ADIMAC®
Vending Machines Italy



IGLOO
-18°C

IN TE STELLEN TEMPERATUUR TOT
-18 ° CELCIUS
SETTABLE TEMPERATURE UP TO -18° DEGREES

HYBRIDE UITGIFTE SPIRALEN/UITGIFTE BAND
HYBRID DISTRIBUTION SPIRALS/CONVEYOR BELT

TOUCH SCREEN MET 10” DISPLAY
TOUCH SCREEN WITH DISPLAY 10”

OP AFSTAND IN REAL TIME TE VOLGEN
MET HET ADCLOUD SYSTEEM
REMOTELY CHECK IN REAL TIME WITH ADCLOUD
SYSTEM

IGLOO, de nieuwe Adimac vending machine, speciaal ontwikkelt voor vries producten dankzij een interne temperatuur tot -18° graden.
Met het **gecombineerde distributie systeem** van zowel uitgifte band als spiralen is de machine voorzien van grote flexibiliteit in configuratie.
Producten van verschillende afmetingen en groottes kunnen probleemloos in de **IGLOO** worden tentoongesteld.
Daarnaast biedt het 10” touchscreen uitgebreid informatie aan de klant over de aanwezige producten en kan er gemakkelijk uit het assortiment gekozen worden.

IGLOO, the new Adimac vending machine, can hold frozen products thanks to internal temperature of -18° degrees.
The **combined distribution system** with conveyor belt and spirals provides a flexibility of configuration never seen before, that is ideal to offer products and packaging in various shapes and sizes.
From the screen, the customer can browse the menu, see images and check the nutritional cards of product for a shopping experience even more interactive.



IGLOO is de ultieme vending machine voor ijs en diepvries producten.

IGLOO is the ultimate vending machine for ice creams and frozen products.

AD - cloud

AD - cloud

Check op afstand en in real time alle verkoop statistieken, producten voorraad, temperatuur en waarschuwingen. Met Adimac cloud is het ook mogelijk om afbeeldingen, beschrijvingen en prijzen aan te passen van elk product vanaf uw pc of telefoon.

Check remotely and in real time sales statistics, products stock, temperature and any alarm. With Adimac cloud it's possible to set images, descriptions, prices and characteristics of the products from your devices.

HYBRIDE configuratie

HYBRID configuration

Spiralen, uitgifte band of beide? Verschillende uitgifte opties maken het mogelijk voor de IGLOO om een uitgebreid scala aan productverpakkingen en formaten te kunnen tentoonstellen. Pizza, ijs, kant-en klaar maaltijden, etc.
De IGLOO maakt het mogelijk om tot wel 60 verschillende producten tegelijkertijd aan te bieden.

Spirals, conveyor belts, or both? Different dispensing modes allow to configure Igloo by inserting a wide variety of frozen food formats: frozen pizza, ice creams, ready meals, etc., up to a maximum of 60 different products.

Verhoogde uitgifteluik en innovatieve hi-tech lift

Raised delivery door and innovative hi-tech elevator

Producten worden voorzichtig op de lift geschoven om zo enige vorm van beschadigingen te voorkomen . Het uitgifte luik is op sta hoogte gepositioneerd waardoor bukken niet meer nodig is voor de klant om het product uit te nemen.

The products gently slide on the innovative elevator in order to avoid any type of impact and damage. The withdrawal area in a raised position allows to take the product without bending over.

SPECIFICATIES / FEATURES

Hoogte / Height (mm)	2155
Wijdte / Width (mm)	1286
Diepte / Depth (mm)	1020
Gewicht / Weight (Kg)	500