



Für effizientes Servieren von Wein im Glas!

VIN AU VERRE 8.0

EUROCAVE
PROFESSIONAL

Lösungen für stilvolles Präsentieren & Servieren von Wein



VIN au VERRE 8.0

FÜR EFFIZIENTES SERVIEREN
VON WEIN IM GLAS!

*Der **Vin au Verre 8.0** begleitet Sie bei jedem Schritt und erleichtert Ihnen das Servieren von Wein...*

1 | *Vor dem Servieren...* das Gerät voreinstellen, dank eines einzigartigen Touchscreens...



Konfiguration der Flaschen mit
ihrem Anbaugebiet & Volumen



Einstellung der Temperatur für die
optimale Serviertemperatur in 2
unabhängigen Bereichen



Schnelle Einstellung der 3
Dosiermengen pro Weinsorte und ihres
jeweiligen Preises

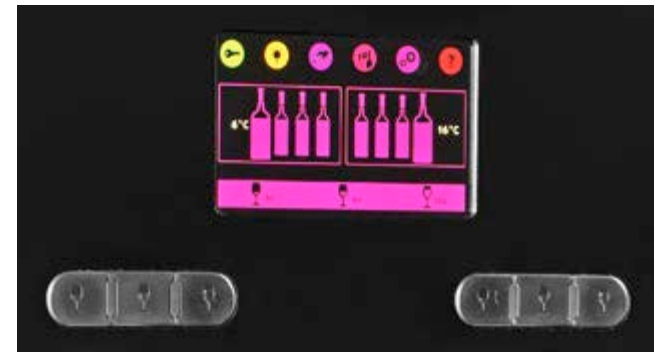


Auswahl der Ambiente-Beleuchtung:
Nach Bedarf die Farbe der Innen-
beleuchtung auswählen



2 | Während des Servierens...

Bereit für einen **produktiven und qualitativ hochwertigen** Service!



- **Von EuroCave entwickeltes System „Quick lock“ zum Einsetzen der Flasche**

In weniger als 10 Sekunden ist die Flasche servierbereit und kann geöffnet aufbewahrt werden!

- **Ein Gläserhalter pro Fach, um mehrere Gläser gleichzeitig servieren zu können**

- Die Höhe ist für verschiedene Größen anpassbar
- Geeignet für zahlreiche Glasformen

- **Permanente Kontrolle**

- Genauigkeit der servierten Dosiermenge, ohne Spritzer
- Die übrige Menge pro Flasche wird auf dem Display angezeigt
- Visueller Alarm, wenn eine Flasche leer ist

3 | *Nach dem Servieren...*

Wenn die Kunden gegangen sind, ist es **Zeit für das Ergebnis...**



Das Ergebnis in Zahlen, aufrufbar am Gerät, um Ihren Weinumsatz über den gewünschten Zeitraum nachzuverfolgen...
Wo wurde der beste Absatz erzielt?
Wo können Sie Ihre Weinkarte noch optimieren?



Einfache und automatische Reinigung in weniger als 3 Minuten

- Gleichzeitige Reinigung der 8 Hähne
- Abnehmbarer Auffangbehälter
- Automatisches Verdampfen des Kondenswassers



Möglichkeit einer **Verbindung mit Ihrer Kasse**, um Ihre Rechnungen nachzuverfolgen

Und auch um Sie zu unterstützen...

- **Visuelle Alarmer** bei Stickstoffaustritt, leere Stickstoffflasche oder leere Weinflasche
- **Erinnerung an Ihre tägliche Reinigung** und an die Planung Ihrer Wartung
- **Tutorials** auf dem Display



HAUPTFUNKTIONEN

Temperierung all Ihrer Weine...

in 2 Fächern mit unterschiedlicher Temperatur

- 8 offene Flaschen, darunter 4 Magnumflaschen möglich
Konfiguration: 4 Weißweine + 4 Rotweine/8 Rotweine/8 Weißweine
- 6 bis 8 Flaschen als Reserve

Aufbewahrung geöffneter Flaschen bis zu 3 Wochen

Keine Verluste, keine Verschwendung!

Kontrolle der Dosiermengen

3 Dosiermengen pro Hahn, alle unabhängig einstellbar

Inszenierung des Angebots an Wein im Glas

durch Lichteffekte in den Fächern, beleuchtete Hähne und ein einzigartiges Design!

