



VENDEZ VOS PANINIS & TACOS **24h/24 7j/7** **AVEC PANIDOOOR**

*Le goût de la restauration
automatique de qualité*

FABRIQUÉ EN
FRANCE



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

Le distributeur automatique PANIDOOOR vous permet de proposer vos paninis/tacos 24h/7j. Avec une capacité de 76 emplacements, PANIDOOOR 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 PANIDOOOR

UN SERVICE

- Disponible 24h/7j, le PANIDOOOR propose un large choix de recettes à toute heure de la journée !
- Un produit chaud en 3 minutes ! PANIDOOOR 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 PANIDOOOR s'amortit dès 8 paninis vendus par jour !

LOCADIAL

Louez votre PANIDOOOR :

Pas d'immobilisation de vos ressources financières

Pas de démarches bancaires ou d'endettement

Pas d'amortissement

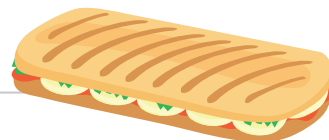
Assistance complète

Valorisation du distributeur en fin de période

COMMENT FONCTIONNE PANIDOOOR ?



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 5 cm.



1

Les paninis / tacos sont préparés 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 sélectionné 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.

UN POINT DE VENTE INNOVANT

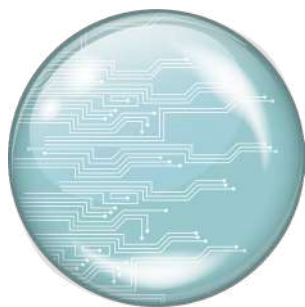
PILOTAGE EN LIGNE

- Gérez votre parc de distributeurs, consultez les ventes, votre stock de produit et les Dates Limites de Consommation.
- Créez et modifiez votre gamme de paninis ou tacos, les tarifs, les ingrédients, les promotions et les photos, renseignez les allergènes
- Faites 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 produits à distance
- Permettez à vos clients de récupérer leur commande 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 Panidoor
- Limitez les invendus et évitez les ruptures de stock

PERSONNALISATION

- Panidoor est disponible en version indoor, en encastrée ou outdoor avec ou sans toit
- Doté du paiement avec et sans contact vous pourrez ajouter un monnayeur
- Choisissez la façade de votre distributeur parmi :
 1. Nos modèles standards
 2. Nos modèles personnalisables

EN QUELQUES CHIFFRES

UN VÉRITABLE SUCCÈS

- L'essayer c'est l'adopter ADIAL compte 70% de réinvestissement de clients fidèles.
- En 2023, c'est plus de 150 560 paninis ou tacos vendus en moins d'un an
- Le record mensuel de vente était de 2 078 produits vendus
- Le record journalier est de 131 ventes pour un seul panidoor

EN QUELQUES MOTS

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 PANIDOOOR, 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 personnalisable, simple et rapide.

Consultez notre podium des meilleures ventes Panidoor sur notre site web et notre page Facebook !



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 3 000 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 !
- Travailler avec ADIAL, c'est faire le choix du savoir-faire français, de la proximité et favoriser l'emploi en France !



Le gout de la restauration automatique de qualité



PÔLES DE COMPÉTENCES ADIAL

CENTRE DE FORMATION DE PIZZAIÖLOS - PANINIS - TACOS - ADIAL
À LISIEUX (14)

ÉCOLE DE FORMATION PIZZA JEAN-JACQUES DESPAUX LANNEMEZAN (65)



ADIAL

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

www.adial-france.com

