

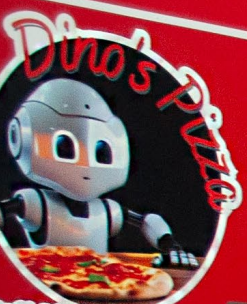
DINO'S PIZZA

IL TUO FUTURO È NEL NOSTRO FRANCHISING



Scopri Dino's Pizza: il futuro della ristorazione automatizzata!

Un robottino all'avanguardia che **sforna pizze fresche al momento**, utilizzando ingredienti di alta qualità.



Freshly Baked Pizza in only 3 Minutes



INSTRUZIONI D'USO
1. Inserire la moneta
2. Premere il pulsante
3. Premere il pulsante
4. Premere il pulsante

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione



Cotta all'istante
Freshly baked



Pronta da gustare
Ready to eat



INSTRUZIONI D'USO
1. Inserire la moneta
2. Premere il pulsante
3. Premere il pulsante
4. Premere il pulsante

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

Preparata al momento
Kneading on the spot
solo con ingredienti
using fresh
freschi
ingredient



INSTRUZIONI D'USO
1. Inserire la moneta
2. Premere il pulsante
3. Premere il pulsante
4. Premere il pulsante

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione



Cotta all'istante
Freshly baked



Pronta da gustare
Ready to eat



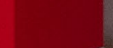
Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



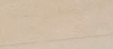
Pronta da gustare
Ready to eat



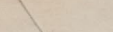
Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



Pronta da gustare
Ready to eat



Preparata al momento
Kneading on the spot
solo con ingredienti
using fresh
freschi
ingredient



INSTRUZIONI D'USO
1. Inserire la moneta
2. Premere il pulsante
3. Premere il pulsante
4. Premere il pulsante

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione

PREPARAZIONE
1. Preparazione
2. Preparazione
3. Preparazione
4. Preparazione





- 1** **Il Concept** Come nasce Dino's Pizza
- 2** **Il Processo** Come funziona Dino il Robottino
- 3** **La Soluzione Chiavi in Mano per il Tuo Business**
- 4** **Il Mercato** Dove ci posizioniamo
- 5** **Dati Tecnici** Le caratteristiche tecniche ci rendono unici
- 6** **Le Opportunità** Cosa Offre Dino's Pizza
- 7** **I Nostri Punti Forza** Vantaggi di Marketing e Operativi
- 8** **La Pizza** Ingredienti Freschi, Selezionati, Italiani
- 9** **Il Format** Cosa Proponiamo/Offriamo
- 10** **Le Location** Dove posizionare Dino

1

Il Concept

Come nasce Dino's Pizza

Dino's Pizza non è un semplice distributore di pizza, ma un **innovativo meccanismo che prepara una pizza fresca al momento**, proprio come al ristorante, utilizzando ingredienti freschi e selezionati. L'idea nasce dalla volontà di offrire un'esperienza autentica e di alta qualità, **eliminando il compromesso tra velocità e freschezza**. Ogni dettaglio è studiato per assicurare che i nostri clienti possano godere di **una pizza deliziosa, preparata sul momento, senza sacrificare il gusto e la qualità**.

Come descritto dal **New York Times** nel 2009: *"The machine does not just slip a frozen pizza into a microwave. It actually whips up flour, water, tomato sauce and fresh ingredients to produce a piping hot pizza in about three minutes."* Dino's Pizza utilizza una tecnologia avanzata che combina farina, acqua, salsa di pomodoro e ingredienti freschi per produrre una pizza fumante in circa tre minuti.

Dino's Pizza è stata concepita per rivoluzionare il modo in cui pensiamo alla pizza veloce. **Non più un prodotto industriale e standardizzato, ma una vera e propria pizza artigianale**, preparata al momento, che mantiene inalterati i sapori e le tradizioni della cucina italiana. Questo sistema unico assicura che **ogni pizza sia preparata con la stessa attenzione e cura di una pizzeria tradizionale**, garantendo sempre un prodotto finale gustoso e di alta qualità.

