

## D5 — DISPENSER FÜR DIE VERKOSTUNG TEMPERIERTER WEINE UND PLATZIERUNG DER WAREN UNTER DEM SICHTHORIZONT

Das Konservieren und Temperieren von roten und weißen Weinen zur Degustation im Einzelhandel ist seit einigen Jahren ein verkaufsförderndes Konzept.

Um den Degustationsvorgang zu einem hochwertigen Genuss für den Interessenten werden zu lassen, sind einige periphere Funktionen für die Reinlichkeit und Verkaufsförderung wünschenswert, die wir in unseren Komplettmöbeln ästhetisch und funktional aufeinander abgestimmt konfigurieren. Der D5 bietet als integriertes System eine Alterserkennung und Portionskontrolle. Tropfenfang und Ausguss sowie eine Wasserspülung für ein insektenfreies und sauberes Erschei-

nungsbild sind Bestandteil. Papiertücher und Abfall stehen bereit, ebenso wie klare Kunststoffbecher, wenn die Gläser einmal ausgegangen sind.

Alle Wein berührenden Teile sind aus Edelstahl oder Messing. Der Verkauf beginnt direkt über der Zapfstelle, dazugehörige Kartonware ist in der Nähe platziert.

Ein Bildschirm mit erläuternden Expertisen und dem Weinprogramm mit Empfehlungen findet einen prominenten Platz. Die Gesamtkonfiguration bleibt unter dem Sichthorizont, so dass es bei modernen Ladenkonzepten zu keinen Sichtbarrieren kommen muss.





Das modular aufgebaute System erlaubt eine Platzierung an Wänden oder vor einer Mittelraumgondel ebenso, wie eine frei stehende Präsentation. Lediglich eine Stromzuführung ist erforderlich.

## AUSFÜHRUNGEN

### D5 Dispenser mit 10 Zapfhähnen

mit 2 Kühlbereichen für Rot- und Weißweine, je 5 Flaschen in einem Korpus mit Wasserspülung, Abwasser und Edelstahlrinne und Becherspender. 2 Liter Stickstoffflasche für 3 - 6 Monate Betriebszeit.

Die Weinauslaufmenge für eine Probe ist einstellbar.

Je Kühlbereich ein digital ablesbares Thermometer. Integrierte Alterskontrolle über einen EC Chipkartenleser. Eine Übersteuerung der Alterskontrolle für Veranstaltungen und ein vorübergehendes Abschalten der Weinspender ist möglich.

Alle Wein berührenden Bauteile sind aus Edelstahl oder Messing und können heiß gereinigt werden. Ein jährlicher Ersatz ist nicht erforderlich. Es liegen 20 Edelstahlauslaufrohre bei, sodass während der Reinigung die Degustation nicht unterbrochen werden muss. Der Zeitaufwand beträgt bei 10 Hähnen 20 Minuten einer eingewiesenen Kraft an 1 - 2 Tagen der Woche.

### Inkl. Zweitplatzierung der Degustationsweine über dem Auslauf

10 Weinsorten x 6 Flaschen auf einem Glasboden, Scannerschiene und Touchscreenhalter. Papiertuchspender und Abfall sind 2 x seitlich integriert.

Maße über alles: B x H x T ca.: 140 x 160 x 100 cm

### Jugendschutzpaket

EC-Kartenlesegerät für Alterskontrolle über Chip, nachrüstbar

### Integrierter Kistenverkauf

Frei stehend mit dem Dispenser als Mittelrauminsel oder vor einem Gondelkopf werden zu den Degustationsweinen 6er - Kisten bereit gehalten. 2 A4 Klapprahmen stehen für Mitteilungen zu Verfügung.

Maße über alles: B x H x T ca.: 140 x 160 x 150 cm



*Die selbst entwickelten Produkte werden in großer Sorgfalt an unserem Standort in Hagen gefertigt. Auf Anfrage fertigen wir individuelle Maße und Ausführungen. Technische Änderungen vorbehalten.*