



VENDEZ VOS PIZZAS 24h/24 7j/7 AVEC PIZZADOOR



VENDEZ VOS PIZZAS 24h/24 7J/7 GRÂCE À **PIZZADOOR !**

Le distributeur automatique de pizzas PIZZADOOR vous permet de proposer vos pizzas 24h/24 7j/7. Avec une capacité de 70 pizzas, PIZZADOOR devient un véritable point de vente autonome vous permettant de désengorger votre pizzeria mais surtout **d'augmenter votre zone de chalandise et votre chiffre d'affaires !**

LE CONCEPT DU PIZZADOOR

UN SERVICE

- Disponible 24h/24 7j/7, le PIZZADOOR propose un large choix de pizzas à toute heure de la journée !
- Chaude en 3 minutes ou froide en 30 secondes, PIZZADOOR permet de satisfaire les consommateurs aux horaires de restauration habituels ou décalés !

LES AVANTAGES

- Un point de vente innovant et personnalisable, ouvert 24h/24 7j/7.
- Augmentation de votre zone de chalandise et votre visibilité.
- Désengorgement de votre pizzeria.
- Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion. *Chaude pour un moment convivial imprévu, ou froide à la sortie du travail ou de l'école à réchauffer plus tard à la maison.*



LOCADIAL

Louez votre PIZZADOOR

(plusieurs formules possibles)

Pas d'immobilisation de vos ressources financières

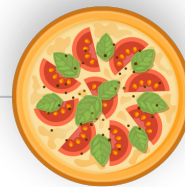
Pas de démarches bancaires ou d'endettement

Pas d'amortissement

Assistance complète

Valorisation du distributeur en fin de période

COMMENT FONCTIONNE PIZZADOOR ?



1

Les pizzas sont préparées par les **artisans** dans leur laboratoire. Chaque jour, le pizzaiolo confectionne ses pizzas dans sa pizzeria. La méthode de fabrication est artisanale.

2

Les pizzas sont déposées dans le distributeur **PIZZADOOR**. Il peut y avoir autant de recettes que de pizzas.

3

Les pizzas sont conservées **72 heures** dans une chambre froide réglée à 3°C (J+2 normes HACCP). Le stock et la DLC sont automatiquement **gérés**. Vous pourrez consulter à distance l'état de vos stocks en temps réel, via le logiciel **MYPIZZADOOR**.

4

Les consommateurs commandent les pizzas chaudes (**3min**) ou froides (**30 sec**).

5

Un **plateau robotisé** extrait la pizza sélectionnée et la positionne devant le four. Un mécanisme soulève le couvercle, enfourne la pizza avec sa boîte puis surélève la pizza de celle-ci. (Les cartons à pizza sont homologués pour la cuisson).

6

Notre four à chaleur pulsée cuit la garniture et réchauffe la pâte en 2 minutes. Chaque pizza peut avoir des paramètres de cuisson différents.

7

Une fois cuite, la pizza est repositionnée dans sa boîte et le couvercle rabattu. Elle est ensuite distribuée aux consommateurs.

CHAMBRE FROIDE



Boîtes à pizzas 100% carton alimentaire afin de préserver la qualité de votre pizza et éviter l'humidité de cuisson



LE FOUR LE PLUS RAPIDE EN DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Un **four professionnel** avec une cuisson moyenne de 2 min et un record de cuisson : 90sec pour 400gr

UN POINT DE VENTE INNOVANT

DES EMBALLAGES 100% CARTON ALIMENTAIRE DE CUISSON

- Les boîtes préservent la qualité de vos pizzas sans l'humidité de cuisson
- 100% papiers sains pour la santé des consommateurs et respectueux des forêts

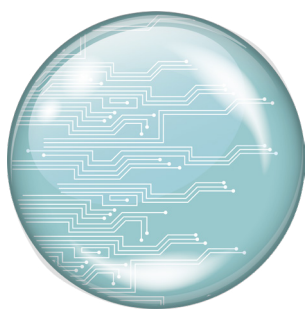
PILOTAGE EN LIGNE

- Gérez votre parc de distributeurs, consultez les ventes, votre stock de pizza et les Dates Limites de Consommation.
- Créez et modifiez votre gamme de pizzas, les tarifs, les promotions et les photos
- Faite 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 pizzas à distance
- Permettez à vos clients de récupérer leur pizza 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 Pizzadoor
- Limitez les invendus et évitez les ruptures de stock





LIVRAISON

Vos Pizzadoor connectés aux plateformes de livraison

- Proposez vos pizzas à la livraison
- Bénéficiez de la notoriété d'Ubereats et Deliveroo
- Boostez vos ventes, et vendez vos pizzas en dehors des horaires habituels

EN QUELQUES CHIFFRES

UN VÉRITABLE SUCCÈS

- L'essayer c'est l'adopter ADIAL compte 70% de réinvestissement de clients fidèles.
- En 2023, 44 084 pizzas ont été vendues en un an, par un seul distributeur ADIAL
Rendez-vous sur notre site web pour obtenir plus de chiffres !

EN QUELQUES MOTS

EXPERTISE : 20 ans d'expérience

FIABILITÉ : Garantie 24 mois - Certifié origine France Garantie

PROXIMITÉ : Des experts à votre écoute qui vous accompagnent sur la recherche d'emplacement, l'installation et l'inauguration. Nous restons à vos côtés tout au long de votre aventure avec votre PIZZADOOR, notamment avec un SAV basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens répartis sur toute la France.

PERFORMANCE : Un four à air pulsé plus rapide 1 min 30 pour 400gr, combiné avec des boîtes alimentaires économiques en carton, sans humidité pour préserver la qualité de votre pizza et rebord toujours croustillant !

Rendez-vous sur le site Adial et son configurateur pour créer en quelques clics votre design !



L'HISTOIRE D'ADIAL

ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

- Adial est une entreprise Normande, créée en 2002 avec l'ambition de développer un distributeur automatique de pizzas adapté aux pizaiolos, qui faciliterait leur quotidien et les aiderait 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 3 200 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 !



ORIGINE FRANCE GARANTIE

- Le distributeur PIZZADOOR est certifié Origine France Garantie.
- Fabriqué dans notre atelier à Lisieux en Normandie (14)
- Travailler avec ADIAL c'est faire le choix du savoir-faire français, de la proximité et favoriser l'emploi en France !



PÔLES DE COMPÉTENCES ADIAL

CENTRE DE FORMATION DE PIZAIÓLOS AVEC :

ERIC RIEM À LISIEUX (14), PARIS (75), NANTES (44), LYON (69), CAP D'AIL (06)

JEAN-JACQUES DESPAUX À LANNEMEZAN (65)

LUDOVIC BICCHIERAI À ST VICTORET (13)

ADIAL

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

www.adial-france.com

