

NOUVEAU

SMART PIZZA

NONA 90S



DISTRIBUTEUR 24/7



CERTIFIÉ ISO 9001



NOUVEAU
cuisson en
90
secondes
SEULEMENT



PIZZAS



TRAITEUR



SNACKING



DRINK



BAGUETTES

Développez votre activité avec la **NONA 90S** !



Qualité optimale

Cuisson croustillante et homogène de la pizza, sans disque en aluminium avec une cuisson hors de sa boîte.



Installation facile

Solution compacte, moins de 3 m² d'emprise au sol. Classe climatique 5, adaptée à l'extérieur jusqu'à 40°C.



Chargement simplifié

Stockage de 62 pizzas avec chargement par l'avant et un inventaire automatique par QR code.



Rentabilité express

Seuil atteint dès 7 pizzas vendues par jour.

POURQUOI CHOISIR LES PRODUITS API TECH ?

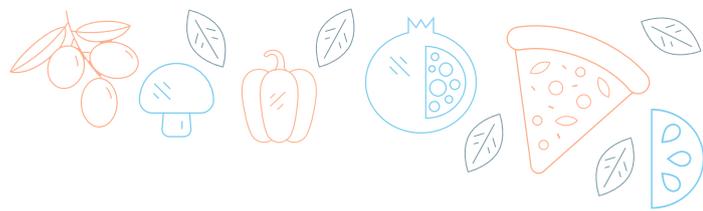
Sécurité alimentaire : Garantissez la qualité de vos produits avec : un stockage froid maîtrisé, une alarme de température, une conformité HACCP, et une gestion des DLC intelligente.

Expertise sur-mesure : Analyse de vos besoins, installation par nos soins, formation incluse.

Made in France : Conception et fabrication 100% françaises avec des matériaux durables et réparables.

SAV réactif : Hotline 7j/7, même les jours fériés, réponse sous 24h, réparations garanties 6 mois.

Boostez votre activité avec nos solutions foodtech clé en main !

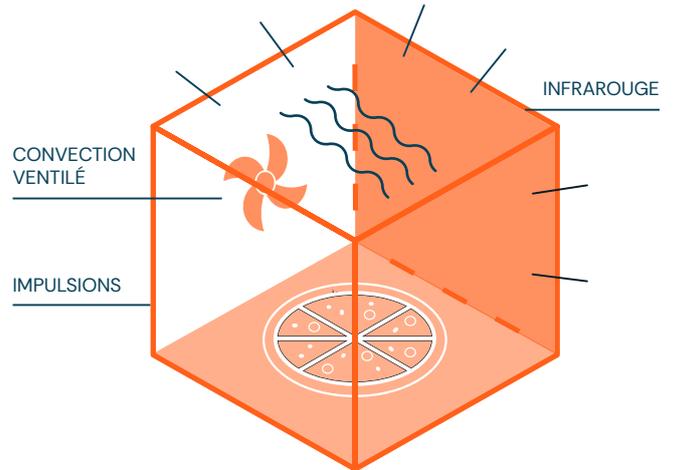


NOUVEAU !

Technologie 90S

Notre **nouvelle génération de four 90S** réduit le temps de cuisson des pizzas à **1 min 30** au lieu de 3 min, atteignant **320°C** grâce à une **technologie à triple action** : convection ventilée, rayonnement infrarouge et impulsions.

Le résultat ? Une cuisson homogène, des pizzas ultra-croustillantes et parfaitement chaudes.



Four 90S

Débit horaire de 15 à 20 pizzas



Gaz propre et écologique

Utilisation de gaz R290 respectueux de l'environnement



Chambre froide

- Régulée à 5°C et ajustable
- Suivi à distance ajustable avec contrôle des températures



Polyvalent

Déployable en intérieur comme en extérieur



Inter-connectable

Connectez toutes nos machines ensemble, pilotées par une seule interface



100% connecté

Supervisez à distance vos stocks, ventes, prix et promotions, mise à jour etc.