Scegliere Dino's Pizza significa scegliere l'eccellenza dell'innovazione nel mondo della pizza. Ogni dettaglio, dall'impasto alla cottura, è pensato per offrire ai nostri clienti un prodotto che rispecchia i più alti standard di qualità. **Con Dino's Pizza, non devi più scegliere tra rapidità e bontà: puoi avere entrambe.**

Il Processo

Come funziona Dino il Robottino

1 Inserisci i contanti o paga con bancomat e scegli una pizza premendo il pulsante,



2 La macchina inizia a creare un impasto mescolando farina e acqua con una ricetta di proprietà.



3 La macchina distribuisce automaticamente la salsa di pomodoro sul disco superiore dell'impasto.



4 In base alla tua scelta di topping, la macchina metterà i condimenti sul disco superiore dell'impasto.



5 L'impasto con i condimenti viene ora spostato nel forno ad alta temperatura, in modo che possa essere cotto velocemente.



6 Mentre il forno è in funzione, la macchina prepara la scatola sul fondo in modo che la pizza possa essere servita in un vassoio di cartone per la comodità dei clienti.

In pochi minuti, Dino il Robottino consegnerà al cliente una **pizza fresca e gustosa**, pronta per essere gustata!

3

La Soluzione Chiavi in Mano per il Tuo Business

Con Dino's Pizza, aprire il tuo punto vendita non è mai stato così semplice e conveniente. Grazie alla nostra **formula chiavi in mano**, pensiamo a tutto noi: dalla configurazione degli spazi all'installazione delle attrezzature. Con un semplice **forfait mensile**, potrai avere il tuo punto vendita Dino's Pizza senza doverti preoccupare dei costi iniziali di apertura. Il nostro servizio all-inclusive ti offre **attrezzatura, arredi, assistenza e formazione gratuitamente**. Non ci sono rischi e **la quota iniziale è ridotta**, permettendoti di avviare il tuo business con la massima serenità. Inoltre, riceverai oggettistica e gadget per supportare la tua attività e attirare clienti.

La casa madre ti offrirà anche 200 pizze gratuite, un omaggio per aiutarti a iniziare con il piede giusto e a promuovere il tuo nuovo business.



4

Il Mercato

Dove ci posizioniamo

Dino's Pizza rappresenta l'espressione delle moderne tendenze nel mercato alimentare, **rispondendo alla crescente domanda di cibi freschi, sani, veloci e facili da preparare**. Nel contesto di un mondo in continua evoluzione, i consumatori cercano sempre più soluzioni alimentari che combinino **qualità, rapidità e convenienza, senza compromettere il gusto e la freschezza degli ingredienti**.

Fresco: ogni pizza è preparata sul momento, garantendo un'esperienza gustativa che rispecchia le migliori tradizioni culinarie. Non c'è nulla di preconfezionato o surgelato, tutto viene creato al momento per offrire una pizza dal sapore autentico e genuino.

Sano: le nostre farine sono accuratamente scelte per garantire un impasto leggero e digeribile, mentre la salsa di pomodoro e i condimenti freschi sono preparati senza l'uso di conservanti o additivi artificiali. La scelta ideale per chi desidera un pasto gustoso senza sacrificare la propria salute.

Veloce: progettato per offrire una pizza calda e deliziosa in soli tre minuti. Grazie alla nostra tecnologia avanzata, possiamo garantire tempi di preparazione e cottura rapidissimi, mantenendo però un alto standard di qualità. La soluzione perfetta per chi è sempre in movimento.

Facile: incredibilmente facile da utilizzare sia per i consumatori che per i partner commerciali. Il nostro robottino prepara la pizza con precisione automatica, rendendo il processo estremamente intuitivo e senza sforzo.

In sintesi, Dino's Pizza si posiziona **al vertice del mercato alimentare moderno, rispondendo alle esigenze dei consumatori** con un prodotto che è fresco, sano, veloce e facile da preparare. Siamo orgogliosi di offrire **una soluzione innovativa che ridefinisce l'esperienza della pizza**, rendendola accessibile e deliziosa per tutti, in ogni momento della giornata.

