



CONSULTORIA ESTRATÉGICA

MAC HOT TECHNOLOGY

Fast'Vend Prime A Revolução Gastronómica Autónoma

Takeaway, Sopas, Hamburgueres, qualquer refeição quente. Disponível 24/7. Sem pessoal. Sem desperdício.



Bem-vindo à era Fast'Vend Prime.

Qualidade de
restaurante.

Disponibilidade
absoluta.



Velocidade
de vending.

Anatomia da Inovação: O Ativo MAC HOT

Experiência Intuitiva:

Ecrã tátil de 15.6 polegadas para uma navegação de utilizador simples, rápida e segura.

Design Compacto:

Apenas 1340 x 860 x 1900 mm. Otimizado para máxima densidade de valor por metro quadrado.



Tecnologia de Regeneração:

Sistema potente de 2000W / 220VAC para aquecimento ultrarrápido, garantindo qualidade de restaurante em segundos.

Fricção Zero:

Totalmente adaptado aos consumidores modernos com pagamentos Contactless e MB Way.

A Nova Economia da Restauração

A procura por refeições quentes 24/7 explodiu. O modelo tradicional luta contra custos operacionais insustentáveis, enquanto as soluções autónomas capturam a nova geração de consumidores.

Modelo Tradicional

- Custos fixos elevados (pessoal, energia)
- Horários limitados
- Alto desperdício alimentar

Oportunidade MAC HOT

- Operação **100% autónoma** (Zero staff)
- Faturação contínua **24 horas / 7 dias**
- Desperdício **nulo (0%)** gerido inteligentemente

O conceito faz o buzz global: refeições quentes a qualquer hora, integradas nos locais de rotina.

Vantagens Competitivas Estruturais



Operação Autónoma 24/7

Disponibilidade total sem custos de staff.

Pegada Ecológica e Espacial

Operação completa em apenas 1m² de espaço.

Aquecimento Instantâneo

Tecnologia térmica de precisão.

Gestão Inteligente de Stock e Zero Desperdício

Sobras do meio-dia podem ser vendidas em takeaway na máquina.



A Solução: Fast'Vend Prime

Qualidade de Restaurante

Takeaway artesanal de alta gama preparado com padrão de chef.

Disponibilidade Absoluta

Operação autónoma 24/7, 365 dias por ano, sem pessoal.

Velocidade de Vending

Do desejo à refeição em menos de 3 minutos. Padrão chef.

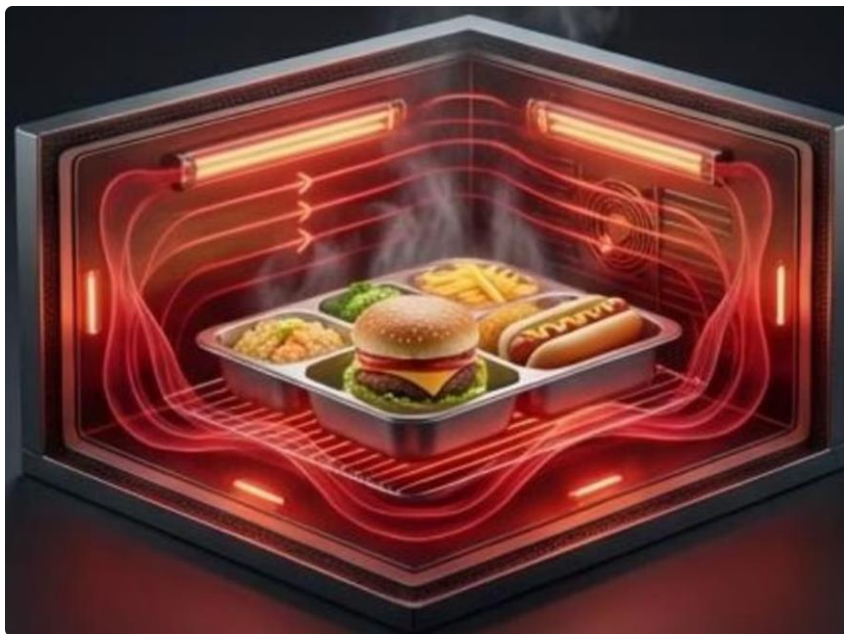
Zero Desperdício

Sobras do meio-dia escoadas em takeaway. Gestão inteligente de stock.



Tecnologia MAC HOT

A engenharia por trás da perfeição culinária autónoma.



01

Forno Microwave Potente

2 motores independentes para aquecimento uniforme e preciso.

02

Interface Touch 4K

Ecrã de 21,5" com telemetria em tempo real.

03

Refrigeração Inteligente

Fluido de alta eficiência 134A eco. Operação completa em 3 m².

04

Plataforma Cloud

Gestão de stock e vendas via Android 5.1. Dashboards em tempo real.



Ecosistema 100% Cashless



Do desejo à refeição em menos de 3 minutos

Zero atrito, zero gestão de numerário, conversão máxima.



NFC



Cartão



App



MB

✓ Entrega Touchless — Sistema Automatic Door para higiene absoluta.



Portefólio para Todos os Momentos



Hambúrgueres Premium

A satisfação clássica, pronta em segundos.



Wraps Quentes

Portabilidade máxima para refeições em movimento.



Refeições de Garfo e Faca

O conforto de um prato quente, ideal para almoços e jantares.

O Valor Estratégico para as suas Instalações

Rentabilização de Espaço Morto

Transforme corredores de
1m² em pontos de lucro
contínuo.



Retenção e Satisfação

Aumente o bem-estar de
funcionários e utentes em turnos
noturnos e fins de semana.



Dados e Transparência

Acesso a dashboards com
dados de consumo no seu
espaço em tempo real.



