



Votre Opinel  
de Lentre  
15€

Vin au verre 8.0

" Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres " PASTEUR



**EUROCAVE**  
PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur & le service du vin

VIN AU VERRE 8.0

Pour un service du vin au verre efficace & maîtrisé !



# VIN VERRE 8.0

POUR UN SERVICE DU VIN AU VERRE EFFICACE  
& MAÎTRISÉ !

*À chaque étape de votre service, le **Vin au Verre 8.0** vous accompagne pour gérer et développer votre offre de vin au verre, en toute simplicité...*

## **1** | *Avant le service...* Préparation simple et intuitive grâce à un écran tactile unique...



**Configuration des bouteilles** avec leurs appellations & leurs volumes



**Réglage des températures** pour une mise à température de dégustation, dans 2 compartiments indépendants



**Paramétrage rapide des 3 doses** par référence et de leurs prix respectifs



**Définition de l'éclairage d'ambiance :** Choix de la couleur des robinets et des compartiments...



## 2 | *Pendant le service...*

Prêt pour un service productif et qualitatif!



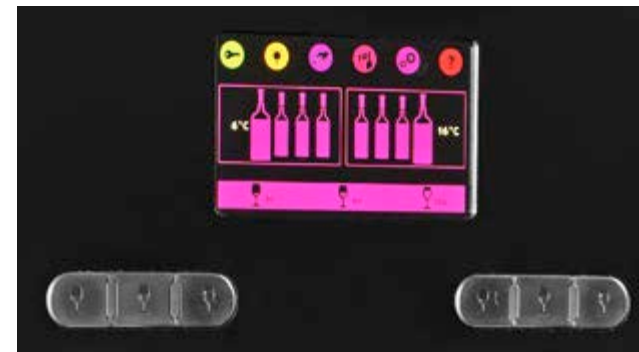
- **Système de mise en place de la bouteille "Quick lock" développé par EuroCave**

En moins de 10 secondes, la bouteille est en service et peut être conservée ouverte !



- **Un support pour verres par compartiment pour servir plusieurs verres simultanément**

- Ajustable en hauteur pour s'adapter aux différentes tailles de verres
- Compatible avec de multiples formes de verres



- **Une maîtrise permanente**

- **Précision de la dose servie**, sans éclaboussure
- **Visibilité du volume restant** par bouteille sur l'écran
- **Alerte visuelle** lorsqu'une bouteille est vide

# 3 | *Après le service...*

Les clients repartis...

Il est l'heure du bilan !



**Un bilan chiffré** consultable sur le produit pour suivre votre chiffre d'affaires vin sur la période souhaitée...  
Quelles sont vos meilleures ventes ?  
Quelles sont les optimisations possibles pour votre carte des vins ?



**Un nettoyage simple et automatique en moins de 3 minutes**

- Nettoyage des 8 robinets simultanément
- Bac de récupération amovible
- Evaporation automatique des condensats



**Une connexion possible avec votre caisse** pour un suivi de vos facturations

## *Et aussi pour vous accompagner...*

- **Des alertes visuelles** en cas de fuite d'azote, de bouteille d'azote vide ou de bouteille de vin vide
- **Des rappels** pour effectuer votre nettoyage quotidien et pour programmer votre maintenance
- **Des tutoriels** intégrés sur l'écran



# FONCTIONNALITÉS PRINCIPALES

- + **Mise à température de tous vos vins...**  
dans 2 compartiments de température distincts
  - 8 bouteilles ouvertes dont 4 Magnums possibles  
Configuration : 4 blancs + 4 rouges/8 rouges/8 blancs
  - 6 à 8 bouteilles en réserve
- + **Conservation des bouteilles ouvertes jusqu'à 3 semaines**  
Plus de perte, plus de gaspillage !
- + **Contrôle des doses**  
3 doses par robinet, toutes réglables indépendamment
- + **Mise en valeur de l'offre vin au verre**  
grâce à des effets de lumières au sein des compartiments, des robinets rétroéclairés et un design unique !
- + **Suivi du chiffre d'affaires**  
Les statistiques des ventes de vin au verre sont consultables sur le produit.



