

Le fonctionnement du distributeur Pizza'door



La pizza est déposée dans la chambre froide. L'ordinateur gère le stockage... Et envoie toutes les informations au pizzaiolo, via mypizzadoor.com en temps réel sur son smartphone : stock, ventes, monnaie etc. Au bout de 3 minutes, la pizza toute chaude est prête !

1. Les pizzas, dont la pâte est pré-cuite, sont garnies puis déposées dans le distributeur. La chambre froide (3°) permet de garder jusqu'à 70 pizzas fraîches pendant 72 heures. Pour permettre de distribuer des pizzas bien garnies, Adial a travaillé des boîtes largement dimensionnées avec une hauteur de 36 mm x 30 cm de large.

2. L'ordinateur gère le stockage des variétés de pizza dans la chambre froide, leur date limite de consommation, et leur cuisson.

3. Le plateau robotisé extrait la pizza sélectionnée parmi les diverses recettes proposées, et la positionne devant le four. La gestion du stock par la machine suit la méthode Fifo (first

in, first out, en français premier entré, premier sorti).

4. Le mécanisme soulève le couvercle, enfourne la pizza avec sa boîte, puis surélève la pizza de sa boîte : les cartons sont homologués pour la cuisson, répondant aux normes alimentaires, avec une résistance jusqu'à 250°.

5. Le four à chaleur pulsée réchauffe la pâte et cuit la garniture en trois minutes. Chaque pizza peut avoir des paramètres différents de température, de temps de cuisson et de puissance de «gratinage».

6. Une fois cuite, la pizza est repositionnée dans sa boîte et le couvercle rabattu. Elle est ensuite transférée dans le guichet jusqu'à l'acheteur.