FAST'VEND PRIME

SOLUÇÕES GASTRONÓMICAS AUTÓNOMAS 24/7

CATÁLOGO 2026

NOVA GERAÇÃO

Máquinas de Pizza 24/7

Pizza estaladiça, pronta em apenas 90 segundos.

Forno+ ar quente até 350 °C • Congelação a -18 °C e Fresco de 2ºC - 25ºC

90 s	69	2 m²	24/7
Tempo de confeção	Caixas de capacidade	Área ocupada	Venda autónoma

CONTACTO COMERCIAL

+351 928 058 067 | geral@fastvendprime.pt | www.fastvendprime.pt

NOVA GERAÇÃO — TECNOLOGIA MICROMOLECULAR

O modelo de topo de gama, concebido para elevados volumes de venda: **congelação profunda a -18 °C (com opção de conservação em fresco de 2 °C a 25 °C)**, um tempo de confeção recorde e capacidade para 69 pizzas.

FVP-PIZZA-01AB

32" ecrã tátil
Interior

FVP-PIZZA-01BB

55" ecrã tátil
Interior

FVP-PIZZA-02AB

32" ecrã tátil
Exterior

FVP-PIZZA-03AB

32" ecrã tátil
Exterior (quiosque)

FVP-PIZZA-03BB

55" ecrã tátil
Exterior (quiosque)

FVP-PIZZA-02BB

55" LCD + 18,5" tátil
Exterior

Destaques tecnológicos

- **Modo Cozedura Rápida:** tempo de confeção de apenas 90 segundos.
- **Congelação a -18 °C:** em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar da União Europeia.
- **Estrutura reforçada:** aço galvanizado, ideal para instalação no exterior (frio, chuva e neve).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (FVP-PIZZA-13 / FVP-PIZZA-14)

Parâmetro	Especificação
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	69 caixas
Tamanho das pizzas	10" ou 12"
Temperatura de refrigeração	-18 °C (congelação)
Temperatura do forno	Até 350 °C (ar quente)
Tempo de confeção	90 segundos
Sensor anti-entalamento	Saída da pizza com proteção anti-entalamento
Gestão remota	Aplicação de gestão remota para telemóveis
Meios de pagamento	Moedas, notas, cartão, Apple Pay, Visa, MasterCard, etc.

Principais vantagens

- Forno + ar quente: pizza pronta em 90 segundos.
- Refrigeração a -18 °C, em conformidade com os regulamentos alimentares.
- Módulo de translação deslizante de origem europeia, com elevado desempenho.
- Estrutura totalmente fechada, adequada a invernos frios, chuva e neve.
- Sistema de exaustão com circulação de ar e desodorização.
- Sistema de gestão de nova geração, com +60% de funcionalidades.
- Chapa de aço galvanizado, que protege eficazmente a máquina.

Pronto para rentabilizar a sua localização 24/7?

Contacte a equipa da Fast'Vend Prime para um estudo de viabilidade gratuito.

+351 928 058 067 | geral@fastvendprime.pt | www.fastvendprime.pt

COMO FUNCIONA

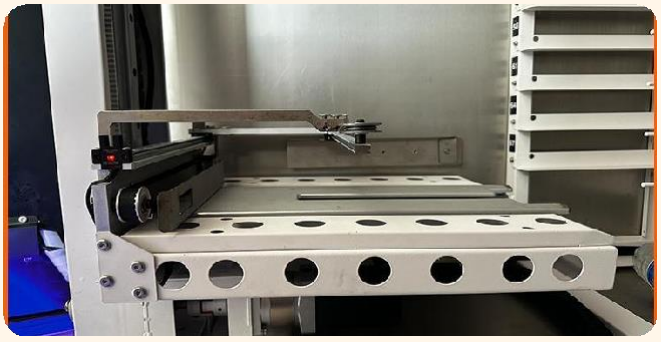
Cada pizza é armazenada congelada, transportada automaticamente para o forno, cozinhada em 90 segundos e entregue ao cliente com proteção anti-entalamento.

Armazém congelador | Frigorífico

69 caixas a -18 °C, com módulo de translação automático.

