

Wooki Smart Fridge Frais / surgelé



AVANTAGES

- Point de vente en libre-service **autonome**
- Accès facile avec **différentes méthodes de paiement**
- **Reconnaissance précise** des produits sans besoin de capteurs ou d'étiquettes
- Affichage des produits retirés et des prix sur le **terminal de paiement**
- **Flexibilité** pour retourner ou prendre davantage de produits
- Processus **rapide et intuitif**
- Offre une **expérience gastronomique inégalée** avec une sélection variée de produits frais
- **Augmente le taux de conversion des ventes** en encourageant l'ajout de produits
- **Design élégant** qui s'intègre parfaitement à l'espace
- **Présentation attrayante** des produits pour stimuler les ventes
- Garantit la sécurité des produits avec des **équipements de protection**



Dég naturel



LED



Régul.
Électron.



Ventilé

R290

Réfrigérant
propane



Groupe de
condensation



Cond. ss
entretien



Serrure
Rielda



Configuration
des étagères



Afficher
tactile



PRÉSENTATION DU WOOKI SMART FRIDGE CONNECT

Le **Frigo Connecté Wooki Smart** est la nouvelle génération de distributeur de produits frais ou surgelés, offrant une expérience sans équivalent.

Caractéristiques clés :

- Créez un point de vente en libre-service autonome dans votre commerce ou votre entreprise.
- Conçu spécialement pour les traiteurs, les PME, les hôtels bureaux, les restaurateurs et les commerces de bouche.
- Accès facile pour les clients / salariés via leur carte de paiement habituelle, Apple Pay, Google Pay ou carte Ticket Restaurant.
- Reconnaissance précise des produits grâce à la technologie de vision assistée et d'apprentissage automatique.
- Aucun besoin de capteurs de poids ni d'étiquettes RFID.
- Affichage des produits retirés et de leur prix sur le terminal de paiement.
- Paiement validé une fois la porte refermée.
- Possibilité pour les clients de retourner des produits ou d'en prendre davantage tant que la porte reste ouverte.
- Processus rapide et intuitif en quelques secondes.

Avantages:

- Offrez une expérience gastronomique inégalée à vos clients et salariés en leur permettant d'accéder facilement à une sélection variée de produits frais.
- Flexibilité de paiement optimale avec les cartes de paiement traditionnelles, Apple Pay, Google Pay et les cartes Ticket Restaurant.
- Augmentez votre taux de transformation grâce à la tentation d'ajouter plusieurs produits lors de l'ouverture du frigo.
- Design élégant s'intégrant parfaitement à votre espace.
- Présentation attrayante des produits pour stimuler les ventes.
- Sécurité garantie avec des équipements et des accessoires de protection.

Le **Frigo Connecté Wooki Smart** révolutionne votre offre de restauration en alliant technologie avancée et praticité. Ne cherchez plus, adoptez cette solution avant-gardiste pour offrir une expérience culinaire unique à vos clients.

Design & Innovant



100% COMPUTER VISION

- Pas de monnayeur, pas d'antennes RFID, pas de capteurs de poids, juste des caméras, un calculateur et un algorithme puissant
- Géolocalisé
- Suivi des ventes à distance
- Plateforme d'inventaire et de base de données



POUR L'UTILISATEUR

- Le distributeur intelligent offre une variété de produits dès l'ouverture de la porte.
- Facilite les achats impulsifs en évitant la répétition du processus avec des spirales.
- Permet d'explorer tous les produits disponibles dès le premier accès.
- Simplifie l'expérience d'achat en offrant une sélection complète dès l'ouverture de la porte.
- Offre une expérience client améliorée avec un choix multiple de produits et aucun blocage dans le bac.
- Le meuble réfrigéré peut accueillir des plateaux "restauration" de qualité, adaptés aux nouvelles habitudes alimentaires des consommateurs.

POUR L'OPERATEUR

- Facilité d'installation dans des lieux de confiance.
- Opportunité d'investir dans la vente à emporter de haute qualité nutritionnelle.
- Technologie avancée basée sur la reconnaissance d'images, sans capteurs de poids ni étiquettes RFID.
- Plateforme de suivi des ventes, des températures et de gestion de flotte géolocalisée.
- Pas de besoin de récupérer de la monnaie.



