

# 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.

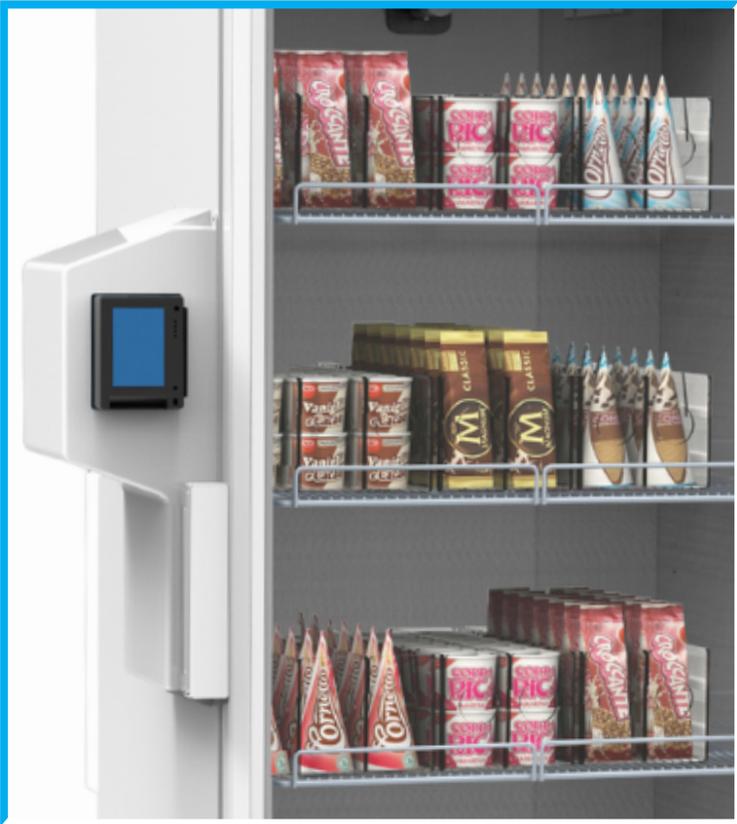
### POUR L'OPERATEUR

- 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°)



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



Dég naturel



LED



Régul.  
Électron.



Ventilé

R290

Réfrigérant  
propane



Groupe de  
condensation



Cond. ss  
entretien



Serrure  
Rielda



Configuration  
des étagères



Afficher  
tactile



# DONNÉES TECHNIQUES

## Version Négatif (-18° à -25°)

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



Dég naturel



LED



Régul. Électron.



Ventilé



Réfrigérant propane



Groupe de condensation



Cond. ss entretien



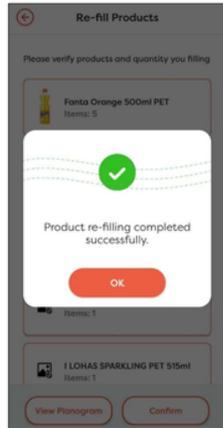
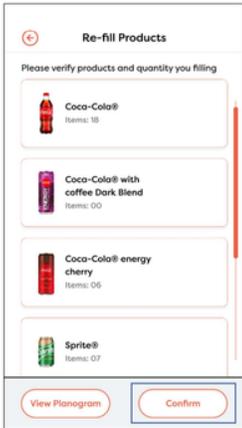
Serrure Riedla



