



Tiefkühl- und Warenautomaten



Risto ist ein renommiertes Unternehmen, welches seit 2000 stationäre Kühlanlagen, Milchtanks, Milchwannen, Milchautomaten, Warenautomaten und Bürocontainer herstellt/verkauft.

Ihr perfekter Assistent

Mit der Food-Box verkaufen Sie Ihre Eier, Ihre Milchprodukte und das leckere hausgeschlachtete Fleisch Ihrer Rinder, Jungbullen, Schweine oder Hühner, die leckeren Fischereiprodukte aus Ihren eigenen Teichen, Produkte wie Honig, Marmelade, Brot und Gebäck oder saisonale Produkte wie Säfte, Erdbeeren oder Spargel. Nutzen Sie Ihren Gehilfen als Flaschen- oder Becherspender für Ihre Milk-Box. Die Food-Box lässt sich flexibel bestücken und verkauft für Sie, 24 Stunden am Tag und 7 Tage die Woche.



- >> Frische Waren 24/7 verkaufen
- >> Schöne Warenpräsentation
- >> Sanfter Warentransport
- >> Gekühlter Verkaufsraum
- >> Hochwertige Verarbeitung
- >> Ausgereifte Technik
- >> Einfach zu bedienen
- >> Energieeffizient
- >> Einfache Installation
- >> Modular erweiterbar

Die Food-Box zeichnet sich durch eine vielfach bewährte und ausgereifte Automatentechnik aus. Ob Landwirt, Metzger, Bäcker oder Feinkosthändler, ganz gleich also welche Waren Sie regional verkaufen möchten, wir finden für Sie die richtige Lösung. Wählen Sie aus unseren attraktiven Designvorschlägen die für Sie passende Folierung aus.

DAS BASIS MODELL

- Robustes Metallgehäuse
- Kühlung
Gekühlter Produktraum mit integrierter Temperaturüberwachung
- LCD Display mit Tastaturblock
- Warentransport
Modernes Liftsystem. Sicherer Warentransport zum Ausgabefach
- Steuerung
Einfach zu erlernende Steuerung mit Datenerfassung, Programmierung über Tastaturblock und LCD-Anzeige

OPTIONAL ERHÄLTlich

- Bezahlmodule und Altersnachweis
Für Bargeldbezahlung bieten wir Münzeinwurf und Banknotenleser an. Oder ermöglichen Sie Ihren Kunden, bargeldlos mit ApplePay, GooglePay, GiroCard oder Kreditkarte zu bezahlen. Über dieses System ist auch ein Altersnachweis möglich.
- Telemetrie-Einheit
Zur Steuerung und Überwachung Ihres Automaten per Handy, Tablet und PC
- Weitere angeschlossene Automaten
Der Basisautomat kann um bis zu drei weitere Ausgabeelemente erweitert werden
- Folierung
Professionelle, vorgefertigte Designs können um Ihr Logo, Schriftzug oder um Fotos erweitert werden. Auch eine komplette Neugestaltung ist möglich.
- Frostschutz
bis zu einer Außentemperatur von -30°C





Eierautomat

Hochwertig und vielseitig

Mit unserem gekühlten Eierautomaten können Sie die gängigen Eierkartonformate (6 Eier, 10 Eier) nutzen. Die Flexibilität des Automaten erlaubt aber auch ungewöhnlichere Formate. Egal, wie sie die Fächer einteilen: der integrierte Lift wird die Eier sanft und zuverlässig zum Ausgabefach transportieren.

Wir konfigurieren Ihnen den Automaten zur Inbetriebnahme entsprechend Ihrer Vorgabe. Die Einteilung kann aber auch nachträglich einfach von Ihnen geändert werden. Möchten Sie den Eierautomaten mit zusätzlichen Produkten bestücken, können Sie eine völlig andere Einteilung pro Etage wählen. Unterschiedliche Fachgrößen auf der gleichen Etage sind möglich.



