



FAST'VEND PRIME

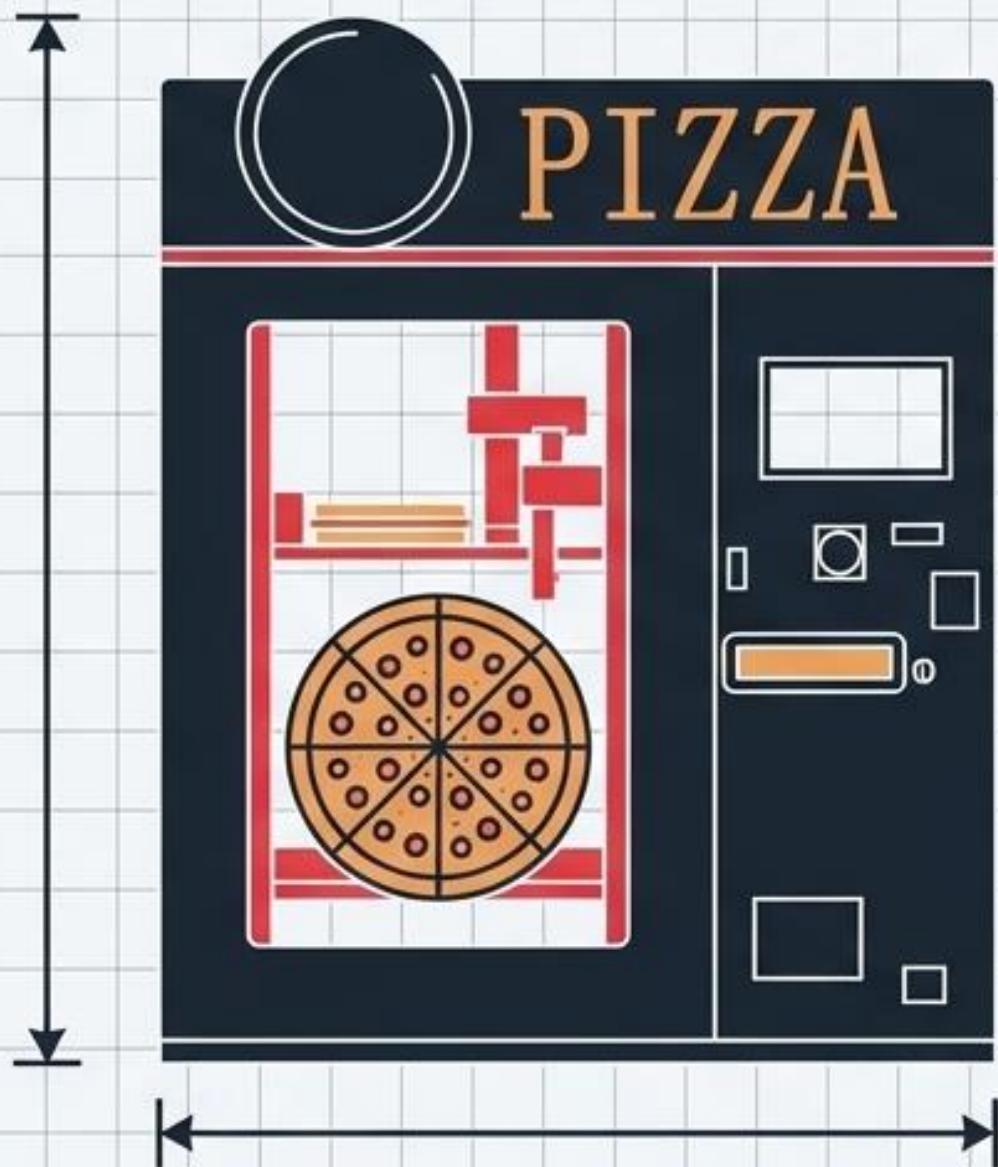
# A Pizzaria do Futuro: Receitas 24/7

O sistema automatizado que transforma espaços vazios em micro-franquias de alta rentabilidade.

