

***TASTE THE FOOD
NOT THE JOURNEY***



***TRASPORTA E MANTIENI
IL CIBO CALDO E FRAGRANTE***

IL FORNO PROFESSIONALE PER LE CONSEGNE A DOMICILIO



VUOI FAR VIVERE AI TUOI CLIENTI UN'ESPERIENZA DI
«**DELIVERY PREMIUM**» DA RACCONTARE?

VUOI UTILIZZARE LA PIÙ AVANZATA **TECNOLOGIA** DISPONIBILE PER
MANTENERE LA **QUALITÀ** DEI TUOI CIBI NELLE CONSEGNE A DOMICILIO?

VUOI MANTENERE LA QUALITÀ E LA TEMPERATURA DEI TUOI CIBI IN
ATTESA DEI TUOI CLIENTI PER L'ASPORTO E FATTORINI PER IL DELIVERY?

LA SOLUZIONE È HOTBOX!

Basta cibi freddi e gommosi!

I dispositivi **HOTBOX** sono **forni professionali** ventilati per fare consegne a domicilio di alta qualità e per mantenere i cibi in perfette condizioni all'interno del tuo locale. Grazie al loro «cervello elettronico» sono in grado di **controllare attivamente l'umidità e la temperatura**, regolabile per singolo grado tra 65 e 85°C.

I Modelli E-BOX e E-CARGO sono alimentati da una **potente batteria** al litio che garantisce fino a 4 ore di autonomia.

Ristoranti, pizzerie, fast food e gastronomie trovano in **HOTBOX** un formidabile alleato per preservare la qualità dei cibi durante il trasporto e in attesa di essere ritirati per l'asporto. Con **HOTBOX** lavori nel pieno **rispetto** della normativa **HACCP** relativa alla sicurezza delle consegne dei cibi a caldo, come previsto dal DPR 327/80.

Dai ai tuoi clienti un'esperienza memorabile e sicura!

HOTBOX PER LA DELIVERY

Clienti soddisfatti

HOTBOX ti aiuta a portare a casa dei tuoi clienti **l'esperienza del cibo appena servito al tavolo**. Un nuovo modo per fidelizzare non solo i clienti abituali, ma anche quelli che ancora non conoscono il tuo locale. Clienti soddisfatti ordineranno più spesso e volentieri e ti lasceranno **recensioni migliori**