TECHNISCHE DATEN

- bis zu 8 Fachetagen
- bis zu 10 Kanäle pro Etage
- Produktlift
- LED-Beleuchtungssystem mit Ein-/Aus-Programmierung
- Netzspannung: 230V 50Hz
- Zonen-Kühlung
- Temperaturbereich wählbar: 2°C bis 20°C
- Produkteinteilung frei wählbar
- FIFO-Modus („First in, first out“)
- MHD Überwachung
- Stromverbrauch: 0,25 kW/Stunde bei 20°C Außentemperatur
- Höhe/Breite/Tiefe: 183 cm x 80,3 cm x 97 cm
- Glasfront Höhe/Breite: 116,9 cm x 71,4 cm
- Gewicht: 386 Kg

Preis auf
Anfrage





Wurstautomat

Für Ihre frischen Wurstwaren

Sie sind ein Landwirt mit eigener Fleischherstellung? Betreiben Sie eine Metzgerei und möchten Ihre Ware auch außerhalb Ihrer Öffnungszeiten oder an zusätzlichen Orten anbieten? Unser hochwertiger Wurstautomat für Bratwurst, Currywurst und andere Wurstwaren ist Ihr perfekter Partner. Mit Multi-Zonen-Kühlung auf bis zu 2°C, variabler Fachgröße und Mindesthaltbarkeitsdatum Überwachung sind Sie mit unserem Wurstautomaten für die nächste Grillsaison bestens gerüstet.

Natürlich ist der Bratwurstautomat nicht auf Wurstwaren beschränkt. Ergänzen Sie doch Ihr Warenangebot um passende Produkte wie Soßen, Getränke, Fleisch oder Salate. Die flexible Größe der einzelnen Fächer macht es möglich. Der integrierte Lift wird dann alle Waren behutsam zum Ausgabefach befördern.



TECHNISCHE DATEN

- bis zu 8 Fachetagen
- bis zu 10 Kanäle pro Etage
- Produktlift
- LED-Beleuchtungssystem mit Ein-/Aus-Programmierung
- Netzspannung: 230V 50Hz
- Zonen-Kühlung
- Temperaturbereich wählbar: 2°C bis 20°C
- Produkteinteilung frei wählbar
- FIFO-Modus („First in, first out“)
- MHD Überwachung
- Stromverbrauch: 0,25 kW/Stunde bei 20°C Außentemperatur
- Höhe/Breite/Tiefe: 183 cm x 80,3 cm x 97 cm
- Glasfront Höhe/Breite: 116,9 cm x 71,4 cm
- Gewicht: 386 Kg



Preis auf Anfrage



Fleischautomat

Für Ihr Fleisch nur das Beste

Immer mehr Verbraucher sind auf der Suche nach regionalen, lokalen Einkaufsmöglichkeiten. Frisches Fleisch vom hiesigen Metzger oder Bauernhof liegt im Trend. Genau dort setzt unser Grillfleischautomat an. Die einfache Bedienung, die Kühlung auf bis zu 2°C, die Mindesthaltbarkeitsdatumkontrolle, der integrierte Lift und die variable Fächergröße sind perfekt abgestimmt für den Verkauf Ihrer wertvollen Fleischwaren. Und mit der hochwertigen Verarbeitung und dem modernen Design präsentieren unsere Fleischautomaten Ihre Produkte in angemessenem Ambiente.

Neben den Fleisch, Wurst, Aufschnitt oder Mariniertes können Sie natürlich auch andere Produkte im Grillautomaten anbieten. Das flexible Fach- und Preissystem kann ständig Ihren Bedürfnissen angepasst werden und der Lift wird auch empfindlichere Produkte sicher zum Ausgabefach transportieren. Die einfache Bedienung ist ein weiterer Pluspunkt unserer Automaten.