Sections

41



DONNÉES TECHNIQUES

Version Frais (0° à 7°)



Cooling System • Refrigerazione • Sistema Refrigeración • Kühlsystem • Condensation	Ventilated - Ventilata - Ventilé - Umluftkühlung - Ventilado
Width • Larghezza • Largeur • Länge • Largo (mm)	823
Depth • Profondità • Profondeur • Tiefe • Fondo (mm)	560
Height • Altezza • Hauteur • Höhe • Alto (mm)	1964
Volume in Litres Gross • Volume in Litro Lordo • Volume en litres Brut • Inhalt in Liter brutto • Volumen Bruto	323
Volume in Litres Net • Volume in Litri Netto • Volume en Litres Net • Inhalt in Liter netto • Volumen Neto	264
Operating Temperature from • Temperatura di esercizio da • Température de fonctionnement par • Aufbewahrungstemperatur von • Temperatura de Funcionamiento desde	0 °C
Operating Temperature to • Temperatura di esercizio a • Température de fonctionnement à • Aufbewahrungstemperatur bis • Temperatura de Funcionamiento hasta	+ 7 °C
Climate class • Classe climatica • Classe climatique • Klimaklasse • Clase climática	4/L1
Refrigerant Gas • Gas Refrigerante • Gaz Réfrigérant • Kältemittel • Gas Refrigerante	R290
Energy Consumption • Consumi Energetici • Consommation d'Énergie • Energieverbrauch Class • Classe • Classe • Klimaklasse • Clase 4 Ambient • Ambiente • Ambiance • Umgebungs 30°C — Ur 55%	Tec kWh/24H - 9,5 kWh/Year - 3467,5
Defrost System • Sistema di sbrinamento • Système de Dégrivage • Abtauart • Sistema de Desescarche	Automatic - Automatico - Automatique - Heißgasabtauung - Automático
Class/Index energy efficiency • Classe/Indice eff. Energetica • Classe/Indice d'effic. énergétique • Energieeffizienzklasse Index • Clase/Indice de eficiencia energética	D -
Package Dimensions • Dimensione imballo (LxPxA) • Dimensions de l'Emballage • Verpackungsabmessungen • Dimensiones del Paquete	800x930x1954
Gross Weight/Net Weight • Peso Lordo/Netto • Poids Brut/Net • Bruttogewicht/Nettogewicht • Peso Bruto/Neto (kg)	223 - 208
Lighting • Illuminazione • Eclairage • Beleuchtung • Iluminación	LED
Lighting position • Posizione Illuminazione • Eclairage • Beleuchtung • Iluminación	1 Vertical - Verticale - Vertikal
Possibility of customization • Possibilità di personalizzazione • Possibilité de personnalisation • Möglichkeit der Anpassung Posibilidad de personalización	YES - SI - OUI - JA - SÍ



Dég naturel



LED



Régul.
Électron.



Ventilé

R290

Réfrigérant
propane



Groupe de
condensation



Cond. ss
entretien



Serrure
Rieda



Configuration
des étagères



Afficher
tactile



DONNÉES TECHNIQUES

Version Négatif (-18° à -25°)

Cooling System • Refrigerazione • Sistema Refrigeración • Kühlsystem • Condensation	Ventilated - Ventilata - Ventilé - Umluftkühlung - Ventilado
Width • Larghezza • Largeur • Länge • Largo (mm)	823
Depth • Profondità • Profondeur • Tiefe • Fondo (mm)	560
Height • Altezza • Hauteur • Höhe • Alto (mm)	1964
Volume in Litres Gross • Volume in Litro Lordo • Volume en litres Brut • Inhalt in Liter brutto • Volumen Bruto	323
Volume in Litres Net • Volume in Litri Netto • Volume en Litres Net • Inhalt in Liter netto • Volumen Neto	264
Operating Temperature from • Temperatura di esercizio da • Température de fonctionnement par • Aufbewahrungstemperatur von • Temperatura de Funcionamiento desde	- 25 °C
Operating Temperature to • Temperatura di esercizio a • Température de fonctionnement à • Aufbewahrungstemperatur bis • Temperatura de Funcionamiento hasta	- 18 °C
Climate class • Classe climatica • Classe climatique • Klimaklasse • Clase climática	7/L1
Refrigerant Gas • Gas Refrigerante • Gaz Réfrigérant • Kältemittel • Gas Refrigerante	R290
Energy Consumption • Consumi Energetici • Consommation d'Énergie • Energieverbrauch Class • Classe • Klasse • Klimaklasse • Clase 4 Ambient • Ambiente • Ambiance • Umgebungs 30°C — Ur 55%	Tec kWh/24H - 9,5 kWh/Year - 3467,5
Defrost System • Sistema di sbrinamento • Système de Dégrivage • Abtauart • Sistema de Desescarche	Automatic - Automatico - Automatique - Heißgasabtauung - Automático
Class/Index energy efficiency • Classe/Indice effic. Energetica • Classe/Indice d'effic. énergétique • Energieeffizienzklasse Index • Clase/Indice de eficiencia energética	D -
Package Dimensions • Dimensione imballo (LxPxA) • Dimensions de l'Emballage • Verpackungsabmessungen • Dimensiones del Paquete	800x930x1954
Gross Weight/Net Weight • Peso Lordo/Netto • Poids Brut/Net • Bruttogewicht/Nettogewicht • Peso Bruto/Neto (kg)	223 - 208
Lighting • Illuminazione • Eclairage • Beleuchtung • Iluminación	LED
Lighting position • Posizione Illuminazione • Eclairage • Beleuchtung • Iluminación	1 Vertical - Verticale - Vertikal
Possibility of customization • Possibilità di personalizzazione • Possibilité de personnalisation • Möglichkeit der Anpassung Posibilidad de personalización	YES - SI - OUI - JA - SÍ



Dég naturel



LED



Régl.
Électron.



