

Sehr geehrte Metzger / Fleischer!

Wir ersparen Ihnen an dieser Stelle, wie großartig es für Ihren Kunden ist, 24/7 – 365 Tage im Jahr Ihre Produkte über einen Verkaufsautomaten zu erwerben. Das ist Ihnen bekannt!

Der Hokumat sollte ein Spiegel Ihrer Frischetheke sein und somit zu jeder Jahreszeit passende Produkte anbieten.

Sicherlich ist der Verkauf von Grillfleisch, Würstchen und Getränken im Sommer äußerst lukrativ, aber auch der Sommer währt **noch** nicht ewig!

TIPP: Mit unserem Ausgabefach in der Abmessung von 410mm x 160mm lassen sich Einweggrill, Grillkohle, Anzünder und die passenden Spareribs am Stück anbieten.

Wir haben uns darauf spezialisiert, dass der Hokumat so aufgebaut wird, dass Sie im Sommer Grillgut anbieten können und im Herbst mit der fast gleichen Einstellung mit der Vermarktung von Convenience starten können.

Hierbei sind wir Ihnen gerne mit Tipps und Erfahrungen aus dem Kollegenkreis behilflich.

TIPP: Vakuum – Standbeutel / Polybeutel in den gleichen Abmessungen wie für Grillfleisch- und Würstchen sind die optimale Verpackung für Fertigprodukte und lassen sich durch Pasteurisierung lange haltbar machen und schaffen Anreize für den Kauf für alle die, für die sich die Zubereitung als Kleinpersonenhaushalt von Fleischspezialitäten nicht lohnt.

Lassen Sie uns die Vorteile eines Metzger-Automaten auflisten:

- **Verdienst:** Gute zusätzliche Verdienstmöglichkeiten in der Direktvermarktung.
- **Ladenschließzeiten in der Woche:** Möglichkeit, einen guten Teil des Sortiments auf 6 Ebenen mit Produktvielfalt auf einem Quadratmeter ohne zusätzliches Verkaufspersonal anzubieten.
- **Standort:** Eine flexible Standortauswahl (ohne Bedachung) ist mit unserem Outdoor – Modell überall möglich!
- **Erweiterung:** Mittels unserer Erweiterungsmodule kann die Kapazität mit dem günstigeren Modul erweitert werden. Die Steuerung übernimmt der Hauptautomat dann für beide.
- **Überwachung:** Bestände, Umsätze, Status einfach über App oder Rechner online überwachen.

Metzger – Verkaufsautomat – was Sie beachten sollten!

Da überwiegend Aufstellplätze im Freien, vor dem Laden oder andere Standorte gewählt werden, muss der Automat auch dementsprechend ausgestattet sein. Ein zertifizierter Outdoorverkaufsautomat zeichnet sich dadurch aus, dass er ohne Umhausung im Freien seiner Bestimmung nachkommt.

o TECHNISCHE ANFORDERUNG – OUTDOOR-ZERTIFIZIERUNG:

- ANTIVANDALISMUS-TÜR

Die Tür ist so konzipiert, dass es keine Möglichkeit gibt, mittels Hebelwirkung gewaltsam die Tür zu öffnen.



- ANTIVANDALISMUS-SCHEIBE

Das doppelte Scheiben-System schützt die beheizte Hauptscheibe und kann bei zugeführtem Schaden (Kratzer, Farbe etc.) einfach, kostengünstig ausgetauscht werden.



- SCHUTZ VON OBEN – OUTDOOR DACH

Unser Outdoor – Version verfügt über ein zusätzliches Dach, das mit einem Überstand von 50mm dafür Sorge trägt, dass kein Wasser direkt über die Scheibe läuft.



- ABDICHTUNG-IP-SCHUTZ

Der komplette Innenraum ist abgedichtet und somit kann keine Feuchtigkeit in den Innenraum eindringen.



- HEIZUNGSSYSTEM / KÜHLEINHEIT

Frostschutzfunktion (Heizung) für Außentemperaturen unter 0°C
Elektronik Kondensationsschutz
Scheiben Kondensationsschutz- und gewährleistete Sichtbarkeit der Produkte.

- LACKIERUNG

Eine besondere Lackierung schützt den Automaten vor Verwitterung und Rost.

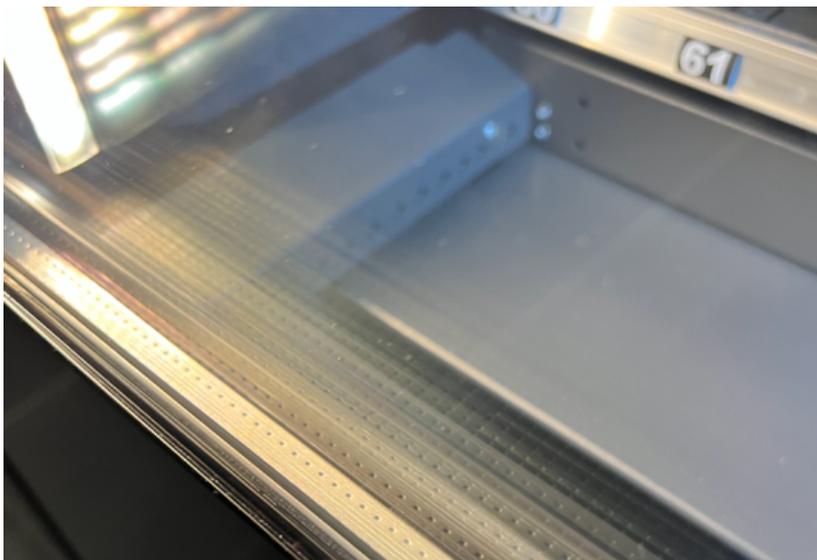
- ANTIVANDALISMUS / WETTERSCHUTZ – BEDIENELEMENTE

- Münzeingabe** Spezieller Münzeinwurf, der ein Eindringen von Wasser vermeidet.
- Display** Spezielle Winklung + Dach + gut sichtbare grüne LED-Schrift.
- Tastatur** Sichere und einfach zu bedienende Metall-Tastatur



- DIEBSTAHSICHERUNG / PRODUKTSCHUTZ / HACCP

Bei Öffnung und Entnahme der Produkte aus dem Ausgabekorb wird der Innenraum nach oben automatisch verschlossen. Geschütztes Türschloss.



