

CATÁLOGO DE PRODUTOS

A nova geração de vending 24/7

Refeições quentes, pizzas, gelo, gelados, smoothies e muito mais.
Equipamentos autónomos, ligados e personalizados com a sua marca.



CATÁLOGO 2026

Índice

APRESENTAÇÃO

Sobre nós Quem somos e porquê FastVend Prime	03
Modelo de negócio Vending autónomo vs. restauração tradicional	04
A nossa gama Visão geral dos equipamentos	05

QUENTE

Refeições Quentes FVP-REFEIÇÕES - 01	06
Refeições Quentes e Frias FVP-REFEIÇÕES - 02	07
Refeições Congeladas e Quentes FVP-REFEIÇÕES-003	08
Mac Hot · Refeições Quentes FVP-REFEIÇÕES-004	09
Máquina de Pizza FVP-PIZZA-001	10
Pizza 24/7 · Nova Geração FVP-PIZZA-01 / 02 / 03	11
Pizza Fresca · Alto Rendimento FVP-PIZZA-01AA	12
Panini Tradicional 24/7 FVP-PANINI-001	13
Batata Frita 24h · B-Fritas FVP-BATATA FRITA-001	14

FRIO

Refeições Frescas FVP-FRZ-01	15
Máquina de Gelo - 21,5" FVP-GELO-001	16
Máquina de Gelo · 32" FVP-GELO-002	17
Produção própria de gelo A fábrica de margem bruta	18
Gelados 1 Soft FVP-GELADO-001	19
Gelados 3 Soft FVP-GELADO-002	20
Smoothies FVP-SMOOTH-001	21

FARMÁCIA 24 H

Apresentação Transforme a farmácia num negócio 24/7	22
Smart Farma 24h FVP-FARM-01	23
Smart Farma 24h FVP-FARM-02	24

OUTRAS SOLUÇÕES

Smart Protein Shake FVP-PROTEIN.-001	25
Smart Protein Shake FVP-PROTEIN.-002	26
Multiuso FVP-MULTIUSO-001	27

QUEM SOMOS

Tecnologia que vende sabor.

A FastVend Prime é especialista em retalho autónomo e restauração inteligente, com sede em Aveiro e cobertura nacional. Desenhamos, instalamos e acompanhamos máquinas de vending que fazem o que nenhuma loja tradicional consegue: **vender a qualquer hora, sem pessoal, em menos de 2 m².**

O nosso trabalho é simples de resumir: encontrar o local certo, a máquina certa e o modelo de negócio certo, para que o seu espaço passe a gerar receita nas horas em que hoje está parado.

Missão

Tornar o retalho autónomo acessível, seguro e sustentável, acompanhando cada parceiro em todas as etapas. A tecnologia ajusta a oferta à procura real e reduz o desperdício alimentar.

Visão

Transformar espaços em pontos de venda inteligentes, onde a tecnologia e a simplicidade se traduzem em negócios eficientes e rentáveis.

Segurança alimentar

Prioridade absoluta. Equipamentos concebidos para apoiar planos HACCP e cumprir a legislação ASAE, nacional e europeia, com aquecimento em câmara isolada e sem intervenção manual.

24/7

vendas contínuas

365

dias por ano

< 2 m²

de ocupação

Cloud

gestão remota

Porquê FastVend Prime

- ◆ **Receita onde antes havia horas mortas** — noites, fins de semana e feriados passam a faturar.
- ◆ **Sem custos de pessoal por venda** — a operação resume-se à reposição de stock.
- ◆ **Controlo total no telemóvel** — vendas, stock e alertas em tempo real, de qualquer lugar.
- ◆ **A sua marca na máquina** — vinil personalizado com o seu logótipo, cores e identidade.
- ◆ **Acompanhamento de ponta a ponta** — da escolha do local à assistência técnica.

RENTABILIZAR CADA METRO QUADRADO

Vending autónomo vs. restauração tradicional

	Restauração tradicional	FastVend Prime
Horário de venda	8 a 12 horas por dia	24/7/365
Custo laboral	Elevado, equipa constante	Marginal: apenas reposição
Espaço físico	Mínimo de 50 m ²	Menos de 2 m²
Escalabilidade	Lenta: obras e licenças	Imediata: basta ligar

Exemplo: máquina de pizza (preço médio de 10 € por pizza)

Cenário	Pizzas / dia	Lucro mensal líquido	Retorno
Época baixa	15	1 330,74 €	≈ 14 meses
Conservador	20	1 916,14 €	≈ 9 meses
Ideal	30	3 086,93 €	≈ 6 meses

Valores indicativos, calculados sem pessoal e sem gestão manual de stock. Resultados dependem do local e do volume de vendas. Leasing disponível (Grenke).

Como trabalhamos

- ◆ **Compra ou aluguer** — na compra, a receita é toda sua e o equipamento é amortizável como equipamento industrial.
- ◆ **Stock e preços** — o operador escolhe os produtos e define as margens.
- ◆ **Assistência técnica** — manutenção preventiva e corretiva mediante contrato dedicado.
- ◆ **Instalação** — tomada elétrica dedicada e ligação à internet; a máquina de gelo requer ainda água da rede.

