

# REGIOMAT®



Que diriez-vous si vos produits  
se vendaient d'eux-mêmes?

7 x 24 h / 365 jours frais et réfrigérés

Un rêve, n'est-ce pas? Êtes-vous propriétaire d'une boucherie, d'une fromagerie, d'un magasin de produits régionaux ou d'une boulangerie? Dans ce cas, votre rêve s'appelle Regiomat. Vos produits se vendent tout seuls à partir de maintenant. Avec Regiomat, les lève-tard, les affamés ou les consommateurs spontanés qui apprécient les produits régionaux peuvent se les procurer en tout temps.

## 7 x 24 h / 365 jours présents pour vos clients

Grâce à Regiomat, vous pouvez offrir à vos clients une large sélection de produits frais indépendamment des heures d'ouverture et sans personnel. Vous allez ainsi augmenter vos ventes et vous offrez à vos clients une nouvelle offre de services.

## Fraîcheur

Le puissant système de refroidissement garantit une fraîcheur permanente à vos produits, même lorsque la température extérieure est élevée. Cela répond également de manière fiable aux exigences liées à la viande fraîche. La température interne est constamment maintenue grâce à un thermostat. Le bon fonctionnement de votre Regiomat est assuré à l'aide d'une fonction de dégivrage automatique.

## La sécurité entre les mains de vos clients

Grâce au système d'ascenseur moderne et silencieux, le Regiomat transporte vos produits avec soin et sécurité dans le bac de sortie et entre les mains de vos clients.

## Aimez vos produits

Montrez votre amour pour vos produits préférés en les emballant de manière élégante et professionnelle et en les présentant dans votre Regiomat. Tout l'espace intérieur est divisible et chaque canal de produit peut être adapté de manière individuelle à la dimension de vos produits. De plus, la hauteur du produit peut être adaptée.

## Personnaliser

Avec un design personnalisé, votre Regiomat attirera tous les regards. Personnalisez-le avec votre logo ou un sujet de votre choix.





## Données techniques

### Masse Regiomat SL3/SZ

Hauteur	183 cm
Largeur	105 cm
Profondeur	94 cm
Poids	360 kg
Température	1-10° C, réglable

### Spécifications techniques

Paiement par carte	✓
Lecteur NFC sans contact (📶): Visa/Mastercard/Maestro/Postcard/Apple- et Samsung Pay	
Réfrigération des denrées alimentaires	✓
Fonction de dégivrage automatique	✓
Extensible avec une fixation SL3	✓
Ascenseur de produits	✓
Film de protection contre les UV	✓
Éclairage LED/éclairage de boucherie	✓
Fermeture de sécurité	✓
Chauffage de protection antigel	✓

### Options

Système de paiement en espèces	✓
Carte de fidélité	✓
Contrôle des stocks en ligne (système de télégestion)	✓

### Vos produits préférés avec Regiomat

Viande, saucisse, poisson	✓
Beurres aux herbes	✓
Boîte de conserve	✓
Fromage	✓
Bouteilles de lait	✓
Œufs	✓
Pomme de terre/légumes	✓
Salade et sauce à salade	✓
Baies	✓
Pots de yogourt	✓



# REGIOMAT®



Bönigstrasse 9  
3812 Wilderswil  
Tel +41 33 826 16 66  
Fax +41 33 826 16 69  
info@kaeltering.ch  
www.kaeltering.ch