Onde houver pessoas, há oportunidades.



# Muito Mais Que Uma Máquina de Venda



## Operação 24/7

Sem turnos, sem pausas, sem dias de folga. Rendimento passivo contínuo.



## Entrega em 3 Minutos

Sistema de forno integrado para pizzas quentes, ou opção de levar fria para assar em casa.

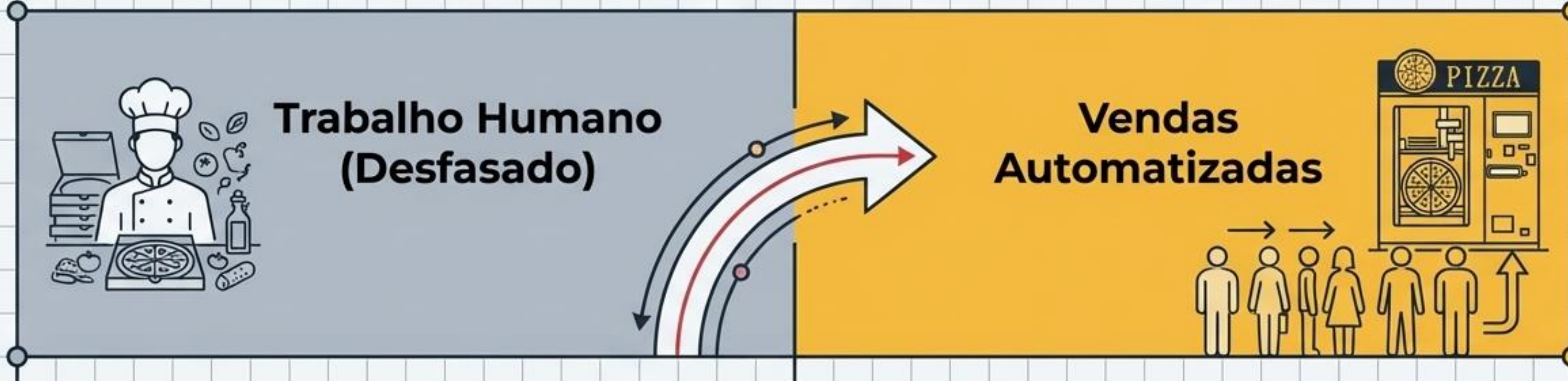


## Automação 100%

Processo robótico de eixos XY que garante precisão no manuseamento e entrega.

