Dove utilizzare
PIZZA COOKING & VENDING MACHINE

- Cinema
- Distributori
- Hotel
- Ristoranti
- Stadi
- Centri Commerciali
- Stazioni
- Parcheggi
- Scuole
- Uffici
- Aereoporti
- Casinò
- Ospedali
- Centri urbani
- Parchi divertimento

I.T.F. srl
Via P. Borsellino 1D - 42019 Scandiano (RE) - Italy
Tel. +39 3459476681
info@pizzaself24.com
www.pizzaself24.com

Pizza 24 h SELF

I. T. F. srl
Italian Technology Food

PizzaSelf24 per il tuo business

Il distributore di pizze calde nel mondo

ITF srl, start up innovativa e azienda leader nel settore del vending caldo, è specializzata nella produzione e commercializzazione di "PizzaSelf24": distributore automatico in grado, in soli 3 minuti, di sfornare una pizza o snack caldi pronti al consumo e confezionati in pratiche confezioni "hot protection".

Tecnologia, sapore e qualità

PizzaSelf24 è un distributore automatico unico nel suo genere: alte prestazioni e massima qualità sono garantite da una speciale tecnologia brevettata, utilizzata per ogni singolo componente, dall'elevata preparazione del personale e dalla scelta di fornitori qualificati.

Assistenza, formazione e professionalità

ITF srl offre un'assistenza post vendita in tutto il mondo: un team specializzato è a tua disposizione per la manutenzione ordinaria e straordinaria in caso di necessità, e organizza corsi di formazione per il personale che gestirà la macchina, assicurando una piena efficienza tecnica. Inoltre c'è la possibilità di essere assistiti ovunque grazie alla teleassistenza integrata nelle macchine.

Le pizze del distributore automatico Pizza Self 24 sono:

- di 1 o 2 gusti, fino a 42 pizze
- precotte, surgelate e stoccate
- già tagliate e confezionate in pratici cartoni

Risparmio di energia e spazio

Il distributore automatico Pizza Self 24

- è a risparmio energetico: consuma solo 2,5 kW
- si può agganciare a una normale presa da 220V - 16 A
- non necessita di canna fumaria
- è conforme alla normativa CE
- il peso delle macchine è 350 kg (1 frigo), 400 kg (2 frigo)

In ogni momento come in pizzeria
Pizza calda in meno di 3 minuti

Macchina modello 2.01.

1 Frigo a -18°-20° con capacità di nr. 42 pizze;
Monitor 12 '' Touch screen; 2 vetri di scorta;
Predisposizione per sistema di pagamento standard MDB
Garanzia 12 mesi su funzionamento macchina, su tutti i componenti, escluso le parti di usura.
Dimensioni: 110 x 205 x 81 cm
Peso: 350 kg
La macchina è certificata CE.

I. T. F. srl
Italian Technology Food

Macchina modello 2.02.

2 Frigo a -18°-20° con capacità di nr. 84 pizze;
Monitor 12 '' Touch screen; 2 vetri di scorta;
Predisposizione per sistema di pagamento standard MDB
Garanzia 12 mesi su funzionamento macchina, su tutti i componenti, escluso le parti di usura.
Dimensioni: 170 x 205 x 81 cm
Peso: 400 kg
La macchina è certificata CE.

I. T. F. srl
Italian Technology Food

Accessori e Optional:

Box pizza (1 pallet = 3.600 pz)

Pizza margherita – farcita

Kit di pulizia (2 detergenti disinfettanti universali + mini aspirapolvere con cavo)

Blindatura a t – esterna, leggera (per una maggior sicurezza contro i furti)

Kit di ricambi 1° livello

Studio grafica personalizzata

Stampa e montaggio grafica

Monitor 43" (per scopo pubblicitario)

Lettore per carta di credito/smartphone

Lettore di banconote

Lettore di monete con rendiresto

Al momento dell'avviamento della macchina viene effettuato un corso di formazione presso la nostra sede. Qualora venga richiesto un corso presso altra sede, le spese del nostro tecnico sono a carico del cliente.

Il tuo distributore personalizzato

Ogni distributore Pizza Self 24 può essere personalizzato con brand e grafiche specifiche. La livrea può essere studiata nei dettagli in base alle esigenze stilistiche e di comunicazione del cliente.