



Q & A

1. Wie groß ist die Maschine genau und wie schwer ist sie?

Brutto Maschinengröße mit Karton und Palette:

1550 mm breit x 910 mm tief x 2100 mm hoch

Bruttogewicht ist 580 kg.

Netto Maschinengröße ist:

1540 mm breit x 870 mm tief x 2015 mm hoch

Nettogewicht ist 560 kg.

2. Was ist der empfohlene Verkaufspreis für eine Portion weltweit?

Der empfohlene Verkaufspreis beträgt 4,00 EUR in Ländern der Europäischen Union und 4,00 - 5,00 EUR in Ländern des Nahen Ostens. Auch kann der Preis bis zu 4,00 – 5,00 in speziellen und geschlossenen Orten wie Schwimmbädern, Stadien, Themenclubs usw. betragen.

3. Was ist der Zielverkaufspreis für eine Portion Pommes aus der Maschine in Deutschland, Westeuropa?

4,00 EUR Tagespreis, 5,00 EUR Nachtpreis.

4. Kann der Preis der Portion geändert werden?

Die Preise können automatisch über das Internet festgelegt werden. Jede Maschine ist mit dem Internet verbunden, und Sie können die Preise damit einfach festlegen und drei verschiedene Preisvarianten für die 24-Stunden-Perioden einstellen. So ist z. B. nachts der Preis höher als mittags, jedoch abends am günstigsten, usw. Sie bestimmen und legen die Preise selbst fest.

5. Was kostet die Herstellung einer Portion Pommes frites?

Der Produktionspreis beträgt zwischen 0,45 – 0,60 EUR/pro Portion.

Im Preis enthalten sind ein Pappbecher, Kartoffeln, Öl, Strom, Salz und Soße.

Die Kalkulation bezieht sich auf derzeitigem deutschen Preisniveau.

Wie berechnet man die Kosten von 0,50 EUR pro Portion?

Der Verbrauch von Speiseöl beträgt ca. 4 Gramm pro Portion.

Der Preis für 1 Liter hochwertiges Öl beträgt 2,20 EUR.

1 Liter Speiseöl hat 930 Gramm.

Ölkosten = 0,010 EUR.

Der Becher kostet 0,012 EUR.

Sauce 18 Gramm. 2,8 kg Ketchup der Marke Manna, Kosten 9,00

EUR. Kosten für die Sauce also 0,072 EUR.

Gefrorene Kartoffel, Aviko, Julienne Spitzenklasse 7x7 mm, 1 kg

kosten 1,2 EUR. Aus 1 kg TK Pommes frites, können Sie 8

Portionen zubereiten. Die Gesamtkosten für die TK Pommes frites betragen 0,150 EUR.

Salz sind 5 Gramm. 1 kg kostet 1,00 EUR. Die Kosten für

Salz betragen also 0,005 EUR.

Öl + Becher + Soße/n + Kartoffel + Salz + Strom belaufen sich auf 0,45 EUR – 0,60 EUR, abhängig vom derzeitigen Strom – und Rohstoffpreis.

Der Stromverbrauch der Maschine in einer Stunde beträgt 1,375 kwh. Der Stromverbrauch pro Portion beträgt

0,22 kwh. Der durchschnittliche Strompreis auf dem EU-Markt wurde mit 0,32 EUR/ in der Berechnung

kalkuliert. Die Kosten für Strom pro Portion betragen also 0,071 EUR.

Alle Angaben zu den Herstellkosten (Wareneinsatz und Strom) sind freibleibend und abhängig vom Automatenbetreiber.



6. Wie hoch ist der Ölverbrauch für eine Portion?

Für die Herstellung einer Portion Pommes frites von 100-120 Gramm beträgt der Verbrauch 3-4 Gramm, abhängig von der Qualität des verwendeten Öls.

