



Découvrez  
SOLUTIONS

*Le goût de la restauration  
automatique de qualité*





# SOMMAIRE

## ADIAL - Nos distributeurs

**06**

PIZZADOOR - Distributeur de pizzas

**08**

Les outils informatiques

**10**

PANIDOOR - Distributeur de paninis / tacos

**12**

Casier sec ou réfrigéré

## Nos distributeurs partenaires

**14**

Distributeur de burgers

**16**

Frigo connecté

**18**

Distributeur de pains / viennoiseries

**20**

Distributeur de boissons / snacks





## NEOADIAL l'innovation performante

NeoAdial, c'est l'union stratégique entre Adial, D2C et e-thik, trois acteurs majeurs de la distribution automatique et des technologies connectées. Avec le soutien des solutions locatives de Locadial, nous proposons aux restaurateurs et professionnels de la foodtech des solutions clés en main, innovantes et performantes.

Cette synergie unique permet d'offrir une gamme complète de distributeurs automatiques, associés à des technologies digitales innovantes, pour garantir qualité, fiabilité et satisfaction client.

## ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

A l'origine de NeoAdial, il y a Adial, une entreprise normande fondée en 2002 avec une ambition forte : créer des distributeurs automatiques conçus pour les artisans et restaurateurs. Objectif ? Simplifier leur quotidien et booster leur chiffre d'affaires.

NeoAdial porte également une vision sociale : rendre la restauration de qualité accessible partout, notamment dans les zones rurales ou à forte demande d'horaire (24h/24 7j/7).

Aujourd'hui, nous élargissons notre offre avec des solutions spécialement conçues pour la restauration moderne commerciale et collective. Offrez à vos usagers un accès simple, rapide et flexible à des repas variés et de qualité, à toute heure.

Un groupe solide, en pleine croissance

- Avec 23 ans d'expertise et 240 collaborateurs, NeoAdial s'appuie sur une structure robuste et engagée
- En 2024, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 48 millions d'euros, avec une croissance soutenue de +11%

**Leader mondial de la distribution automatique alimentaire**

NeoAdial s'impose comme une référence sur le marché avec plus de 3 600 distributeurs installés à travers le monde, dont :

- 3 200 distributeurs de pizzas,
- 250 distributeurs de paninis et tacos
- Présence dans 30 territoires à l'international.

Nos produits phares, Pizzadoor et Panidoor, sont certifiés «Origine France Garantie», gage de qualité, de traçabilité et d'engagement industriel local



## Pourquoi choisir NeoAdial ?

**EXPERTISE :** Plus de 23 ans d'expérience au service de la distribution automatique

**FIABILITÉ :** Nos machines (Pizzadoor, Panidoor, casiers, frigos connectés) sont fabriqués en France, dans notre usine Normande

**PROXIMITÉ :** Des experts à votre écoute, un accompagnement personnalisé tout au long de votre projet jusqu'au suivi de l'exploitation

**PERFORMANCE :** Un service après vente basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens présents sur tout le territoire



Adial, créateur des célèbres distributeurs Pizzadoor et Panidoor, est reconnu comme le leader mondial de la distribution automatique de pizzas. L'entreprise conçoit des machines performantes, personnalisables et faciles à exploiter, avec cuisson embarquée et production 100 % française.

D2C Technologies développe des solutions de casiers connectés secs ou réfrigérés. Modulaires et sécurisés, ils permettent le retrait ou le stockage de repas, produits frais ou marchandises, dans une logique de click & collect ou de distribution déportée.



e-thik enrichit l'offre avec ses distributeurs intelligents, ses e-frigos (positifs et négatifs), ses bornes de commande et ses distributeurs de boissons chaudes. La marque imagine des parcours utilisateurs fluides, intuitifs et connectés, au service de la restauration sur site (entreprises, établissements de santé, gares, campus...).



