

IGLOO è il distributore automatico perfetto per gelati e surgelati



IGLOO

è il distributore automatico perfetto per gelati e surgelati



IGLOO, il nuovo distributore automatico Adimac, può ospitare prodotti surgelati grazie alla temperatura interna di -25°C.

Il sistema di erogazione combinato a nastri trasportatori e spirali offre una flessibilità di configurazione senza precedenti. Ideale per offrire prodotti e packaging di varie forme e dimensioni.

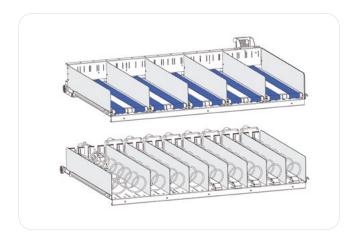
- GASTRONOMIA
- PASTICCERIA
- GELATI
- CARNE
- SURGELATI



Configurazione ibrida

con cassetti a spirali o nastro trasportatore

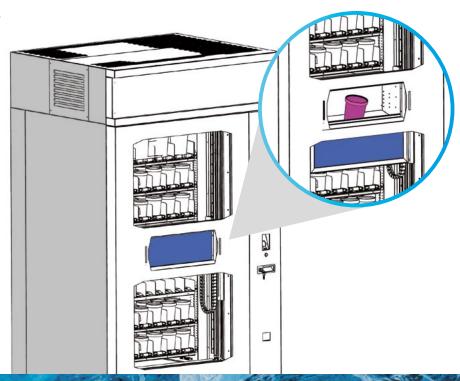
Spirali, nastri trasportatori, o entrambi? Diverse modalità di erogazione consentono di configurare Igloo inserendo fino ad un massimo di 60 prodotti differenti: gelati singoli, confezionati o artigianali, pizze, piatti pronti, carne, pesce, verdure e preparati.





Sportello **automatico** in posizione rialzata e **ascensore** integrato

I prodotti scivolano delicatamente sull'ascensore di ultima generazione in modo da evitare qualsiasi tipo di urto e di danneggiamento. Il vano prelievo in posizione rialzata consente di ritirare il prodotto comodamente senza chinarsi.





Controllo in tempo reale e da remoto con AD - Cloud

Semplice e innovativo, il sistema AD Cloud ottimizza tutte le operazioni di controllo, assistenza e aggiornamento dei distributori automatici. Tutti i dispositivi connessi in rete sono monitorabili ovunque e da qualsiasi dispositivo.

- Controllo dello stock in tempo reale e gestione sotto-scorta.
- Monitoraggio delle transazioni.
- Esportazione di tutti i dati di sistema (report giornalieri, settimanali e mensili).
- Configurazione e personalizzazione della dashboard.
- Condivisione dei dati con i propri collaboratori.
- Gestione multi-utenti.



Touch screen con display da 10" o da 21.5"

Lo schermo touch offre maggior interattività da parte dell'utente e una scelta dei prodotti facile e intuitiva.



Cassetto magazzino per prodotti surgelati

Ampio spazio per stoccare i prodotti per un volume complessivo pari a 65 litri.



Temperatura settabile fino a -25°C

Il sistema di refrigerazione, dotato di molteplici sensori, può raggiungere i -25 °C per garantire la corretta conservazione dei prodotti fino alla loro erogazione.



	90,7 cm
	8
	10
	1220 W
2	30 V / 50 Hz
70	00 - 1400 W
	500 kg















Adimac - Nuova Inox Srl brand

Via dei Pini, 50 - 36016 Thiene (VI) - Italy T. +39 0445 361034 info@adimac.it www.adimac.it



Adimac Vending Machines



Adimac Vending Machines