Configuration des étagères

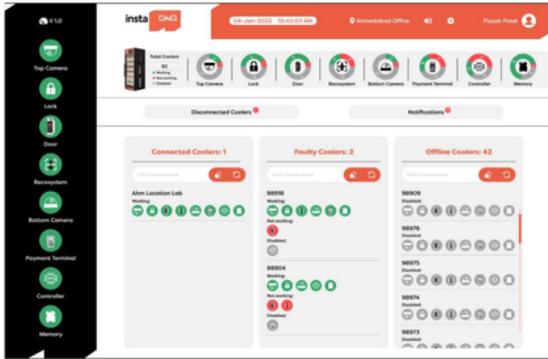


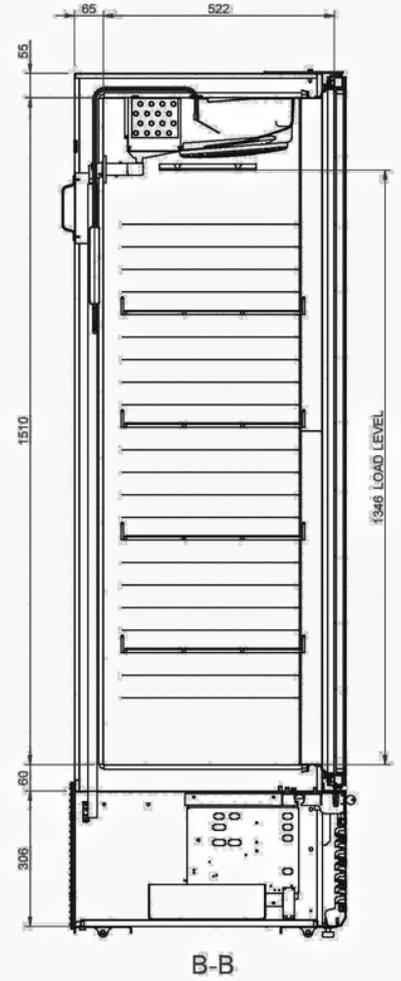
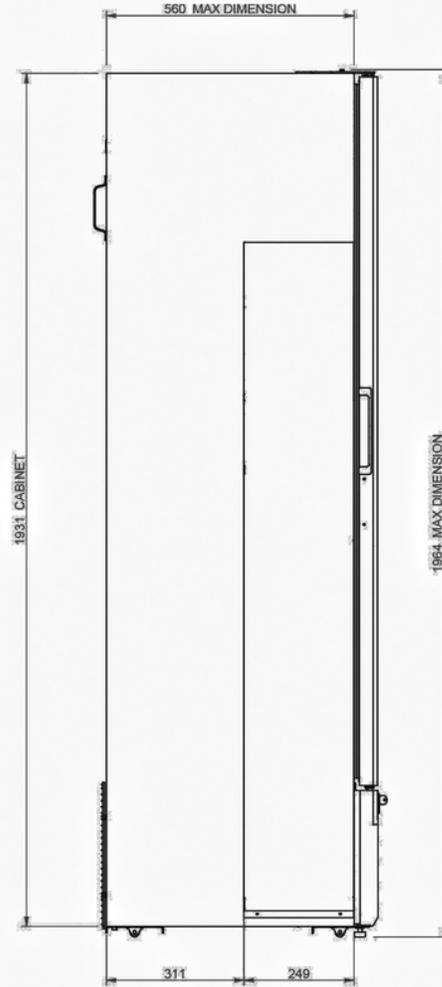
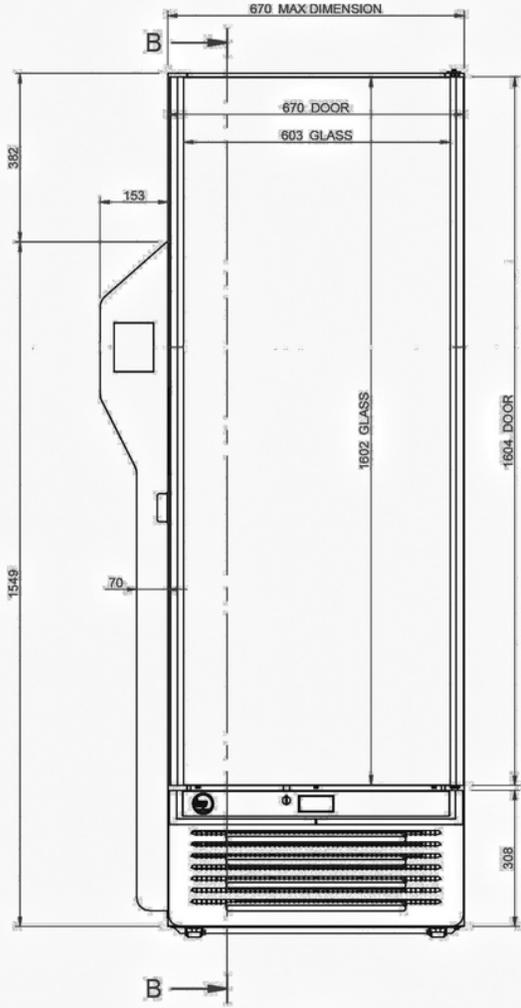
Afficher tactile



## 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](mailto:contact@wookismart.com)



09 71 53 75 91  
07 56 85 45 58



[www.wookismart.com](http://www.wookismart.com)

**Wooki**  
• SMART •