TECHNISCHE DATEN

- bis zu 8 Fachetagen
- bis zu 10 Kanäle pro Etage
- Produktlift
- LED-Beleuchtungssystem mit Ein-/Aus-Programmierung
- Netzspannung: 230V 50Hz
- Zonen-Kühlung
- Temperaturbereich wählbar: 2°C bis 20°C
- Produkteinteilung frei wählbar
- FIFO-Modus („First in, first out“)
- MHD Überwachung
- Stromverbrauch: 0,25 kW/Stunde bei 20°C Außentemperatur
- Höhe/Breite/Tiefe: 183 cm x 80,3 cm x 97 cm
- Glasfront Höhe/Breite: 116,9 cm x 71,4 cm
- Gewicht: 386 Kg



Preis auf
Anfrage



Mysteryautomat

Modern und ansprechend

Immer mehr Verbraucher suchen nach einem spannenden Einkaufserlebnis. Überraschungspakete vom Automaten sind im Trend. Genau hier setzt unser Mystery Automat an. Rund um die Uhr können Sie mit unseren Mystery Box Automaten Ihre Waren anbieten.

Die einfache Bedienung, der integrierte Lift und die variable Fächergröße sind perfekt abgestimmt für den Verkauf Ihrer Überraschungspakete. Mit der hochwertigen Verarbeitung und dem modernen Design präsentieren unsere Mystery Automaten Ihre Retourenpakete ansprechend und sicher.

Das flexible Fach- und Preissystem lässt sich stets an Ihre Bedürfnisse anpassen, und der Lift transportiert auch empfindliche Produkte sicher zum Ausgabefach. Die einfache Bedienung ist ein weiterer Pluspunkt unserer Mystery Automaten.



TECHNISCHE DATEN

- bis zu 8 Fachtagen
- bis zu 10 Kanäle pro Etage
- Produktlift
- LED-Beleuchtungssystem mit Ein-/Aus-Programmierung
- Netzspannung: 230V 50Hz
- Zonen-Kühlung
- Temperaturbereich wählbar: 2°C bis 20°C
- Produkteinteilung frei wählbar
- FIFO-Modus („First in, first out“)
- MHD Überwachung
- Stromverbrauch: 0,25 kW/Stunde bei 20°C Außentemperatur
- Höhe/Breite/Tiefe: 183 cm x 80,3 cm x 97 cm
- Glasfront Höhe/Breite: 116,9 cm x 71,4 cm
- Gewicht: 386 Kg



Preis auf
Anfrage



Hotelausomat

Hochwertig und vielseitig

Ab 2025 tritt in Deutschland ein neues Gesetz in Kraft, das besagt, dass alle 4- und 5-Sterne-Hotels verpflichtet sind, einen Warenautomaten auf ihrem Gelände zu installieren. Diese Regelung zielt darauf ab, den Gästen einen verbesserten Service zu bieten und die Verfügbarkeit von alltäglichen und nützlichen Produkten rund um die Uhr zu gewährleisten. Hotels, die dieser Anforderung nicht nachkommen, riskieren den Verlust ihrer Sterneklassifizierung.

Die Einführung dieser Vorschrift soll die Hotellerie modernisieren und den sich wandelnden Bedürfnissen der Gäste gerecht werden. In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass Reisende zunehmend flexible und sofort verfügbare Serviceangebote schätzen. Ein Warenautomat, der rund um die Uhr zugänglich ist, bietet eine praktische Lösung für spontane Bedürfnisse, sei es für Snacks, Getränke oder Hygieneartikel.

Die Hotellerie steht somit vor einem Wandel, der sowohl Herausforderungen als auch Chancen mit sich bringt.



TECHNISCHE DATEN

- bis zu 8 Fachtagen
- bis zu 10 Kanäle pro Etage
- Produktlift
- LED-Beleuchtungssystem mit Ein-/Aus-Programmierung
- Netzspannung: 230V 50Hz
- Zonen-Kühlung
- Temperaturbereich wählbar: 2°C bis 20°C
- Produkteinteilung frei wählbar
- FIFO-Modus („First in, first out“)
- MHD Überwachung
- Stromverbrauch: 0,25 kW/Stunde bei 20°C Außentemperatur
- Höhe/Breite/Tiefe: 183 cm x 80,3 cm x 97 cm
- Glasfront Höhe/Breite: 116,9 cm x 71,4 cm
- Gewicht: 386 Kg



Preis auf Anfrage

Eigenes Design

Ihr Automat – Ihr Design

Neben der ausgefeilten Technik, der flexiblen Ausstattung und der hochwertigen Verarbeitung haben unsere Automaten auch ein tolles Design zu bieten. Ob für Eier, Milch, Käse oder Wurstwaren, ob hell oder dunkel, von schlicht bis extravagant: wir haben das passende Design für jeden Geschmack.