Onde instalar

Postos de combustível	Campismos	Marinas	Hospitais	Clínicas	Escritórios
Lojas 24h	Galerias comerciais	Universidades	Estações e metro		

SOLUÇÕES ADAPTADAS A QUALQUER NEGÓCIO

A nossa gama

Quente



Refeições Quentes

FVP-REFEIÇÕES - 01



Refeições Quentes e Frias

FVP-REFEIÇÕES - 02



Refeições Congeladas e Quentes

FVP-REFEIÇÕES - 03



Mac Hot - Refeições Quentes

FVP-REFEIÇÕES - 04



Máquina de Pizza

FVP-PIZZA-001



Pizza 24/7 - Nova Geração

FVP-PIZZA-01 / 02 / 03



Pizza Fresca - Alto Rendimento

FVP-PIZZA-01AA



Panini Tradicional 24/7

FVP-PANINI-001



Batata Frita 24h - B-Fritas

FVP-BATATA FRITA-001

Frio



Refeições Frescas

FVP-FRZ-01



Máquina de Gelo - 21,5"

FVP-GELO-001



Máquina de Gelo - 32

FVP-GELO-002



Gelados 1 Soft

FVP-GELADO-001



Gelados 3 Soft

FVP-GELADO-002



Smoothies

FVP-SMOOTH 001

Farmácia 24h



Smart Farma 24H

FVP-FARM-01



Smart Farma 24H

FVP-FARM-02

Outras soluções



Smart Protein Shake

FVP-PROTEIN-001



Protein Shake

FVP-PROTEIN-002



Multiuso -

FVP-MULTIUSO-001



QUENTE

Refeições Quentes

FVP-REFEIÇÕES-01

O restaurante que nunca fecha.

Um restaurante inteligente num único equipamento: ecrã de 49" que vende por si, manipulador de precisão e três micro-ondas independentes que servem a refeição a escaldar em 90 segundos. A esterilização por ozono protege o stock; a venda faz-se a qualquer hora, sem equipa.

IDEAL PARA

Hospitais · Universidades · Empresas · Zonas industriais

68

refeições em stock

90 s

até ao prato quente

3x1250 W

micro-ondas independentes

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ecrã interativo	49" com tecnologia de infravermelhos
Capacidade máxima	68 caixas / marmitas de refeição
Dimensões (A×L×P)	1980 × 1220 × 1015 mm
Marmitta máx. / mín.	220×175×75 mm / 80×80×40 mm
Entrega	Porta de recolha dupla com elevador e manipulador de precisão
Aquecimento	Rápido em 90 s, potência ajustável
Potência de aquecimento	1250 W × 3 (três micro-ondas independentes)
Temperatura de conservação	0 °C a 25 °C
Higiene	Esterilização por ozono
Produtos	Refeições em caixa, comida rápida, sopas e hambúrgueres
Pagamentos	Moedas, notas, cartões (VISA, Mastercard, AMEX) e e-Wallet (Apple Pay, Google Pay, Monyx, Alipay)
Conetividade	4G, Wi-Fi e Ethernet
Tensão	230 V, 50/60 Hz
Personalização	Revestimento em vinil personalizado

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Refeições Quentes e Frias

FVP-REFEIÇÕES-02

Refeições prontas em minutos, a qualquer hora.

Uma montra gourmet com porta dupla em vidro temperado, iluminação LED e desembaciamento elétrico, que convida à compra. Serve refeições frias e quentes em minutos e fideliza com o leitor de cupões de desconto integrado.

IDEAL PARA

Centros comerciais · Escritórios · Estações · Campus

90

refeições em stock

2-25 °C

frio ou ambiente

4G · Wi-Fi

e Ethernet

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ecrã tátil	21,5" (interface interativa)
Capacidade de carga	90 caixas (30 a 50 variedades / 7 a 10 prateleiras)
Posicionamento	Ranuras com sensor magnético de auto-posicionamento
Refrigeração	2 °C a 25 °C (refrigeração / temperatura ambiente)
Portas e vidro	Porta dupla de vidro temperado com desembaciamento elétrico
Iluminação interna	Tiras LED de alta eficiência
Porta de recolha	Proteção anti-entallamento
Conetividade	4G, Wi-Fi e Ethernet
Consumo e potência	Standby 150 W · Refrigeração 650 W · Micro-ondas 3000-3800 W
Pagamento	Moedas, notas e cartões (Contactless/NFC)
Promoções	Leitor de códigos de cupão e descontos
Acessórios	Dispensador de talheres integrado
Estrutura	Chapa de aço espumado e moldura de aço; chassi branco com vinil personalizado
Peso / Alimentação	360-400 kg · 110-220 V, 50/60 Hz

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Refeições Congeladas e Quentes

FVP-REFEIÇÕES-03

Capacidade máxima, desperdício mínimo.

Armazena a -18°C e serve refeições frias ou quentes com um elevador vertical que entrega a marmita sem a virar, preservando a apresentação. Capacidade até 150 refeições, ecrã de 21,5" ou 49" e dispensador de talheres incluído.

IDEAL PARA

Alto tráfego · Parques empresariais · Hospitais · Aeroportos

90-150

refeições em stock

-18°C

conservação

21,5" / 49"

ecrã tátil

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ecrã tátil	21,5" ou 49"
Dimensões (L×P×A)	1500 × 1100 × 1950 mm
Capacidade	90-150 caixas de refeição
Posicionamento	Ranhras com sensor magnético de auto-posicionamento
Temperatura de trabalho	-18°C
Sistema de entrega	Elevador vertical automático, sem virar a marmita
Porta de recolha	Design anti-entalamento
Potência	100 W standby · Congelador 900 W · Pico 4500 W (micro-ondas)
Conetividade	4G, Wi-Fi
Modo de serviço	Refeições frias e quentes
Promoções	Código de cupão / desconto
Acessórios	Dispensador de talheres incluído
Personalização	Branco, vinil personalizável (wraps)
Peso / Alimentação	450 kg · 110-220 V, 50/60 Hz

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Mac Hot · Multifunção

FVP-REFEIÇÕES-04

Fast food de qualidade, 24 horas por dia.