*Développez et suivez votre marge  
et votre chiffre d'affaires vin !*



BV Cert. 6010761

# LES + DU PRODUIT



## + Simplicité & intuitivité

- Une interface pour chaque usage
  - des boutons robustes pour le service des doses
  - un écran tactile unique avec des paramètres intuitifs et des tutoriels intégrés
- Un système de nettoyage automatique



## + Fiabilité & Qualité

- Un respect des températures de consigne
- Des verres servis sans mousse et sans éclaboussure
- Des matériaux adaptés à un usage intensif : portes triple-vitrage, boutons mécaniques pour le service des doses
- Une garantie de 2 ans minimum avec maintenance proactive



## + Une productivité renforcée

- Un changement de bouteille en moins de 10 secondes
- Une réserve pour avoir la bouteille de recharge à la bonne température et à disposition
- Un support pour verres pour servir simultanément plusieurs verres
- Un débit important : une dose de 12 cl servie en 6 secondes

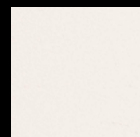
# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|   |  |
|---|--|
| <b>Origine de fabrication</b>                       | France   |
| <b>Dimensions (HxLxP)</b>                           | 735 x 1035 x 585 mm avec bac de récupération <sup>1</sup>  |
| <b>Poids</b>  | 85 kg  |
| <b>Installation</b>                                 | Sur un bar ou encastrable sous conditions<br>Voir les conditions d'encastrement  |
| <b>Capacité</b>                                     | 8 bouteilles ouvertes dont 4 magnums <sup>2</sup><br>6 à 8 bouteilles en réserve <sup>3</sup>  |
| <b>Températures ambiantes limites d'utilisation</b> | 10-35°C<br>Jusqu'à 85% d'humidité  |
| <b>Températures de réglage</b>                      | 2 compartiments indépendants<br>6-15°C à gauche<br>9-18°C à droite   |
| <b>Conservation des bouteilles ouvertes</b>         | Jusqu'à 3 semaines, avec azote   |
| <b>Système de refroidissement</b>                   | Froid ventilé par compresseur  |
| <b>Matériaux &amp; Finitions</b>                    | Coffre : acier / Coloris noir<br>Portes Full Glass - Triple vitrage  |
| <b>Équipements</b>                                  | 2 supports pour verres, bac de récupération, manodétendeur, feutre, flacon de nettoyage, jeu de 2 clés et porte-clés, éprouvette graduée   |
| <b>Sécurité</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrouillage des portes par serrure</li> <li>• Verrouillage du service des doses par code sur l'écran</li> <li>• Accès distincts manager/serveur, verrouillés par code</li> </ul> |
| <b>Eclairage</b>                                    | Eclairage intérieur des compartiments et des 8 robinets avec LED RGB multicolore réglables (200 nuances)   |
| <b>Certifications</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine France Garantie</li> <li>• UL, CE, CB, PSE</li> <li>• NSF</li> <li>• Règlement (CE) n°1935/2004 et n° 2023/2006 (Normes de contact alimentaire)</li> </ul>                |

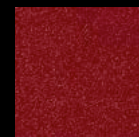
# ET TOUJOURS PLUS D'OPTIONS...



- Une personnalisation possible du cadre pour l'accorder avec l'ambiance de votre pièce



Blanc



Rouge Bordeaux  
(RAL 3004)



Aluminium brillant  
(RAL 9006)



Gris Anthracite  
(RAL 7012)



Beige  
(RAL 1019)



- Self-service

Fort de son statut de spécialiste de caves à vins depuis plus de 40 ans, EuroCave a choisi de dédier une partie de son savoir-faire aux professionnels, à travers la marque **EuroCave Professional** et se positionne comme la marque de référence des sommeliers.



# EUROCAVE

PROFESSIONAL

[www.eurocavepro.fr](http://www.eurocavepro.fr)

<sup>1</sup> Les dimensions incluent la butée arrière et pieds ajustés au plus bas

<sup>2</sup> Magnums d'une hauteur maximale de 356 mm

<sup>3</sup> 6 pour Bourgogne, 8 pour Bordeaux. Hauteur maximale d'une bouteille en réserve : 320 mm