# O Paradigma da Produção Desfasada

## Time-Shifted Production Model



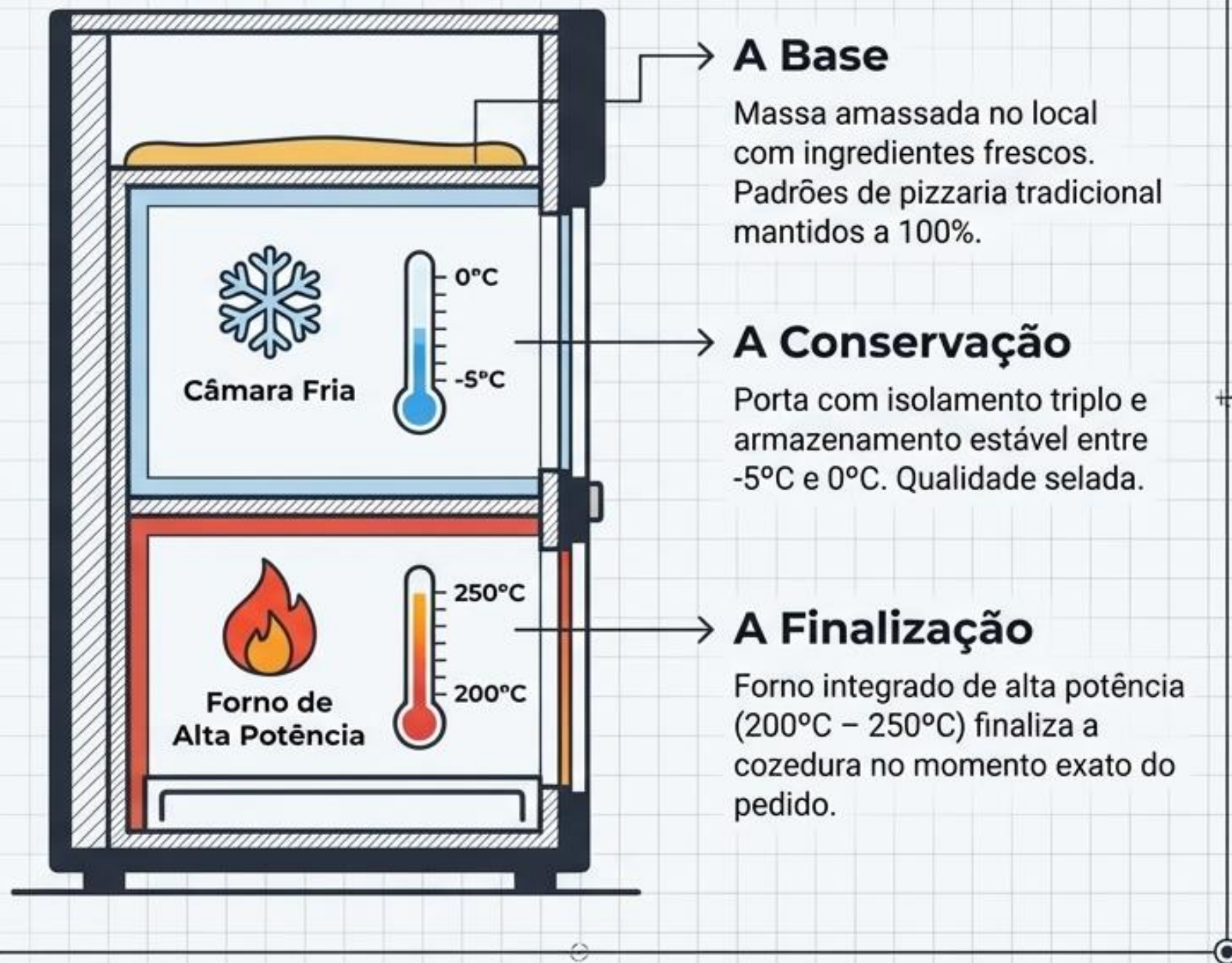
- Preparação em horário otimizado (manhã ou fim de turno).
- Aproveitamento de pessoal já existente.

- Vendas ininterruptas durante picos de afluência.
- Faturação noturna com zero custos laborais adicionais.

# Diagnóstico Operacional: Tradicional vs. Automatizado

	Pizzaria Tradicional	Fast'Vend Prime
Horário de Venda	Limitado, 8-12h/dia	 <b>Ilimitado, 24/7/365</b>
Custo Laboral por Venda	Elevado, requer staff constante	 <b>Marginal, apenas reposição</b>
Espaço Físico	Mínimo 50m <sup>2</sup> + Sala	 <b>Menos de 2m<sup>2</sup></b>
Escalabilidade	Lenta, obras, licenciamento complexo	 <b>Imediata, basta ligar à tomada</b>

# A Qualidade Artesanal Intacta



# Matriz de Rentabilidade Passiva

**15 Pizzas / Dia**

Preço Médio: 10€

**Faturação Mensal: 4.500€**

(150€/dia x 30 dias)



Imagine o impacto em localizações de alta afluência...



Lucro gerado enquanto dorme.  
Sistema avisa automaticamente  
quando necessita de reposição.

# Onde Há Pessoas, Há Oportunidades

Ocupação de menos de 2m<sup>2</sup> para máxima versatilidade.



# A Experiência do Utilizador



# Sob o Capô: A Engenharia XY

## 1. Armazenamento Elevado

Elevador interno acede a um stock de 57 unidades.

