



Découvrez nos SOLUTIONS

*Le goût de la restauration
automatique de qualité*



SOMMAIRE

ADIAL - Nos distributeurs

06

PIZZADOOR - Distributeur de pizzas

12

Les outils informatiques

14

PANIDOOOR - Distributeur de paninis / tacos

18

Casier sec ou réfrigéré

Nos distributeurs partenaires

22

Distributeur de burgers

26

Frigo connecté

30

Distributeur de pains / viennoiseries

34

Distributeur de boissons / snacks



NEOADIAL l'innovation performante

NeoAdial : L'innovation au service de la distribution automatique

NeoAdial est né de l'union stratégique entre **Adial**, **D2C** et **E-Thik**, trois acteurs majeurs de la distribution automatique et des technologies connectées. Ensemble, nous mettons notre expertise au service des restaurateurs et professionnels de la food tech pour proposer des solutions clés en main, innovantes et performantes.

Grâce à cette synergie, NeoAdial offre une gamme étendue de distributeurs automatiques associée à des technologies digitales avancées, garantissant qualité, fiabilité et satisfaction client.

ADIAL UNE RÉUSSITE MADE IN NORMANDIE

Adial est une entreprise Normande, créée en 2002 avec l'ambition de développer des distributeurs automatiques adaptés aux artisans et restaurateurs qui facilitent leur quotidien et les aident à développer leur activité ainsi que leur chiffre d'affaires !

C'est aussi l'ambition de rendre accessible la restauration de qualité dans les zones rurales en manque d'offre et en zone ayant des besoins 24h/24 7j/7.

Avec le développement de son offre, ADIAL propose désormais des solutions de distribution automatique spécialement adaptées à la restauration collective moderne. Offrez à vos usagers un accès simple et rapide à des repas variés, de qualité et disponibles à toute heure. Nos distributeurs automatiques optimisent la gestion de vos repas tout en répondant aux attentes d'une restauration plus flexible et innovante. Gagnez en efficacité, réduisez le gaspillage et diversifiez votre offre en misant sur une solution qui allie praticité et modernité !

Travailler avec ADIAL c'est faire le choix du savoir-faire français, de la proximité et favoriser l'emploi en France !



A DIAL, leader mondial de la distribution automatique de pizzas avec plus de **3 000 machines**, se positionne aujourd'hui comme une référence incontournable de la restauration automatique. Grâce à une gamme complète de solutions, une équipe de 150 experts et un savoir-faire reconnu, nous accompagnons chaque jour nos clients vers le succès.

EXPERTISE : plus de 20 ans d'expérience

FIABILITÉ : notre Pizzadoor, Panidoor et nos casiers sont fabriqués en France dans notre usine de fabrication Normande

PROXIMITÉ : des experts à votre écoute qui vous accompagnent tout au long de votre projet

PERFORMANCE : un SAV basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens répartis sur toute la France

PIZZA DOOR





Distributeur automatique de pizza

Caractéristiques techniques



Distribution : Le distributeur dispose de 70 emplacements. Les pizzas sont conservées pendant 72 heures dans une chambre froide professionnelle réglée à 3°C. Le stock et la DLC sont automatiquement gérés via un système FIFO. Premier entré, premier sorti.

Four : Four à air pulsé reconnu par la profession qui cuit la garniture et réchauffe la pâte en 90 secondes (*pizza de 400grammes*). Chaque pizza peut avoir des paramètres de cuisson différents.

Pilotage : Gestion à distance des stocks, avec accès aux outils marketing et communication (code promo, code fidélité...).

Services associés : Vente en ligne, connexion aux plateformes de livraison, prédiction des ventes

Distributeur seul à encastrer : dimensions au sol : 1,1 m x 2,4 m

Kiosque standard ou bois : emprise au sol : 2,5 m x 3,5 m

Conteneur : dimensions : 300cm x 245cm x 260cm

Préparation électrique : puissance minimum : 3.8kWatt

Alimentation : 220V monophasé + terre (1P+N+T) ou 380V triphasé + terre (3P+N+T)

Internet : (au choix)

- une connexion en 4G avec le kit et l'abonnement
- une connexion filaire

Kiosque Pizzadoor V310



Les façades



LA FAÇADE TRADITION

Des formes rappelant à la fois un four traditionnel avec ses briques tout en étant moderne, le design de cette façade Pizzadoor remporte un vif succès. Elle est personnalisable pour renforcer l'image artisanale auprès des consommateurs avec son interface 100% tactile.

