

***TASTE THE FOOD
NOT THE JOURNEY***



***TRASPORTA IL CIBO CALDO
E FRAGRANTE***

TASTE THE FOOD NOT THE JOURNEY

Trasporta fino a 85°C – Controlla l'umidità

Migliora gli affari

Hotbox mantiene i cibi caldi e fragranti, puoi fare più consegne in un solo viaggio e raggiungere i clienti più lontani, sempre con la massima qualità

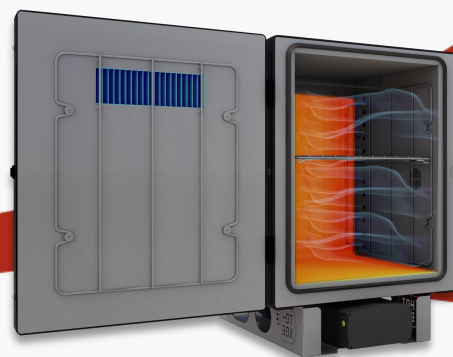
Con più consegne in un solo viaggio e una base di clienti più ampia, migliori i tuoi affari e aumenti i tuoi guadagni



Tecnologia brevettata

La tecnologia brevettata di Hotbox garantisce il trasporto ad una temperatura fino a 85°C mantenendo una perfetta fragranza dei cibi, grazie alla tecnologia HotAir e SteamFree

Monta facilmente il tuo Hotbox sul tuo mezzo preferito per le consegne



Clienti soddisfatti

Hotbox garantisce l'integrità del tuo cibo fino a casa del cliente, creando il nuovo standard di qualità nell'esperienza della consegna a domicilio

Se il tuo cliente è soddisfatto, ordinerà più volentieri a domicilio e ti lascerà recensioni migliori

