

QUELQUES RÉALISATIONS



ETUDE ET ACCOMPAGNEMENT

Nous pouvons vous accompagner tout au long de votre projet pour imaginer et mettre en place votre offre de distributeurs à casiers sur votre exploitation ou boutique indépendante (conseils, fournisseurs, structure technique, organisation, approvisionnement, coût, logistique, personnalisation, communication, développement, financement, location, etc....)



RÉACTIVITÉ

Nous mettons tout en œuvre pour réaliser votre projet rapidement. Après signature, il faut compter 14 à 16 semaines de fabrication (hors stock disponible) et 1 journée d'installation



PERSONNALISATION

Tous nos distributeurs sont entièrement personnalisables en fonction de votre charte graphique. Nous pouvons également vous proposer des couleurs, des graphismes et pancartes standards. Gammes graphiques et réalisations à voir sur notre site internet.

Découvrez nos réalisations et notre offre complète sur notre site internet

www.le-distributeur-automatique.fr



LDA c'est environ 50 nouvelles installations chaque année, et une progression continue depuis sa création. Notre succès repose sur des piliers solides :
- Un réseau étendu de revendeurs à travers la France qui assure une assistance personnalisée, au plus près de vos besoins.
- Une connaissance des exigences et des besoins des secteurs d'activité de nos clients (fleuriste, traiteur, producteur fermier, boucherie, charcuterie, fromagerie, boulangerie...) permettant d'ajuster notre offre pour convenir parfaitement à chaque projet.
- L'engagement envers la satisfaction client avec un service après-vente vous garantissant des solutions efficaces et fiables, et surtout dans les meilleurs délais.
- Notre équipe de recherche et développement dédiée pour être toujours à la pointe de la technologie, offrant à nos clients les dernières avancées dans le domaine de l'automatisation.

Partagez-nous votre idée de distribution automatique pour qu'on puisse vous donner les meilleurs conseils pour un projet rentable.



Thibaut Lambert
Fondateur de LDA

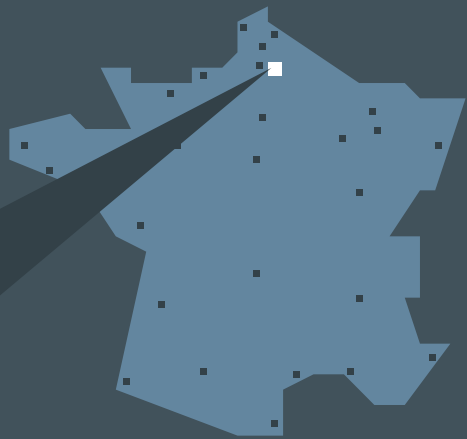
NOTRE SHOWROOM PICARD

Nos distributeurs sont visibles en fonctionnement réel dans notre échoppe fermière à Roye (80 - Somme).

- > Visites sur rendez-vous
- > Visites virtuelles sur notre site internet
- > Visites en visio sur rendez-vous

LDA - Le Distributeur Automatique
18bis Rue de Flandre
80700 Tilloloy
www.le-distributeur-automatique.fr
contact@le-distributeur-automatique.fr
03 60 34 66 38 - 06 18 63 04 68

Votre revendeur



DISTRIBUTEURS À CASIERS



TESTÉS ET APPRouvÉS

Nos distributeurs automatiques à casiers sont étudiés pour répondre parfaitement aux besoins d'un large panel de domaines d'activités. Ils sont testés et approuvés dans notre boutique automatique où nous commercialisons des produits fermiers locaux de Picardie (80).



UNE CONCEPTION ECONOMIQUE

Nous les avons conçus en standardisant la gamme, avec des composants simples, en direct du fabricant et avec le souci d'une optimisation des matériaux utilisés. Ils collent ainsi parfaitement avec les besoins d'une multitude de domaines d'activités : des distributeurs simples et économiques.



CONÇUS ET ASSEMBLÉS EN FRANCE

L'ensemble de notre gamme de distributeurs est conçu et assemblé dans nos ateliers en Picardie. Ils sont visibles dans notre showroom ou en fonctionnement réel dans notre boutique de producteurs.