LA FAÇADE FLAT

Cette façade, très robuste (tôle en acier galvanisé et peinture Époxy), s'intègre parfaitement dans une devanture de commerce. Elle possède également une interface 100 % tactile.



LA FAÇADE DESIGN

Cette façade très moderne possède une interface 100% tactile. Comme les autres façades, elle est également conçue en acier épais avec une peinture Époxy.

LA FAÇADE SLIM

Cette façade, très robuste (tôle en acier galvanisé et peinture Époxy), plus fine que les autres, elle s'intègre parfaitement dans une devanture de commerce. Elle possède également une interface 100 % tactile.



Différents aménagements



Kiosque



Encastré



Conteneur / bois



Vente en ligne

Création d'une application (Android et IOS) de vente en ligne à votre image afin de proposer aux consommateurs de réserver leurs pizzas et les récupérer en click and collect.



Début 2025, Adial gère 134 applications personnalisées de vente en ligne, connectées à 1041 distributeurs

Boule de cristal

LAISSEZ L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE TRAVAILLER POUR VOUS !

- Gagnez du temps pour calculer votre production;
- Anticipez vos ventes;
- Limitez les invendus;
- Évitez les ruptures de stock.

CRÉEZ VOS ORDRES DE FABRICATION ET ANTICIPEZ LES VENTES DE VOTRE PIZZADOOR



Livraison

VOS PIZZADOOR CONNECTÉS AUX PLATEFORMES DE LIVRAISON

Boostez vos ventes, et vendez vos pizzas en dehors des horaires habituels en proposant vos pizzas à la livraison et bénéficiez de la notoriété d'UberEats et Deliveroo.



PANNIDORR





**Distributeur automatique de panini,
tacos, wrap, sandwich chaud**

Caractéristiques techniques



Distribution : Le Panidoor possède 76 emplacements, les paninis/tacos sont déposés ensachés dans le distributeur. La chambre froide (+3°C) permet de les conserver pendant 72h selon les DLC. Le carrousel tourne jusqu'à positionner le panini/tacos sélectionné devant le four.

Four : Le grill panini, presse à chaud avec plaques rainurées, cuit le panini/ tacos en moins de 3 min.

Hauteur de la façade : 1910mm

Largeur de la façade : 1150mm

Profondeur de la machine : 1050mm

Poids : 550kg

Préparation électrique : puissance minimum : 2.2 KW

Alimentation : 230V (1P+N ou 3P+N)

Produit : Les paninis doivent avoir une longueur maximum de 26 cm, une largeur de maximum 7 cm et enfin une épaisseur de 5 cm.

Panidoor





CASIFER





D2C société du groupe NéoAdial dédié au développement de casier secs et réfrigérés

Casiers automatiques secs et réfrigérés

Viandes, produits de la mer, fromages, produits laitiers, fruits et légumes, plats cuisinés traiteur, épicerie...

Caractéristiques techniques

Modules réfrigérés ou secs : frais ou réglables entre 4 et 18°C selon produits

Pilotage distributeur : vue à distance sur stocks, vente... Gestion automatique

3 moyens de retrait : click & collect / sélection selon numéro du casier ou via le catalogue produits sur la borne

Hauteur : 2201mm

Largeur : 1081mm

Profondeur : 800mm

Poids (selon le nombre de cases) : 293 - 334kg

Matériaux : Châssis en Inox 304 et étagères intérieures en Inox 316

Agencement modulable : disponible en 12, 15, 18, 24, 32 cases avec taille variable

Casiers

2 modules 24 cases



D2C Technologies, filiale du groupe Adial, est un fabricant de distributeurs automatiques basé en Normandie. Spécialiste des solutions à casiers, D2C conçoit des équipements fiables et performants, pensés pour le circuit court et la distribution locale.