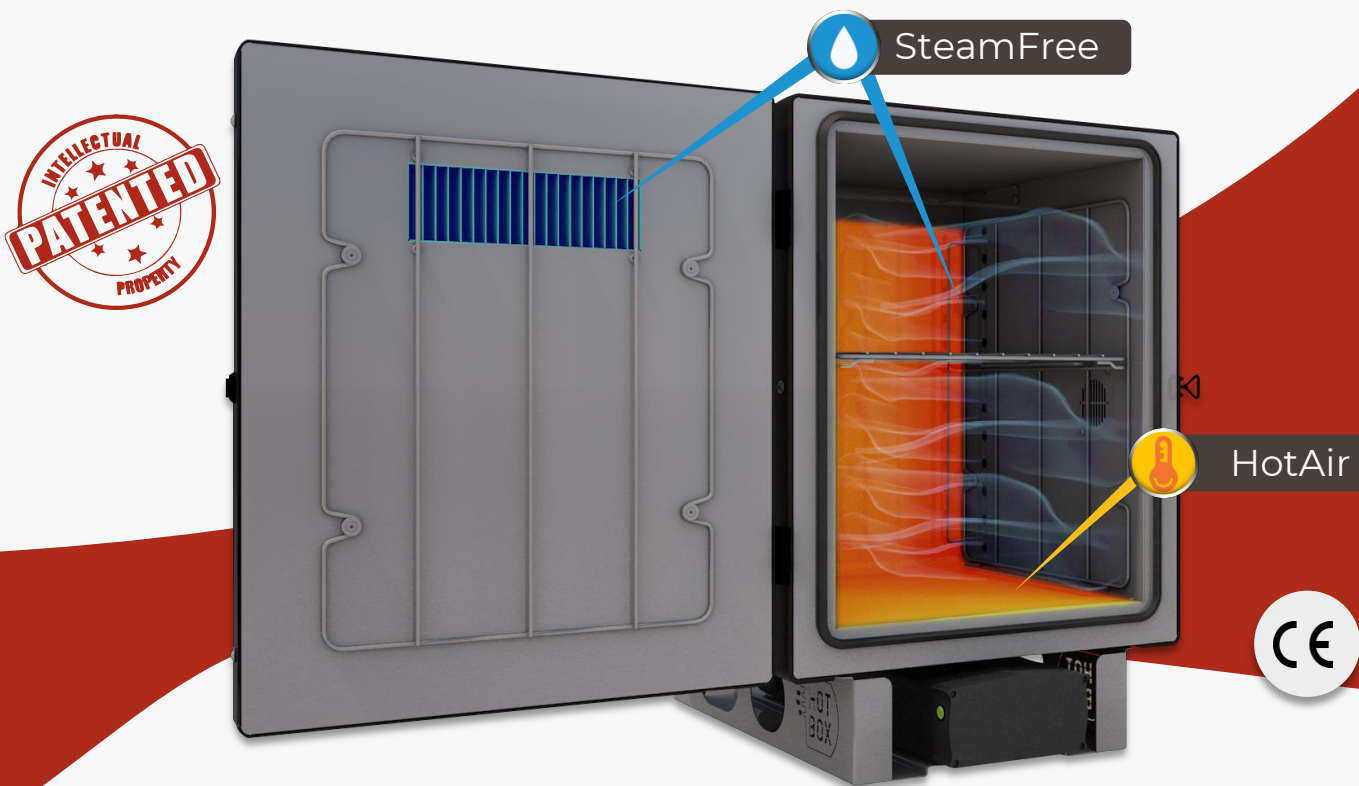


TECNOLOGIA BREVETTATA

Trasporta fino a 85°C – Controlla l'umidità

Consegna garantita calda e fragrante

Grazie alla batteria integrata Hotbox ha un'autonomia fino a 5 ore. I suoi due sistemi brevettati HotAir e SteamFree permettono di garantire temperatura e fragranza del cibo.



HotAir: Consegna garantita fino a 85°C

Il sistema HotAir, scalda il box fino a 85°C così da garantire una consegna sempre calda e sicura



SteamFree: Cibo sempre fragrante

Il sistema SteamFree, permette di espellere l'umidità dall'interno del box grazie al suo deumidificatore dinamico garantendo la fragranza dei cibi



Fino a 5 ore di autonomia

Hotbox funziona autonomamente grazie alla sua potente batteria integrata, facilmente estraibile, può essere installato su qualsiasi mezzo



E-BOX PER SCOOTER

E-Box (50lt)

Hotbox può essere montato su diversi modelli di scooter cargo.

Possiamo raccomandare di usare i seguenti modelli come ad esempio:

- Peugeot Tweet Pro 125
- Piaggio Liberty 125 Delivery
- Kymco Agility Carry 50/125
- Askoll eS Pro 45 Cargo
- Askoll eS pro 70 Cargo

Ti serve uno scooter?

Possiamo metterti in contatto con:

COOLTRA
RENT A SCOOTER

Contatta il team di Hotbox per ulteriori
informazioni



E-BOX & E-CARGO PER AUTOMOBILI

E-Cargo (110lt)

Hotbox può essere montato
all'interno di qualsiasi automobile
che abbia spazio sufficiente



SPECIFICHE TECNICHE

E-BOX



E-CARGO



Fino a 85°C
HotAir

Deumidificazione
SteamFree

Da 65°C a 85°C

Fino a 85°C
HotAir

Deumidificazione
SteamFree

Da 65°C a 85°C

Cibo caldo

Cibo Fragrante

Temperatura di esercizio

50 L

22 kg

45 x 55 x 53 cm

33 x 33 x 43 cm

110 L

27 kg

64 x 72 x 68 cm

50 x 50 x 53 cm

Volume

Peso (compresa di batteria)

Dimensioni Esterne

Dimensioni Interne

Batteria

Fino a 5 ore

E-Scooter/Scooter
E-Cargo bike
Automobile

Batteria

Fino a 4 ore

Automobili

Alimentato da

Autonomia

Veicolo

ESTENSIONE DI GARANZIA

E-BOX



E-CARGO



INCLUSA

24 mesi: 3.90€/m

12 mesi: 6.90€/m

INCLUSA

24 mesi: 5.90€/m

12 mesi: 8.90€/m

Garanzia Standard*

**Estensione garanzia
Box Casco**

*La garanzia standard è una copertura base già inclusa nel pacchetto noleggio Hotbox. Per ulteriori coperture consultare l'estensione garanzia Box Casco

