



Per un servizio efficace e controllato del vino a calice.

VIN AU VERRE 8.0

**EUROCAVE**  
PROFESSIONAL

Soluzioni per la valorizzazione e il servizio del vino



# VIN <sup>2</sup>A VERRE 8.0

PER UN SERVIZIO EFFICACE E CONTROLLATO  
DEL VINO A CALICE!

*Ad ogni tappa del vostro servizio, lo **Vin au Verre 8.0** vi accompagna con  
semplicità per gestire e sviluppare la vostra offerta di vino al calice...*

## **1** | *Prima del servizio...* Preparazione semplice e intuitiva grazie a un touch screen unico...



**Configurazione delle bottiglie** con  
le denominazioni e i volumi



**Regolazione delle temperature**  
per il raggiungimento della  
**temperatura di degustazione** in due  
scomparti diversi



**Configurazione rapida** delle 3 dosi  
tramite riferimento e dei loro rispettivi  
prezzi



**Definizione dell'illuminazione** :  
scelta del colore dei beccucci e degli  
scomparti...



## 2 | *Durante il servizio...*

Pronto per un servizio efficiente e di qualità!



- **Sistema di posizionamento della bottiglia “Quick lock”** sviluppato da EuroCave

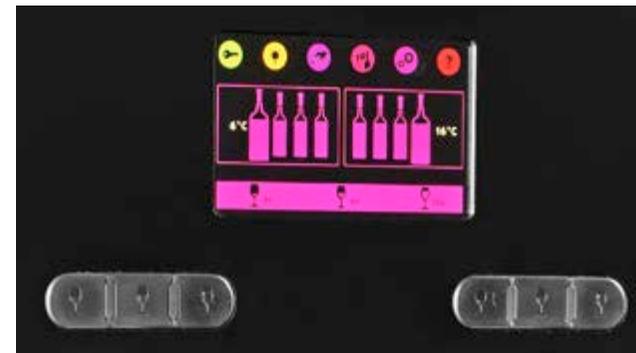
In meno di 10 secondi la bottiglia è in servizio e può essere conservata aperta!



- **Un supporto a scomparti per calici**

per servire più calici contemporaneamente

- Regolabile in altezza per adattarsi alle diverse grandezze dei calici
- Compatibile con diverse forme di calici



- **Un controllo permanente**

- **Precisione** della dose servita, senza spruzzi
- **Visibilità** sullo schermo della quantità restante per ogni bottiglia
- **Allarme** visivo quando una bottiglia è vuota

# 3 | *Dopo il servizio...*

A servizio terminato, è tempo di bilancio...



**Un bilancio quantificato** consultabile sul prodotto per seguire il fatturato del vino per il periodo desiderato...  
Quali sono le vostre vendite migliori?  
Come ottimizzare la vostra carta dei vini?



**Pulizia semplice e automatica in meno di 3 minuti**

- Pulizia simultanea degli 8 rubinetti
- Recipiente di recupero mobile
- Evaporazione automatica della condensa



**È possibile un collegamento con la cassa** per monitorare le fatturazioni

## *E anche per accompagnarvi...*

- **Notifiche visive** in caso di perdita di azoto, di bombole di azoto vuote o di bottiglie di vino vuote
- **Promemoria** per effettuare la pulizia quotidiana e per programmare la manutenzione
- **Check-up** sullo schermo



## FUNZIONALITÀ PRINCIPALI

- + **Acquisizione della temperatura di tutti i vini...**  
in 2 scomparti distinti di temperatura
  - 8 bottiglie aperte, di cui 4 possono essere Magnum
  - Configurazione: 4 bianchi + 4 rossi/8 rossi/8 bianchi
  - dalle 6 alle 8 bottiglie di riserva
- + **Conservazione fino a 3 settimane delle bottiglie aperte**  
Basta perdite, basta spreco!
- + **Controllo delle dosi**  
3 dosi a rubinetto, tutte regolabili
- + **Valorizzazione del vino proposto sino al calice**  
grazie ad effetti di luce all'interno degli scomparti, ai rubinetti retroilluminati e a un design unico!
- + **Monitoraggio del fatturato**  
Le statistiche di vendita del vino al calice possono essere consultate sul prodotto.