<https://www.d2ctechnologies.fr/>



BURGER



BURGER
E-THIK



Distributeur automatique de burger

Caractéristiques techniques

Distribution : distributeurs 2.0 réfrigéré pour une gamme de burger et autres produits d'accompagnement (snacks, plats préparés, boissons, desserts), des bornes interactives, un module micro-ondes avec poubelle combinés dans un kiosque pour offrir une expérience optimale. Chaque solution est pensée pour s'adapter à vos besoins spécifiques, afin de créer un point de vente unique

Bornes interactives : des écrans tactiles (10', 15', 21') qui permettent une prise de commande fluide et rapide avec une interface personnalisée

Paiements dématérialisés et/ou monnayeur : plusieurs options pour s'adapter à toutes les préférences de paiement

Gestion intelligente des promotions : maximisez vos ventes et minimisez les pertes avec une gestion intelligente des DLC

Installation simple : branchez et connectez votre équipement en un rien de temps grâce à une alimentation en 230V et une connexion Ethernet par câble ou modem 4/5G

Application mobile dédiée pour les clients : Android ou IOS

Hauteur : 2384mm (hors tout)

Largeur : 2260mm

Profondeur : 1974mm (hors tout)

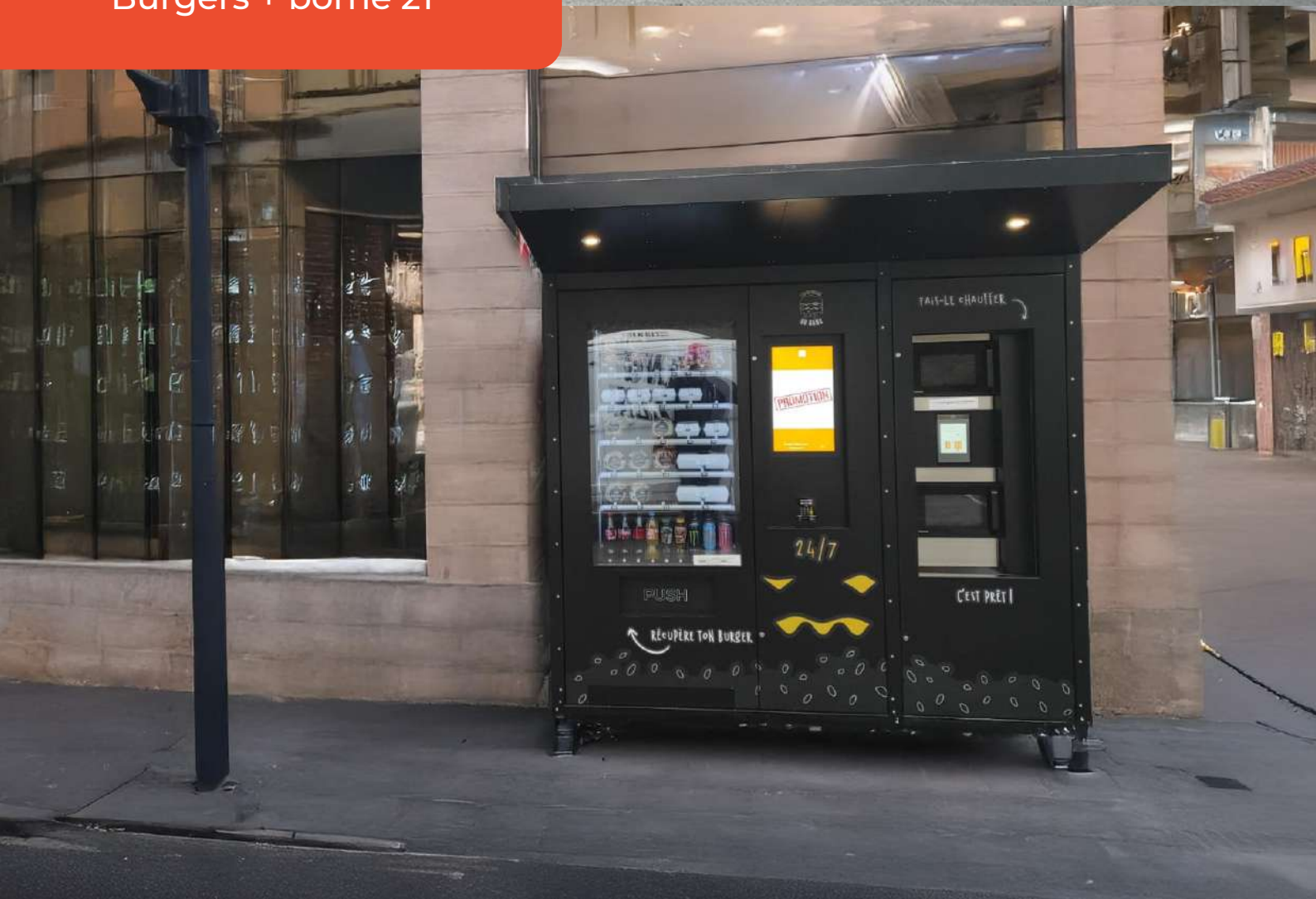


E-Thik, spécialiste des solutions de distribution automatique innovantes, conçoit des équipements connectés pour la restauration et le snacking. Intégrée au groupe Néo Adial, elle renforce l'offre en proposant des points de vente autonomes adaptés aux nouveaux modes de consommation.

<https://www.e-thik.com/>



Burgers + borne 21''



FRIGGO CONNECTÉ





Frigo automatique de plat & boisson

Caractéristiques techniques

Distribution : Vente en libre-service de produits frais avec détection et facturation automatiques selon la technologie choisie

Usage et implantation :

- Traiteur & restauration : points de distribution autonome 24h/7j pour les entreprises, universités, écoles, hôpitaux, cliniques...
- Entreprises : distribution autonome de consommables avec gestion et facturation automatiques;
- Commerces alimentaires : coupe-file pour les produits les plus vendus.