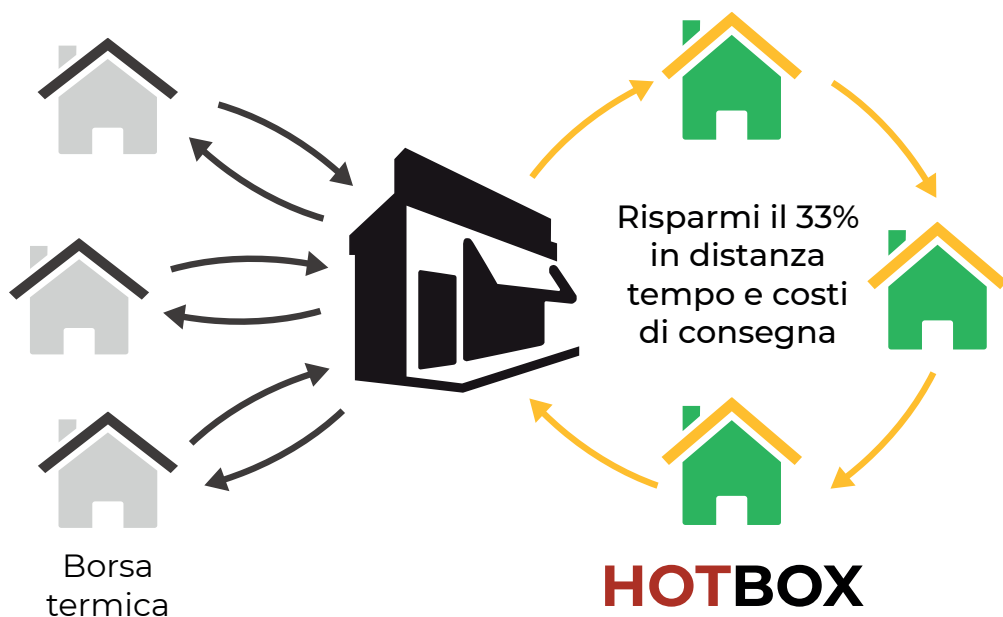
Migliora gli affari

Hotbox mantiene i cibi caldi e fragranti: puoi servire **più clienti**, andare **più lontano**, sempre **con la massima qualità**.
Con più consegne in un solo viaggio e una base di clienti più ampia, migliori i tuoi affari e aumenti i tuoi guadagni.



Un fattorino con una borsa termica effettua 6 viaggi per consegnare a 3 clienti.

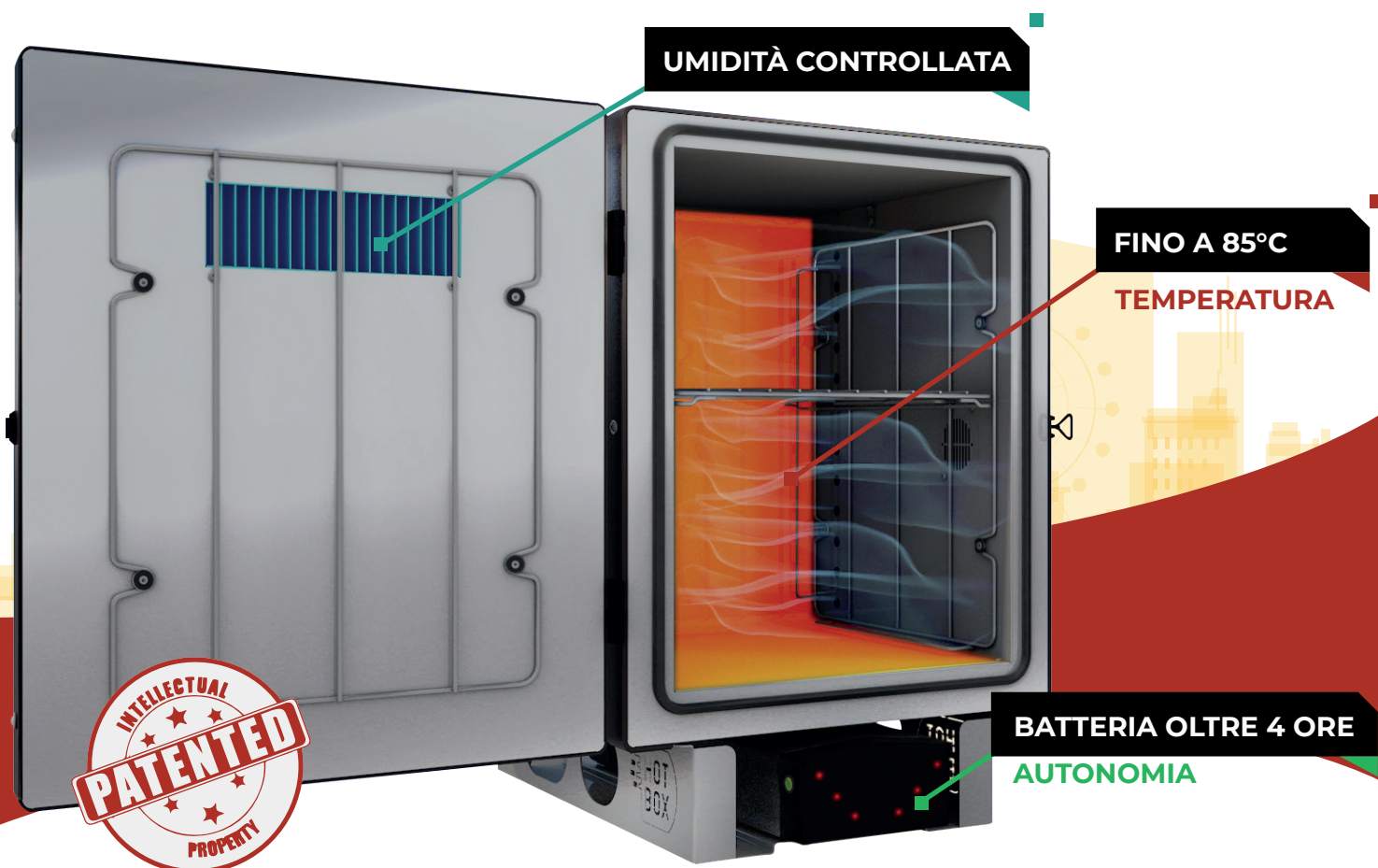
Un fattorino dotato di **HOTBOX** effettua **3 soste in un unico viaggio per consegnare a 3 clienti**



