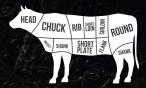


Ihre frischen Metzgereiprodukte rund um die Uhr verfügbar.

Der REGIOMAT ist Ihre zusätzliche 24/7 Warentheke:

Ob Würstchen, Fleisch, Geflügel, Käse, Eier, Milch oder Nudeln: Der **REGIOMAT** bietet Ihren Kunden Ihr gesamtes Produktangebot – rund um die Uhr und ohne zusätzlichen Personalaufwand. Ein signifikantes Zusatzgeschäft von dem Sie und Ihre Kunden profitieren!



Der **REGIOMAT** ist permanent für Ihre Kunden im Einsatz.

Unsere ausgereifte Automaten-Technologie ist äußerst flexibel und bietet eine hygienisch einwandfreie und ansprechende Präsentationsform für Ihr Produktsortiment.

Ob Grillwürstchen oder festlicher Braten: Sie können jederzeit Ihren **REGIOMAT** nach Ihren Wünschen bestücken. Die Produktfächer sind individuell auf Ihr jeweiliges Warenangebot konfigurierbar.

Der REGIOMAT verkauft Ihr gesamtes Produktangebot!



Premium-Ausstattung:

- Energiesparender Betrieb durch optimale Isolierung
- Zahlungssysteme für Bargeldzahlung und Bargeldlos (NFC)
- Robustes Metallgehäuse
- Telemetrie-Lösungen
- Einfache Anpassungen der Fächer an das Produkt
- Förderbandtechnik, keine Spiralen
- Liftsystem für eine bruchsichere Ausgabe
- Einfache Programmierung
- Befestigung an festem Boden ist möglich
- Ganzjahresbetrieb im Außenbereich mit Überdachung
- Frostschutzheizung -
- UV-Schutzfolie auf der Scheibe
- Personalisiertes Branding



Technische Daten

SL3
183 cm (193 cm *)
80 cm
102 cm
380 kg
230 VAC/50 Hz

183 cm (193 cm *) 23 cm 102 cm 70 kg 230 VAC/50 Hz





Folgt uns auf

F DO @REGIOMAT

Stüwer GmbH & Co. KG Zeppelinstraße 7 · D-72535 Heroldstatt Tel: +49 (0)7389 / 90 868-0

Fax: +49 (0)7389 / 90 868-18

 $\hbox{E-mail: automaten@stuewer.de} \cdot \hbox{www.stuewer.de}$



w.regiomat.de

Ausgabe

REGIOMAT