PIZZA  
DOOR



Distributeur automatique de pizzas

# Caractéristiques techniques



## Distributeur automatique de pizzas

Le distributeur dispose de 70 emplacements. Les pizzas sont conservées pendant 72 heures dans une chambre froide professionnelle régulée à 3°C. Le stock et la DLC sont automatiquement gérés via un système FIFO. Premier entré, premier sorti.

**Four:** Four à air pulsé reconnu par la profession qui cuite la garniture et réchauffe la pâte en 90 secondes (pizza de 400 grammes). Chaque pizza peut avoir des paramètres de cuisson différents.

**Pilotage :** Gestion à distance des stocks, avec accès aux outils marketing et communication (code promo, code fidélité...).

**Services associés :** Vente en ligne, connexion aux plateformes de livraison, prédiction des ventes.

**Distributeur seul à encastrer :** dimensions au sol :

1,1 m x 2,4 m

**Kiosque standard ou bois :** emprise au sol : 2,5 m x 3,5 m

**Conteneur :** dimensions : 300cm x 245cm x 260cm

**Préparation électrique :** puissance minimum : 3.8kWatt

**Alimentation :** 220V monophasé + terre (1P+N+T) ou 380V triphasé + terre (3P+N+T)

**Internet :** (au choix)

- Une connexion en 4G avec le kit et l'abonnement
- Une connexion filaire

Kiosque Pizzadoor V310



# Les façades



## LA FAÇADE TRADITION

Des formes rappelant à la fois un four traditionnel avec ses briques tout en étant moderne, le design de cette façade Pizzadoor remporte un vif succès. Elle est personnalisable pour renforcer l'image artisanale auprès des consommateurs avec son interface 100% tactile.



## LA FAÇADE DESIGN

Cette façade très moderne possède une interface 100% tactile. Comme les autres façades, elle est également conçue en acier épais avec une peinture Époxy.



## LA FAÇADE SLIM

Cette façade, très robuste (tôle en acier galvanisé et peinture Époxy), plus fine que les autres, elle s'intègre parfaitement dans une devanture de commerce. Elle possède également une interface 100 % tactile.



# Vente en ligne

Création d'une application (Android et IOS) de vente en ligne à votre image afin de proposer aux consommateurs de reserver leurs pizzas et les récupérer en click and collect.



Début 2025, Adial gère 134 applications personnalisées de vente en ligne, connectées à 1041 distributeurs

## Boule de cristal

**LAISSEZ L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE TRAVAILLER POUR VOUS !**

- Gagnez du temps pour calculer votre production
- Anticipez vos ventes
- Limitez les invendus
- Évitez les ruptures de stock.

**CRÉEZ VOS ORDRES DE FABRICATION ET ANTICIPEZ LES VENTES DE VOTRE PIZZADOOR**



## Livraison

**VOS PIZZADOOR CONNECTÉS AUX PLATEFORMES DE LIVRAISON**

Boostez vos ventes, et vendez vos pizzas en dehors des horaires habituels en proposant vos pizzas à la livraison et bénéficiez de la notoriété d'UberEats et Deliveroo.



R  
O  
O  
D  
O  
P  
A  
N  
I  
Z  
A



Distributeur automatique de paninis,  
tacos, wrap, sandwichs chauds

# Caractéristiques techniques



## Distributeur automatique de paninis/tacos/wrap

Le Panidoor possède 76 emplacements, les paninis/tacos sont déposés ensachés dans le distributeur. La chambre froide (+3°C) permet de les conserver pendant 72h selon les DLC. Le carrousel tourne jusqu'à positionner le panini/tacos sélectionné devant le four.

**Produit :** Les paninis doivent avoir une longueur maximum de 26 cm, une largeur de maximum 7 cm et enfin une épaisseur de 5 cm.