Hambúrgueres, wraps, cachorros e refeições quentes numa só máquina. Aquecimento por micro-ondas, entrega por elevador e 80 unidades de capacidade: a resposta certa para a procura imediata de zonas de passagem e cantinas.

IDEAL PARA

Cantinas · Postos de combustível · Zonas de passagem

80

unidades

60–100 °C

aquecimento ajustável

3,8 kW

potência nominal

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	AC 220 V / 50–60 Hz
Potência nominal	3,8 kW
Capacidade	80 unidades
Dimensões (L×P×A)	1340 × 860 × 1900 mm
Embalagem (L×P×A)	1440 × 960 × 2050 mm
Temperatura	0–5 °C ajustável
Aquecimento	60–100 °C ajustável · micro-ondas
Refrigeração	Fluido refrigerante de alta eficiência 134A eco
Isolamento	Espuma interior integrada
Pagamentos	Multibanco, notas, moedas (com troco) e cartões de crédito
Sistema	Ecrã tátil 21,5", publicidade e compra online, Android 5.1
Entrega	Sistema de elevação (carga por elevador)
Administração	Sistema em nuvem (Cloud)
Mobilidade	4 rodas com movimento de 360°
Peso líquido / bruto	380 kg / 440 kg

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

QUENTE

Máquina de Pizza

FVP-PIZZA-001

Pizza quente, robótica e rentável.

A solução moderna para vender pizza quente, de massa crocante e queijo derretido, com manipulação robótica 100% automática e processo estanque conforme HACCP. Sem turnos, sem pausas, sem folgas: 24/7/365. Disponível para pizzas de 28 e 31 cm.

IDEAL PARA

Bares · Discotecas · Campus · Zonas de lazer

57

pizzas em stock

200–250 °C

forno integrado

24/7/365

sem turnos

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	AC 220 V / 50–60 Hz
Potência nominal	6 kW · corrente média 32 A
Capacidade	57 unidades
Dimensões (L×P×A)	163 × 106 × 195 cm
Embalagem (L×P×A)	173 × 116 × 218 cm
Temperatura de conservação	–5 °C a 0 °C
Aquecimento	Forno integrado · 200–250 °C
Refrigeração	Embraco, R134A, 0,55 kW
Isolamento	Espuma interior integrada
Pagamentos	Multibanco, notas, moedas (com troco) e cartões
Ecrã	Tátil 15,6", publicidade e compra online, Android 5.1
Entrega	Sistema de elevação
Administração	Sistema em nuvem (Cloud)
Mobilidade	4 rodas 360° · 500 kg líquido / 550 kg bruto

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

QUENTE

Pizza 24/7 · Nova Geração

FVP-PIZZA-01 / 02 / 03

Pizza estaladiça, pronta em 90 segundos.

O topo de gama para volumes elevados: forno com ar quente até 350 °C, congelação profunda a -18 °C (ou fresco de 2 a 25 °C) e 69 pizzas em stock. Seis configurações, com ecrãs de 32" ou 55", para interior, exterior e quiosque, numa estrutura de aço galvanizado preparada para frio, chuva e neve.

IDEAL PARA

Exterior e interior · Quiosques · Locais de grande volume

90 s

tempo de confeção

69

caixas de capacidade

2 m²

área ocupada

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências	FVP-PIZZA-01AB, 01BB, 02AB, 02BB, 03AB, 03BB
Dimensões (C×L×A)	2118 × 2355 × 2943 mm (com quiosque)
Peso bruto	850 kg
Potência	8700 W (forno)
Tensão	220 V / 110 V
Capacidade / Pizzas	69 caixas · 10" ou 12"
Refrigeração	-18 °C (congelação)
Forno	Até 350 °C (ar quente) · confeção em 90 s
Segurança	Saída da pizza com proteção anti-entalamento
Gestão remota	Aplicação de gestão remota para telemóveis
Pagamentos	Moedas, notas, cartão, Apple Pay, Visa, MasterCard
Estrutura	Aço galvanizado totalmente fechado; exaustão com desodorização

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Pizza Fresca · Alto Rendimento

FVP-PIZZA-01AA

A pizza fresca que vende sozinha.

Solução standard de alto rendimento com ecrã tátil de 55" em alta definição e janela de exibição iluminada que mostra o produto ao cliente. Combina forno e infravermelhos para entregar pizza fresca, de 8 a 12 polegadas, com gestão cloud em tempo real.

IDEAL PARA

Interior · Centros comerciais · Espaços de restauração

60–80

pizzas em stock

55"

ecrã HD

2–25 °C

refrigeração controlada

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões (L×P×A)	1700 × 1100 × 1950 mm (altura total 2000 mm)
Peso	500 kg
Ecrã tátil	55" de alta definição
Potência de funcionamento	7000 W (forno)
Capacidade	60 a 80 unidades (pizzas de 8 a 12 pol / 20 a 30 cm)
Armazenamento	2 °C a 25 °C (refrigeração controlada)
Aquecimento	Forno combinado + infravermelhos
Alimentação	220 V, 50 Hz
Janela de exibição	Grande visibilidade, com iluminação interna
Sistema operativo	Android multilingue (Português / Inglês)
Gestão cloud	Monitorização e gestão remota em tempo real
Utensílios	Abertura para recolha manual de talheres

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Panini Tradicional 24/7

FVP-PANINI-001

Crocante por fora, macio por dentro. Em 3 minutos.