Dati Tecnici

Le caratteristiche tecniche ci rendono unici

Progettato per garantire efficienza, precisione e qualità, il nostro robottino è il cuore del sistema Dino's Pizza, capace di preparare una pizza fresca e deliziosa in pochi minuti. Ecco i dettagli che fanno la differenza:



Requisiti di tensione: 400 V/50 Hz (3-fase) o 230 V/50 Hz (mono-fase)

Max. potenza di assorbimento: 6,5 kW

Potenza media assorbita al mese: (in media 30 pizza/giorno) : 715 kWh

Peso: 700 Kg - 1543 lbs.

Dimensioni: 1980x2000x1280mm (H6,49x6,56Wx4,19D ft.)

Tempo di riscaldamento richiesto: 8 minuti (dopo accensione)

Tempo di preparazione della pizza: 180 secondi

Certificazioni/Documentazione: CE, CB, TÜV, sistema HACCP

Conformità di sicurezza: 2004/108/CE, 93/43/CEE, 73/23/CEE, 97/23/CE

Le Opportunità

Cosa Offre Dino's Pizza

PIZZA Il pasto a più veloce sviluppo al mondo

La pizza è uno dei cibi più amati e consumati al mondo, rappresenta un'opportunità straordinaria per chi desidera entrare in un settore in continua espansione.

GLOBALE Presente su tutti i mercati e segmenti clienti

La capacità di soddisfare esigenze diverse ci permette di operare su tutto il territorio, garantendo sempre un prodotto di alta qualità.

DISPONIBILE h24 - 7 su 7

La macchina è sempre pronta a servire pizze calde, rispondendo alla domanda dei clienti in qualsiasi momento della giornata.

AUTOMATICA Non necessita operatori qualificati

La macchina di Dino's Pizza è facile da usare e da mantenere, rendendo l'operazione accessibile a chiunque.

FRESCA Il valore più apprezzato dai clienti

Ogni pizza è preparata sul momento, con ingredienti freschi e selezionati, offrendo un prodotto che si distingue nettamente dalle alternative surgelate presenti sul mercato.

COMPETITIVA Circa € 5 a pizza

L'accessibilità economica, unita alla qualità del prodotto, rende la nostra pizza una scelta irresistibile per i consumatori, garantendo al contempo margini di profitto interessanti per gli operatori.

SERVIZIO RAPIDO 3 minuti per una deliziosa pizza calda

Questo servizio rapido soddisfa le esigenze dei clienti che cercano un pasto veloce senza compromessi sulla qualità.

7.1

I Nostri Punti Forza Vantaggi di Marketing

Fresco! Non Congelato

Uno dei principali punti di forza di Dino's Pizza è l'impegno nell'utilizzo di ingredienti freschi, mai congelati. Questo garantisce non solo un sapore autentico e delizioso, ma anche un'opzione salutare per i clienti che cercano alimenti di qualità superiore. Ogni pizza è preparata al momento, con ingredienti selezionati e freschi, offrendo un'esperienza culinaria che supera le aspettative.

Processo Accattivante

Un altro vantaggio di Dino's Pizza è il processo di preparazione visibile. I clienti possono seguire ogni fase della preparazione della loro pizza attraverso le finestre della macchina. Questo non solo rende l'attesa più piacevole, ma aggiunge anche un elemento di trasparenza e intrattenimento, che coinvolge i clienti e crea un'esperienza unica e memorabile.

Rapido e Pronto da Mangiare

La velocità è un fattore cruciale nel mondo moderno, e Dino's Pizza risponde perfettamente a questa esigenza. Bastano solo 3 minuti dal momento in cui si preme il pulsante per avere una pizza calda e pronta da gustare. Questo rende Dino's Pizza la scelta ideale per chiunque cerchi un pasto rapido senza rinunciare alla qualità e al gusto. In pochi minuti, i clienti possono avere nelle loro mani una pizza appena sfornata, pronta per essere gustata ovunque si trovino.

Con questi vantaggi di marketing, **Dino's Pizza si posiziona come leader nel settore della ristorazione automatizzata**, offrendo un prodotto di alta qualità che soddisfa le esigenze dei consumatori moderni, sia in termini di salute che di praticità.