*Sviluppate e monitorate il vostro margine  
e il vostro fatturato in vino!*



BV Cert. 6010761

## I VALORI AGGIUNTI DEL PRODOTTO



- + **Semplicità e intuitività**
  - Un'interfaccia per ogni uso
    - Pulsanti robusti per il servizio delle dosi
    - Uno touch screen unico con configurazioni intuitive e check-up integrati
  - Un sistema di pulizia automatica



- + **Affidabilità e Qualità**
  - Affidabilità delle temperature indicate
  - Calici serviti senza schiuma e senza spruzzi
  - Materiali adatti a un uso intensivo: porte triplo vetro, pulsanti meccanici per il servizio delle dosi
  - Una garanzia di almeno 2 anni con manutenzione



- + **Una gestione ottimale**
  - Sostituzione delle bottiglie in meno di 10 secondi
  - Spazio per disporre bottiglie di riserva alla temperatura corretta e subito a disposizione
  - Supporto che consente di servire simultaneamente più calici
  - Rapida erogazione: una dose da 12 cl servita in 6 secondi

## CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Origine</b>	Francia
<b>Dimensioni (HxLxP)</b>	735 x 1035 x 585 mm con recipiente di recupero <sup>1</sup>
<b>Peso</b>	85 kg
<b>Installazione</b>	Su un bar o a incasso con condizioni per l'installazione - Vedere le condizioni di incasso
<b>Capacità</b>	8 bottiglie aperte di cui 4 magnum <sup>2</sup> dalle 6 alle 8 bottiglie di riserva <sup>3</sup>
<b>Temperature ambientali limite di utilizzo</b>	10-35°C Fino all'85% di umidità
<b>Temperature di regolazione</b>	2 scomparti indipendenti 6-15°C a sinistra 9-18°C a destra
<b>Conservazione delle bottiglie aperte</b>	Fino a 3 settimane, con azoto
<b>Sistema di raffreddamento</b>	Freddo ventilato tramite compressore
<b>Materiali e Finiture</b>	Scocca: acciaio / Colore nero Porte Full Glass – Triplo vetro
<b>Attrezzature</b>	2 supporti per calici, recipiente di recupero, regolatore di pressione, feltro, flacone per pulizia, set di 2 chiavi, provetta graduata
<b>Sicurezza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocco delle porte con serratura</li> <li>• Blocco del servizio delle dosi tramite codice sullo schermo</li> <li>• Accessi distinti manager/cameriere, bloccati tramite codice</li> </ul>
<b>Illuminazione</b>	Illuminazione interna degli scomparti e degli 8 rubinetti con LED RGB multicolor regolabili (200 sfumature)
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garanzia Origine Francia</li> <li>• UL, CE, CB, PSE</li> <li>• NSF</li> <li>• Regolamento (CE) n. 1935/2004 e n. 2023/2006 (Norme sul contatto alimentare)</li> </ul>

<sup>1</sup> Le dimensioni includono il fermo posteriore e i piedi regolati completamente avvitati

<sup>2</sup> Magnum alte massimo 356 mm

<sup>3</sup> 6 per Bourgogne, 8 per Bordeaux. Altezza massima di una bottiglia di riserva: 320 mm

## CON SEMPRE PIÙ OPZIONI...



- Una personalizzazione possibile del telaio per abbinarlo con l'ambiente!



Bianco



Rosso Bordeaux  
(RAL 3004)



Alluminio brillante  
(RAL 9006)



Grigio antracite  
(RAL 7012)



Beige  
(RAL 1019)



- Self-service

Forte della propria esperienza ultra quarantennale di produttore di armadi climatizzati per vini, EuroCave ha scelto di dedicare la sua esperienza e la sua competenza ai professionisti con a linea **EuroCave Professional** e si posiziona come marchio di riferimento dei sommelier.



**EUROCAVE**  
PROFESSIONAL  
[www.eurocavepro.com](http://www.eurocavepro.com)