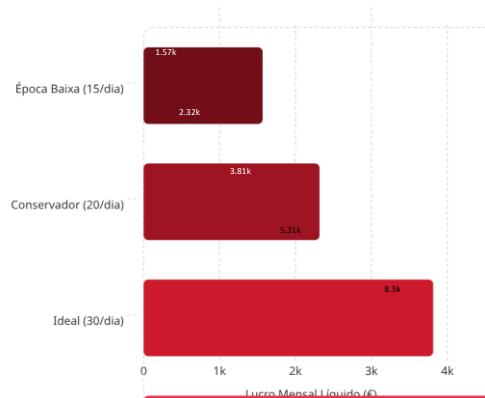


Projeção de ROI & Payback

Vendas a **6,99€ / unidade**. Sem pessoal. Sem gestão manual de stock.

Cenário	Receita Mensal	Lucro Líquido Mensal	Payback	ROI Anual
Época Baixa (15/dia)	€ 3.145,50	€ 1.567,50	19 meses	55%
Conservador (20/dia)	€ 4.194,00	€ 2.316,00	13 meses	63%
Ideal (30/dia)	€ 6.291,00	€ 3.813,00	8 meses	91%
Otimista (40/dia)	€ 8.388,00	€ 5.310,00	6 meses	127%
Alta Rentabilidade (60/dia)	€ 12.582,00	€ 8.304,00	4 meses	197%

Cenário



8M

Payback Ideal

30 unidades/dia — ROI de 91%

197%


ROI Máximo

60 unidades/dia — Payback em 4 meses

5,4

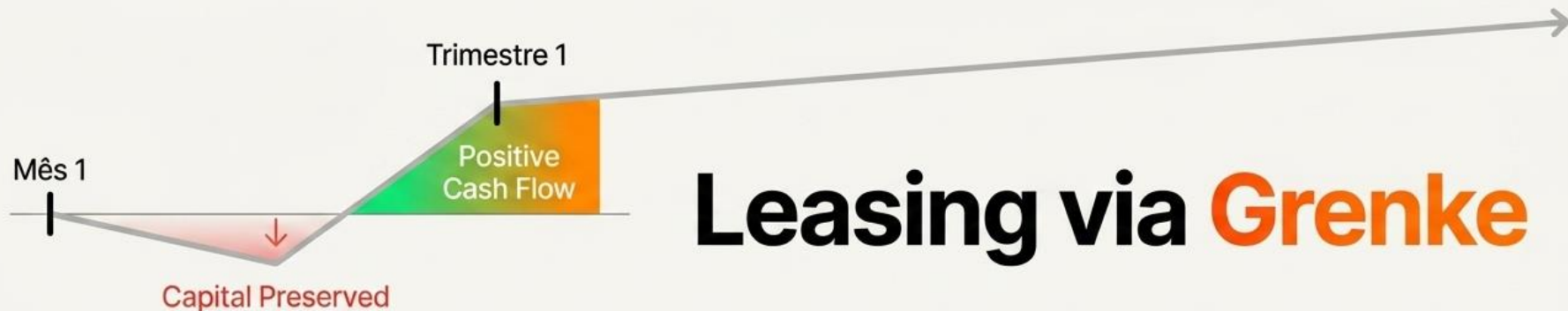
Breakeven/Dia

162 unidades/mês cobrem todos os custos fixos

 Leasing disponível com a **Grenke** — rentabilidade atingida logo no 1.º trimestre.

Acelerador de Liquidez: Financiamento Inteligente

Rentabilidade imediata logo no 1º Trimestre.



Preservação de Capital:

Adquira o ativo MAC HOT sem descapitalização inicial.

Cash Flow Positivo Rápido:

Com o ponto de equilíbrio de apenas **5,4 unidades/dia**, as vendas cobrem a mensalidade do leasing rapidamente.

Retorno Imediato:

Estrutura concebida para gerar rentabilidade líquida para o investidor logo a partir do primeiro trimestre de operação.

O Fator de Segurança: Risco Quase Nulo



Para cobrir a totalidade dos custos fixos associados à máquina, são necessárias apenas **162 vendas mensais**.

Num ambiente com tráfego 24/7, ultrapassar 5,4 unidades diárias é virtualmente garantido. A partir da 6ª unidade vendida no dia, o equipamento entra em zona de **lucro líquido**.



Fast'Vend Prime vs. Alternativas

Atributo	Restaurante	Apps de Delivery	Vending Frio	Fast'Vend Prime
Disponibilidade 24/7	Não	Sim <small>(Limitado ao horário dos restaurantes)</small>	Sim	Sim Absoluta
Custo Operacional	Altíssimo	Variável (Taxas)	Baixo	Mínimo
Tempo de Espera	15–30 min	45–60 min	Imediato	3 min (Padrão Chef)
Requisito de Espaço	> 50 m ²	Nenhum	< 2 m ²	3 m ²



Onde as Máquinas Fast'Vend Prime Encaixa



Hospitais & Clínicas

Turnos noturnos sem interrupção. Alimentação de qualidade a qualquer hora.



Campus Universitários & Coworking

Acessibilidade 24/7 para estudantes e profissionais.



Polos Logísticos, Industriais & Aeroportos

Operações contínuas. Centros turísticos e centros de cidade.



Hubs Corporativos & Centros Comerciais

Conveniência premium. Vitrinas de restaurantes e centros empresariais.

O Futuro da Alimentação Rápida é Prime.

Pronto para transformar o seu espaço em **3 m² de lucro contínuo**?
Agende uma reunião gratuita e uma análise de rentabilidade para as suas instalações.

 Telefone

+351 928 058 067

 Email

geral@fastvendprime.pt

 Website

www.fastvendprime.pt



FASTVEND PRIME

ZERO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