GARANTIE ET SAV RÉACTIF

Parce que, vous comme nous, nous ne souhaitons pas être embêtés dans l'utilisation de nos distributeurs, toutes les pièces des distributeurs sont standardisées et garanties 3 ans pièces et main-d'oeuvre. Nous trouvons alors une solution dans les 24h.



NOS DISTRIBUTEURS À CASIERS SECS



LE PASSE PARTOUT

 18 casiers secs
Larg.: 40,5cm - Haut.: 25cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 138,5cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits :
Fruits et Légumes



LE GROS VOLUME

 15 casiers secs
12 casiers
Larg.: 40,5cm - Haut.: 25cm - Prof.: 40cm
3 casiers
Larg.: 40,5cm - Haut.: 54cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 138,5cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits :
Fruits et Légumes avec la possibilité de
conditionner en sac de 25kg



LE CAVISTE

 20 casiers secs
Larg.: 21,5cm - Haut.: 37,5cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 154cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits :
Bouteilles de Jus, Sirop, Vinaigre, bouteille d'huiles,
Limonade, Panier garnis



LE CERVEAU

Gestion de l'ensemble des distributeurs avec le
terminal de paiement connecté. Compatible avec
de nombreuses autres marques de distributeurs.
Voir toutes les caractéristiques sur la plaquette
«Le Cerveau».

 Meuble :
Larg.: 40cm - Haut.: 190cm - Prof.: 75,5cm



LE FLEURISTE

 6 casiers frigorifiques
Larg.: 48cm - Haut.: 46cm - Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Bouquets de fleurs et plantes en pot en toute
saison.



LE KIOSQUE

 30 casiers frigorifiques
Larg.: 26cm - Haut.: 29cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 160cm - Haut.: 200cm - Prof.: 80cm

Préconisation produits :
Bouquets de fleurs et plantes en pot en toute
saison.



LE RÉPANDU

 24 casiers frigorifiques
Larg.: 23,5cm - Haut.: 22cm - Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits :
Produits Laitiers, Bouteilles de lait, Viandes sous
vides, Plats traiteur



L'INÉPUISABLE

 40 casiers frigorifiques
36 casiers
Larg.: 16cm - Haut.: 18cm - Prof.: 46,5cm
4 casiers
Larg.: 24cm - Haut.: 20cm - Prof.: 46,5cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits :
Yaourts, Beurre, Fromage, Fruits et légumes
nécessitant de la fraîcheur, Petite barquette
traiteur

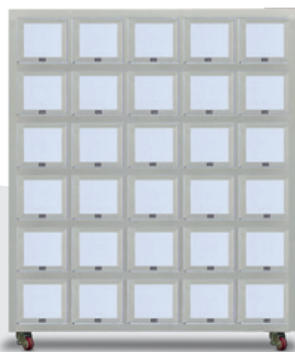


LE PETIT TRAITEUR

 38 casiers frigorifiques
36 casiers
Larg.: 24cm - Haut.: 12,5cm - Prof.: 49cm
2 casiers
Larg.: 48,5cm - Haut.: 12,5cm - Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Tous formats de barquettes traiteur, Plats
préparés, Viandes sous vide, Pizza Fraîches
complètes ou en part

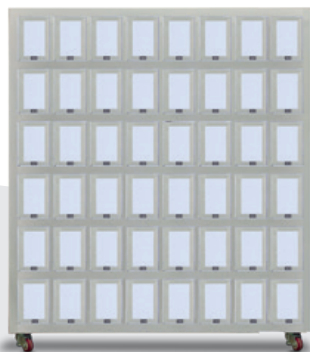


LE BIEN-PENSANT

 30 casiers secs
Larg.: 21,5cm - Haut.: 25cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 180cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits :
Fruits et Légumes, Boîte d'oeuf par 6 et 12



L'ÉPICIER

 48 casiers secs
Larg.: 14,5cm - Haut.: 25cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 180cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits:
Epicerie en tout genre : Pâtes, Farine, Miel, Oeuf par
6, Terrine, Confiture, Conserve



LE BARAQUÉ

 9 casiers secs
Larg.: 40,5cm - Haut.: 54cm - Prof.: 40cm

 Meuble :
Larg.: 138,5cm - Haut.: 190cm - Prof.: 40cm

Préconisation produits:
Fruits et légumes en sac de 25kg, sac de pellets, de
charbon, paniers garnis, fleurs, produits volumineux



LE CHALEUREUX

Installez une colonne de chauffe afin que vos
clients puissent déguster sur place les produits
de vos distributeurs. Colonne en inox équipé d'un
micro ondes avec temporisation type cafétéria.
Equippé d'un système antivolt pour le micro ondes.
Pieds réglables.

