

DIE GERICHTE:

Die Liste der eigens für uns gefertigten Gerichte, seitens einer wohlbekannten Firma in Modena (Italien), mit dem unersetzlichen Beitrag von Nahrungsforschern und Diätologen, bietet eine umfangreiche Varietät an Fertiggerichten, um somit die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Ansprüche der Konsumenten zu befriedigen.



DER AUTOMAT: INSTALLIERUNGSWEGE



Je nach Räumlichkeitsbedarf kann der Automat von der Ofensäule getrennt werden, um z.B. in einer Ecke verschanzt zu werden, oder an zwei verschiedenen Wänden aufgestellt.

Die Montage der Maschine durch unsere Techniker läuft schnell und einfach, während künftige 'updates' und Instandhaltung auch ferngesteuert erfolgen können, zumal das gesamte System durch ein internes 'Software' geregelt ist.



Marc s.r.l.

Via dell'Industria, 493/1
41058 Vignola (Mo)
Tel / Fax 059 763162
www.lookandcook.eu
info@lookandcook.eu

Maße, Text und Fotos in dieser Broschüre sind unverbindlich.



ZU LOOK&COOK:

Marc s.r.l. hat einen Automat für die Ausgabe von tiefgekühlten Fertiggerichten geplant, realisiert und patentiert, der es ermöglicht, mit einem verbundenen Mikrowelle Ofen einzelne Gerichte, oder auch ein komplettes Mahl, innerhalb von 2 Minuten genußbereit zu gestalten.

Das Angebot von Marc s.r.l., welches den Automat, die Fertiggerichte und die Dienstleistung beinhaltet, bietet die Möglichkeit sich auch außer Haus mit hohen Qualitätsprodukten, bei unschlagbaren Preisen, zu ernähren. Die Dienstleistung begreift die Nachlieferung der Gerichte zum Automat, woimmer dieser sich auch befinden mag.

Der Vorschlag seitens Marc s.r.l., wurde drei grundwichtigen Elementen entsprechend formuliert, die im Zusammenhang sämtliche Probleme beweltigen, wo bislang das Angebot von Fertiggerichten im 'Vending' System behindert war:

- 1** Die Bereitstellung eines technisch fortschrittlichen, zuverlässigen und einfach zu bedienenden Automat.
- 2** Fertiggerichte in feinsten Qualität, exklusiv fuer Marc s.r.l. zubereitet.
- 3** Gesamt-Europäisches Vertriebsnetz der Produkte.

DER AUTOMAT: HANDHABUNG UND EIGENSCHAFTEN



Technische Eigenschaften der OFENSÄULE

Breite 65 cm
Tiefe 75 cm
Höhe 186 cm
220/380 Speisung AC
Einphasenstrom/Dreiphasenstrom

Technische Eigenschaften des AUTOMATEN

Breite 120 cm
Tiefe 80 cm
Höhe 186 cm
220V Speisung AC Einphasenstrom 6A max
Der Automat hat eine Kapazität von 60 italienischen Gourmet Spezialitäten

1 WAHL DES GERICHTES

Der Kunde wählt das Gericht auf dem Bildschirm und kontrolliert somit: Disponibilität, Ingredienzien, Kochzeit und Preis. Außerdem sind auch der Lagerbestand und eventuelle Disfunktionen durch Fernsteuerung (remote control) möglich.

2 GELDEINGABE

Das Zahlungssystem ist nach Wunsch einstellbar: Münzen, Firmenschlüssel und/oder Banknoten. Der Bildschirm zeigt dem Kunden die eingezahlte Summe und den entsprechenden Preis des Gerichtes.

3 ENTNAHME DES GERICHTES

Der Kunde entnimmt das tiefgekühlte Gericht. Sämtliche Packungen der Gerichte enthalten Nahrungshinweise, Ingredienzien und entsprechenden 'bar-code'.

4 ZUBEREITUNG DER GERICHTE

Ofen für die Zubereitung des gewählten Gerichtes. Die Ofensäule kann nach Wunsch des Kunden mit von 1 bis 3 Mikrowelle Öfen bestückt werden. Die Ofensäule kann auch vom Maschinenkörper getrennt installiert werden. Die Ofensäule enthält einen 'bar-code' Leser, wodurch die Kochtemperatur und Zeit automatisch eingestellt werden.

DIE VORTEILE ZU LOOK&COOK:

- Lieferung eines technisch fortschrittlichen, zuverlässigen und einfach zu handhabenden Automat.
- Lieferung exklusiver Top-Quality Produkte; hohe Auswahl an Gerichten, ganz rigorös made in Italy.
- Erstellung einer Gesamt-Europäischen Vertriebs-Organisation, wodurch die Lieferzeit in 3-5 Tagen erfolgt.
- Je nach Räumlichkeitsbedarf ist die Ofensäule vom Hauptkörper getrennt einrichtbar.
- Der Bildschirm des Rechners ermöglicht die Sicht des Lagerbestandes, der Preise und Ingredienzien der Gerichte.
- Die Ofensäule ist mit einem 'bar-code' Leser bedacht, wodurch dem Rechner sowohl die Temperatur als auch die Kochzeit erteilt wird.
- Der Automat kann auch zum 'take-away' seitens des Konsumenten verwendet werden.
- Der Automat hat eine Kapazität von 60 italienischen Gourmet Spezialitäten.
- Starke Einsatzgebiete:
 - BÜROS
 - FLUGHÄFEN
 - BAHNHÖFE
 - SPITÄLER
 - SCHULEN
 - GARNIS
 - BADEANSTALTEN
 - KAUFZENTREN
 - USW...