TEMPERATUR - ÜBERWACHUNG - HACCP



Wenn die Temperatur länger als 30 Minuten über der eingestellten Temperatur bleibt, werden Verkäufe gestoppt. Die Sicherheitstemperatur und Zeit kann für einzelne Auswahlen oder komplette Ebenen im Food-Bereich programmiert werden.

Der optische Sensor (Standard in allen Modellen) sichert den Produktverkauf.

Wenn das Produkt nicht erkannt wird, gewährleistet die 90° Extra-Rotation der Spirale die Ausgabe bzw. einen Verkauf, sollte das Produkt dennoch nicht ausgegeben werden, erfolgt keine Zahlung.



SANDENVENDOKÜHLEINHEIT

Sie ist ein Synonym für Zuverlässigkeit. Mit Qualität und Leistungsfähigkeit hat Sanden Vendo diesen Ruf im Markt etabliert.

Eine kompakte Kühleinheit – weniger Service und einfache Wartung durch leichte Zugänglichkeit.

■ AUSGABE

SPIRALE ODER
BANDFÜHRUNG?
WIR KÖNNEN BEIDES!



- SPIRALE

Das Spiral – System für Metzger-Automaten hat sich als das zuverlässigste System erwiesen.

Fleisch- und Wurstwaren, Convenience verpackt im

- Polybeutel – PP-Standbeutel - Schrumpfbeutel
- Schalen bis zu einer Tiefe von 100mm
- Dosen – Glaswaren – Durchmesser 99mm bis 500ml.
- Wurstwaren (Stückware) Kunst darm 250gr.

werden mittels einer oder zwei Spiralen kipp sicher und unter Berücksichtigung einer nicht zwingend vorgegebenen Verpackungsart / Form gehalten und störungsfrei auf den Lift transportiert und zur Ausgabe gebracht.

Dies ist nur gewährleistet, wenn die Spiralen passend zu den Produkten konfiguriert werden – sprich man ein wenig Spielraum zwischen den Spiralen lässt.

20% mehr - Ladekapazität

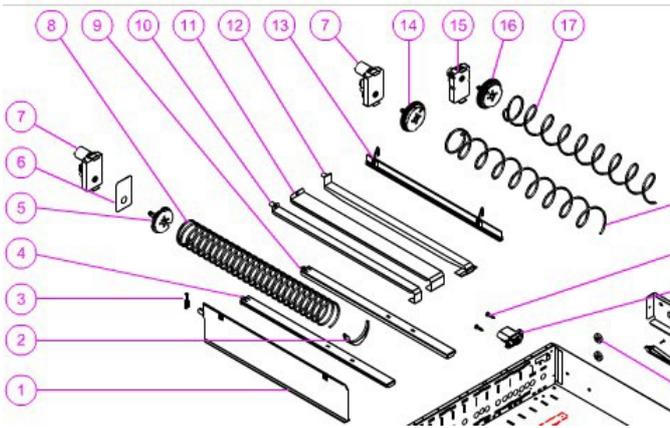
Ein zusätzlicher Effekt ergibt sich durch den geringen Platzbedarf der Spiralen und es lassen sich 6 Ebenen / Laden verbauen und somit 20% mehr als in einem Wettbewerbsautomaten mit Bandführung.

- BANDFÜHRUNG

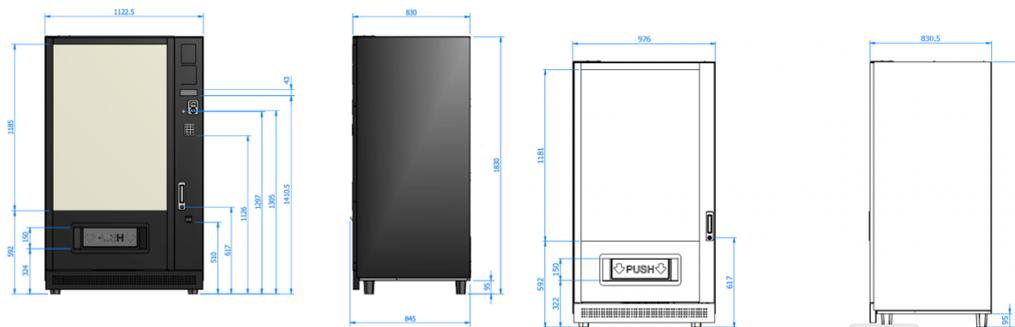
Das Bandsystem eignet sich für größere und kleinere schachtelförmige Produkte bzw. Tetra-packs.

Gegebenenfalls für Flaschen, unter Berücksichtigung der Kippgefahr.

Alle Teile sind austauschbar!



Abmessung – Hauptgerät und Slave



Boden und Wandbefestigung für einen sicheren Stand!