## 2. Pinça Robótica

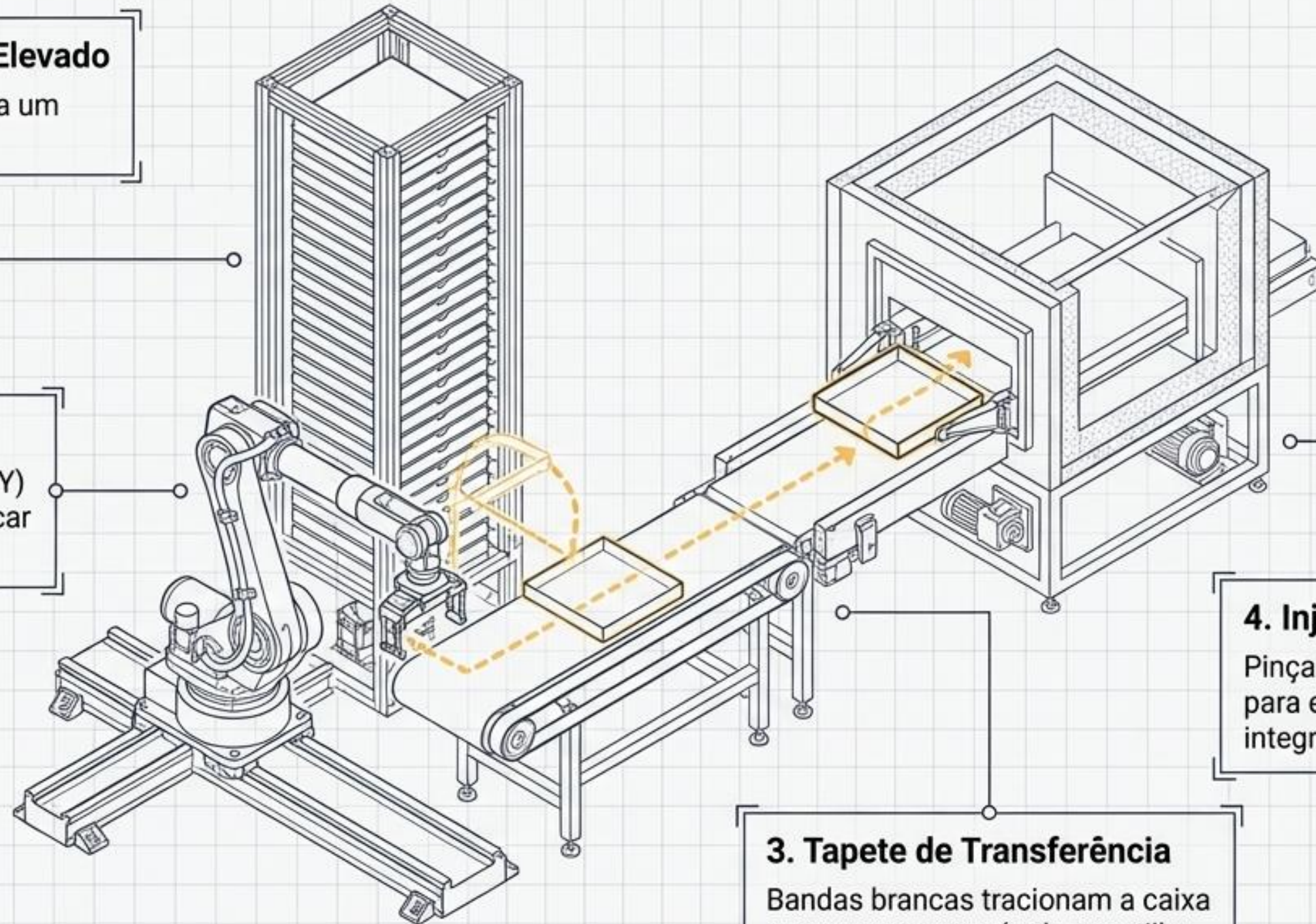
Braço de precisão (eixos XY) recolhe a caixa sem danificar a embalagem.

## 3. Tapete de Transferência

Bandas brancas tracionam a caixa suavemente através da escotilha.