Hauteur : 2000mm

Largeur (selon le modèle) : 1070 - 1220mm

Profondeur : 800mm

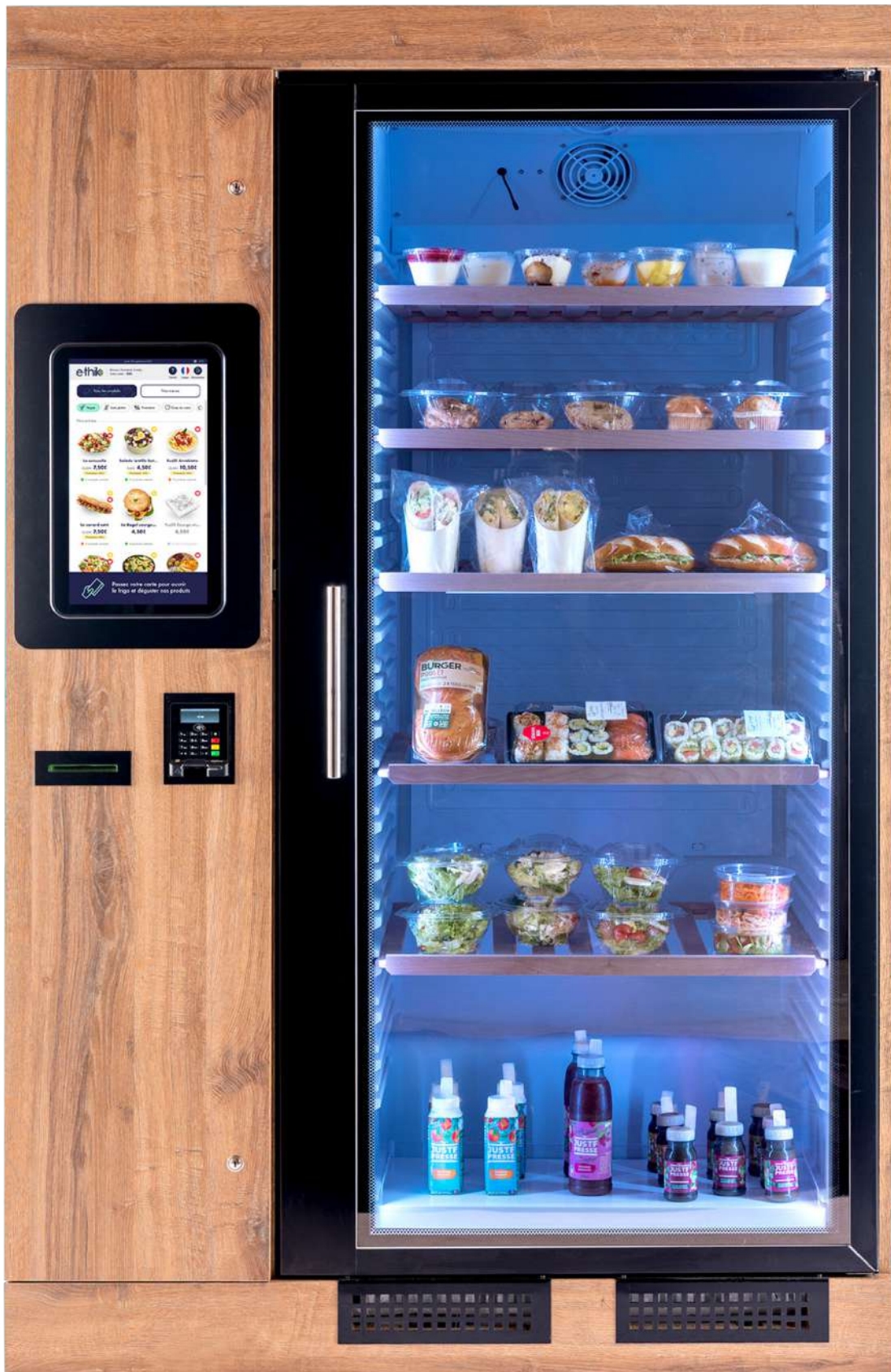
Poids (selon le modèle) : 160 - 180kg

Alimentation : 220V / 50Hz



E-Thik, spécialiste des solutions de distribution automatique innovantes, conçoit des équipements connectés pour la restauration et le snacking. Intégrée au groupe Néo Adial, elle renforce l'offre en proposant des points de vente autonomes adaptés aux nouveaux modes de consommation.

<https://www.e-thik.com/>



PAINS





VIEUNNOISERIES

**Distributeur automatique de
produit de boulangerie**

Caractéristiques techniques

Distribution : Distribution de produits de boulangerie (baguettes, pains, viennoiseries) 24/7, à température contrôlée avec un ascenseur intégré pour une livraison sans chute, idéal pour les produits fragiles

Compatible avec la borne universelle ou connectée E-thik; Plateaux modulables pour tous types de produits et conditionnements

Stockage : Stockage à plat ou à la verticale avec séparateurs ajustables

Grande capacité de stockage avec 6 étagères pour baguettes, pains, brioches, viennoiseries

Ambiance : Groupe réfrigéré et chauffage intégrés pour maintenir la température idéale (gaz R290 naturel). Température surveillée toutes les 15 min, alerte en cas de dépassement prolongé.

Hauteur : 1930mm

Largeur : 800mm

Profondeur : 1050mm

Poids : 350kg

Alimentation : 230V / 50Hz

Multi-ventes, possibilité de mixer des produits : liquides, solides, gestion DLC

e-thik

E-Thik, spécialiste des solutions de distribution automatique innovantes, conçoit des équipements connectés pour la restauration et le snacking. Intégrée au groupe Néo Adial, elle renforce l'offre en proposant des points de vente autonomes adaptés aux nouveaux modes de consommation.

