

D5 — WEINDISPENSER IM MARKANT MARKT | KIEL

Den Kunden überzeugen durch ein kompetentes Angebot von Weinen, das zur Degustation temperiert bereit steht. Der Markant Markt in Kiel hat sich entschlossen, den Dispenser D5 mit 10 Zapfköpfen in die neu eröffnende Weinabteilung zu integrieren, um die Attraktivität und Serviceleistung der Weinabteilung von Anfang an auf ein hohes Niveau zu bringen.

Nun können 10 verschiedene Weinsorten rot oder weiß in 2 Temperaturbereichen - durch zwei Kühlsysteme getrennt - dem Kunden zum Probieren angeboten werden, ohne dass eine Servicekraft gebunden wird.

Vor Oxidation des Weines schützt die Stickstoffatmosphäre in der Flasche, die den Sauerstoff verdrängt.

Zur Flasche im Anbruch wird eine weitere auf Temperatur gehalten. Jeweils dem Auslauf zugeordnet werden die Weine über der Theke zusätzlich präsentiert. In einem 2. Modul darüber stehen weitere 6 Flaschen als Zweitplatzierung.

Der Dispenser D5 bietet ein drittes Modul-Regal für die seitliche und rückwärtige Lagerung von Weinkisten auf verstellbaren Böden mit Holz-Preisauszeichnungsschiene.

So können die Kunden, wenn Sie durch den Geschmackstest von der Ware überzeugt wurden, von dem ausgewählten Wein eine Einzelflasche oder eine ganze Kiste mitnehmen.

Ein EC-Kartenlesegerät für die Alterskontrolle über einen Chip ist hier ebenso integriert, wie ein Touch Screen Computerbildschirm zur Weininformation.





10 Originalflaschen stehen 10 Hähnen gegenüber, die den wohltemperierten Wein mit Stickstoff aus den Flaschen befördern. Die Menge des Probierschlucks lässt sich über den Druck ab 0,2 Bar und die Auslaufzeit entsprechend den Vorstellungen des Einzelhändlers einstellen.

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 von Kunststoffteilen oder Ähnlichem ist nicht erforderlich.

Es liegen 20 Edelstahlauslaufrohre bei, so dass 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.

Eine Zweitplatzierung der Degustationsweine über dem Auslauf ist möglich, ebenso wie ein integrierter Kistenverkauf. Bitte fragen Sie uns nach den entsprechenden Unterlagen.



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.

Knoeppel GmbH | Im Lindental 48 | 58135 Hagen | Telefon (0 23 31) 48 47 36-0 |
Fax (0 23 31) 48 47 36-19 | info@knoeppel-gmbh.de | www.knoeppel-gmbh.de