**Four :** Le grill panini, presse à chaud avec plaques rainurées, cuit le panini/ tacos en moins de 3 min.

**Hauteur de la façade :** 1910mm

**Largeur de la façade :** 1150mm

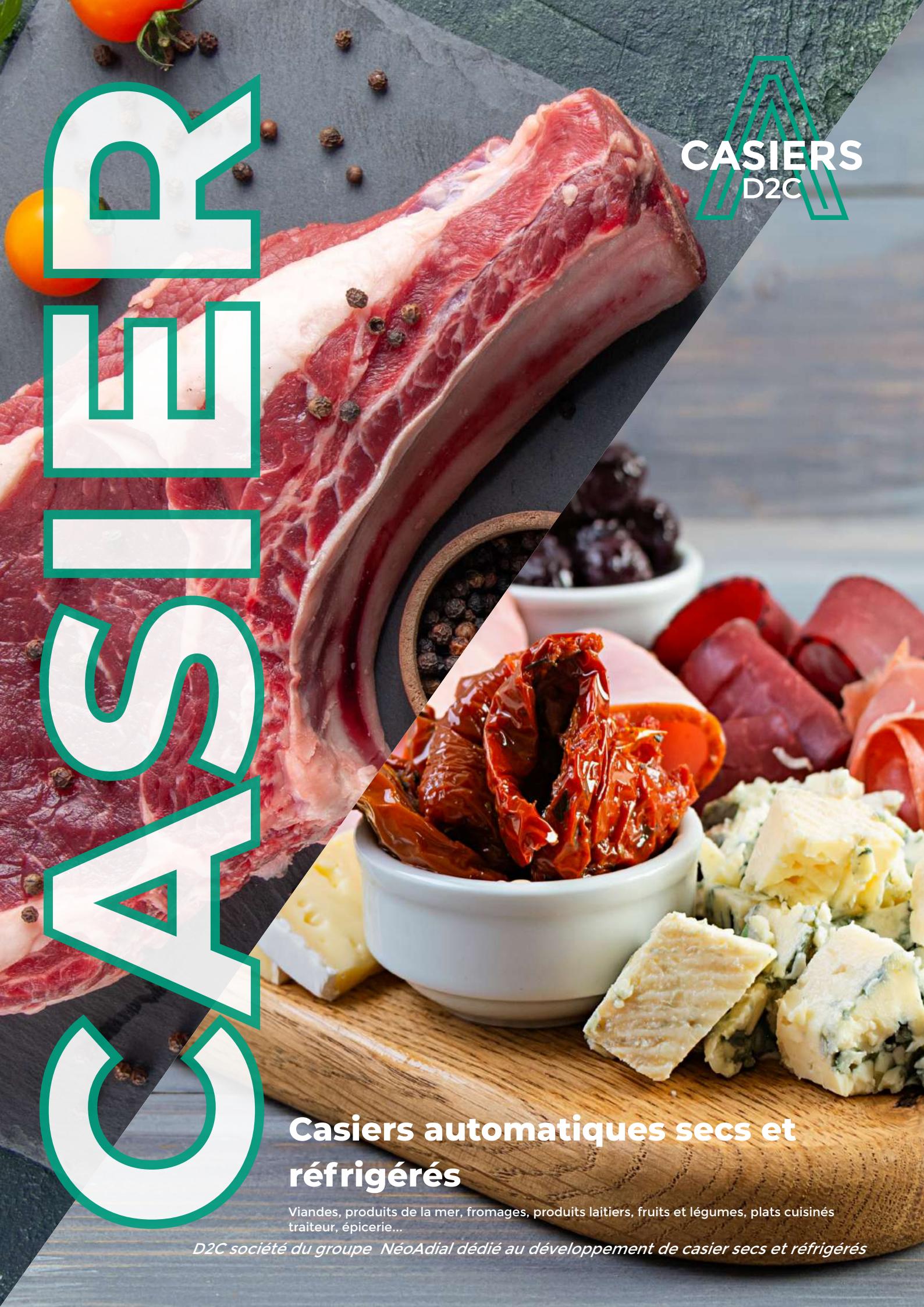
**Profondeur de la machine :** 1050mm

**Poids :** 550kg

**Préparation électrique :** puissance minimum : 2.2 KW

**Alimentation :** 230V (1P+N ou 3P+N)





CASIERS  
D2C

## Casiers automatiques secs et réfrigérés

Viandes, produits de la mer, fromages, produits laitiers, fruits et légumes, plats cuisinés traiteur, épicerie...