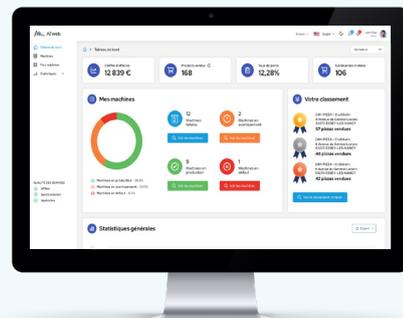
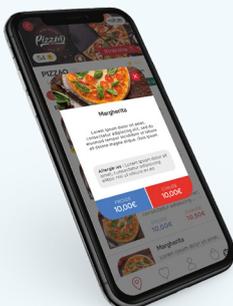


100% personnalisable à vos couleurs



Fonctionnalités de vente

Gestion des prix de vente, loterie, promotion, mise en avant des produits, emailing client, programme de fidélisation, statistiques intégrées..



Une application mobile

Click & Collect

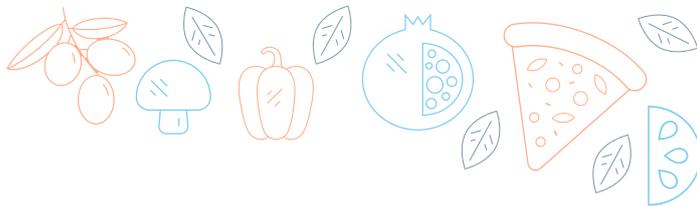


Un logiciel simple, intuitif et performant (ATweb)

pour la gestion de votre machine



INFORMATIONS TECHNIQUES



CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUES

Dimensions :

1,65 x 1,17 x 2,12 m LxPxH (portes fermées)

1,65 x p. 1,95 x h. 2,12 m LxPxH (portes ouvertes)

Poids : ≈ 750 kg

Épaisseur d'isolation : 60 mm

Carrosserie extérieur : machine CE acier électrozingué

Éclairage int. : oui dans la chambre froide

Éclairage ext. : 6 spots LED (intégré au toit)

Extracteur de fumée : oui

Dégagement de chaleur : parois froides

Superficie emprise au sol (m²) :

dalle béton de 1,6 x 1,6 m ou

2,34 x 2,13 m si coffret électrique

INTERFACE – ÉCRAN

Taille d'écran : 27"

Gestion à distance : automatique (accès à l'ATweb)

Type d'écran : tactile - verre blindé

Connexion réseau : Câble RJ 45 ou 4G

Extraction des données (Fonction HACCP) : oui via ATweb

Alarme de température : intégrée, information par sms/mail

Interface de paiement : Ingenico

Paramétrage interface de paiement : de série

Monnayeur : option

Gestion inventaire et DLC : automatique par lecteur QR code

Interface utilisateur personnalisable : Publicité et icônes pizza

Intégration dans l'app Smart pizza : oui

STOCKAGE

Sens de chargement des pizzas : avant

Capacité de stockage : 62 pizzas

Type de froid : positif, chambre régulée à 5°C ajustable

Condensateur : ventilé

Nombre de sondes de température : 2

Fluide : gas R290

Classe climatique : classe 5 (température ext. max 40°C)

PERSONNALISATION

Couleur hors covering : RAL 7016

Covering 4 faces : 100% personnalisable

CUISSON

Débit horaire pizzas : entre 15 et 20

Taille des pizzas : ø 26 à 30 cm

Température de la chambre du four en cuisson : 320°C

Température de la chambre du four en maintien : 160°C

Durée de préchauffage : configurable depuis l'ATweb à distance

Distribution des pizzas : froide/chaude selon le choix client

Durée de cuisson pizzas : 1min30

Type de cuisson : Four combiné avec chaleur par convection ventilée, cuisson par micro onde, et rayonnement infra-rouge