7. Welche Sorte und welche Marke Öl empfehlen Sie für die Maschine?

Sie können jede Ölsorte verwenden, die speziell zum Frittieren geeignet ist. Wir empfehlen Delizio-Öle.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf der Webseite: www.chemiekontor.de

8. Wie hoch ist der Ölvorrat in der Maschine?

In einem Tank befinden sich 30 Liter Öl. Aus dem Haupttank pumpt die Maschinensteuerung das Öl mit Hilfe von Ölpumpen in die Fritteusen. Die Maschine hat 2 Fritteusen, die jeweils 6 Liter Öl fassen.

So werden im normalen Frittierbetrieb nur 2x6 Liter Öl erhitzt, und im Nachtbetrieb, wenn nicht viele Kunden da sind, werden nur 6 Liter Öl erhitzt.

9. Wann muss das Öl gewechselt werden, nach wie vielen Portionen?

Das Öl wird nach 500 Portionen gewechselt, wenn Öl von guter Qualität zum Frittieren verwendet wird. Danach kann man neues Öl in den Tank geben, das mit dem alten Öl im Tank vermischt wird. Normalerweise befinden sich 8-10 Liter Restöl im Tank. Es sollte nie in einem völlig neuen Öl gebraten werden, sondern das neue Öl wird mit dem alten vermischt.

10. Welche Pommes frites empfehlen Sie für die Maschine?

Alle gefrorenen Pommes frites können in der Maschine frittiert werden, aber sie dürfen nicht länger als 70 mm sein. Am besten eignen sich Kartoffeln mit einer Größe von 7 mm x 7 mm, wie sie von Burger King verwendet werden. Auch Dippers sind gut geeignet. Wir empfehlen die folgenden Marken: Mydibel, Aviko, Julienne 7 mm.

<https://www.avikofoodservice.com/product-range>

<https://www.mydibel.be/en/products/frozen-belgian-potato-fries/potato-dippers>

<https://www.mydibel.be/en/products/frites-belges-surgelees/shoestring-77mm-14>

11. Kann die Maschine ferngesteuert werden?

Ja, das kann sie. Die Maschine ist mit dem Internet verbunden, und über das Webportal können Sie auf die Maschine zugreifen und ihren Betrieb, die Verkäufe, die Verkaufsanalyse, den Zustand der Rohstoffbestände usw. überwachen. Sie können die Historie durchsuchen und jeden Verkauf nach Datum und Uhrzeit sehen, zu welchem Preis und wie genau bezahlt wurde, bar oder mit Kreditkarte.

12. Akzeptiert der Automat Kreditkarten oder nur Bargeld?

Es ist ihre Entscheidung als Eigentümer der Maschine, welche Art von Abrechnungssystem Sie einrichten. Die Maschine wird ohne Zahlungssystem geliefert, es ist nicht im Preis der Maschine enthalten, da nicht wir es herstellen. Sie kaufen das Abrechnungssystem bei einem Händler in Ihrem Land und schicken es zur Installation an uns.

Das Gerät ist MDB-kompatibel (MDB-Standard) und wir als Hersteller empfehlen:

- MEI 7x00 Serie Münzwechsler - MDB-Typ, für Münzannahme
- ICT XBA und XBA mini Geldscheinprüfer - MDB-Typ, für Papiergeld
- Payter System P68 mit Modem oder Nayax Onyx, MDB - Typ, für Kreditkarten

13. Welche Zahlungsmöglichkeiten sind in der Maschine enthalten?

Die Maschine wird ohne Zahlungssystem verkauft.

Sie müssen das Zahlungssystem bei Ihrem nationalen Vertriebspartner kaufen und zur Integration an uns senden.

Für Münzen unterstützen wir die MEI-Serie 7x00 nach MDB-Standard.

Für Papiergeld unterstützen wir ICT XBA und ICT XBA mini, ebenfalls im MDB-Standard.

Für Kreditkarten unterstützen wir Payter P68 oder Nayax Onyx, ebenfalls im MDB-Standard.