Restauração tradicional de qualidade com tecnologia de contacto direto, sem micro-ondas: duas placas de ferro de 4 mm garantem calor uniforme e um panini estaladiço. Câmara fria profissional a 0–5 °C, 80 unidades em stock e menos de 1 m² de ocupação.

IDEAL PARA

Hospitais · Metro · Estações · Universidades

3 min

da escolha ao consumo

80

unidades

1 m²

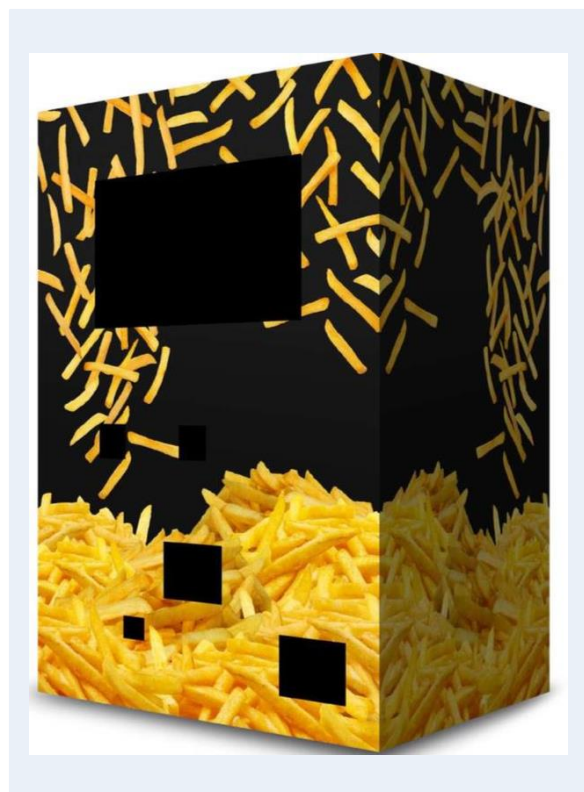
ocupação mínima

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões	100 × 96 × 185 cm (1 m²)
Alimentação	AC 230 V / 50 Hz · 8 A
Potência	1,8 kW · consumo otimizado de 0,4 kW/h
Capacidade	80 unidades
Câmara fria	0–5 °C
Aquecimento	Contacto direto, sem micro-ondas · 2 placas de ferro de 4 mm
Resistências	Industriais, de 600 W a 1200 W · 180–240 °C
Ciclo completo	3 minutos, da seleção ao consumo
Ecrã	Tátil resistente a choques, 100% personalizável (imagens e vídeos)
Pagamentos	MB Way, contactless, Multibanco · terminal blindado e universal
Embalagem	Térmica, para consumo imediato on-the-go
Gestão remota	Vendas e stock em tempo real; alertas por e-mail
Assistência	Diagnóstico e intervenção à distância (5/7)

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



QUENTE

Batata Frita 24h · B-Fritas

FVP-BATATA FRITA-001

O primeiro distribuidor automático de batatas fritas.

Um clássico reinventado: batata frita estaladiça, quente e sem óleo, por circulação de ar a 200 °C, entregue em cerca de 1 a 2 minutos. Mais de 150 porções em stock, ecrã de 21,5" e gestão cloud. Disponível em versão saudável (sem óleo) ou inspirada na tradição belga.

IDEAL PARA

Supermercados · Universidades · Centros comerciais

15 kg

/ 150 porções

0 óleo

ar circulante

50–130 s

da compra à entrega

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	AC 220 V / 50–60 Hz
Potência nominal	4 kW · corrente média 32 A
Capacidade	15 kg / 150 unidades
Dimensões (L×P×A)	117 × 114 × 190 cm
Embalagem (L×P×A)	130 × 96 × 197 cm
Temperatura	–18 °C a 0 °C
Aquecimento	Forno integrado · 190–200 °C
Refrigeração	Embraco, R404A, 1,2 kW
Isolamento	Espuma interior integrada
Pagamentos	Multibanco, notas, moedas (com troco) e cartões
Ecrã	Tátil 21,5", publicidade e compra online, Android 5.1
Entrega	Sistema de elevação
Administração	Sistema em nuvem (Cloud)
Mobilidade	4 rodas 360° · 390 kg líquido / 450 kg bruto

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



FRIO

Refeições Frescas / Cantine

FVP-FRZ-01

Frescura certificada pelo frio, controlo total pela cloud.

Refeições frescas entre 2 e 8 °C com elevador vertical automático, que entrega sem virar a marmitta. Telemetria e stock em tempo real, pagamentos por cartão, MB WAY ou QR Code e integração por API e SDK para quem quer ir mais longe.

IDEAL PARA

Escritórios · Ginásios · Residências · Lojas 24h

2-8 °C

temperatura

6 x 9

prateleiras x canais

60 W

em standby

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Estrutura	Aço de elevada qualidade, pintura a pó
Cor padrão	Branco / Preto
Ecrã	21,5" · interface intuitiva HD
Sistema operativo	Android 11 · Wi-Fi / 4G
Entrega	Elevador vertical automático, sem virar a marmitta
Dimensões (L×P×A)	1330 × 815 × 1915 mm
Tensão	220 V/50 Hz · 110 V/60 Hz
Potência	Máx. 500 W · 60 W em standby
Temperatura de trabalho	2-8 °C
Gestão	Telemetria e stock em tempo real
Capacidade	Até 6 prateleiras e 9 canais por prateleira
Pagamentos	Cartão / MB WAY / QR Code · integração API & SDK
Peso líquido	357 kg
Certificação	CE

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



FRIO

Máquina de Gelo 21,5"

FVP-GELO-001

Produza o seu gelo. Fique com a margem.