TECNOLOGIA BREVETTATA

Consegna garantita calda e fragrante

Grazie alla batteria integrata, **HOTBOX** ha un'autonomia fino a 4 ore. Il suo **sistema brevettato** permette di garantire temperatura costante e fragranza del cibo



Consegna garantita fino a 85°C

Il sistema HotAir mantiene la **temperatura costante** all'interno del box fino a 85°C, così da garantire la consegna di cibi sempre caldi, in piena sicurezza e nel rispetto della normativa

Cibo sempre fragrante

Il sistema SteamFree permette di **espellere l'umidità in eccesso** grazie al suo deumidificatore dinamico, garantendo la fragranza dei cibi

Fino a 4 ore di autonomia

HOTBOX è alimentato grazie alla sua potente batteria integrata, facilmente estraibile. Può essere installato su qualsiasi **mezzo «Cargo»**: bici, scooter e auto, elettrici e a benzina

PER SCOOTER

E-Box 50lt

può essere montato su diversi modelli di **SCOOTER CARGO**.



PER AUTOMOBILI

E-Box 50lt & E-Cargo 135lt

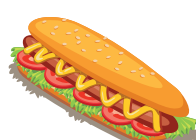
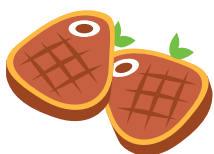
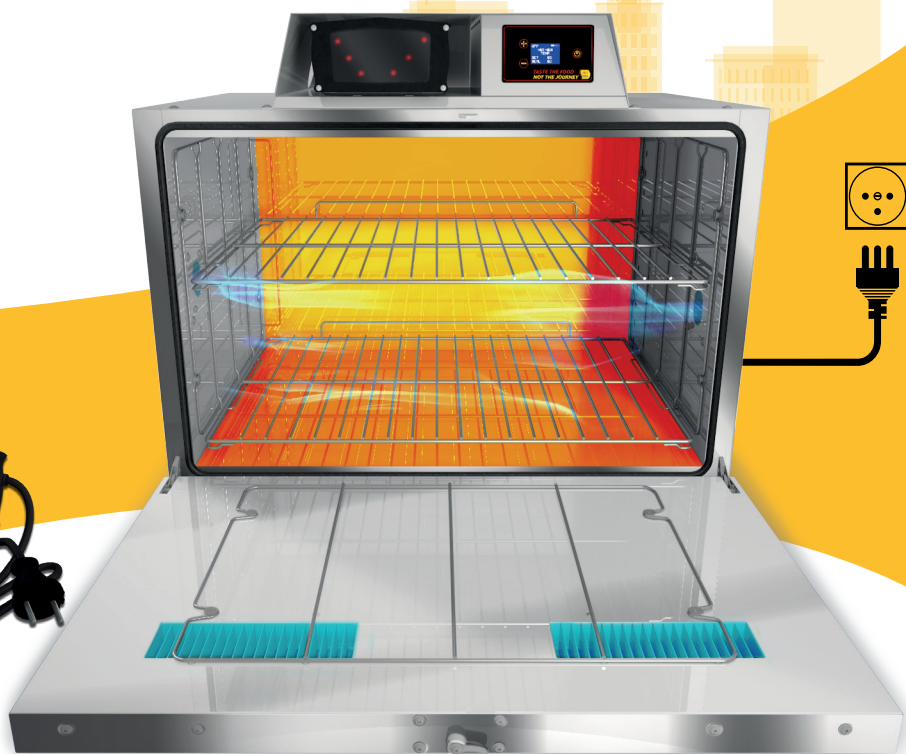
possono essere montati all'interno di qualsiasi automobile dotata di vano bagagli*