Ventilé

R290

Réfrigérant
propane



Groupe de
condensation



Cond. ss
entretien



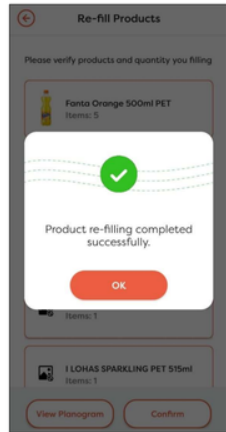
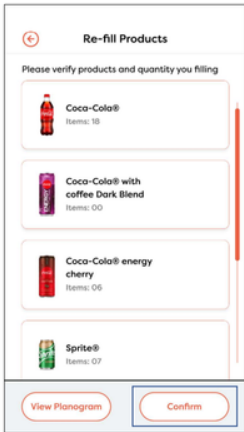
Serrure
Riedla



Configuration
des étagères

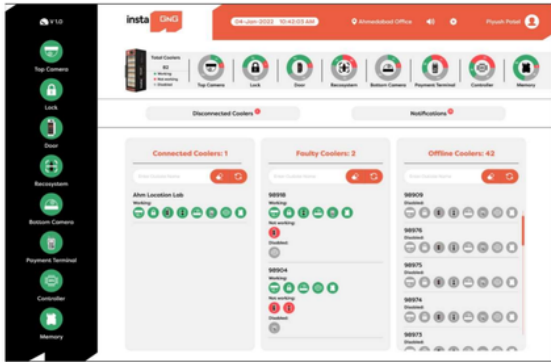


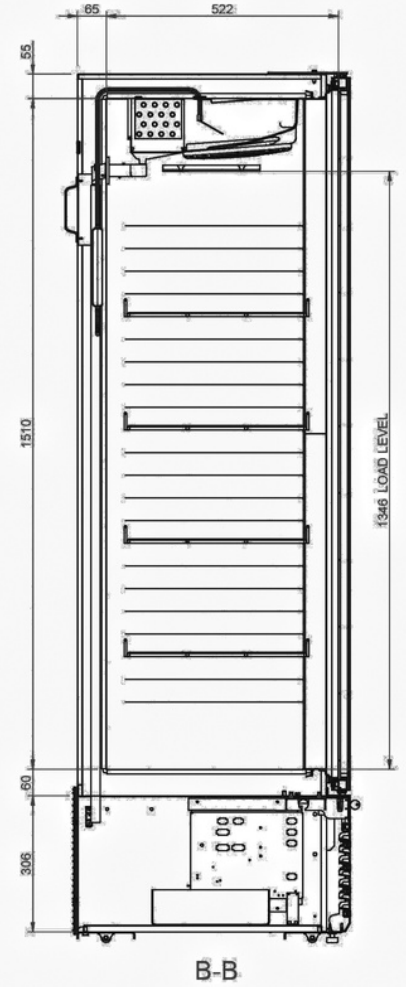
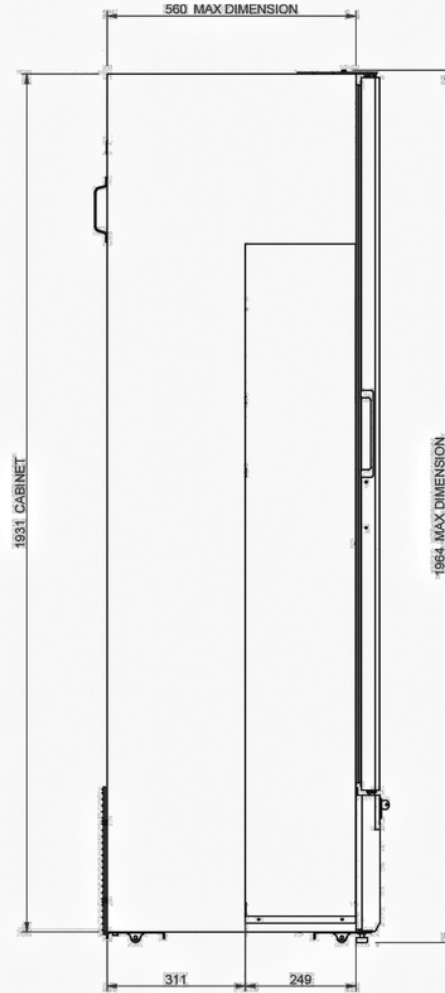
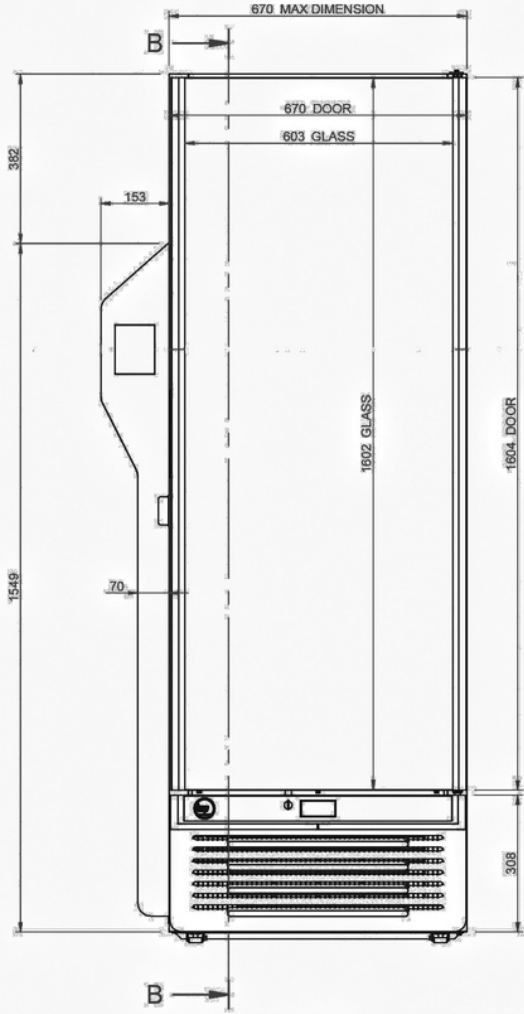
Afficher
tactile



