE

- Disponible 24h/24 7j/7, le PIZZADOOR propose un large choix de pizzas à toute heure de la journée !
- Chaude en 3 minutes ou froide en 30 secondes, PIZZADOOR permet de satisfaire les consommateurs aux horaires de restauration habituels ou décalés !

LES AVANTAGES

- Un point de vente innovant et personnalisable, ouvert 24h/24 7j/7.
- Augmentation de votre zone de chalandise et votre visibilité.
- Désengorgement de votre pizzeria.
- Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion. *Chaude pour un moment convivial imprévu, ou froide à la sortie du travail ou de l'école à réchauffer plus tard à la maison.*



LOCADIAL

Louez votre PIZZADOOR à partir de

860€

Par mois pendant 5 ans contrats pièces et maintenance compris

(hors premier loyer - plusieurs formules possibles)

COMMENT FONCTIONNE PIZZADOOR ?



1 Les pizzas sont préparées par les **artisans** dans leur laboratoire. Chaque jour, le pizzaïolo confectionne ses pizzas dans sa pizzeria. La méthode de fabrication est artisanale.

2 Les pizzas sont déposées dans le distributeur **PIZZADOOR**. Il peut y avoir autant de recettes que de pizzas.

CHAMBRE FROIDE



3 Les pizzas sont conservées **72 heures** dans une chambre froide régulée à 3°C (J+2 normes HACCP) Le stock et la DLC sont automatiquement **gérés.** *Vous pourrez consulter à distance l'état de vos stocks en temps réel, via le logiciel MYPIZZADOOR.*

4 Les consommateurs commandent les pizzas chaudes **(3min) ou froides (30 sec).**

5 **Un plateau robotisé** extrait la pizza sélectionnée et la positionne devant le four. Un mécanisme soulève le couvercle, enfourne la pizza avec sa boîte puis surélève la pizza de celle-ci. *(Les cartons à pizza sont homologués pour la cuisson).*

6 Notre four à chaleur pulsée cuit la garniture et réchauffe la pâte en 2 minutes. Chaque pizza peut avoir des paramètres de cuisson différents.

7 Une fois cuite, la pizza est repositionnée dans sa boîte et le couvercle rabattu. Elle est ensuite distribuée aux consommateurs



Boites à pizzas 100% carton alimentaire afin de préserver la qualité de votre pizza et éviter l'humidité de cuisson

LE FOUR LE PLUS RAPIDE EN DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Un **four professionnel** avec une cuisson moyenne de 2 min et un record de cuisson : 90sec pour 400gr

UN POINT DE VENTE INNOVANT

DES EMBALLAGES 100% CARTON ALIMENTAIRE DE CUISSON

- Les boites préservent la qualité de vos pizzas sans l'humidité de cuisson
- 100% papiers sains pour la santé des consommateurs et respectueux des forêts

PILOTAGE EN LIGNE

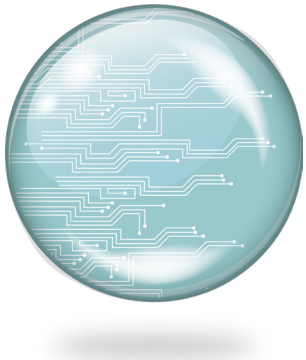
- Gérez votre parc de distributeurs, consultez les ventes, votre stock de pizza et les Dates Limites de Consommation.
- Créez et modifiez votre gamme de pizzas, les tarifs, les promotions et les photos
- Faite évoluer votre animation et votre questionnaire consommateurs

LA VENTE EN LIGNE

Communiquez avec vos clients en un clic et facilitez leur expérience !

- Une application de vente en ligne à votre image avec la possibilité de réserver les pizzas à distance
- Permettez à vos clients de récupérer leur pizza en sans contact, sans toucher l'écran, ni même la borne de paiement !





BOULE DE CRISTAL

Laissez l'intelligence artificielle travailler pour vous !

- Gagnez du temps le matin pour consulter les stocks et calculer votre production
- Anticipez vos ventes grâce à un outil de prédiction basé sur les datas Pizzadoor
- Limitez les invendus et évitez les ruptures de stock









EN QUELQUES CHIFFRES



UN VÉRITABLE SUCCÈS

- L'essayer c'est l'adopter ADIAL compte 67% de réinvestissement de clients fidèles.
- En 2021, 43 695 pizzas ont été vendues en un an, par un seul distributeur ADIAL
- Un distributeur neuf, mis en place par des artisans restaurateurs, distribue en moyenne 24,8 pizzas par jour soit 88 400 euros TTC de chiffre d'affaires sur l'année !

chiffres 2021

Rendez-vous sur notre site web pour obtenir plus de chiffres !

EN QUELQUES MOTS

EXPERTISE : 20 ans d'expérience
FIABILITÉ : Garantie 24 mois - Certifié origine France Garantie
PROXIMITÉ : Des experts à votre écoute qui vous accompagnent sur la recherche d'emplacement, l'installation et l'inauguration. Nous restons à vos côtés tout au long de votre aventure avec votre PIZZADOOR, notamment avec un SAV basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens répartis sur toute la France.
PERFORMANCE : Un four à air pulsé plus rapide 1 min 30 pour 400gr, combiné avec des boites alimentaires économiques en carton, sans humidité pour préserver la qualité de votre pizza et rebord toujours croustillant !

Rendez-vous sur le site Adial et son configurateur pour créer en quelques clics votre design !









L'HISTOIRE D'ADIAL

ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

- Adial est une entreprise Normande, créée en 2002 avec l'ambition de développer un distributeur automatique de pizzas adapté aux pizzaïolos, qui faciliterait leur quotidien et les aiderait à développer leur activité ainsi que leur chiffre d'affaires !
- C'est aussi l'ambition de rendre accessible la restauration de qualité dans les zones rurales en manque d'offre et en zone ayant des besoins 24h/24.
- Aujourd'hui ADIAL c'est plus de 2 000 distributeurs produits et installés dans le monde avec 150 salariés qui oeuvrent chaque jour à la réussite des projets de nos clients.
- Des partenaires et fournisseurs français gage de qualité !





CERIB N° 13 0010

ORIGINE FRANCE GARANTIE

- Le distributeur PIZZADOOR est certifié Origine France Garantie.
- Fabriqué dans notre atelier à Lisieux en Normandie (14)
- Travailler avec ADIAL c'est faire le choix du savoir-faire français, de la proximité et favoriser l'emploi en France !

PÔLES DE COMPÉTENCES ADIAL
CENTRE DE FORMATION DE PIZZAÏOLOS ADIAL
À LISIEUX (14) ET MÂCON (71)
ÉCOLE DE FORMATION JEAN-JACQUES DESPAUX

centre-formation-adial.com

ADIAL
148 route de Cormeilles |14100 Lisieux – FRANCE
+33(0)2 31 65 25 25 | contact@adial-france.com
www.adial-france.com