14. Was kosten die Zahlungssysteme?

Die Preise liegen je nach Land und Region bei ca. 650,00 EUR für den MEI-Münzwechsler (Münzen), 650,00 EUR für den ICT XBA Geldscheinprüfer (Papiergeld) und ca. 620,00 EUR für ein Payter- oder Nayax-Kreditkartenterminal.

15. Wie hoch ist der Strombedarf und Stromverbrauch der Maschine?

Der Strombedarf der Maschine beträgt **16 Ampere / 220-240V**. Sie können sie an eine Standard-EU-Steckdose anschließen. Sie benötigen keinen Drehstrom, was für die Inbetriebnahme der Maschine von großem Vorteil ist. Der Verbrauch hängt von der Betriebsart ab und reicht von 1 KW im Standby-Betrieb bis zu 4 KW, wenn beide Fritteusen in Betrieb sind. Da die Maschine nicht immer im Doppelfrittiermodus arbeitet, beträgt der durchschnittliche Stromverbrauch für das Frittieren einer Portion **0,07 EUR** und ist im Portionspreis von **0,45-0,60 EUR** einkalkuliert.

16. Kann der Stromverbrauch überwacht werden?

Ja, ganz einfach. In der Steckdose kann ein Verbrauchszähler installiert werden, der den Verbrauch digital erfasst, so dass der Maschinenverbrauch stündlich, täglich, wöchentlich, monatlich usw. überwacht werden kann.

17. Wie hoch ist die Rendite der Maschinen Nettopreis?

Bei einem Verkauf von 50 Portionen pro Tag (Durchschnitt) und einem Verkaufspreis von 3,36 EUR beträgt der Nettogewinn (ohne die Kosten für die Mitarbeiter und die Miete für den Standort) $2,86 \text{ EUR} \times 50 \text{ Portionen} \times 30 \text{ Tage} = 4.290,00 \text{ EUR} \times 8 \text{ Monate} = 34.320,00 \text{ EUR}$. Die Rentabilität hängt von vielen Faktoren ab, u. a. von den Betriebs- und Raumkosten, den Finanzierungsbedingungen und vor allem von Ihrer Fähigkeit, das Geschäft effektiv zu betreiben.

18. Was sind unsere Geschäftsbedingungen?

Wir senden Ihnen eine Proforma-Rechnung.

Die Zahlung erfolgt zu 50% bei Bestellung und zu 50%, wenn die Maschine fertiggestellt und zur Auslieferung bereit ist. Die Zahlung erfolgt per Banküberweisung.

19. Wie hoch sind die Betriebskosten der Maschine?

Der Luftfilter wird einmal im Monat gewechselt, je nach Anzahl der Portionen. Wenn die Maschine im Freien steht, wird der Filter nicht benötigt. Der Preis für den Filter beträgt **80,00 EUR**. Auch der Ölfilter wird alle 6 Monate gewechselt, und der Preis beträgt **40,00 EUR**.

Wir empfehlen unseren Kunden immer, dass sie beim Kauf einer Maschine sofort ein paar Filter kaufen, um sie als Ersatz auf Lager zu haben. Wir empfehlen auch, einen extra Edelstahltank zu kaufen und zwei zusätzliche Ölwannen für je **140,00 EUR**.

20. Gibt es zusätzliche Kosten für den Betrieb der Maschine?

Nein. Nichts außer Reinigung, der Befüllung mit Rohstoffen und der Entleerung des Geldes.

21. Wie oft muss die Maschine gereinigt werden?

Kein Reinigungsbedarf. Nehmen Sie einfach die Ölwannen heraus und setzen Sie neue ein.

Verschmutzte Ölwannen werden in einen Beutel gesteckt und in der Werkstatt oder zu Hause in der Spülmaschine gewaschen. Es wird empfohlen, die Außenseiten mit einem feuchten Tuch leicht abzuwischen, nichts Besonderes, was viel Zeit in Anspruch nehmen würde.