* Il piano di fissaggio per il bagagliaio non viene fornito

PER IL TUO LOCALE

IN-BOX 135lt



CONSERVA TUTTI I CIBI CALDI



In-box è il forno professionale che **ti aiuta a mantenere i tuoi prodotti caldi e fragranti all'interno del tuo locale** in attesa del momento giusto per la consegna. E in cucina puoi **ottimizzare la produzione degli ordini** appena possibile sia per il delivery che per l'asporto.



Per l'asporto: mantieni i tuoi prodotti caldi in attesa dei clienti

Il tuo cliente sta per arrivare a ritirare l'ordine per l'asporto? Magari è in ritardo e corri il rischio che trovi il cibo freddo? Niente paura, **IN-BOX** mantiene i tuoi **cibi caldi e fragranti come appena sfornati fino al suo arrivo**



Per il delivery: in attesa dei fattorini per il ritiro? Consegna veloce come un pit stop

Il fattorino sta per arrivare a ritirare il tuo cibo per le consegne a domicilio? Prepara l'ordine in anticipo, **dimentica tempi morti ed inutili attese** per la cucina! **IN-BOX** ti aiuta a mantenere i cibi perfetti a lungo e a ottimizzare il lavoro senza perdere qualità del cibo

NOLEGGIO OPERATIVO HOTBOX

24 mesi

12 mesi



E-Box 50lt

Batteria e carica
batteria inclusi

€ **69,90/mese**
+IVA

Garanzia standard
Franchigia di 500€

€ **99,90/mese**
+IVA



E-Box 50lt

Batteria e carica
batteria inclusi

€ **73,80/mese**
+IVA

Estensione garanzia*
Franchigia di 50€

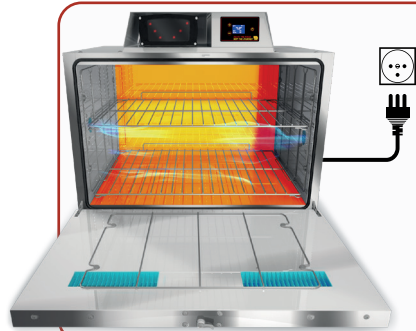


E-Cargo 135lt

Batteria e carica
batteria inclusi

€ **79,90/mese**
+IVA

€ **109,90/mese**
+IVA



IN-BOX 135lt

Trasformatore
incluso

€ **69,90/mese**
+IVA

€ **99,90/mese**
+IVA

New

Deposito cauzionale per ogni singolo box €250 (esente IVA)

*In caso di danno ai beni del pacchetto **HOTBOX**, la prima sostituzione è prevista con una franchigia di €50

www.hotboxfood.it

info@hotboxfood.it

**TASTE THE FOOD
NOT THE JOURNEY**



ESTENSIONE GARANZIA

E-Box



E-Cargo



Garanzia Standard*

INCLUSA

INCLUSA

Estensione garanzia

24 mesi: 3.90€/mese

24 mesi: 5.90€/mese

12 mesi: 6.90€/mese

12 mesi: 8.90€/mese

*La garanzia standard è la copertura di legge inclusa nel pacchetto noleggio **HOTBOX** e copre vizi e difetti di fabbricazione su tutte le parti, comprese le batterie.
Per ulteriori coperture consultare l'estensione garanzia