Aber das ist noch nicht alles. Denn natürlich können wir jedes Design individuell für Sie anpassen. Gerne integrieren wir Ihr Logo, Ihren Schriftzug oder zusätzliche Fotos in ein bestehendes Design. Oder wir erstellen Ihnen ein komplett neues Design genau nach Ihren Vorgaben. Sie wollen den Automaten lieber selbst bekleben oder gar nicht folieren? Diese Option steht Ihnen selbstverständlich auch zur Verfügung. Ihr Automat - Ihre Wahl.



Starter-Paket

Der perfekte Einstieg

Wir haben für Sie ein Starter-Paket zusammengestellt, damit Sie möglichst schnell mit der Direktvermarktung Ihrer Produkte loslegen können. Die beliebtesten Optionen wie Münzwechsler, Frostschutzheizung, UV-Schutzfolie, Transport, Inbetriebnahme und Schulung sind schon im Angebot enthalten, aber natürlich können Sie die Food-Box noch durch zusätzliche Optionen wie Banknotenleser, Telemetrie-Einheit oder individuelle Beklebung Ihren Wünschen anpassen.

Um Ihren Start in die Selbstvermarktung noch zu beschleunigen, bieten wir Ihnen den Kaufvertrag auf verkaufsautomaten.de direkt als Download an. Falls Sie noch Fragen haben, lassen Sie sich von unseren kompetenten Mitarbeitern beraten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



- >> Automat + Steuereinheit
- >> Münzwechsler
- >> Produktlift
- >> Kühlung
- >> LED-Beleuchtung

Preis auf
Anfrage

■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Grillfleischautomaten



05 | Grillfleisch schwarz

06 | Grillfleisch Feuer

07 | Grillfleisch Holz

Wurstautomaten



03 | Wurst Feuer

04 | Wurst Spieße



37 | Fleisch Delikat

38 | BBQ Wurst Feld



36 | Wurstwaren Granit

45 | Wurstwaren Holz

■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Verkaufsautomaten | Gemischt



