PAUSENLOS PROFITABEL. LÜCKENLOS LUKRATIV.

Das intelligente Automatensystem für hochwertige Feinkost-Pizzen.

MVE (Machine Vending Engineering) Deutschland
Goethestraße 7
73779 Deizisau
Tel.: +49 (0) 7153 99 58 05
Mail: info@piztop.de
Web: www.piztop.de

Ein schöner Traum?

Stellen Sie sich ein Geschäftsmodell vor,

das ohne Unterbrechung für Ihren Gewinn arbeitet,

das auf Erfahrung basiert und auf Visionen baut,

das dem Zeitgeist folgt und in der Technologie führt,

das Unterstützung nutzt und Service bietet,

das sich einfach nicht auf den Punkt bringen lässt:

PAUSENLOS PROFITABEL. LÜCKENLOS LUKRATIV.

Willkommen in der Realität von piz:top

Das Konzept

Geschäftsmodelle, die exzellente Rentabilität versprechen, sind selten. Ein System, das rund um die Uhr effektiv für Umsatz sorgt, ist schon etwas Besonderes. Und wenn es dabei noch ein Höchstmaß an Kundenzufriedenheit mit einem Minimum an Aufwand verbindet, ist es nahezu einzigartig.
Die Piz.Top Pizza-Automaten von MVE verkörpern dieses Prinzip – führend in der Technologie und vorbildlich im Betrieb.

„UMSATZ IST AM BESTEN, WENN ER KEINEN FEIERABEND MACHT“

SIGNALE ERKENNEN.

- **Die „Pizza“ ist das meistgekaufte Fast Food Deutschlands**
- **Der deutsche Markt hat in Europa eine herausragende Position**
- **Der Markt für Pizza-Automaten wird hierzulande gerade erst erschlossen.**

CHANCEN ERGREIFEN.

Jetzt heißt es: Zu den Ersten gehören – Pioniergeist entwickeln, neue Perspektiven eröffnen und enorme Potenziale ausschöpfen.
Was Sie dazu brauchen?

- **Ein unternehmerisches Gespür**
- **Eine gesunde Motivation**
- **Kaum Eigenkapital**

„NICHT DER GROSSE FRISST DEN KLEINEN – SONDERN DER SCHNELLE DEN LANGSAMEN“

EFFIZIENT VORGEHEN.

Ein Piz.Top Pizza-Automat überzeugt mit beeindruckenden Eigenschaften:

<u>Für die Kunden:</u>

- **24h – rund um die Uhr eine frische Pizza**
- **Schnelle Bedienung durch patentierte Ofen-Technologie**
- **Bequemlichkeit**

<u>Für die Betreiber:</u>

- **Geringe Fixkosten durch minimalen Bedarf an Fläche und Personal**
- **24h – rund um die Uhr - Geld verdienen**
- **Ideal für eine neue Existenz oder für ein ergänzendes Geschäft**

HEUTE EINFALLSREICH. MORGEN ERFOLGREICH.

Hightech ist allgegenwärtig. In vielen Formen und Qualitäten. Ein durch und durch ausgereiftes Produkt ist aber schon etwas Besonderes. Denn es verkörpert das Ergebnis aus vielen Jahren akribischer Entwicklung, präziser Verfeinerung und sorgfältiger Herstellung. Die Pizza-Automaten der italienischen Machine Vending Engineering S.r.l. zählen zu dieser Klasse.

Piz.Top ist eine Idee von Aldo Leali – einem passionierten Pizzabäcker und zweifachen Pizza-Weltmeister.

**Seine Firma, die hochwertige Tiefkühlpizzen für den großflächigen Einzelhandels-Sektor produziert, feiert große Erfolge.
Um diese Bilanz und die Erfolgsgeschichte der weltberühmten italienischen Pizza fortzuführen, sowie den kulinarischen Genuss einer wirklich guten Pizza auch innerhalb kürzester Zeit zu ermöglichen, wurde eine neue Firma gegründet.
Unter dem Markennamen Machine Vending Engineering S.r.l. (MVE) werden Verkaufsautomaten gebaut, die den zwei Grundsätzen der Firma entsprechen:**

- **Die Qualität der Produkte muss höchsten Standards entsprechen.**
- **Die Verarbeitung/Zubereitung muss schnell gehen.**

MÖGLICHKEITEN UND PERSPEKTIVEN

Piz.Top ist ein vielseitiges, anpassbares Projekt, das einer ganzen Reihe von Unternehmen etliche Chancen bietet. Es wurde entwickelt, um auf einem klassischen220-Volt Netzteil zu laufen und kann daher an jedem Standort installiert werden.
Der Automat ist ideal für Bereiche mit hoher Verbraucherbewegung und Dichte:

Einkaufszentren, Büros, Fabriken, Kantinen, Flughäfen, Bahnhöfe und U-Bahn-Stationen, Stadien und Sportstätten, Kasernen, Krankenhäuser und Kliniken, Hotels und Restaurants sowie Freizeitparks.

Der Automat funktioniert mit Münzen und Banknoten in der Währung des jeweiligen Landes. Die Öfen sind selbstreinigend und die Maschine äußerst wartungsarm.

Die 2 Kälte-Zellen können bis zu 84 Pizzen lagern, die bei einer Temperatur von -8°C die Lebensmittelsicherheit und Hygiene für bis zu 10 Tage gewährleisten.

DIE TECHNIK

Technical Specifications:

Abmessungen: 1720 x 770 x 1980 mm (L x B x H)
Frachtladesystem: Gabel-Lift
Installation: Bewegung auf Rollen, Beine zur Fixierung
Gewicht: 350 KG Leergewicht
Lade - Kapazität: 42 + 42 Pizzen
Kühl - Temperatur: - 8 °C bis - 45 °C
Back - Temperatur: 300 °C - einstellbar +/- 50 °C
Back - Zeit: 90 sec.
Komplette Zykluszeit: 120 - 140 sec.
Betriebsspannung: 220 V - 50 Hz
Stromverbrauch: 3,3 KW
Technische Standards und Gesetze: Direktive 98 / 37 / CE
Geräuschemission: 62 db im Durchschnitt