

FRESH WALL

Il distributore refrigerato
Sempre Aperto 24/7

Progetto Start-Up per rivoluzionare la spesa quotidiana

Unendo automazione, retail alimentare e consumo immediato per creare una nuova categoria di vending.

Cos'è Fresh Wall?

È un distributore automatico refrigerato di dimensioni (1m x 1m affiancabile) progettato per essere installato in supermercati, mense aziendali, self-service e strutture pubbliche. Funziona come un punto vendita automatico accessibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Cosa Vende?

- Frutta, verdura, formaggi, yogurt
- Insalate pronte e prodotti ready-to-eat
- Pasti pronti, primi, secondi, contorni



Perché scegliere Fresh Wall?

Nessuna coda
acquisto completato in meno di 30 secondi con App dedicata

Prodotti freschi di qualità
Frutta, verdura, insalate e pasti pronti sempre disponibili

Operativo 24/7 - 365 giorni
anche nelle ore notturne, nei festivi e in caso di chiusura del negozio

Pagamento digitale
nessun contante necessario, tutto gestito da smartphone

Moduli espandibili
assortimento flessibile da 1 m cadauno, sempre aggiornato

Vantaggi per te

Sempre Aperto
Acquisto rapido in meno di 30 sec, anche di notte, nel weekend e nei festivi.

100% Fresco
Zona fresco 0-4°C e zona refrigerata 4-8°C. Qualità garantita in ogni momento.

Velocità
Acquisto tramite App dedicata: scegli, paga e ritiri. Zero code, zero attese.

GESTIONE AUTOMATIZZATA:

Costi di gestione: 0
Manutenzione e assistenza incluse nel modello di noleggio.

Rifornimento automatico
Il sistema monitora scorte in tempo reale e segnala il momento del rifornimento.

Dashboard dedicata
Vendite, prodotti e performance in un'unica schermata di controllo.

Più ricavi, zero pensieri

FreshWall genera valore aggiunto per ogni punto vendita partner, aumentando le vendite anche fuori orario:
- Vendite attive anche a negozio chiuso
- Maggiore rotazione dei prodotti freschi
- Nuovi clienti attratti dalla disponibilità H24
- Incremento medio del fatturato senza costi operativi aggiuntivi

GAMMA DI PRODOTTO



EASY FOOD

Grazie all'ecosistema Food24System porta il food service nel futuro: locker intelligenti, gestione cloud e controllo digitale per un servizio efficiente, sicuro e sostenibile, con zero sprechi.

Cerchi una soluzione innovativa per la ristorazione collettiva? La mensa cambia e diventa DELIVERY

- Offri ai tuoi clienti un'esperienza personalizzata
- Offri ai tuoi clienti un'esperienza digitale
- Offri ai tuoi clienti un sistema semplice ed intuitivo

Come funziona per i tuoi clienti?



Impulso 1

Lascia un'offerta di piatti pronti, panini o insalate sempre a disposizione e i tuoi clienti potranno acquistarli direttamente in macchina o dalla webapp a loro disposizione

Prenotazione 2

Imposta i menu, i piatti, le regole di ingaggio e i tuoi clienti potranno:
- Scegliere il loro pasto comodamente dalla webapp o direttamente sulla macchina
- Ritirare il pasto il giorno successivo dalla macchina
- Scaldare i piatti che lo necessitano da un microonde

Come funziona per te?

Hai a disposizione una piattaforma digitale per:
- Gestire i tuoi clienti e i singoli utilizzatori
- Impostare la tua offerta di prodotti, menù, combinazioni
- Impostare le regole di prenotazione e i prezzi d'acquisto
- Gestire i centri cottura (tuoi o convenzionati)
- Gestire la logistica ed il caricamento di ogni singolo punto vendita
- Gestire gli addebiti a clienti, utenti o terzi per facilitare il processo di fatturazione con il tuo sw gestionale



Tecnologia integrata che crea valore

1 In sostituzione alla mensa per:

- **Diminuire gli sprechi:**
→ sai in anticipo cosa cucinare e consegnare
- **Diminuire i costi di preparazione:**
→ una gestione centralizzata riduce gli investimenti e ottimizza economie di scale
- **Diminuire i costi di distribuzione:**
→ meno personale e una logistica organizzata in anticipo

2 In aggiunta alla mensa per:

- **Ottimizzare la gestione dei turni:**
→ non tutti i turni meritano un servizio in presenza
- **Aumentare l'offerta:**
→ offrire prodotti alternativi prenotabili a maggior valore aggiunto
- **Aumentare i turni:**
→ offrire un servizio per un consumo fuori dall'orario di lavoro

3 Dove non c'è una mensa:

Ottimizzare la consegna a mano:
→ Dare un'alternativa digitale e sicura che permette di ottimizzare i processi di consegna

Dare un'offerta in poco spazio:
→ laddove non c'è spazio per una cucina

Dare un'offerta:
→ sfruttando le economie di scala della centralizzazione, è possibile raggiungere anche clienti che non possono avere una mensa



EASY PRO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Distributore automatico a piatti rotanti
Easy Pro è un distributore automatico composto da 8 piatti rotanti configurabili ciascuno in 4-6-8-12-16-24-48 scomparti

Sportelli automatici
Sportelli prelievo prodotto automatici con temporizzazione variabile

Dischi completamente estraibili
I dischi/piatti rotanti di Easy Pro sono completamente estraibili, così da semplificare i cambi di configurazione e la manutenzione

Interfaccia Tablet 10'
Interfaccia utente touchscreen personalizzabile con loghi e video, programmazione iconografica semplice e veloce

Illuminazione intelligente
Power LED ad alta efficienza con funzione di energy saving programmabile

Fas Cloud +
Gestione, programmazione, aggiornamento, clonazione e funzioni Audit in locale o da remoto via Fas Cloud+

Gruppo Frigo CO2 monoblocco
Unità refrigerante caricata a CO2 (GWP=1) con scheda inverter per il controllo della velocità. Estrazione rapida grazie al sistema Slide in - Slide Out (brevettato)

Classe di efficienza energetica

SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni e Finiture

Numero di dischi	8
Scompartimenti per singolo disco	4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 24 - 48
Altezza - Larghezza - Profondità	1830 - 910 - 790 mm
Ingombro porta aperta	1660mm
Peso	380 Kg
Finiture estetiche	Grigio Grafite e nero

Dati Elettrici

Alimentazione	230/50-60 V/Hz
Potenza nominale	450 W
Temperatura minima interna	3° con sicurezza frigo

Dotazioni

Protocolli	Executive/MDB
Modalità di vendita	FIFO - Shopper
Profili antiscasso	Si
Wi-Fi e bluetooth LE nativi	SI
Fas Cloud +	Si

FRESH WALL
+39 348 338 0875
info@freshwall.it
info@bas.angeloscapin.it
Via Postumia 70,
35015 Galliera Veneta
freshwall.it