Nombre de four : 1

INSTALLATION

Puissance électrique raccordée : 4,2 kW

Tension : 220 V monophasé + 9kVA ou 380 V triphasé + 12kVA

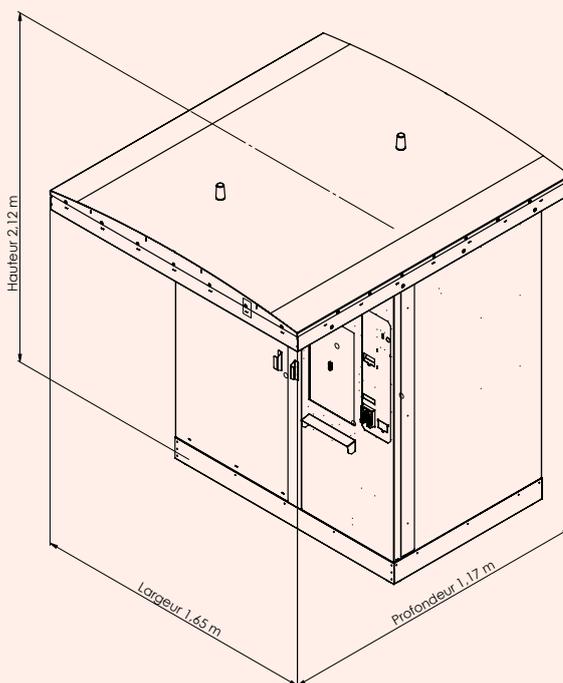
Fréquence : 50 Hz

Cablage électrique fourni : non

Installation extérieur : de série

Installation intérieur : prévoir évacuation des condensats OU en option avec bac évaporateur

SCHÉMA TECHNIQUE NONA 90S

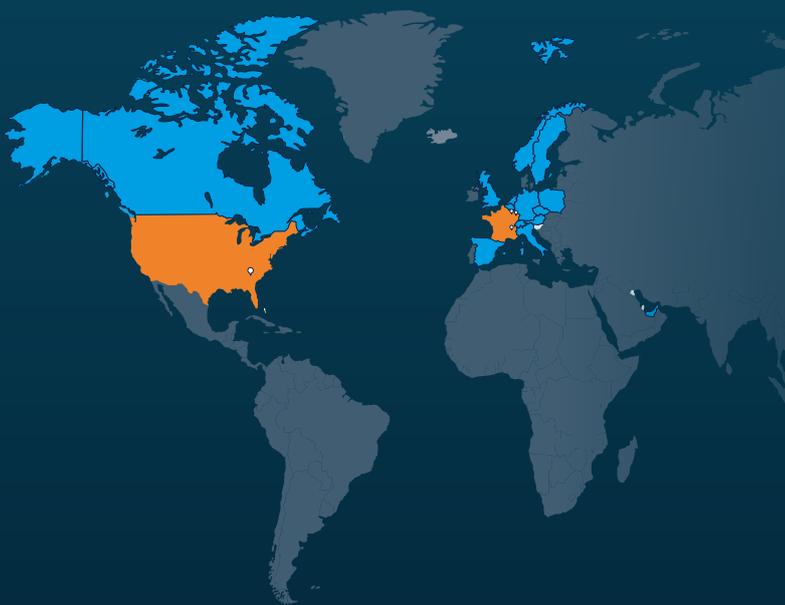


dimensions hors tout

UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHACUN
INVESTISSEUR • PIZZAIOLO • RESTAURATEUR • BOULANGER •
GRAND COMPTE DISTRIBUTEUR REVENDEUR • EXPLOITANT DE SITES



- Présence opérationnelle
- Pays distribués



300 collaborateurs

67 M€ CA 2023

+ 20 ANS d'expérience

3 USINES en France

+ 10 PAYS dans le monde

API LOGISTIQUE
Logistique intégrée

ISO 9001



Contactez nos équipes !

France

03 83 49 54 23

adv@apitech-solution.com

11 - 13 Avenue du Général de Gaulle

54280 Seichamps

Belgique

+32 470 95 16 91

Suisse

+41 79 552 12 90

www.apitech-solution.com

DÉCOUVREZ