Bei der allgemeinen Reinigung sollte nach **30-60 Tagen**, je nach Einsatzbereich der Maschine, eine gründlichere Reinigung durchgeführt werden, aber innerhalb von **60 Minuten** ist alles wieder in Ordnung. Also, allgemeine Reinigung.

Wir empfehlen dem Kunden, einen weiteren Satz Ölwannen zu kaufen, so dass diese gegen saubere ausgetauscht werden können. Während ein Satz in Betrieb ist, wird der andere Satz gereinigt. Der Preis für einen Satz von zwei Ölwannen beträgt **240,00 EUR**. Die Ölwannen sind aus lebensmittelechtem Edelstahl 304 nach der Integraspezifikation hergestellt.

22. Womit kann man die Maschine reinigen?

Die Maschine wird mit handelsüblichen feuchten, oberflächenschonenden Tüchern gereinigt. Es können auch Reinigungsmittel verwendet werden, die als lebensmittelecht zugelassen sind.

23. Wie sieht es mit Schulungen für Reinigung, Wartung und Maschinenbedienung aus?

Alex Gastro bietet jedem Kunden eine kostenlose Schulung am Alex Gastro - Standort, an dem die Maschine abgeholt werden kann, sowie beim Benutzer vor Ort.

Nur wenn die Schulung am Standort des Nutzers stattfindet, muss der Nutzer die Reisekosten, Unterkunft und Verpflegung für unsere beiden Techniker bezahlen. Die Unterbringung sollte in einem 4-Sterne-Hotel mit 3 Mahlzeiten pro Tag erfolgen, und die Kosten für die Reise sind Hin- und Rückflugtickets zu Ihrem Standort. Wenn Ihr Standort nicht weit von uns entfernt ist, werden die Kosten für den Transport mit dem Auto zu Ihrem Standort in Höhe von **0,80 EUR x Anzahl der km** bis zum Nutzer und zurückgezahlt, zuzüglich der Kosten für alle Straßenmautgebühren, falls diese anfallen, und zwar, auch in beide Richtungen.

24. Wie wird die Maschine im Falle einer Störung repariert?

Die Möglichkeit eines Ausfalls ist sehr gering, fast nicht vorhanden. Die Maschine ist einfach so konzipiert und gebaut, dass sie lange hält und störungsfrei arbeitet. Wenn eine Störung auftritt, können sich unsere Techniker über das Internet mit der Maschine verbinden und durch Überprüfung der Diagnosen genau feststellen, wo das Problem liegt, und die Maschine folglich aus der Ferne reparieren, wenn das Problem in der Software liegt. Wenn es etwas mit der Hardware zu tun hat, schicken unsere Techniker ein Ersatzteil und eine Videoanleitung, wie das Teil ausgetauscht werden kann, da alles modular aufgebaut ist und leicht ausgetauscht werden kann. Gleichzeitig können unsere Techniker auch zu Ihnen kommen, aber in diesem Fall müssen Sie die Kosten für die Reise bezahlen. Die Reparatur und das Ersatzteil sind kostenlos.

Sie können die Maschine auch zu uns ins Service schicken. Bitte beachten Sie, dass das Ersatzteil und die Zeit des Technikers nicht in Rechnung gestellt werden, dass aber der Benutzer den Transport des Technikers oder den Transport der Maschine zu uns und zurück zu tragen hat.

25. Technische Unterstützung durch den Hersteller

Alex Gastro übernimmt die Ausbildung Ihres Technikers. Wir schulen ihn darin, die Maschine selbstständig zu bedienen, zu warten und gegebenenfalls bei einer Störung einzugreifen. In Zusammenarbeit mit unseren Technikern wird er in der Lage sein, die Maschine selbstständig einzurichten und in Betrieb zu nehmen.