34 | Brot Schiefer



35 | Brot Kornfeld

Verkaufsautomaten | Käse



09 | Käse braun



17 | Käse weiß

Eierautomaten



08 | Mixed braun



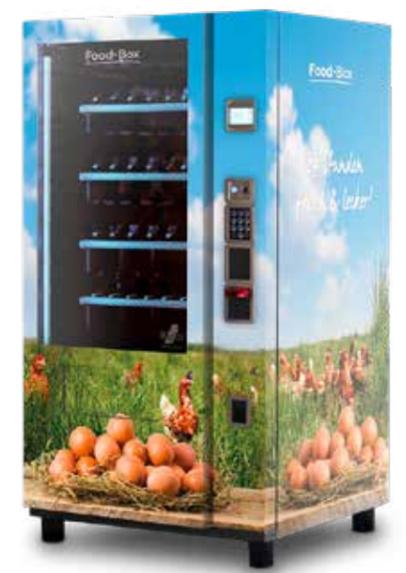
16 | Mixed weiß



01 | Eier Weizen



02 | Eier Stroh



44 | Eier Outdoor

■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Honigautomaten



18 | Honig blau



19 | Honig schwarz



20 | Honig gold

Getränkeautomaten



10 | Getränke blau



11 | Getränke schwarz

Verkaufsautomaten | Milch



21 | Milch braun



22 | Milch weiß

Weinautomaten



39 | Wein Sonnenuntergang



40 | Weisswein

■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Mysteryautomaten



56 | Mystery Geschenk

57 | Mystery Truhe

58 | Mystery Stein

Erdbeerautomaten



47 | Erdbeeren Holz

48 | Erdbeeren dunkel

49 | Erdbeeren Herz

Snackautomaten



12 | Snacks schwarz Schoko

13 | Snacks Holz Nuss



50 | Erdbeeren hellblau

51 | Erdbeeren Himmel

■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Hotelautomaten



52 | Holz



53 | Abstract



59 | Abstract hell 01



60 | Abstract hell 02



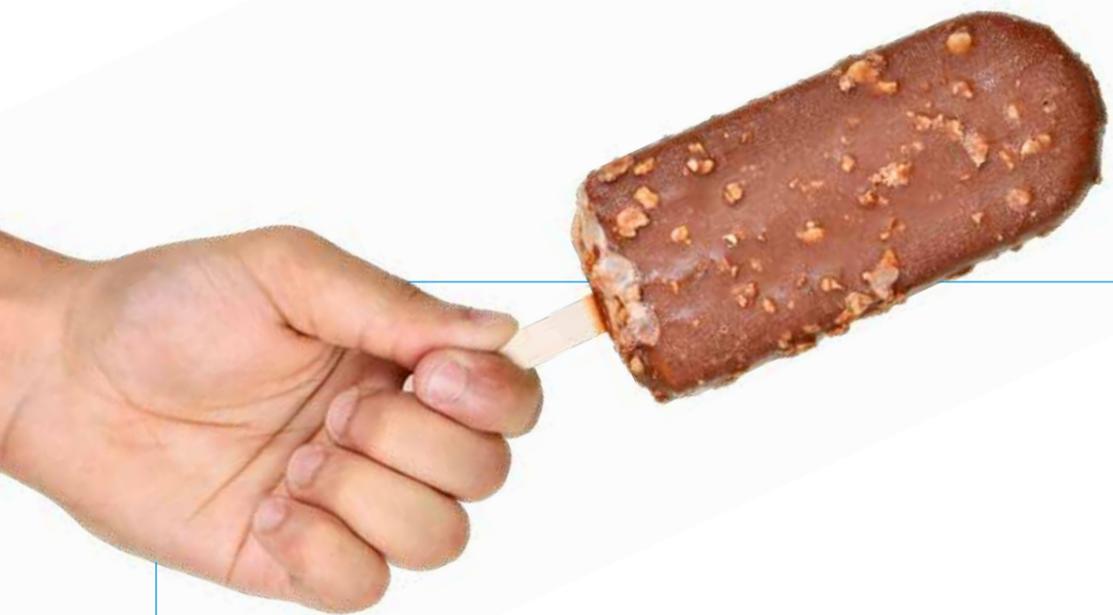
54 | Ice Champagner



55 | Champagner



61 | Abstract perlig



Eisautomat

Cooler Inhalt & heißes Design

Sommer, Sonne, Sonnenschein - jetzt ein Eis! Gut, wenn dann **Ihr Eisautomat** in der Nähe ist. Egal, ob Sie als Eisdielenbetreiber auch nach den Öffnungszeiten Ihr **Eis verkaufen** möchten, ob Sie in Ihrer Imbissbude zusätzlich Eis anbieten möchten oder ob Sie in Ihrem Hofladen selbstgemachtes Milchspeiseeis verkaufen möchten: die Risto Eisautomaten werden Sie dabei **zuverlässig** unterstützen.

Unser Eisautomat ist vielfältig und **einfach konfigurierbar**, sparsam im Stromverbrauch und außerordentlich gutaussehend. Der integrierte Kühlraum kann auf bis zu -25°C runterkühlen und bietet damit optimale Voraussetzungen für heiße Sommertage.