I Nostri Punti Forza

Vantaggi Operativi

1 La macchina è sempre pronta

In grado di servire la pizza 24 ore su 24, solo premendo un pulsante. Grazie a questa caratteristica, i nostri clienti possono godere della comodità di avere accesso immediato a una pizza calda e fresca in qualsiasi momento della giornata, senza dover aspettare o dipendere dall'orario di apertura di un locale.

2 Installazione, funzionamento e pulizia

Semplici ed Efficienti

L'installazione, il funzionamento e la pulizia del nostro sistema sono estremamente semplici ed efficienti. Non sono necessarie competenze particolari: con pochi input e una breve formazione dell'operatore, la macchina è pronta per l'uso. Una volta caricata con gli ingredienti necessari, la macchina si occupa del resto senza richiedere ulteriori interventi, permettendo al personale di concentrarsi su altre attività.

3 Zero sprechi e pulizia

Grazie alla nostra attenzione verso la sostenibilità e l'efficienza, non c'è sporco e spreco di cibo. Gli ingredienti, preporzionati e preconfezionati, vengono consegnati regolarmente all'operatore da Dino's Pizza, garantendo una gestione ottimale delle risorse e una produzione efficiente. In questo modo, non solo si riducono gli sprechi alimentari, e si semplifica anche il processo di pulizia e manutenzione della macchina.

Grazie a questi vantaggi operativi, **Dino's Pizza offre una soluzione conveniente, efficiente e sostenibile** per la preparazione e la distribuzione di pizza fresca e deliziosa in qualsiasi contesto, sia esso un supermercato, un ufficio o un luogo di intrattenimento.

La Pizza

Ingredienti Freschi, Selezionati, Italiani

**MARGHERITA:**

farina, acqua, salsa di pomodoro, mozzarella.

**SALAMINO:**

farina, acqua, salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante.

**PROSCIUTTO:**

farina, acqua, salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

**PANCETTA:**

farina, acqua, salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata.

**VEGETALE:**

farina, acqua, salsa di pomodoro, mozzarella, verdure.

Valori nutrizionali medi

100gr (3,5 oz)

1 pizza 260gr (9,17 oz)

Energia

260 Kcal

676 Kcal

Proteine

11,4 g

29,6 g

Carboidrati

32,5 g

84,5 g

Grassi

8,7 g

22,6 g

Il Format

Cosa Proponiamo/Offriamo

Dino's Pizza non è solo un distributore automatico di pizze, ma **un'esperienza completa che può trasformare qualsiasi location in un punto di riferimento per il cibo fresco e delizioso**. Al cuore del nostro format c'è il Robottino Dino's Pizza, un **dispositivo all'avanguardia** che sforna pizze fresche e gustose in pochi minuti. Grazie alla sua tecnologia avanzata, **il robottino prepara l'impasto al momento, aggiunge gli ingredienti freschi e cuoce la pizza in modo rapido e uniforme**, garantendo sempre la massima qualità.

Ci prendiamo cura di ogni dettaglio!

Mettiamo a disposizione tavoli che possono essere posizionati vicino al robottino, permettendo così ai clienti di gustare la loro pizza appena sfornata in **un ambiente comodo e accogliente**, trasformando la sosta un momento piacevole.

La visibilità è fondamentale per attrarre clienti, quindi **offriamo cartelloni e adesivi personalizzati che promuovono Dino's Pizza** e attirano l'attenzione dei passanti. Questi **materiali pubblicitari** sono progettati per essere **accattivanti e informativi**, comunicando chiaramente la qualità e la freschezza delle nostre pizze.

I nostri roll-up sono strumenti pubblicitari versatili e facili da posizionare. Possono essere utilizzati in vari punti strategici della location per informare i clienti sui vantaggi di Dino's Pizza, sulle promozioni in corso e sulle specifiche tecniche del nostro robottino. **I roll-up sono un elemento chiave per creare un forte impatto visivo** e migliorare la comunicazione con i clienti.

Proponiamo un format completo che include tutto il necessario per creare un'area dedicata al cibo di qualità, facile da gestire e capace di attirare e soddisfare una vasta clientela. Il nostro obiettivo è **semplificare il processo di apertura del negozio per gli affiliati**, che combina la freschezza dei nostri ingredienti con la comodità della nostra tecnologia avanzata.

