



FAST'VEND PRIME

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



A Revolução do Vending Quente

Exclusividade Mundial: O primeiro distribuidor automático de batatas fritas de excelência.

ONDE HOVER PESSOAS, HÁ OPORTUNIDADES.

O Paradigma Atual vs. A Inovação

Vending Tradicional



Temperatura: Produtos frios ou à temperatura ambiente.



Qualidade: Snacks embalados, ultraprocessados e de baixo valor.



Experiência: Transação mecânica, cega e sem envolvimento.

Fast'Vend Prime



Temperatura: Comida quente acabada de fazer (Forno a 190°C - 200°C).



Qualidade: Produto fresco, crocante e de apelo universal.



Experiência: Interação digital imersiva (Ecrã 21.5) com aroma e espetáculo visual.

O mercado está pronto para a transição do snack de recurso para a experiência gastronómica autónoma.

Um Clássico Reinventado



O conceito visionário dos anos 60, agora engenhosamente aperfeiçoado para o século XXI pela Break Time Solutions.

Exclusividade Mundial

Qualidade de Restaurante

Serviço 24/7

A Magia da Preparação: Duas Vertentes de Sabor



Inovação Saudável (Oil-Free)

- Cozedura a Ar Circulante (Chaleur Tournante)
- Fritas ao forno inteiramente sem óleo
- Preparação limpa, saudável e com poupança energética



Tradição Belga (Friture Traditionnelle)

- O verdadeiro sabor clássico europeu
- Compatível com gordura de vaca ou óleo vegetal
- Garante a autêntica textura e paladar das famosas batatas belgas

Flexibilidade total de configuração: Responda às exigências nutricionais ou culturais de qualquer localização.

A Jornada do Consumidor

Velocidade e autonomia em cada transação.



1. Pagamento

Pagamento universal via ecrã tátil (Apple Pay, Cartões, Moedas com troco ou Notas).



2. Personalização

O utilizador seleciona o molho da sua preferência diretamente no ecrã de 21.5 polegadas.



3. Cozedura Expressa

O elevador recolhe a porção exata a -18°C e mergulha-a no sistema de cozedura a 200°C .



4. Entrega

Entrega automática do copo quente, pronto a consumir. Zero intervenção humana.

