

O Futuro da Restauração Automática

PANINI TRADICIONAL

FAST'VEND PRIME

Plataforma de restauração inteligente 24/7 para alta rentabilidade no mercado de 2026. Transformamos inovação tecnológica em crescimento real e mensurável.



MUDANÇA DE PARADIGMA

O Problema da Restauração Tradicional

O modelo de restauração convencional enfrenta limitações estruturais que impedem a captura de uma fatia crescente do mercado de consumo moderno.

Horários Limitados

A restauração tradicional opera entre 8 a 12 horas por dia, deixando inexploradas as janelas noturnas e em feriados.

Custos em Escalada

Custos operacionais e de pessoal crescentes, com gestão de turnos, impostos e faltas a pressionar as margens.

Perda de Vendas

Perda dramática de receitas durante a noite e em feriados, quando a procura existe mas a oferta está fechada.

O Consumo 'On-the-Go' em Crescimento Exponencial

Procura Ininterrupta

Existe uma procura constante e crescente em zonas de alto tráfego — centros comerciais, hospitais, metro, estações de comboio e universidades — por refeições rápidas, convenientes e de qualidade, a qualquer hora do dia ou da noite.



O Que o Mercado Exige

- Consumo 'on-the-go' em crescimento exponencial
- Procura ininterrupta em zonas de alto tráfego
- Conveniência sem comprometer a qualidade
- Disponibilidade 24/7 para maximizar vendas noturnas e em feriados

A oportunidade está em transformar qualquer espaço físico numa loja aberta ininterruptamente, capturando receitas que hoje se perdem.

A SOLUÇÃO

Plataforma Fast'Vend Prime



Disponibilidade 24/7

Vendas noturnas e em feriados. Transforme qualquer espaço físico numa loja aberta ininterruptamente, 24 horas por dia, 7 dias por semana.



Qualidade Premium

Padrão de restauração tradicional com produto premium que suporta preços competitivos e alta margem.



Autonomia Total

Zero custos de pessoal. Sem necessidade de supervisão diária ou staff de vendas. Ocupação mínima de menos de 2m².



O Ciclo de 3 Minutos

1

Seleção Intuitiva

Ecrã 100% tátil com fotografias de alta resolução e detalhes das receitas. Interface personalizável com imagens e vídeos promocionais.

2

Pagamento Universal

Integração total com MBWay, Contactless, Cartões Multibanco. Terminal de pagamentos blindado e universal.

3

Precisão Industrial

Aquecimento rápido por placas e automatizado por contacto direto em apenas 3 minutos. Exterior perfeitamente crocante, interior macio.

4

Consumo Imediato

Embalagem térmica adaptada para manter o calor no formato on-the-go. Pronto a consumir de imediato.

EXCELÊNCIA GASTRONÓMICA

Tecnologia de Contacto Direto – Sem Micro-ondas

Engineered Heat

Placas de Ferro

2 placas de 4mm
garantem calor
uniforme e retenção
térmica superior.

Potência Térmica

Resistências
industriais de 600W
a 1200W.
Temperatura
controlada entre
180°C e 240°C.

Resultado Premium

Exterior
perfeitamente
crocante e interior
macio – qualidade
de restauração
tradicional.

Câmara Fria Profissional

Zona refrigerada a **0–5°C** com capacidade para **80 unidades**, garantindo frescura e segurança alimentar.



Arquitetura do Sistema: Interface e Hardware

1m²

Ocupação Mínima

Dimensões: 100 × 96 × 185 cm. Design compacto de alta densidade.

80

Unidades de Stock

Alta densidade de stock de paninis com câmara fria a 0–5°C.

1,8kW

Potência

AC 230V / 50Hz — 8 Amp. Consumo otimizado de apenas 0,4 kW/h.

3min

Ciclo Completo

Da seleção ao consumo em apenas 3 minutos.

O sistema integra um ecrã tátil resistente a choques, 100% personalizável com imagens e vídeos promocionais, e um terminal de pagamentos blindado e universal.



GESTÃO INTELIGENTE

Controlo Total à Distância



Supervisão Remota

Vendas e inventário visíveis em tempo real 24/7. Alertas automáticos por e-mail para anomalias, quebra de stock ou falhas de energia.



Eficiência Energética

Consumo otimizado de apenas **0,4 kW/h** graças ao isolamento térmico e reciclagem do fluxo de ar.



Assistência 5/7

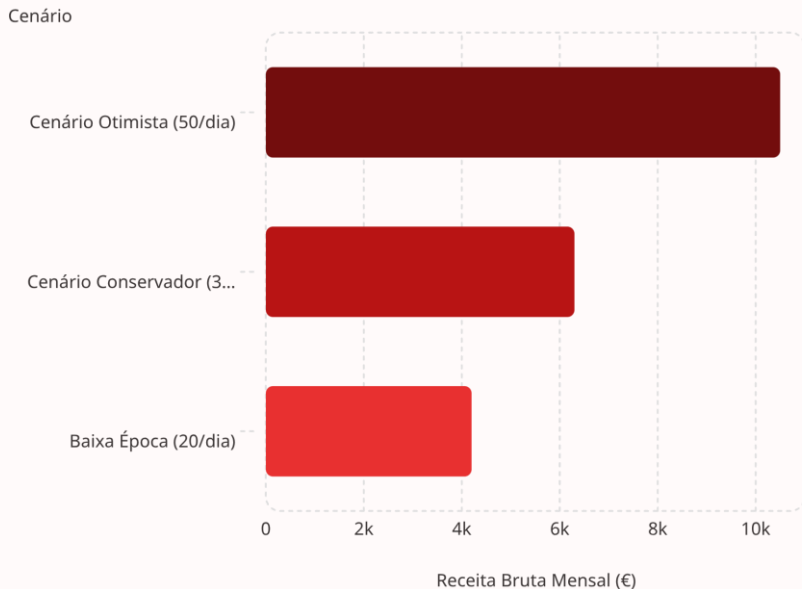
Ligação à internet permite diagnósticos e intervenções técnicas à distância, reduzindo tempos de inatividade.



Manutenção Mínima

Projetado para exigir apenas **2 horas de manutenção por mês**. Componentes modulares Plug & Play e gestão automática FIFO de validade.

Projeção de Retorno: Cenários Mensais



Preço Base: 7€ / Unidade

O modelo de leasing (**558€/mês** via Grenke, 60 meses) é amplamente coberto mesmo no cenário de baixa época, garantindo **cash-flow positivo imediato** sem custos de pessoal.

Modelos de Investimento

- **Leasing Financeiro:** Preserva a tesouraria e permite rentabilidade imediata no primeiro trimestre.
- **Aquisição Direta:** 50% na encomenda + 50% na entrega (90–100 dias). Ativo próprio com depreciação fiscal e maximização absoluta da margem.

COMECE A LUCRAR AGORA

FAST'VEND PRIME – Invista na Conveniência do Amanhã

Um modelo de negócio robusto projetado para um retorno rápido do investimento.
Locais de alto rendimento: centros comerciais, hospitais e universidades.



Telefone

+351 928 058 067



E-mail

geral@fastvendprime.pt



Website

www.fastvendprime.pt



Contacte-nos para agendar uma demonstração ou solicitar um estudo de viabilidade para a sua localização.