Produz, ensaca e sela gelo de forma 100% autónoma, a partir de água filtrada por osmose inversa. São 450 kg por dia, cubos de 22 mm e sacos de 1 a 10 kg à escolha. Ensacamento sem contacto humano e gestão em cloud.

IDEAL PARA

Postos de combustível · Campismos · Marinas · Lojas 24h

450 kg

gelo por dia

1–10 kg

por saco

95–99,8%

dessalinização RO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Material	Chapa galvanizada espessa + aço inoxidável 304
Dimensões (A×L×P)	2364 × 1100 × 1476 mm
Ecrã / Sistema	Tátil capacitivo 21,5" · Android, gestão na cloud
Potência / Tensão	4 kW · 110–220 V AC, 50–60 Hz
Produção de gelo	450 kg/dia (ciclo de 15–25 min)
Armazenamento	Caixa de 150 kg
Ensacamento	Automático, com selagem automática
Peso do saco	Seleccionável entre 1 e 10 kg
Filtração	RO + 2 PP + 2 cartuchos · dessalinização 95–99,8%
Método	Pulverização de água em circulação
Saco / Cubo	850 × 450 mm · 22 × 22 × 22 mm
Refrigeração	Compressor Tecumseh 3P · R404a ou R290
Pagamento	Cartões / QR, conforme requisitos
Peso líquido / bruto	795 kg / 895 kg · Certificação CE

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



FRIO

Máquina de Gelo · Versão Pub

FVP-GELO-002

Autonomia para os picos de verão.

Reservatório até 150 kg e reabastecimento automático em cerca de 45 minutos: gelo disponível mesmo quando a procura dispara. Módulo GSM integrado, caixa isolada com bomba de recuperação de água e certificação CE e RoHS.

IDEAL PARA

Campismos · Praias · Festivais · Postos de combustível

150 kg

armazenamento

450 kg

produção diária

~250

bolsas por dia

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	220 V – 50 Hz
Potência nominal	4 kW
Dimensões (L×P×A)	220 X 120 × 1100 mm
Armazenamento	Reservatório até 150 kg; reabastecimento automático em ~45 min
Produção	450 kg de cubos de gelo por dia
Dispensação	Aproximadamente 250 bolsas/dia
Bolsas por rolo	250
Refrigeração	R404a de alta eficiência
Caixa	Isolamento interior de 3 cm; bomba de recuperação de água
Pagamentos	Multibanco, moedas (com troco), cartões de crédito
Administração	Sistema em nuvem (Cloud) · módulo GSM
Mobilidade	4 rodas com movimento de 360°
Peso líquido	600 kg

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

A FÁBRICA DE MARGEM BRUTA

Produza o seu gelo e fique com a margem.

Comprar a fornecedores a 0,60 € por saco deixa pouca margem, torna o operador refém de rotas e horários e, no verão, quando a procura multiplica por 3 a 5 vezes, expõe-no à rutura de stock. Com uma máquina FastVend Prime, o ponto de venda transforma-se numa fábrica autónoma de gelo.

Custo por saco de 2 kg

0,14 €

Consumível 0,06 € · energia 0,06 € ·
água 0,01 € · conectividade 0,01 €.

Compra a fornecedor

0,60 €

Custo médio por saco, sem controlo
sobre entregas nem stock.

Ganho por saco

+0,46 €

Redução de 77% no custo, sem
alterar o preço de venda ao público.

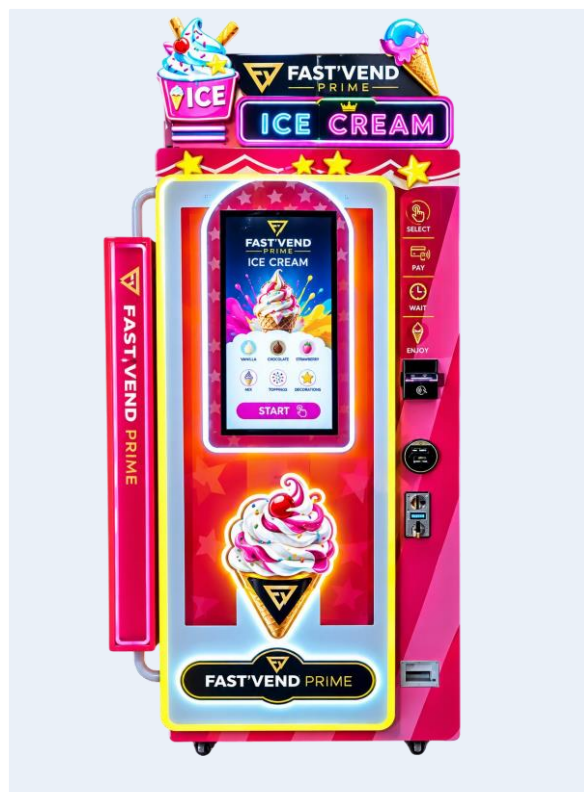
Cenários de retorno (indicativos)

Cenário	Sacos / dia	Lucro mensal líquido	Retorno
Conservador	50	1 150 €	≈ 25 meses
Ponto ideal ★	100	2 440 €	≈ 12 meses
Alto tráfego	200	5 020 €	≈ 6 meses

Cálculo com equipamento de 3,75 kW, compressor trifásico, tarifa EDP Comercial 2026 e saco de 2 kg. A cada 50 sacos vendidos por dia, o operador gera cerca de +23 € de lucro extra diariamente. Valores indicativos.