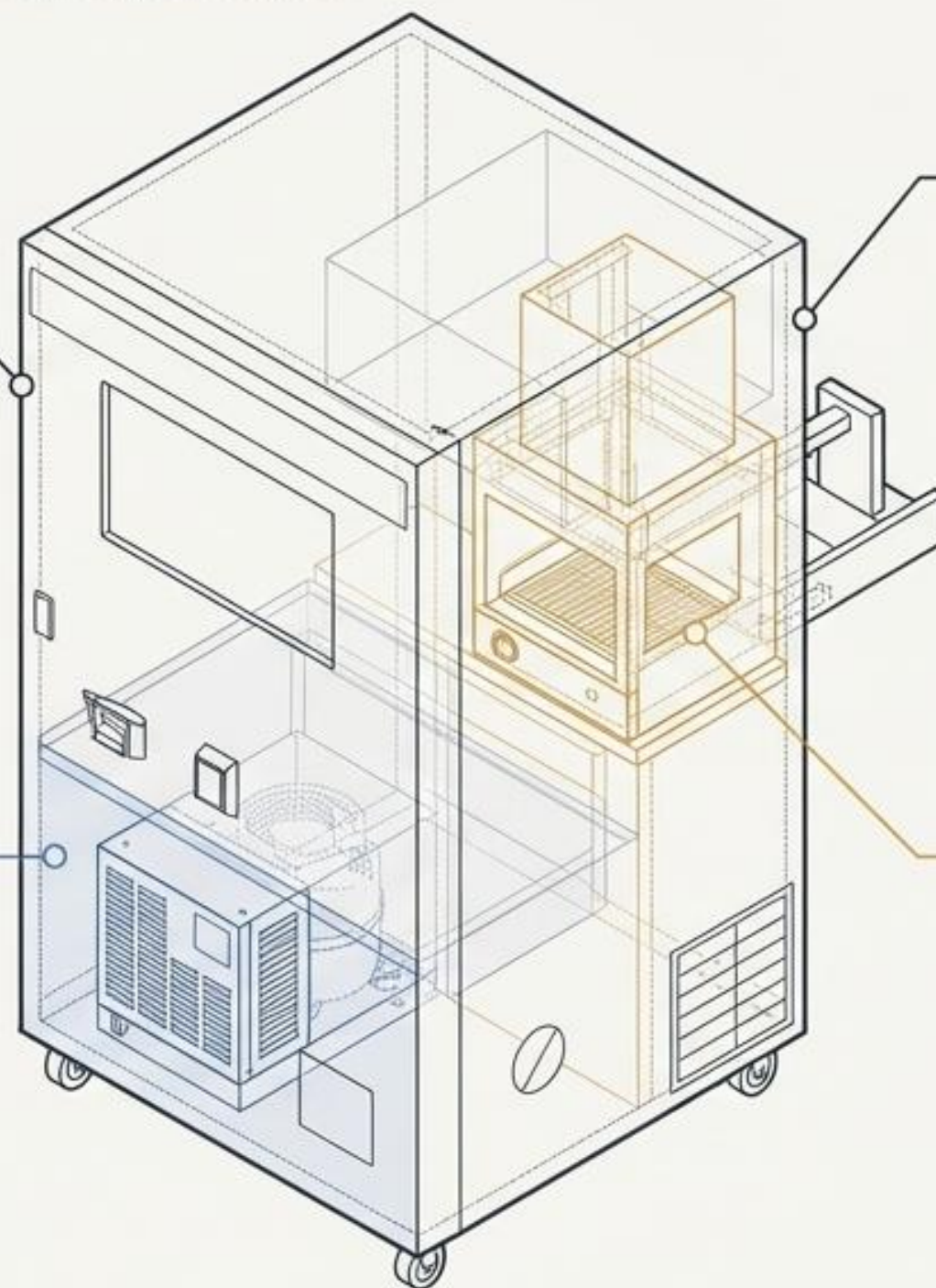
Anatomia da Máquina: Hardware & Capacidade

Chassis & Estrutura

Aço inoxidável com isolamento em espuma de poliuretano e tratamento anticorrosão.
Dimensões: 117x114x190cm.
390 kg líquido.
4 rodas móveis (360°).

Zona Fria (Stock)

Refrigeração avançada Embraco 404A eco (1.2kW).
Mantém a matéria-prima rigorosamente entre -18°C e 0°C.



Capacidade Operacional

Armazenamento interno para 15kg (equivalente a 150 porções de copos).
Sistema de carga rápida e fácil por elevador.

Zona Quente (Cozedura)

Forno integrado de alto rendimento que opera entre 190°C e 200°C.
Potência nominal de 4kw (32Amp).

O Cérebro da Operação: Software & Cloud

O Front-End (Consumidor)