Garanzia Standard

In caso di danni a **HOTBOX** e/o tutte le sue parti, la sostituzione prevede:

- Franchigia di €500 per singolo Box
- Franchigia di €800 per Box + Batteria
- Franchigia di €400 per Batteria
- Franchigia di €250 per Caricabatteria

Estensione garanzia

In caso di danni a **HOTBOX** e/o tutte le sue parti, la prima** sostituzione prevede:

- Franchigia di €50 per singolo Box
- Franchigia di €350 per Box + Batteria
- Franchigia di €300 per Batteria
- Franchigia di €150 per Caricabatteria

**Per sostituzioni successive consultare il contratto

Aggiornamento prodotto gratuito

Alla scadenza del periodo del contratto di noleggio, in caso di rinnovo avrai diritto alla sostituzione con la **versione più aggiornata** di **HOTBOX** presente sul mercato

VENDITA HOTBOX



E-Box 50lt



Batteria e
caricabatteria
inclusi

€ **2600,00**
+IVA

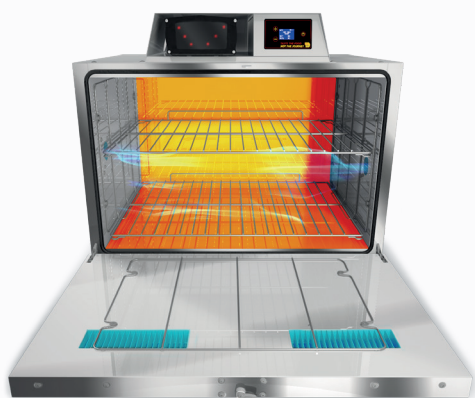


E-Cargo 135lt



Batteria e
caricabatteria
inclusi

€ **2900,00**
+IVA



In-Box 135lt



Trasformatore
incluso

€ **2700,00**
+IVA



Batteria aggiuntiva



€ **499,00**
+IVA

Se avete bisogno di garantire un servizio "no stop" potete acquistare una batteria aggiuntiva

Trasformatore



€ **399,00**
+IVA

Il trasformatore HOTBOX vi permette di utilizzare nel tuo locale hotbox senza batteria



Hotbox è garantito contro eventuali difetti di fabbricazione per 24 mesi.
La batteria è garantita per 1000 cicli di carica

www.hotboxfood.it

info@hotboxfood.it

TASTE THE FOOD
NOT THE JOURNEY



SPECIFICHE TECNICHE

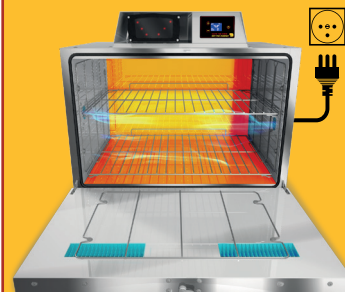
E-Box



E-Cargo



In-Box



Temperatura di esercizio

Regolabile per singolo grado

Da 65°C a 85°C

Da 65°C a 85°C

Da 65°C a 85°C

Volume

50 lt

135 lt

135 lt

Peso

Inclusa batteria o Trasformatore

22 Kg

45 Kg

39 Kg

Dimensioni Esterne

larghezza: 48 cm
profondità: 55 cm
altezza: 63 cm

larghezza: 76 cm
profondità: 64 cm
altezza: 81 cm

larghezza: 76 cm
profondità: 64 cm
altezza: 81 cm

Dimensioni Interne

larghezza: 33 cm
profondità: 33 cm
altezza: 43 cm

larghezza: 66 cm
profondità: 53 cm
altezza: 39 cm

larghezza: 66 cm
profondità: 53 cm
altezza: 39 cm

Alimentato da

Batteria

Batteria

Corrente 220V

Autonomia

Oltre 4 ore

Fino a 4 ore
(a 75°C)

Tutto il servizio

Adatto per

Scooter Cargo
E-Cargo bike
Automobile

Automobile
Furgonati

Locale
Laboratori

ELABORAZIONI GRAFICHE

Personalizzazione grafica E-Box 50lt

Vuoi personalizzare la grafica del tuo E-box con il logo e il nome del tuo ristorante?