Vantagens

- ◆ **450 kg/dia de produção contínua** — dimensionados para os picos de procura estival (15 de junho a 15 de setembro).
- ◆ **Água filtrada e ensacamento sem contacto** — gelo higiénico, com selagem 100% automática.
- ◆ **Telemetria e pagamentos integrados** — dashboard no smartphone, TPA e MB Way, alertas de manutenção e de stock crítico.
- ◆ **Logística zero, impacto zero** — sem camiões nem rotas refrigeradas, e com recirculação de água.



FRIO

Gelados 1 Soft

FVP-GELADO-001

Um gelado em 15 segundos. Sem ninguém ao balcão.

Operação sem pessoal e supervisão automática: depois de reabastecido o tanque, produz até 160 copos de gelado sem intervenção. Ecrã de 32", braço robótico, janela visível e múltiplas combinações de calda e coberturas que convidam o cliente a criar o seu gelado.

IDEAL PARA

Centros comerciais · Aeroportos · Parques · Resorts

15–20 s

por pedido

160

copos

19

combinações de sabores

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões (L×P×A)	1900 × 960 × 880 mm (3900 mm com topo)
Área ocupada	0,95 m ²
Peso	260 kg
Ecrã	22 polegadas
Sabores	1 Sabor, 3 Topping, 3 xarope (19 combinações)
Tempo por pedido	15 a 20 segundos
Capacidade de copos	90 copos · suporte automático
Tipo de copo	Papel ou plástico personalizado
Tanque de xarope	20 L, aço inoxidável 304
Tensão	220 V 50 Hz / 220 V 60 Hz / 110 V 60 Hz
Compressor	Embraco · R404a / R134a
Consumo	200W · pico máximo 1800 W
Higiene	Caixas antimicrobianas desmontáveis; tela anti-insetos
Arranque	Primeira formação em menos de 15 min

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



FRIO

Gelados 3 Soft

FVP-GELADO-002

Três sabores, mil combinações, vendas sem pausas.

Gelado soft de pasta de leite bicolor, totalmente automático, com 2 sabores base e mistura dos dois, 3 caldas e 3 coberturas. Ecrã tátil de 22", pagamento por QR, moedas e notas, e uma operação em quatro passos que o cliente aprende em segundos.

IDEAL PARA

Atrações turísticas · Cinemas · Parques de diversões · Resorts

3

opções de sabor base

200

copos

22"

ecrã tátil

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões	125 (C) × 90 (L) × 172 (A) cm · cabeça 40 cm
Sabores	2 tipos de pasta de leite + 3 de geleia + 3 de coberturas
Capacidade	Cerca de 200 copos
Tensão nominal	AC 220–240 V, 50 Hz
Potência	Aproximadamente 400 a 2500 W
Temperatura	4 °C a 10 °C (ajustável)
Ecrã	Tátil de 22" de alta sensibilidade
Pagamento	Código QR + moedas e notas; cartão de membro e cartão IC
Pasta de leite	Bicolor, totalmente automática
Operação	Escolha → Pagamento → Preparação → Recolha

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



FRIO

Smoothies Congelados · Sistema Elevador

FVP-SMOOTHIE-001

Saudável, fresco e feito na hora.

Vendas congeladas com função smoothie: o copo é triturado e servido na hora, com reconhecimento por código QR que define rotação, tempo de mistura e água. Limpeza automática por água quente e esterilização para um produto sempre impecável.

IDEAL PARA

Ginásios · Escolas · Hospitais · Centros comerciais

42

canais (6 × 7)

8–16 mil

rpm de trituração

–18 a 25 °C

temperatura

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões (A×L×P)	1971,1 × 1274,4 × 864,1 mm
Peso	≈ 360 kg líquido · 377 kg bruto
Ecrã	21,5"
Capacidade	6 camadas × 7 canais; até 7 pisos com 4–10 vias
Temperatura	–18 a 25 °C · R290 · compressor Embraco
Potência	Principal 1450 W · Smoothie 2350 W · Standby 45 W
Tensão	110–240 V, 50/60 Hz
Corpo	Espuma galvanizada, 6 camadas de pintura, vidro temperado duplo
Dispensação	Mola rotativa com sensor de produto retirado
Programa QR	Define velocidade, posição, mistura e água (8 000–16 000 rpm)
Limpeza	Lâminas lavadas com água quente a alta pressão; esterilização
Copos	Ø interno ≥ 82 mm · altura 90–125 mm · base 50–60 mm

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

SMART FARMA 24H

Transforme a sua farmácia num negócio 24/7.

A saúde e a conveniência não têm horário de fecho. Com as máquinas Smart Farma 24H, a farmácia continua a vender depois de fechar a porta: serviço contínuo, 365 dias por ano, sem pessoal adicional e com a segurança que os produtos de saúde exigem.

Duas fontes de receita

Venda de produtos mais publicidade digital no ecrã, para diversificar receitas e rentabilizar o espaço.

Zero custos com pessoal extra

Automatize processos e elimine despesas operacionais adicionais: a operação resume-se à reposição.

Gestão cloud em tempo real

Vendas, stock, temperatura e alertas no telemóvel; atualize preços e campanhas remotamente com um clique.