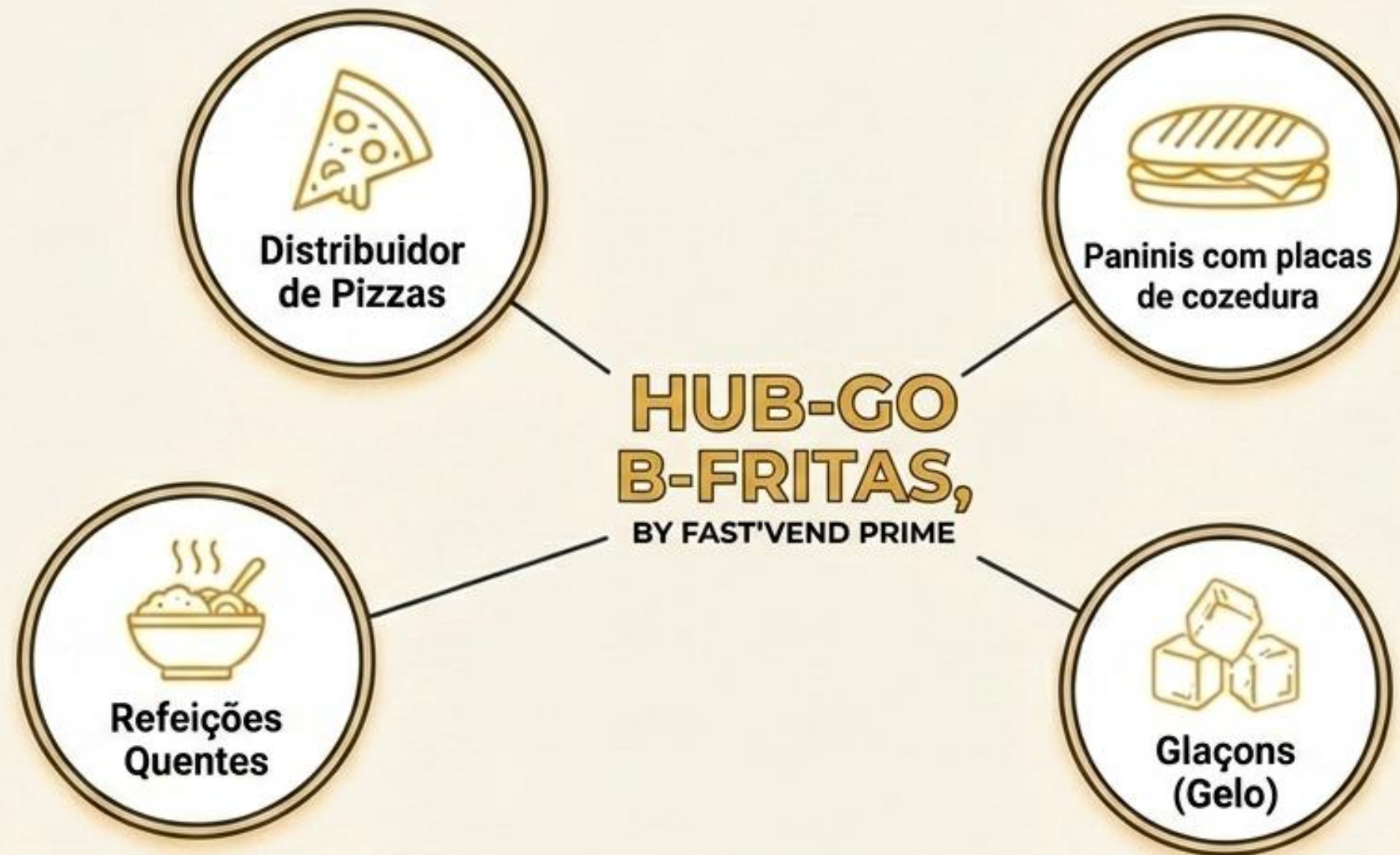
- Ecrã Tátil de 21.5 polegadas.
- Sistema Operativo Android 5.1.
- Interface de compra imersiva.
- Suporte para publicidade em vídeo (fonte de receita extra).



O Back-End (Operador)

- Sistema Cloud com controlo remoto 24/7.
- Monitorização de stock em tempo real (alertas antes de esgotar as 150 porções).
- Telemetria de vendas e alteração de preços à distância.

Um Ecossistema Modular em Expansão



Transforme corredores vazios de universidades, supermercados e centros comerciais em praças de alimentação lucrativas 24/7. Mais do que um produto singular, oferecemos a capacidade de criar autênticos Micro-Restaurantes Autónomos em qualquer espaço.