D2C société du groupe NéoAdial dédié au développement de casier secs et réfrigérés

# Caractéristiques techniques

**Modules réfrigérés ou secs :** Frais ou réglables entre 2 et 18°C selon produits

**Pilotage distributeur :** Vue à distance sur stocks, vente... Gestion automatique

**3 moyens de retrait :** Click & collect / sélection selon numéro du casier ou via le catalogue produits sur la borne

**Hauteur :** H. 2201mm x L. 1081mm x P. 800mm

**Poids (selon le nombre de cases) :** 293 - 334kg

**Matériaux :** Châssis en Inox 304 et étagères intérieures en Inox 316

**Agencement modulable :** Disponible en 12, 15, 18, 24, 32 cases avec taille variable



D2C Technologies, filiale du groupe NeoAdial, est un fabricant de distributeurs automatiques basé en Normandie. Spécialiste des solutions à casiers, D2C conçoit des équipements fiables et performants, pensés pour le circuit court et la distribution locale.

<https://www.d2ctechnologies.fr/>



**Distributeur automatique de burgers**

# Caractéristiques techniques

## Distributeur automatique de burgers + borne tactile + colonne micro-ondes :

Notre concept combine :

- Un **distributeur réfrigéré 2.0** pour burgers, boissons, snacks, desserts
- Une **borne tactile intuitive** (10", 15" ou 21") pour une commande fluide et personnalisée
- Un **module micro-ondes intelligent** qui reconnaît le produit et ajuste automatiquement la chauffe
- Des **options de paiement multiples**
- Une **gestion intelligente** des DLC pour éviter les pertes et sécuriser la distribution
- Une **installation ultra simple** (alimentation 230V + Ethernet ou 4G/5G)

Dimensions : H. 2384 mm x L. 2260 mm x P. 1974 mm(hors tout)



Burgers + borne 21" + colonne micro-ondes



e-thik, la distribution autonome nouvelle génération

Chez e-thik, nous réinventons l'accès aux produits alimentaires grâce à des distributeurs connectés, intuitifs et responsables, pensés pour une consommation moderne, fluide et sans contrainte. Nos solutions répondent aux exigences d'un monde en mouvement : accessibilité 24/7, simplicité d'usage, autonomie, sécurité alimentaire, design optimisé.

Pensés pour les professionnels, nos équipements sont conçus pour maximiser la rentabilité tout en offrant une expérience client optimale.

<https://www.e-thik.com/>

PRIGOGINE CONNEXION



Frigo automatique de plats & boissons

# Caractéristiques techniques

## Frigo automatique de plats & boissons avec pesée intelligente

Distribution en libre-service de produits frais (plats, boissons, desserts...), avec détection de prise produit par balance intégrée, et facturation instantanée.

### Usage et implantation :

- Traiteur & restauration : Points de distribution autonome 24h/7j pour les entreprises, universités, écoles, hôpitaux, cliniques...
- Entreprises : Distribution autonome de consommables avec gestion et facturation automatiques
- Commerces alimentaires : Coupe-file pour les produits les plus vendus.

**Dimensions :** H. 2000 mm x L.1220 mm x P. 800 mm

**Poids :** 180kg

**Alimentation :** 220V / 50Hz



e-thik, la distribution autonome nouvelle génération

Chez e-thik, nous réinventons l'accès aux produits alimentaires grâce à des distributeurs connectés, intuitifs et responsables, pensés pour une consommation moderne, fluide et sans contrainte. Nos solutions répondent aux exigences d'un monde en mouvement : accessibilité 24/7, simplicité d'usage, autonomie, sécurité alimentaire, design optimisé.

