

Azkoyen, la passion du froid

Le fabricant espagnol lance sur le marché une nouvelle évolution de ses gammes DA spires. Baptisée Palma+, elle intègre de nombreuses nouveautés qui lui confèrent une plus grande polyvalence.

Azkoyen n'est pas un nouvel entrant sur le marché des snacks/confiseries, ni en matière de solutions de restauration 3°C via les matériels spires. À l'instar de l'ensemble des fabricants majeurs d'automates, la firme espagnole a su capitaliser sur un savoir-faire bien établi pour apporter des évolutions s'adaptant à l'offre alimentaire dans les spires. La nouvelle gamme Palma+ intègre l'ensemble de ces évolutions qui rendent le travail des approvisionneurs plus simple au quotidien. En effet, l'apparition et le développement de nouveaux packagings sur les sandwiches dans un premier temps, puis sur les box, par exemple, nécessite des adaptations en termes de passages machines, mais aussi de valorisation des produits. C'est l'un des axes d'évolution de la gamme Palma+ qui propose aujourd'hui une

nouvelle génération de plateaux facilement configurables et réglables. Le principe est d'optimiser le nombre de sélections et la configuration des plateaux en fonction de la largeur des produits. Qui plus est, Azkoyen a aussi travaillé la possibilité pour une seule sélection de permettre la rotation de deux spirales en simultané. Cela permet donc de vendre des produits de grand format aux côtés de spires uniques.

L'autre nouveauté est quant à elle plus visuelle et met en valeur les différents packagings, en optimisant la vente d'impulsion. En effet, les nouveaux plateaux intègrent des cloisons transparentes qui améliorent l'exposition des produits. Cette démarche est aujourd'hui renforcée par un nouvel éclairage par LED qui assure une meilleure visibilité, tout en concourant à un gain de consommation d'énergie, améliorant ainsi l'esthétique

des plateaux.

Enfin, Palma+ intègre le système de détection des produits i-detect qui garantit au client final la bonne restitution des sélections, la crainte d'une non chute des produits est donc écartée.

Une offre snack qui monte en gamme

Les nouvelles fonctionnalités ne se limitent pas à l'offre Palma+, car Azkoyen a aussi pris le parti de les intégrer à la ligne Brisa-Mistral. En effet, la polyvalence des plateaux et leur nouvel aspect a aussi été développé sur les autres gammes spires. De plus, les nouveaux snacks bénéficient d'un traitement qualitatif à la hausse avec un nouveau système anti-soulèvement au niveau de la porte, de châssis conçus en acier galvanisé et de boutons de sélection en acier. Côté sécurité alimentaire, il est désormais plus facile de paramétrer une date



Ces nouveaux automates bénéficient enfin d'un argument environnemental fort, dans la mesure où les gammes sont certifiées par le protocole EMP de l'European Vending Association avec la note A+

limite de consommation pour chaque produit, ce qui apporte, si besoin est, une plus grande réassurance pour le client final.

Ces nouveaux automates bénéficient enfin d'un argument environnemental fort, dans la mesure où les gammes sont certifiées par le protocole EMP de l'European Vending Association avec la note A+. La nouvelle gamme Palma+ se décline en différents modèles, à savoir non réfrigéré (Palma+ Hz), réfrigéré 8°C (Palma+ Hz), réfrigéré 3°C (Palma+ H), double température 3 et 8°C (Palma+ H y Hz). Qui plus est, les différents modèles sont proposés en deux largeurs (723 mm et 888 mm),

sachant que des modèles spécifiques ont été étudiés pour passer des portes de 70 cm pour faciliter l'installation des automates.

Les professionnels de la gestion disposent donc au travers des offres Azkoyen, d'une gamme de DA spires qui peut s'adapter à l'ensemble des besoins de gestion, tant en termes de configuration et de distribution de produits, que de typologie de produits à distribuer : confiseries, snacks, produits frais tels que les sandwiches. Pour les gestionnaires, c'est une assurance de cohérence en termes de gammes, de pièces détachées et de compétences techniques à maîtriser. ■







Concentré de grande technologie !

Avec IntelliBypass

Technologie exclusive BRITA

PURITY C



LAME DE FOND

FAITES DÉGUSTER UNE EAU EXCEPTIONNELLE !
Les systèmes de filtration BRITA vous offrent sans cesse des solutions plus adaptées :

Vous connaissiez déjà la technologie BRITA PURITY. Une qualité d'eau filtrée constante jusqu'au renouvellement de la cartouche. Aujourd'hui, BRITA va encore plus loin en adaptant sa technologie IntelliBypass à sa nouvelle génération de cartouches. En plus de son action sur la dureté de l'eau, les métaux lourds et les particules, obtenez une eau sans odeur ni goût désagréables pour la plus grande satisfaction des consommateurs.

N°1 mondial des purificateurs d'eau
www.brita.fr



6 formats :
 PURITY C500 Quell ST - PURITY C300 Quell ST
 PURITY C150 Quell ST - PURITY C50 Quell ST
 PURITY C25 Quell ST - PURITY C1000 AC