Logiciel

- **Gestion de la flotte des points de vente et des actifs :** plateforme principale pour exécuter et contrôler les fonctions liées à l'intégration et à la configuration des distributeurs intelligents.
- **Tableau de bord de santé :** effectue un bilan de santé toutes les 5 minutes (caméras, système de verrouillage, GPU).
- **Application pour les opérations d'inventaire sur site :**
 - Remplissage
 - Chargement des données
 - Maintenance
- **Tableau de bord des transactions :** fournit des indicateurs de vente par moyen de paiement (Application Terminal vs carte d'entreprise).





SERVICES ANNUELS

INCLUS DANS L'OFFRE



SAV & Maintenance

- Surveillance du fonctionnement du **logiciel**.
- Assistance du client pour rechercher et **résoudre toute panne** (meuble offline, Périphérique matériel, changement de composant, etc.)
- Surveillance du **fonctionnement du réseau**.

Maintenance corrective :

- **Diagnostic et débogage** du logiciel
- Analyse des causes racines du problème (CRP)

Services inclus pendant les 2 premières années :

- Remplacement des pièces défectueuses.
- Main-d'œuvre nécessaire pour les réparations.

Interventions :

- Du **lundi au vendredi**, pendant les horaires de bureau.

Logiciel & monétique

- **Services maintenance Terminal de paiement**
- **Licence** Terminal de paiement
- **Accès logiciel** : Plateforme de Gestion de la flotte des Distributeurs, Tableau de bord de santé, Application pour les opérations d'inventaire sur site, Tableaux de performance
- **Carte Sim**
- **Vérification** du bon fonctionnement de l'installation et de la régulation



Apprentissage des produits

- 1- **Création de la master data (MD)** : un fichier Excel décrivant tous les produits.
- 2- **Prendre 3 photos de chaque produit** (face, profil et arrière) de résolution HD (1280 × 720) ou mieux.
- 3- **Vérification de l'éligibilité des produits à l'apprentissage machine** : 2 jours.
- 4- **S'ils sont éligibles, le meuble est réglé pour lancer l'apprentissage** : 1 jour.
- 5- **Lancement de l'apprentissage (20 min/produit)** : Cela peut prendre 1 ou 2 jours selon le nombre de produits. Cette partie pourra être cédée au client pour qu'il soit le plus autonome possible.
- 6- **La modélisation et l'apprentissage peuvent ainsi durer 2 semaines suivant le nombre de produits et l'objectif de précision à 100%**.

CONTACTEZ-NOUS

WOOKI SMART



72 avenue Maréchal Juin
64200 Biarritz



contact@wookismart.com



09 71 53 75 91
07 56 85 45 58



www.wookismart.com

Wooki
• SMART •