Nachverfolgung des Umsatzes

Die Verkaufsstatistiken für Wein im Glas sind am Gerät einsehbar.



*Entwickeln Sie die Marge Ihres
Weinumsatzes und verfolgen Sie sie nach!*



BV Cert. 6010761

DIE PLUSPUNKTE DES PRODUKTS



+ Benutzerfreundlich

- Ein Interface für jede Nutzung
 - robuste Knöpfe zum Ausschneiden der Dosiermengen
 - benutzerfreundlicher Touchscreen mit integrierten Tutorials
- Ein automatisches Reinigungssystem



+ Zuverlässigkeit und Qualität

- Einhaltung der Solltemperaturen
- Einschenken der Gläser ohne Schaum und Spritzer
- Für eine intensive Nutzung geeignete Materialien: dreifach verglaste Türen, mechanische Knöpfe zum Servieren der Dosiermengen
- Eine Mindestgarantie von 2 Jahren mit proaktiver Wartung



+ Höhere Produktivität

- Wechseln einer Flasche in weniger als 10 Sekunden
- Eine Reserve, um die Ersatzflasche auf der richtigen Temperatur zur Verfügung zu stellen
- Ein Gläserhalter, um gleichzeitig mehrere Gläser zu servieren
- Ein hoher Durchsatz: eine Dosiermenge von 12 cl in 6 Sekunden

TECHNISCHE DATEN


Produktionsort	Frankreich
Abmessungen (HxBxT)	735 x 1035 x 585 mm mit Auffangbehälter ¹
Gewicht	85 kg
Installation	Auf einer Bar oder unter bestimmten Bedingungen einbaubar -Siehe Einbaubedingungen
Fassungsvermögen	8 offene Flaschen, darunter 4 Magnumflaschen ² 6 bis 8 Flaschen als Reserve ³
Nutzungsgrenzwerte Umgebungstemperaturen	10-35°C Bis 85% Luftfeuchtigkeit
Regeltemperaturen	2 unabhängige Fächer 6-15°C links 9-18°C rechts
Aufbewahrung offener Flaschen	Bis zu 3 Wochen, mit Stickstoff
Kühlsystem	Durch einen Kompressor umgewälzte Kaltluft
Materialien & Finish-Varianten	Gehäuse: Stahl / Farbe schwarz Vollglastüren - Dreifachverglasung
Ausstattung	2 Gläserhalter, Auffangbehälter, Druckminderer, Filz, Reinigungsflasche, 2 Schlüssel und Schlüsselbund, Probeglas mit Skala
Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> • Verriegelung der Türen mit Schloss • Sperrung der Ausgabe von Dosiermengen durch Code auf dem Display • Getrennter Zugriff Manager, gesperrt durch Code
Beleuchtung	Innenbeleuchtung der Fächer und der 8 Hähne mit mehrfarbigen, verstellbaren RGB-LED (200 Nuancen)
Zertifizierungen	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiert französischer Herkunft • UL, CE, CB, PSE • NSF • Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und No 2023/2006 (Normen zum Kontakt mit Lebensmitteln)

¹ Die Abmessungen schließen den Anschlag auf der Rückseite ein und beziehen sich auf möglichst niedrig eingestellte Füße

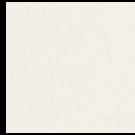
² Magnumflaschen mit einer Maximalhöhe von 356 mm

³ 6 Burgunderflaschen, 8 Bordeauxflaschen Maximalhöhe einer Flasche in Reserve = 320 mm

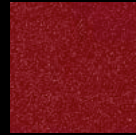
WEITERE OPTIONEN...



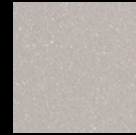
- Damit das Gerät in jedem Ambiente angepasst wird, ist der Rahmen frei wählbar




Weiß




Purpurrot
RAL 3004



Weißaluminium
RAL 9006



Basaltgrau
RAL 7012



Graubeige
RAL 1019



- Self-service

EuroCave ist Ihr Spezialist für Weinklimaschränke seit mehr als 40 Jahren und widmet einen Teil seines Know-hows den Fachleuten im Bereich Gastronomie & Hotellerie. Dieses Produktsegment wird **EuroCave-Professional** genannt und positioniert sich erfolgreich als Referenzmarke der Sommeliers.



EUROCAVE
PROFESSIONAL
www.eurocavepro.com