PANI DOOR

VENDEZ VOS PANINIS & TACOS 24h/24 7j/7

AVEC PANIDOOR

Le goût de la restauration automatique de qualité

FABRIQUÉ EN FRANCE











ADIAL

www.adial-france.com



VENDEZ VOS SNACKS 24h/7j GRÂCE À **PANIDOOR !**

Le distributeur automatique PANIDOOR vous permet de proposer vos paninis/ tacos 24h/7j. Avec une capacité de 76 emplacements, PANIDOOR devient un véritable point de vente autonome vous permettant un complément d'activité ainsi que d'**augmenter votre zone de chalandise** et **votre chiffre d'affaires !**

LE CONCEPT DU PANIDOOR

UN SERVICE

- Disponible 24h/7j, le PANIDOOR propose un large choix de recettes à toute heure de la journée !
- Un produit chaud en 3 minutes PANIDOOR permet de satisfaire les consommateurs aux horaires de restauration habituels ou décalés !

LES AVANTAGES

- Un point de vente innovant et personnalisable, ouvert 24h/7j.
- Augmentation de votre zone de chalandise et votre visibilité.
- Désengorgement de votre point de vente et diversification de votre offre.
- Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion.
- Le PANIDOOR s'amortit dès 8 paninis vendus par jour !

LOCADIAL

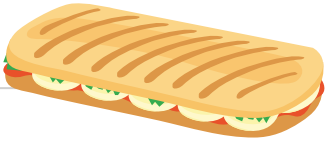
Louez votre PANIDOOR à partir de

600€

Par mois pendant 4 ans contrats pièces et maintenance compris

(hors premier loyer)

COMMENT FONCTIONNE PANIDOOR ?



1 Les paninis / tacos sont préparées chaque jour par les **artisans** dans leur laboratoire. La méthode de fabrication est artisanale.



2 Les paninis / tacos sont déposés ensachés dans le distributeur. La chambre froide (+3°C) permet de conserver jusqu'à 76 paninis / tacos de toutes sortes pendant 72H selon les DLC.

3 L' ordinateur gère le stock de paninis / tacos dans la chambre froide ainsi que leur date limite de consommation.

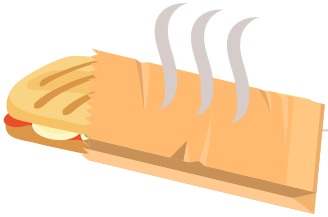


4 Le magasin tourne jusqu'à positionner le panini / tacos selectionné devant le four.

5 Le four s'ouvre pour accueillir le produit. Le mécanisme guide le panini / tacos jusqu'à le positionner entre les plaques de cuisson dans son papier d'emballage.

6 Le four cuit le panini / tacos en moins de 3 minutes. Chaque variété de produit peut avoir un temps de cuisson différent.

7 Une fois chaud, le panini / tacos est servi au consommateur.



Les sachets alimentaires doivent pouvoir passer au four. Les paninis doivent avoir une longueur maximum de 26 cm, une largeur de maximum 7 cm et enfin une épaisseur de 4,5 cm.

AIDES À LA VENTE

- Gestion de vos distributeurs (Stocks, DLC, ventes)
- Personnalisation des produits (photos, ingrédients, allergènes)
- Option sans contact / monnaie
- Version encastrée / extérieure (toit) / sur rail

L'HISTOIRE D'ADIAL





ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

- ADIAL est une entreprise Normande, créée en 2002 avec l'ambition de développer des distributeurs automatiques adaptés aux artisans et restaurateurs qui faciliteraient leur quotidien et les aideraient 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 2 500 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 !
- Travailler avec ADIAL, c'est faire le choix du savoir-faire français, de la proximité et favoriser l'emploi en France !

FABRIQUÉ EN FRANCE

EXPERTISE : 20 ans d'expérience

FIABILITÉ : Garantie 12 mois - Fabriqué dans notre atelier à Lisieux en Normandie (14)

PROXIMITÉ: Des experts à votre écoute qui vous accompagnent sur la recherche d'emplacement et l'installation. Nous restons à vos côtés tout au long de votre aventure avec votre PANIDOOR, notamment avec un SAV basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens répartis sur toute la France.

PERFORMANCE : Un four à plaque rainurée développé par ADIAL pour une cuisson à 200° simple et rapide.

ADIAL

148 route de Cormeilles | 14100 Lisieux – FRANCE

+33(0)2 31 65 25 25 | contact@adial-france.com

www.adial-france.com