26. Zeigt das System den Lagerbestand oder technische Probleme in Echtzeit an?

Ja. In unserem Televend-System - iVend.

27. Wie sieht es mit der Gewährleistungsfrist für das Gerät aus?

Die Garantie auf das Gerät beträgt **24 Monate**. Die Garantie umfasst alle Teile mit Ausnahme des Luftfilters, des Ölfilters, der Heizelemente und der LED-Leuchten oder Glühbirnen.

28. Welche Becher kommen in die Maschine und was kosten diese?

In die Maschine passen Becher mit den folgenden Abmessungen. [Siehe Anhang 1](#)

Der Preis der Becher beträgt 1.200,00 EUR bei einer Mindestbestellmenge von 10.000 Stück.

Im Preis enthalten ist ein hochwertiger Becher aus finnischem Papier mit Farbdruck.

29. Wie sieht es mit individuellem Maschinendruck, Firmenzeichen und OEM-Design aus?

Wenn Sie Ihr eigenes Design auf der Maschine anbringen möchten, müssen Sie es uns sofort nach der Bestellung und der Anzahlung für die Herstellung der Maschine vorlegen.

Ein Beispiel für einen Entwurf mit entsprechenden Abmessungen findet sich in [Anhang 3](#).

Es gibt eine linke und rechte Seite (Aufkleber) der Maschine und die vordere rechte und vordere linke Tür, die durchscheinendes Rücklicht-Papier haben, so dass die LED-Beleuchtung dahinter Ihr gedrucktes Design hervorheben kann. Die Installation des Designs verhindert, dass das Papier beschädigt oder verschmiert wird, da es sich im Zwischenraum zwischen zwei transparenten Lexanplatten befindet.

30. Pommes frites, Öl, Becher, etc. Müssen diese bei Ihnen gekauft werden?

Nein. Sie können kaufen, wo Sie wollen.

Für die Becher schicken wir Ihnen eine Zeichnung und Sie können sie von einem anderen Lieferanten kaufen. Unser Preis für Becher beträgt 1.200,00 für 10.000 Stück.

31. Welche Art von Soße ist im Lieferumfang enthalten? Ist es möglich, verschiedene Arten von Saucen gleichzeitig in der Maschine zu haben?

Ketchup. Sie können jede Sauce verwenden, die bei Zimmertemperatur stabil ist. Wir verwenden das Manna Slot-Saucen-System mit Slots Portion Pumpe (SPP). <https://www.manna.be/en/consumer/>

32. Was ist die Toleranz des Wiegesystems?

Die Toleranz des Wiegesystems beträgt +/- 20 g (bis zu +/- 30 g bei Verwendung ungleichmäßiger Tiefkühlpommes) auf beiden Waagen.

33. Ihr System arbeitet mit 220-240 Volt. Wir haben hier in Kanada/ Nordamerika 120 Volt. Ist die Umstellung auf 120 Volt möglich?

Ein Elektriker muss die richtige Steckdose zu installieren. Er kann einen separaten Stecker für Sie einbauen. Die Stromleitungen in Kanada/Nordamerika haben 2 Leitungen von je 120 Volt. Um 240 Volt für schwere Geräte wie Wäschetrockner, Backöfen, Warmwasserbereiter und einige Klimaanlage zu erhalten, kombiniert der Elektriker die beiden Leitungen an der Schalttafel, um einen separaten Stromkreis zu schaffen, der doppelt so groß ist wie die normalen Steckdosen im Haus. Die meisten 240-Volt-Leitungen in Kanada/Nordamerika bestehen aus 4 Drähten, aber der Elektriker kann eine 3-Draht-Verbindung herstellen und einen kompatiblen Stecker für Sie installieren.



LINKE SEITE
848x1920MM

LINKE TÜR
824x1809MM

RECHTE TÜR
558x1809MM

RECHTE SEITE
848x1920MM

