

Environ 1 m². *Une pause en plus.*

La station Kōre prépare à la commande des boissons froides : smoothies, shakes protéinés, lattés, frappés et soupes froides. Voici ce qu'il faut prévoir pour l'accueillir dans votre lieu.



Face avant de la station · illustration générée

1,65 × 0,80 m

Emprise au sol, environ 1 m²

1,94 m

Hauteur de la station

< 2 min

Par boisson, préparée à la commande

01 — LA STATION

Dimensions & poids

Dimensions (H × L × P)	1 940 × 1 650 × 800 mm
Poids	400 kg
Résistance du sol	500 kg minimum
Écran de commande	Tactile, 32 pouces
Paieement	Sans contact, titres-restaurant dématérialisés
Connexion	4G ou Wi-Fi

02 — À PRÉVOIR PAR VOTRE LIEU

Raccordements & accès

Électricité	Prise dédiée 230 V / 16 A (NF C 15-100)
Eau potable	Arrivée d'eau avec vanne d'arrêt ; sinon, réserve d'eau intégrée à la station (au cas par cas)
Livraison	Un accès adapté à 400 kg
Environnement	Intérieur, sol plan et stable
Température ambiante	1 °C à 32 °C
Humidité relative	85 % maximum

03 — IMPLANTATION

Les dégagements à garder libres



L'emplacement est validé ensemble lors de la visite, en tenant compte de la circulation et des usages du lieu.

Devant	1,80 m
Sur les côtés	0,80 m
À l'arrière	0,20 à 0,50 m
Au-dessus	0,50 m

04 — CAPACITÉS

Une carte à la commande

INGRÉDIENTS

Fruits et légumes IQF	10 tubes de 12 L, zone de froid, désinfection UV
Bases liquides	4 bacs de 2 L, zone réfrigérée, désinfection UV
Poudres	4 doseurs automatiques de 2 L
Boisson servie	340 ml, préparée en moins de 2 minutes

SERVICE

Gobelets	Distribution automatique, 200 gobelets
Couvercles	Pris séparément par l'utilisateur
Pailles	Réserve de 100 pailles
Hygiène	Nettoyage automatique après chaque boisson

05 — LA CARTE

Des boissons froides, préparées sur place

Smoothies, shakes protéinés, lattés (matcha, ube, café), chocolat froid, frappés et soupes froides. La carte est composée avec votre établissement ; chaque usager choisit une recette ou compose la sienne. Les ingrédients et les allergènes sont affichés avant la commande.



La station · illustration générée



La sortie ronde et le gobelet · illustration générée



La vitrine aux dix tubes · illustration générée

06 — LE PARTENARIAT KÖRE

Vous accueillez. Kōre exploite.

- Installation sans investissement en revenue sharing
- Maintenance préventive et curative
- Diagnostic à distance sous 24 h ouvrées
- Reporting mensuel des ventes
- Ingrédients, consommables et réassort
- Télésurveillance 24 h/24, 7 j/7
- Intervention sur site sous 48 h ouvrées
- Supports de lancement pour vos usagers