

## I PIATTI:

Il listino dei prodotti per noi realizzati da un'importante Azienda modenese con il contributo indispensabile di nutrizionisti e dietologi, offre un'ampia gamma di piatti pronti in grado di soddisfare i gusti e le esigenze più disparate dei consumatori.



PIATTI TIPICI DELLA CUCINA REGIONALE



PIATTI DELLA DIETA MEDITERRANEA



PIATTI BIOLOGICI



PIATTI DIETETICI



PIATTI HALAL



## LA MACCHINA: OPZIONI DI INSTALLAZIONE



A seconda delle esigenze di spazio del Cliente, il distributore può essere separato dalla colonna forni per essere ad esempio disposto in angolare, oppure a distanza su due diverse pareti.

L'installazione della macchina è semplice e veloce, effettuata da nostri tecnici specializzati, e futuri aggiornamenti o manutenzioni possono essere svolte da remoto in quanto tutto è controllato tramite software preinstallato nel computer interno.



Marc s.r.l.

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

Misure, testi e foto in questo catalogo sono puramente indicativi.



# COS'È LOOK&COOK:

Marc s.r.l. ha progettato, realizzato e brevettato un distributore automatico di piatti pronti surgelati collegati ad un forno microonde, che consente di ottenere un piatto o un pasto completo pronto per il consumo in 2 minuti.

L'offerta di Marc s.r.l., che comprende il distributore, i piatti pronti ed il servizio, è in grado di soddisfare le esigenze di chiunque debba alimentarsi fuori di casa gustando prodotti di alta qualità a prezzi imbattibili. Il servizio offerto consiste nella consegna dei piatti destinati al rifornimento del distributore ovunque esso sia installato.

La proposta di Marc s.r.l. è formulata attribuendo la stessa importanza a tre elementi, che uniti fra loro, risolvono tutti i problemi i quali, fino ad oggi, hanno ostacolato la diffusione del servizio di offerta di piatti pronti attraverso distributori automatici:

- 1** La fornitura di un distributore tecnologicamente avanzato, affidabile, facile da utilizzare.
- 2** Piatti pronti di alta qualità, per noi prodotti in esclusiva.
- 3** Organizzazione capillare in grado di consegnare i prodotti su tutto il territorio.

## LA MACCHINA: UTILIZZO E CARATTERISTICHE



### 1 SELEZIONE PRODOTTO

L'utente seleziona il prodotto mediante l'apposito display e ne controlla disponibilità, ingredienti, tempi di cottura, costo. Il display computerizzato, permette anche il controllo da remoto delle giacenze e di eventuali malfunzionamenti.

### 2 INSERIMENTO DENARO

Il pagamento può essere configurato a gettoni, chiavette aziendali e/o banconote. Il display informa il consumatore dell'importo inserito e del costo del prodotto.

### 3 RITIRO PRODOTTO

L'utente ritira il prodotto refrigerato. Ogni packaging di prodotto include le informazioni nutrizionali, ingredienti ed un codice a barre.

### 4 COTTURA PRODOTTO

Forni per la cottura del prodotto selezionato. La colonna forni può essere composta da 1 a 3 forni a microonde su richiesta del Cliente. E' possibile avere la colonna forni separata dal corpo macchina. La colonna forni dispone di un lettore di barcode che permette l'impostazione automatica di temperatura e tempo di cottura.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE COLONNA FORNI

Larghezza 65 cm  
Profondità 75 cm  
Altezza 186 cm  
Alimentazione 220/380V AC monofase/trifase

#### CARATTERISTICHE TECNICHE DISTRIBUTORE

Larghezza 120 cm  
Profondità 80 cm  
Altezza 186 cm  
Alimentazione 220V AC monofase 6A max  
Contiene fino a 60 piatti

## I VANTAGGI DI LOOK&COOK:



Fornitura di un distributore tecnologicamente avanzato, affidabile e semplice da utilizzare.



Fornitura di piatti pronti di alta qualità, prodotti in esclusiva, ampia scelta e rigorosamente Made in Italy.



Disponibilità di una rete capillare in grado di rifornire i prodotti sul territorio in 3/5 gg data ordine.



Il distributore può essere separato dalla colonna forni, in base alle esigenze di spazio del Cliente.



Il display computerizzato permette al consumatore di visualizzare disponibilità, prezzo, ingredienti del prodotto.



La colonna forni è dotata di un lettore di barcode che indica al computer temperatura e tempo di cottura.



Possibilità di utilizzo del solo distributore, in funzione di take-away di cibo per il consumatore.



Il distributore può contenere fino a 60 piatti gourmet italiani.



Versatilità d'uso: la macchina può essere rapidamente installata in:

- UFFICI
  - AEROPORTI
  - STAZIONI
  - OSPEDALI
  - SCUOLE
  - BED&BREAKFAST
  - SPIAGGE
  - CENTRI COMMERCIALI
- ecc...



- 1) Selezionare il codice pasto
- 2) Inserire il denaro
- 3) Premere il pulsante OK
- 4) Prendere il pasto e inserirlo nel forno