Segurança máxima para produtos de saúde

- ◆ **Sistema elevador anti-queda** — dispensa suave e precisa que protege embalagens sensíveis, medicamentos, xaropes e suplementos.
- ◆ **Armazenamento inteligente** — de 200 a 750 artigos, até 60 seleções diretas e módulos de lockers expansíveis.
- ◆ **Controlo de temperatura** — refrigeração de precisão com compressores de alta eficiência para preservar a integridade dos produtos.
- ◆ **Porta de recolha antifurto** — automatizada, com janela transparente e iluminação LED.

Conveniência digital de última geração

- ◆ **Ecrã tátil de 21,5" + ecrã publicitário** — interface interativa de alto impacto para atrair consumidores.
- ◆ **Pagamentos múltiplos** — cartão contactless, MB WAY, QR Code e, conforme o modelo, moedas e notas.
- ◆ **Interface multilingue** — experiência simples para qualquer cliente, em qualquer idioma.

Farmácias

Hospitais

Estações

Centros comerciais

Aeroportos

Clínicas



FARMÁCIA 24H

Smart Farma 24H

FVP-FARM-01

A sua farmácia aberta 24 horas por dia.

Transforma a farmácia num negócio 24/7: janela de exibição iluminada, sistema de elevador inteligente que entrega sem quedas e porta de recolha automatizada com função antifurto. Até 54 seleções, cerca de 270 a 300 artigos e refrigeração opcional de 4 a 8 °C para produtos sensíveis.

IDEAL PARA

Farmácias · Parafarmácias · Hospitais · Clínicas

54

seleções diretas

270–300

artigos em stock

4–8 °C

refrigeração opcional

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Estrutura / Chassi	Aço de alta resistência, durável para espaços públicos
Superfície	Revestimento a pó (pintura eletrostática)
Cores e branding	Verde e azul "FastVend Prime · Smart Farma 24H", com iluminação LED
Ecrã / Interface	LCD tátil de 21,5", 16:9, resposta rápida
Sistema operativo	Android com interface personalizável
Capacidade	Até 6 prateleiras × 9 canais (54 seleções)
Stock	Cerca de 270 a 300 artigos (consoante o tamanho)
Dispensação	Elevador inteligente, sem quedas na entrega
Porta de recolha	Automatizada, com função antifurto
Janela de exibição	Transparente, de grandes dimensões, com LED de baixo consumo
Refrigeração	Opcional, modular, ajustável entre 4 °C e 8 °C
Gestão cloud	Opcional: gestão, relatórios e monitorização remota em tempo real
Pagamentos	Cartão de crédito, NFC/contactless e QR Code
Peso	357 kgs
Dimensões (L×P×A)	1443 × 850 × 1930 mm
Tensão / Consumo	220 V/50 Hz · 110 V/60 Hz · máx. 500 W (60 W em espera)
Temp. de funcionamento	10 °C a 50 °C (exterior)
Certificação / Garantia	CE e FCC · 1 ano de garantia

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

FARMÁCIA 24H

Smart Farma 24H

FVP-FARM-02

Mais stock, mais seleções, dupla fonte de receita.

A versão de maior capacidade: 6 prateleiras com 10 canais (60 seleções) e 200 a 750 artigos, refrigeração de precisão de 5 a 25 °C e entrega por ejeção com queda suave. Ecrã publicitário que gera receita extra e pagamentos por cartão, MB WAY e QR Code.

IDEAL PARA

Hospitais · Estações · Centros comerciais · Aeroportos

60

seleções diretas

200-750

artigos em stock

5-25 °C

refrigeração

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Estrutura / Chassi	Isolada em aço galvanizado, vidro temperado duplo com revestimento oco
Superfície	Revestimento a pó (pintura eletrostática)
Cores e branding	Personalizável
Ecrãs	Tátil de 21,5" com ecrã publicitário (até 50")
Sistema operativo	Android com interface personalizável e multilingue
Capacidade	6 prateleiras × 10 canais (60 tipos de produtos)
Stock	Cerca de 200 a 750 artigos (consoante o tamanho)
Dispensação	Ejeção + entrega por queda suave (sistema anti-queda)
Porta de recolha	Automatizada, com função antifurto
Refrigeração	5 °C a 25 °C, compressor Embraco
Gestão cloud	Desempenho em tempo real, alerta de stock baixo, dispensa e temperatura remotas
Pagamentos	Cartão, NFC/contactless, MB WAY e QR Code
Conectividade	4G, Wi-Fi e Ethernet
Dimensões (A×L×P)	1930 × 1150 × 830 mm
Potência / Consumo	380 W (110-240 V, 50/60 Hz) · 3 a 5 kWh por dia
Peso	350 kg
Certificações	CE, CQC, FCC

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



OUTRAS SOLUÇÕES

Smart Protein Shake

FVP-PROTEIN-001

O seu bar de proteína, aberto 24/7.

Batidos proteicos preparados frescos no local, em self-service, para ginásios, estúdios de fitness e universidades. Formato compacto (≈ 0,4 m²), ecrã tátil HD de 10,1", ecrã publicitário de 21,5" e gestão por aplicação com alertas de reposição e relatórios de vendas.