Pensés pour les professionnels, nos équipements sont conçus pour maximiser la rentabilité tout en offrant une expérience client optimale.

<https://www.e-thik.com/>



**PAIN**

**SERVICES**  
**PERSONNALISÉ**  
**VENDEUR**

**Distributeur automatique de produits  
de boulangerie**

# Caractéristiques techniques

## Distributeur automatique de produits de boulangerie

Distribution de produits de boulangerie (baguettes, pains, viennoiseries) 24/7, à température contrôlée avec un ascenseur intégré pour une livraison sans chute, idéal pour les produits fragiles.

Ce distributeur connecté gère la vente de produits fragiles avec soin grâce à :

- Un ascenseur pour éviter toute chute
- Des plateaux modulables pour tous types de conditionnements
- Un stockage optimisé, à plat ou vertical, pour pain, viennoiseries, brioches
- Une température maîtrisée grâce au système froid/chaud intégré (R290)
- Multi-ventes, possibilité de mixer des produits : liquides, solides, gestion DLC

**Ambiance** : Groupe réfrigéré et chauffage intégrés pour maintenir la température idéale (gaz R290 naturel). Température surveillée toutes les 15 min, alerte en cas de dépassement prolongé. Taux d'hygrométrie contrôlé à 65% pour éviter le déssechement

**Dimensions** : H. 1930 mm x L. 800 mm x P. 1050 mm

**Alimentation** : 230V / 50Hz

**Poids** : 350kg



e-thik, la distribution autonome nouvelle génération

Chez e-thik, nous réinventons l'accès aux produits alimentaires grâce à des distributeurs connectés, intuitifs et responsables, pensés pour une consommation moderne, fluide et sans contrainte. Nos solutions répondent aux exigences d'un monde en mouvement : accessibilité 24/7, simplicité d'usage, autonomie, sécurité alimentaire, design optimisé.

Pensés pour les professionnels, nos équipements sont conçus pour maximiser la rentabilité tout en offrant une expérience client optimale.

<https://www.e-thik.com/>

S  
O  
S  
S  
O  
m



Distributeurs automatiques 2.0  
connectés



# Caractéristiques techniques

## Distributeur automatique 2.0 multi-produits

Un distributeur intelligent, capable de s'adapter à tout type de produits alimentaires ou non alimentaires.

**Grande capacité de stockage :** Jusqu'à 8 plateaux réglables en hauteur, 7 produits/canaux en largeur. Idéale pour la vente instantanée, quels que soient la taille et la forme des produits.

- Compatible canettes, bouteilles, barres, confiseries...
- Création de menus pour augmenter le panier moyen
- Capacité XL (jusqu'à 8 plateaux et 7 produits par canal)
- Fonction FIFO (premier entré, premier sorti)
- Ascenseur intégré pour distribution horizontale
- Réfrigération ventilée (0°C à 12°C) et zones séparées
- Serrure de sécurité 3 points et structure anticorrosion
- Sécurité alimentaire intégrée Blocage DLC expirées

**Dimensions :** H. 1830 mm x L. 800 mm x P. 935 mm

**Poids :** 325 kg

**Alimentation :** 230V / 50Hz



e-thik, la distribution autonome nouvelle génération

Chez e-thik, nous réinventons l'accès aux produits alimentaires grâce à des distributeurs connectés, intuitifs et responsables, pensés pour une consommation moderne, fluide et sans contrainte. Nos solutions répondent aux exigences d'un monde en mouvement : accessibilité 24/7, simplicité d'usage, autonomie, sécurité alimentaire, design optimisé.

Pensés pour les professionnels, nos équipements sont conçus pour maximiser la rentabilité tout en offrant une expérience client optimale.

<https://www.e-thik.com/>

**Vous avez des questions ?**  
**information@adial-france.com**



[www.adial-france.com](http://www.adial-france.com)