Preis auf Anfrage

TECHNISCHE DATEN

- H x B x T: 241 x 101,5 x 100 cm
- Anschluß: 230V/50 HZ
- Gewicht: 466 kg
- Anschlusswert: 1,94kW
- Verbrauch: 0,91kWh
- Temperatur: bis -25°C
- Volumen: ca. 540 Liter
- Betriebsbereit inkl. Folierung





Tiefkühl-automat

Alles frisch bei -25°C

Wenn Sie **Lebensmittel aus eigener Produktion** verkaufen oder Ihren Kunden nach Ladenschluss noch den Kauf eines **Abendessens** ermöglichen möchten, wenn Sie Ihr **Sommergemüse** im Winter oder **Speiseeis** im Sommer anbieten möchten, dann ist unser Tiefkühlautomat immer die richtige Wahl für Sie. Unsere Automaten sind **Qualität** zum Anfassen.

Natürlich können Sie den Tiefkühlautomat durch zusätzliche Optionen wie Banknotenleser, kontaktlose Bezahlarten oder individuelle Beklebung Ihren Wünschen anpassen.



Preis auf Anfrage

TECHNISCHE DATEN

- H x B x T: 241 x 101,5 x 100 cm
- Anschluß: 230V/50 HZ
- Gewicht: 466 kg
- Anschlusswert: 1,94kW
- Verbrauch: 0,91kWh
- Temperatur: bis -25°C
- Volumen: ca. 540 Liter
- Betriebsbereit inkl. Folierung



■ Automaten-Designs

Wählen Sie Ihr Design!

Eisautomaten



14 | Eis Stein Kugeln



15 | Eis Stiel



28 | Eis Schoko



29 | Eis Himbeerbecher

Tiefkühlautomaten



30 | TK Pizza



31 | TK Steak



32 | Erbsen Möhren



33 | Pizza Granit

■ Payment Modul

Ein Kombinationsautomat aus Waren- und Tiefkühlautomaten ist eine Möglichkeit, um eine Vielzahl von Produkten anzubieten, die sowohl gekühlt als auch ungekühlt sind. Mit einer solchen Automatenkombination könnten Kunden eine breite Auswahl an Lebensmitteln und Getränken genießen, egal ob sie etwas Frisches oder Gefrorenes möchten. Diese Kombination könnte die Vielseitigkeit und Bequemlichkeit eines Automaten noch weiter verbessern. An ein Payment Modul können bis zu 4 Slaves angeschlossen werden.



HIER EINIGE VORTEILE:

1. Erweiterte Produktpalette - Bietet eine größere Vielfalt an Produkten, darunter sowohl nicht verderbliche Waren als auch tiefgekühlte Lebensmittel.
2. Das erhöht die Attraktivität für eine breitere Kundengruppe.
3. Wird von einem zentralen Zahlungsmodul gesteuert.
4. Tiefkühleinheit kann im Winter als Frischautomat genutzt werden.

■ Automaten Ausstattungsmöglichkeiten

Banknotenleser, Abbildung ähnlich



Münzwechsler, Abbildung ähnlich



Telemetrie, Abbildung ähnlich



Die Telemetrie liest täglich die Maschineninformation aus. Gibt die Möglichkeit, den Verkauf von der App und die Buchhaltung zu führen.

Kartenlesegerät, Abbildung ähnlich



PIN Pad für die Kartenzahlung. Benutzerfreundlicher Farb-Touchscreen. Akzeptiert alle elektronischen Zahlungsmethoden (kontakt/kontaktlos). Vandalismussicher, sowie wasser- und staubdicht.



Risto Vending – Foodbox für Regionale Produkte wie Fleisch, Käse, Eier Nudeln aus dem Automaten



■ Hallo, wir sind Risto

Hersteller von Selbstvermarktungslösungen.

Ihr Partner für den Verkauf Ihrer Produkte.

Im Jahr 2001 haben wir in einer Garage mit dem Handel von landwirtschaftlichem Zubehör begonnen. Heute sind wir ein in Deutschland ansässiger, mittelständischer Produktionsbetrieb mit eigener Produktentwicklung, Fertigung, Verkaufs- und Serviceabteilung.