 Meuble :
Larg.: 60cm - Haut.: 140cm - Prof.: 50cm



LE POULAILLER

 24 casiers frigorifiques
8 casiers
Larg.: 24cm
Haut.: 12,5cm
Prof.: 49cm

16 casiers
Larg.: 48,5cm
Haut.: 12,5cm
Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Plateaux de 30 œufs, boîte de 6 et 12 œufs



LE SUR-MESURE

 Composez votre armoire en mixant les 2
côtés des armoires frigorifiques proposées.

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Permet de s'adapter à tous vos produits frais en
mixant 2 côtés des armoires proposées.



LE COMBINÉ

 34 casiers frigorifiques
12 casiers
Larg.: 16cm
Haut.: 18cm
Prof.: 49cm

8 casiers
Larg.: 24cm
Haut.: 12,5cm
Prof.: 49cm

14 casiers
Larg.: 48cm
Haut.: 12,5cm
Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Pâtisserie, Gâteaux, Pizza, Galettes, Crêpes, Plats
traiteurs, Plateaux de charcuterie/fromages.



LE COLIS FRAÎCHEUR

 14 casiers frigorifiques
Larg.: 48,5cm - Haut.: 18,5cm - Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Colis de Viandes, Bourriche d'huîtres, Panier
garnis nécessitant de la fraîcheur



LE GRAND TRAITEUR

 28 casiers frigorifiques
14 casiers
Larg.: 30cm
Haut.: 18,5cm
Prof.: 49cm

14 casiers
Larg.: 12cm
Haut.: 18,5cm
Prof.: 49cm

 Meuble :
Larg.: 126cm - Haut.: 199cm - Prof.: 71,6cm

Préconisation produits:
Plats en barquettes, Plateaux repas, Pasta box,
Boîtes traiteur, Poke bowl, Pâtisseries, Boissons...



MODULABLE & ÉVOLUTIF

Notre solution distribution est modulable et évolutive.
Elle vous permet de suivre l'évolution de votre activité
avec la possibilité de rajouter de nouveaux modules
à l'avenir.



INOXYDABLES

Nos casiers sont en acier époxy. C'est une
 finition robuste et stable dans le temps.
Elle résiste parfaitement à la corrosion et
notamment à la rouille.



GESTION À DISTANCE

Grâce à l'accès à distance avec votre smartphone, votre tablette ou votre ordinateur, vous gérez vos distributeur
à distance. Vous visualisez vos ventes et statistiques en temps réel. Vous créez votre catalogue avec l'ajout des
produits, prix, photos, TVA, etc. Vous disposez aussi d'une traçabilité de la gestion du froid de vos modules avec
des alertes et un affichage en temps réel des températures de chaque module avec un archivage des données.



INDÉPENDANT

Notre solution vous permet de gérer
le froid de façon indépendante par
module pour s'adapter à votre gamme
de produits.



RÉFRIGÉRATION

Nos distributeurs réfrigérés permettent de proposer la
vente de produits frais et congelés avec une gestion de
la température comprise entre -18°C et 16°C. (Dans un
environnement d'une température maximum de 30°C).



CLEF EN MAIN

Nous pouvons vous proposer également toute une gamme de
bâtiments modulaires adaptés à votre distributeur automatique. Notre
solution de bungalow pré-équipé répond au cahier des charges
technique des distributeurs pour créer votre point de vente complet.



FAIBLE CONSOMMATION

Terminal de paiement : 220v - 50W
Armoire Sèche : 220v - 60W
Armoire Positive : 220v - 300-500W
Armoire Négative : 220v - 400-600W