Possiamo studiare e realizzare per te:

- adesivo frontale
- adesivi laterali
- set completo adesivi laterali e frontale

NB: La superficie con il logo Hotbox in rilievo non può essere personalizzata.



a partire da

€ **99**,00 +IVA



Prezzo:

€ **30**,00+iva

Grafica flyer personalizzato

Vuoi far sapere ai tuoi clienti che effettui le consegne a domicilio con Hotbox? Li invoglierai ad ordinare più spesso e più volentieri!

Possiamo pensare noi all'elaborazione grafica del tuo Flyer! E se non sai dove farli stampare possiamo suggerirti un nostro fornitore di fiducia.

CHI SIAMO

HOTBOX nasce nel 2016 nella città di Maranello e affonda le sue radici culturali in quella lingua di terra dove il rombo di prestigiosi motori fa da sottofondo ai profumi della *Food Valley*, culla di tradizioni gastronomiche e di ristorazione di alta qualità.

L'azienda ha sede legale e ufficio tecnico di progettazione a Maranello, uffici direzionali a Milano e stabilimento di produzione in provincia di Treviso. Accoglie e riunisce in sé l'orgoglio dell'azienda italiana e tutta la qualità di un vero prodotto «Made in Italy».

HOTBOX è il sogno realizzato da un team di giovani ingegneri con un forte e variegato background tecnico e tecnologico, messo a punto in lunghi periodi di studio e di esperienze professionali nelle migliori realtà internazionali. Un team che è andato affiatandosi nel tempo, il cui legame è divenuto via via più forte in anni di vita e di studio vissuti insieme.

Accomunati fin dall'inizio anche dalla passione per il cibo e la pizza, conoscitori di mercati internazionali dove il food delivery si apprestava a diventare realtà consolidata ben prima che in Italia, sono stati spesso costretti ad affrontare la frustrazione di vedersi servire cibi freddi e gommosi, rovinati durante il trasporto della consegna a domicilio.

Nasce così il desiderio di mettere le conoscenze tecniche a servizio della buona cucina e dare vita a uno strumento tecnologico altamente innovativo, utile a migliorare la qualità del food delivery in tutto il mondo e a portare a casa dei clienti il piacere e l'esperienza unica del cibo caldo e fragrante come appena servito al tavolo.

Il know-how del team spazia dall'automazione industriale al design e all'ingegneria aerospaziale. **HOTBOX** nasce dall'incontro di questa cultura tecnologica con la profonda esperienza nella ristorazione, che rappresenta una tradizione di famiglia per buona parte dei soci, e si prefigge di aiutare a valorizzare la cucina di qualità di ogni parte del mondo.

Le parole del CEO Anthony B. Prada

Noi di **HOTBOX** conosciamo l'impegno e la determinazione con cui i ristoratori realizzano i loro piatti. Siamo consapevoli che il grande lavoro dietro un piatto va ben al di là della cottura. Che si tratti di una pizza, di una bistecca, dell'hamburger o della pasta, la cura per il dettaglio è un processo che dura anni e passa dalla ricerca dell'attrezzatura alla scelta dei fornitori e alla selezione dei migliori ingredienti. Abbiamo ideato **HOTBOX** con l'obiettivo di ottimizzare la conservazione della qualità del cibo durante il trasporto, per valorizzare il lavoro dei ristoratori e aiutarli a consegnare ai clienti non solo il cibo, ma un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Abbiamo pensato a un prodotto intelligente e sostenibile, che conservi la qualità del cibo. Perché l'amore per il buon cibo è universale.


CEO Hotbox