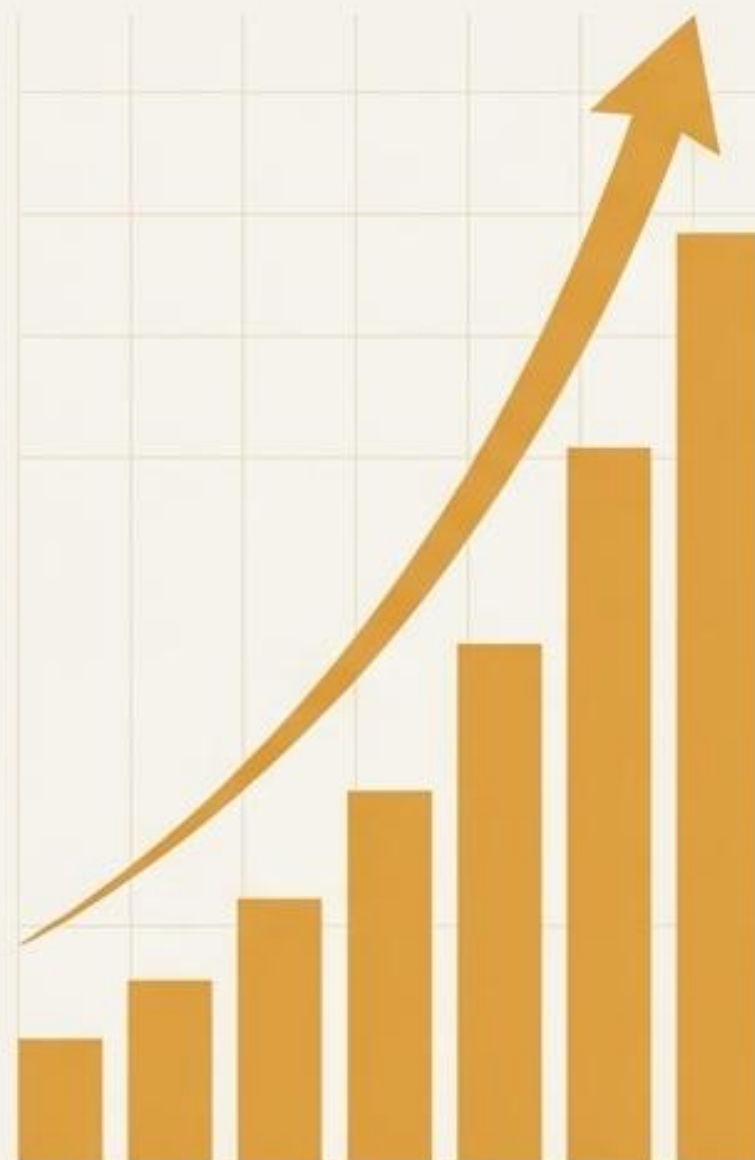
A Prova de Mercado: Estudo de Caso Bruxelas

“

Superou o ceticismo inicial num país famoso pela sua exigência com batatas fritas, gerando reportagens televisivas em horário nobre.



Instalação Validada: Supermercado na Chaussée de Gand, Bruxelas.



- **Elevada procura internacional:** O conceito gerou encomendas imediatas para a expansão global, incluindo uma forte tração em França.
- **Engenharia Aperfeiçoada:** O sucesso estrondoso no mercado impulsionou a criação da nova versão melhorada que apresentamos hoje, com design otimizado, mecânica refinada e qualidade superior.

O Business Case: O Seu ROI Explicado



Receita Contínua

Sem horários de fecho. Sem feriados. Zero custos com staff de atendimento. Uma verdadeira fonte de rendimento passivo, aberta ininterruptamente.



Baixa Manutenção

Autolimpeza integrada e carga frontal fácil por elevador. A monitorização Cloud elimina deslocações desnecessárias, alertando-o apenas quando o stock de 150 porções está a terminar.



Elevada Margem

Matéria-prima de baixo custo (batatas congeladas) vendida como produto quente premium. Alta rotação de stock combinada com baixo custo operacional garante rentabilidade acelerada.

Uma máquina de lucro passiva, desenhada para rentabilizar metros quadrados subaproveitados.



Descubra o Potencial. Revolucione o Seu Espaço.

Visite o nosso espaço exclusivo e teste a tecnologia em primeira mão.

FAST'VEND PRIME

Aveiro, Portugal

Telefone: +351 928 058 067

Email: GERAL@FASTVENDPRIME.PT

Site: WWW.FASTVENDPRIME.PT