Garanzia Standard

In caso di danno ai beni del pacchetto Hotbox, tutte le sostituzioni è prevista con:

- Franchigia di €500 per ogni tipo di Box
- Franchigia di €800 per Box + Batteria
- Franchigia di €300 per Batteria

Estensione garanzia Box Casco

In caso di danno ai beni del pacchetto Hotbox, la prima** sostituzione è prevista con:

- Franchigia di €50 per ogni tipo di Box
- Franchigia di €350 per ogni tipo di Box + Batteria
- Franchigia di €300 per Batteria

**Per sostituzioni successive consultare il contratto

Servizio clienti

Scrivi su WhatsApp ogni dubbio e domanda ed ottieni assistenza diretta

Aggiornamento prodotto gratuito

Con il contratto a noleggio hai accesso alla sostituzione periodica con l'ultima versione di Hotbox sul mercato per avere sempre le migliori prestazioni

TASTE THE FOOD NOT THE JOURNEY

Entra in Hotbox – Il nuovo standard di consegne a domicilio

HOTBOX DAL 2016

Hotbox è stata fondata nel 2016 a Maranello, da un team di ingegneri e pizzaioli part-time stufi di consegnare pizze fredde e gommose. Come tante brillanti innovazioni, anche Hotbox è figlia di un momento particolare, quasi fortuito. L'idea nasce da un incidente avvenuto a Claudio mentre faceva consegne a domicilio. Nel tentativo di fare una piccola riparazione si brucia con la marmitta calda dello scooter: ecco che nasce l'idea di utilizzare quell'energia, altrimenti sprecata, per riscaldare le pizze.

Così, gli ingegneri aerospaziali Anthony (cugino di Claudio) e Marco, collega universitario, insieme all'amico d'infanzia e tecnico dell'automazione Domenico, applicano avanzati principi fisici e idee innovative per creare Hotbox.

Da allora il team continua a crescere e innovare, lavorando per rendere Hotbox disponibile a ristoratori e aziende di food delivery in tutto il mondo. La missione del nostro team è di elevare la qualità del food delivery in tutto il mondo, consegnando cibo caldo e croccante come al ristorante a casa dei clienti.

HOTBOX NASCE DALLA CONTINUA RICERCA DELLA PERFEZIONE

Grazie al know-how del nostro team, i vari background di automazione industriale, design, ingegneria aerospaziale ed esperienza nella ristorazione si fondono per creare un prodotto intelligente e sostenibile.

La nostra tecnologia è brevettata e unisce due sistemi: **HotAir** per controllare la temperatura del cibo e **SteamFree** per monitorarne il vapore, conservando la giusta consistenza del pasto. È così che Hotbox mantiene il cibo caldo fino a 85°C rispettando la catena del caldo secondo la normativa **HACCP**. Il deumidificatore dinamico garantisce la fragranza per il tempo di trasporto, con l'obiettivo di diventare il nuovo standard per il food delivery di qualità.

Infatti, noi di Hotbox conosciamo la fatica e la determinazione con cui i ristoratori realizzano pasti della miglior qualità e sappiamo che il lavoro dietro i pochi minuti di cottura di una pizza, bistecca, hamburger o pasta d'eccellenza è ben più lungo: la cura per il dettaglio è un processo che dura anni e che passa dalla ricerca dell'attrezzatura, alla scelta dei fornitori e alla selezione dei migliori ingredienti.

Abbiamo ideato un prodotto che conservi la qualità del cibo, perché crediamo che l'amore per il buon cibo sia universale.

È così che nasce Hotbox, permettendo ai ristoratori di far arrivare nelle case dei propri clienti la qualità e la passione del cibo che preparano.

Anthony Byron Prada
CEO Hotbox