IDEAL PARA

Ginásios · Estúdios de fitness · Universidades · Wellness corporativo

0,4 m²

área ocupada

150

copos de papel

6x4 L

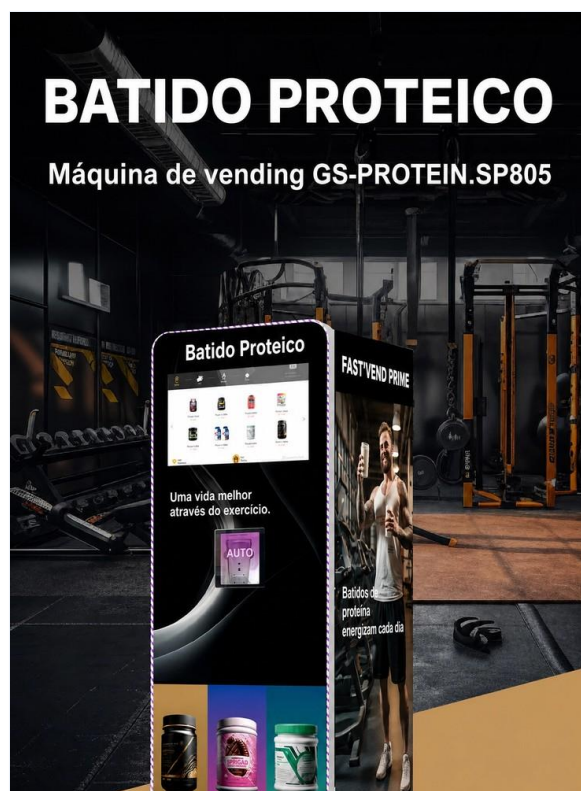
depósitos (até 8x4 L)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	VDL-PROTEINXN022 (preço sob consulta)
Dimensões	A 1943 × L 615 × P 892 mm
Peso / Cor	150 kg · preto standard
Potência	600 W em funcionamento · standby < 100 W
Depósitos	6 × 4 L de série, personalizável até 8 × 4 L
Água	Automático / balde / ligação direta
Temperatura da água	Ambiente · limpeza com água quente a 85 °C
Sistema de copos	5 secções, até 150 copos de papel (tampas 90 mm, 355 ml)
Ecrãs	Tátil HD de 10,1" + ecrã publicitário HD de 21,5"
Pagamento	Facial (opcional), QR, cartões, online
Mistura	Alta velocidade (padrão industrial)
Lançamento	1 máquina, kit de branding e formação remota

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt



OUTRAS SOLUÇÕES

Smart Protein Shake

FVP-PROTEIN-002

Mais de 20 sabores. Zero grumos. Zero pessoal.

Máquina de vending de batidos proteicos com ecrã tátil de 27" e sistema de mistura orbital independente até 15 000 rpm. Cada batido é misturado individualmente no copo e o misturador é limpo automaticamente após cada bebida. Ocupa apenas 0,5 m².

IDEAL PARA

Ginásios · Clubes · Centros desportivos · Universidades

27"

ecrã tátil

15 000

rpm · zero grumos

0,5 m²

área reduzida

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	GS-PROTEIN.SP805 (preço sob consulta)
Dimensões	A 1815 × L 760 × P 760 mm
Peso / Cor	150 kg · branco (personalizável em preto)
Potência nominal	1800 W
Ecrã	Tátil de 27", sistema Android
Depósitos	7 × 4 L
Dispensador de copos	Automático, 100–120 copos de papel (14 oz / 414 ml)
Mistura	Sistema orbital independente até 15 000 rpm · até 20 combinações de sabores
Água	Bomba ou rede · quente até 95 °C para limpeza
Pagamento	QR / notas / moedas / troco / cartões
Backend cloud	Monitorização remota, alertas, avarias, membros e promoções
Conectividade	4G + Wi-Fi · porta automática

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

OUTRAS SOLUÇÕES

Multiuso · Tabuleiro Ajustável

FVP-MULTIUSO-001

Uma máquina, todos os produtos.

Tabuleiros ajustáveis que se adaptam a bebidas, snacks, refrigerados, artigos secos e soluções de farmácia 24h. Ecrã tátil de 21,5" com publicidade, múltiplos meios de pagamento e ligação por Wi-Fi ou 4G: o equipamento mais flexível da gama, ideal para qualquer ponto de venda.

IDEAL PARA

Lojas 24h · Farmácias · Hotéis · Escritórios · Ginásios

150–430

artigos

6–8

tabuleiros

5–25 °C

temperatura

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produtos	Multiuso (tabuleiro ajustável)
Dimensão (A×L×P)	1895 × 655 × 828 mm
Peso	Cerca de 160 kg
Capacidade	150–430 artigos
Tabuleiros	6 (6 canais cada) · personalizável até 8
Dispensação	Mola rotativa (espiral)
Pagamento	Leitor de cartões / numerário / online
Ecrã	Tátil 21,5"
Temperatura	5 °C a 25 °C
Potência	400 W · 110–240 V, 50/60 Hz
Corpo	Espessado, seis processos de pulverização
Conetividade	Wi-Fi / cartão SIM 4G

Personalizável com a sua marca

Vinil com logótipo e cores · +351 928 058 067 · geral@fastvendprime.pt

VAMOS FALAR?

Onde houver pessoas, há **oportunidades.**

Fale connosco e peça um estudo de viabilidade gratuito para o seu local.

TELEFONE / WHATSAPP

+351 928 058 067

chamada móvel nacional

EMAIL

geral@fastvendprime.pt

WEBSITE

www.fastvendprime.pt

LOCALIZAÇÃO

Aveiro · Portugal

Facebook

Instagram @fast_vend_prime

YouTube @FastVendPrime

LinkedIn · Fast Vend Prime