<https://www.e-thik.com/>



BOISSONS





**Distributeurs automatiques 2.0
connectés**

Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830mm

Largeur : 800mm

Profondeur : 935mm

Poids : 325kg

Alimentation : 230V / 50Hz

Compatible avec une large gamme de produits : boissons (bouteilles, cannettes), snacks, barres chocolatées, chips, confiseries... Possibilité de créer des menus pour augmenter le panier moyen

Sécurité alimentaire : dates de péremption programmables, blocage des produits expirés

Grande capacité de stockage : jusqu'à 8 plateaux réglables en hauteur, 7 produits/canaux en largeur. Idéale pour la vente instantanée, quels que soient la taille et la forme des produits

- Ascenseur grande capacité pour une distribution fluide et une présentation horizontale;
- Étagères modulables, adaptables à tous les types de conditionnement;
- Fonctionnement FIFO (premier entré, premier sorti);
- Groupe réfrigéré à froid ventilé (0°C à 12°C), séparateur de zones, fluide frigorigène naturel R290;
- Structure en acier modulaire, protection anticorrosion, serrure de sécurité à trois points;
- Parois isolées pour une meilleure efficacité énergétique.



E-Thik, spécialiste des solutions de distribution automatique innovantes, conçoit des équipements connectés pour la restauration et le snacking. Intégrée au groupe Néo Adial, elle renforce l'offre en proposant des points de vente autonomes adaptés aux nouveaux modes de consommation.

<https://www.e-thik.com/>



MERCI

Vous avez des questions ?
information@adial-france.com



www.adial-france.com