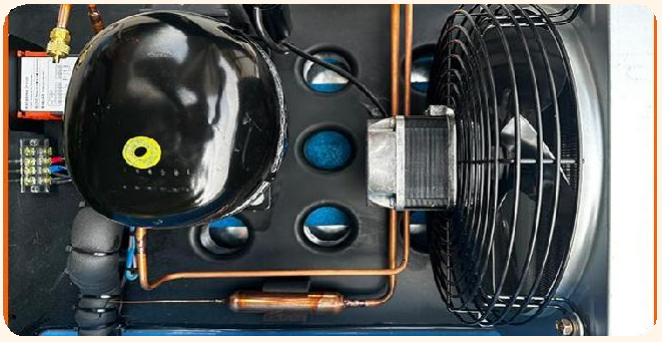
Forno

Micromolecular + ar quente até 350 °C.



Módulo de translação

Módulo deslizante de transmissão de origem europeia, com elevado desempenho.



Compressor de refrigeração

Sistema de refrigeração de baixa temperatura (-18 °C).

Fale com a Fast'Vend Prime

Estudo de viabilidade gratuito e apoio técnico 24/7.

+351 928 058 067 | geral@fastvendprime.pt | www.fastvendprime.pt

SOLUÇÃO STANDARD DE ALTO RENDIMENTO FRESCO

FVP-PIZZA-01AA

55" ecrã tátil

Interior

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (FVP-PIZZA-01AA)

Parâmetro	Especificação
Dimensões Totais (L x P x A)	1700 mm × 1100 mm × 1950 mm (Altura Total: 2000 mm)
Peso do Equipamento	500 kg
Ecrã Tátil Interativo	Ecrã de 55 polegadas de alta definição
Potência de Funcionamento	7000 W (Forno)
Capacidade de Carga	60 a 80 unidades (Pizzas de 8 a 12 polegadas / 20 cm a 30 cm)
Temperatura de Armazenamento	2 ºC a 25 ºC (Refrigeração controlada)
Sistema de Conveção / Aquecimento	Forno combinado + infravermelhos
Alimentação Elétrica	220 V, 50 Hz
Janela de Exibição	Janela transparente de grande visibilidade com iluminação interna
Sistema Operativo e Idiomas	Sistema Android com suporte multilingue (Português / Inglês)
Gestão na Nuvem (Cloud)	Servidor Cloud para monitorização e gestão remota em tempo real
Dispensador de Utensílios	Abertura / compartimento para recolha manual de talheres

Tradicional vs. Fast'Vend Prime

Horário de Venda

Pizzaria Tradicional	Fast'Vend Prime
8–12h/dia	24/7/365

Custo Laboral

Pizzaria Tradicional	Fast'Vend Prime
Elevado, staff constante	Marginal — só reposição

Espaço Físico

Pizzaria Tradicional	Fast'Vend Prime
Mínimo 50m²	Menos de 2m²

Escalabilidade

Pizzaria Tradicional	Fast'Vend Prime
Lenta, obras e licenças	Imediata — basta ligar -Taxa cedência (via publica)

Breakeven com apenas 120 pizzas/mês (≈ 4/dia). Acima disso, é lucro líquido.

Modelo de Negócio: ROI e Payback

Três cenários de volume diário com preço médio de 10€/pizza. Receita gerada sem pessoal e sem gestão manual de stock.

Cenário	Volume/Dia	Lucro Mensal Líquido	ROI Anual	Payback	Nota
Época Baixa	15 PIZZAS	1 330,74 €	99%	14MESES	Porta de entrada
Conservador	20 PIZZAS	1 916,14 €	212904%	9MESES	Baixo risco
Ideal	30 PIZZAS	3 086,93 €	342993%	6MESES	Alta Rentabilidade

Este valor representa as receitas mensais geradas por esta máquina de acordo com o tipo de cenário, sem necessidade de pessoal e sem gestão manual de stock
Existe a possibilidade fazer um leasing com a empresa Grenke. Com o leasing permite atingir a rentabilidade logo no primeiro trimestre
Breakeven: Com 77 pizzas/mês (aprox. 2.6 por dia), a máquina paga os custos fixos. Acima disso é lucro líquido.

Leasing disponível via Grenke — permite atingir rentabilidade logo no primeiro trimestre.

FAST VEND PRIME

2026

CATÁLOGO DE EQUIPAMENTOS

A nova geração de Vending 24/7

"Onde houver pessoas, há oportunidades"

WWW.FASTVENDPRIME.PT