Unsere Mission:

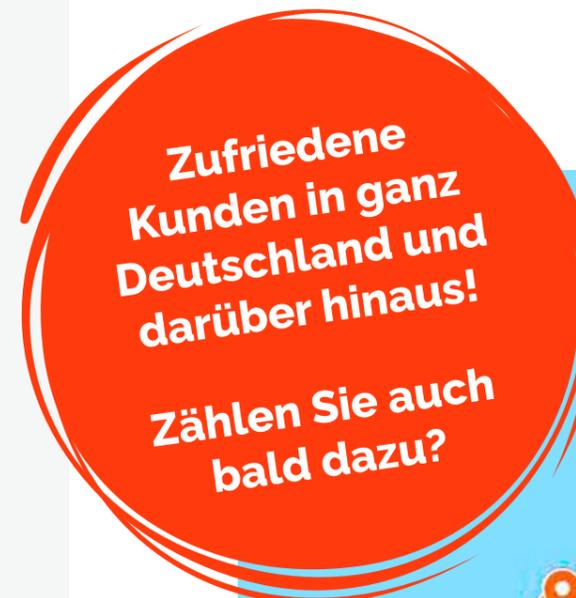
Wir unterstützen den regionalen, fairen Handel. So helfen wir z. B. der landwirtschaftlichen Erzeugnisse die Wertigkeit zurückzuerlangen, die sie verdient. Dazu schaffen wir technische Lösungen, die es unseren Kunden ermöglichen, ihre Produkte direkt an den Endverbraucher zu verkaufen. Das ist ein aktueller Trend am Nerv der Zeit. Wir schaffen Lösungen für den Verkauf Ihrer Waren.

Warum Risto?

Wir hören unseren Kunden genau zu und entwickeln unsere Produkte und deren Möglichkeiten stetig weiter. Auch nach dem Verkauf bieten wir die für den störungsfreien und lebensmittelgerechten Betrieb der Anlagen notwendigen Services aus einer Hand. Außerdem haben wir durchschnittlich ca. 100 Automaten im Lager stehen. Wir sehen Sie als Partner und sind daran interessiert, Ihren Ertrag zu maximieren.

Risto Vending
Zum Schlahn 12
51709 Marienheide
Deutschland

Tel: +49 (0)2264 200 99 50
Mail: verkauf@risto.de
Web: www.verkaufsautomaten.de
Shop: www.verkaufsautomaten-24.de



■ Kundenrezensionen

Florian W.



„ Super Service, nette Mitarbeiter und ein gutes Know-how. Diese Firma hat echt alles was man braucht um seine Kunden zufriedenzustellen. Wenn etwas ist, kommt direkt jemand hierher. Ich habe mich lange mit schlechtem Service von anderen Firmen rumärgern müssen, bis ich diese gefunden habe.“

Valentin A.



„ Hallo, die Beratung war wirklich extrem hilfreich. Das Personal war freundlich und sehr nett. Die Lieferung war auch sehr schnell und ohne Probleme.“

Felix F.



„ Ich bin begeistert von den Automaten der Risto Vending GmbH. Sie sind qualitativ sehr hochwertig. Vor allem die verschiedene Auswahl der Automaten ist bemerkenswert. Die Kundenfreundlichkeit bei Fragen muss bei der Risto Vending GmbH sehr hohe Priorität haben. Alle sind sehr freundlich und kompetent.“



Felix H.



„ Ich finde die Produktauswahl ausgezeichnet, auch die Qualität der Automaten ist auf einem sehr hohen Standard. Der Service war auch sehr nett und hilfreich.“



Marion K.



„ Tolle Idee. Wir haben diese Automaten schon selber oft genutzt. Unterwegs kann man so immer regional einkaufen. Nun steht er auch vor unserem Hof! Tolle Sache.“



Kai R. ★★★★★

„ Der Service den man bekommt ist einfach top! Die Preise sind auch gut und die Qualität ist kaum zu schlagen!“



Risto Vending
Zum Schlahn 12
51709 Marienheide
Deutschland

Tel: +49 (0)2264 200 99 50
Mail: verkauf@risto.de
Web: www.verkaufsautomaten.de
Shop: www.verkaufsautomaten-24.de