## 4. Injeção no Forno

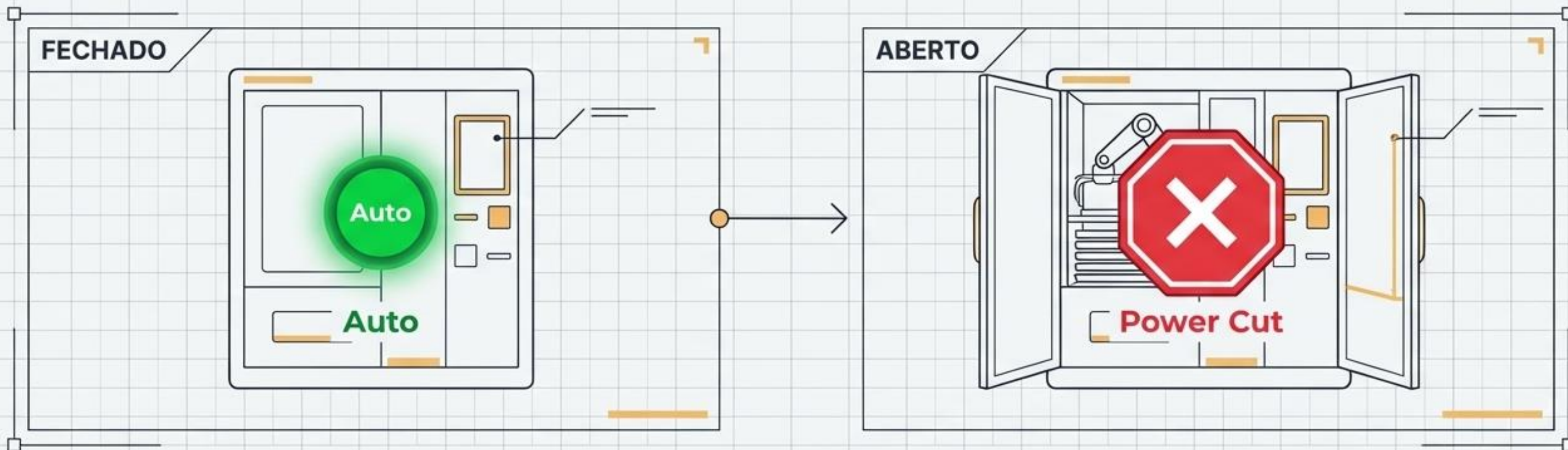
Pinças abrem estrategicamente para empurrar a pizza para o forno integrado sem rasgar a tampa.



# O Seu Negócio na Nuvem



# Operação Segura e Simples



## Sensores de Corte

Ao abrir as portas para reposição, os captadores de segurança cortam imediatamente a energia do braço robótico. 100% de segurança contra esmagamentos.

## Reset Inteligente

Após fechar a porta, o sistema realiza um varrimento automático ("balayage") para recalibrar o stock.

## Recuperação de Falhas

Em caso de quebra de energia durante a cozedura, o ecrã bloqueia novas vendas até o operador validar e retirar a caixa retida manualmente.

# Hardware de Alta Performance

 Energia & Climatização	 Capacidade & Dimensões
A Potência Nominal: <b>6 kW (AC 220V / 50-60Hz)</b>	A Armazenamento: <b>57 unidades.</b>
B Refrigeração: <b>Compressor Embraco (0,55 kW), fluido ecológico 134A.</b>	B Dimensões: <b>L 163 x P 106 x A 195 cm (Peso Líquido: 500 kg).</b>
C Isolamento: <b>Espuma interior integrada.</b>	C Mobilidade: <b>4 rodas com movimento de 360°.</b>

# A Fórmula da Franquia Automática





**FAST'VEND PRIME**

FAST'VEND PRIME - ONDE HOVER PESSOAS, HÁ OPORTUNIDADES.

# Junte-se à Revolução Fast'Vend Prime

Ideias simples que se transformam em lucros reais.  
Multiplique o seu investimento enquanto dorme.

**Ligue agora: 928 058 067**

*Onde houver pessoas, há oportunidades.*