Le Location

Dove posizionare Dino

Dino's Pizza è la soluzione ideale per una vasta gamma di location grazie alla sua **versatilità, qualità e convenienza**. Ovunque ci sia bisogno di un pasto rapido e delizioso, **Dino's Pizza è perfetto**.

In **stadi, cinema, teatri, e campus universitari**, Dino's Pizza offre spuntini rapidi e gustosi per spettatori e studenti.

Nelle **località turistiche** offre ai visitatori un'opzione rapida e conveniente mentre trascorrono una giornata in vacanza.

Le **stazioni di benzina** diventano più attraenti per i viaggiatori con una pizza calda e pronta in pochi minuti.

Nei **centri industriali e commerciali**, Dino's Pizza fornisce pasti pratici e nutrienti, attirando e soddisfacendo i clienti.

Negli **uffici**, Dino's Pizza offre un'opzione conveniente per pranzi e cene, mentre negli **aeroporti, night club, discoteche e parchi a tema**, risponde alle esigenze di un pubblico vario.

Stazioni ferroviarie, di autobus, bar, condomini e distretti residenziali diventano più accoglienti con Dino's Pizza, offrendo cibo di alta qualità.

Facile da installare e gestire, Dino's Pizza combina ingredienti freschi e tecnologia avanzata per **un'esperienza culinaria unica e soddisfacente ovunque**.

Preparata al momento
Kneading on the spot.
solo con ingredienti
using fresh
freschi
ingredients

dalla farina
from flour

all'impasto
to dough

dal pomodoro
from tomato

alla farcitura
to topping

1

2

3

4

Preparato

Cotta all'ist
Freshly bake

Pronta da gu
Ready to eat

SALE

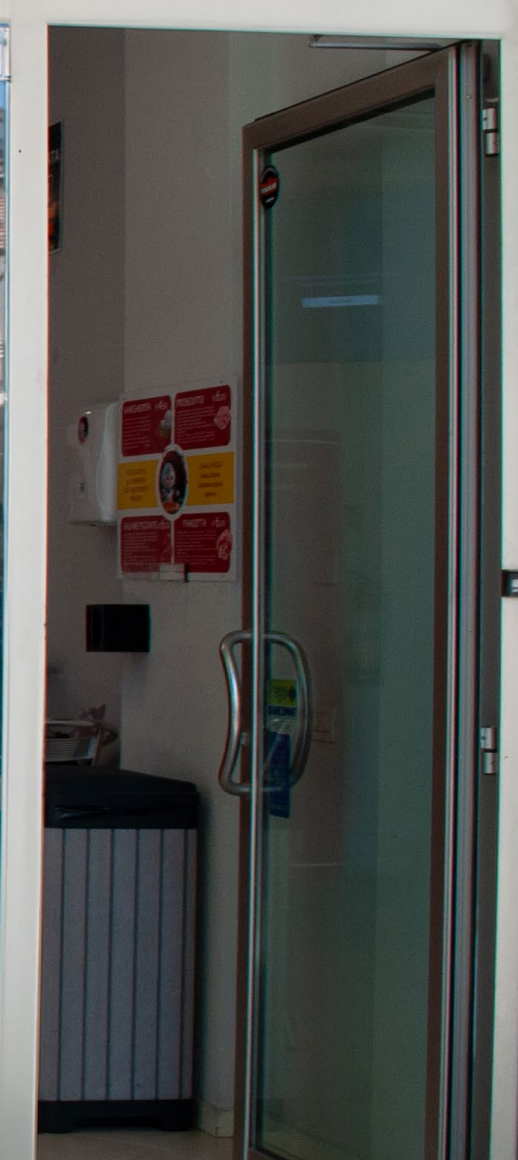
DA RESTO

Dino's Pizzeria

PROVA
MIA

Completamente
fatta al
con pro
PIZZA STORE





Per maggiori informazioni

info@dinospizzaitalia.it

Chiara Morra: +39 320 44 86 001 Pino Sassi: +39 338 65 85 017