

D5 — WEINDISPENSER IN DEN PASING ARCADEN | MÜNCHEN

Genuss-Raum heißt das neue Einzelhandelskonzept der Familie Arnold, die im Münchner Raum verschiedene Fachgeschäfte betreiben.

Wenn es um hochwertige Warenangebote im Weinbereich geht, darf heute ein Weindispenser nicht mehr fehlen, um dem Kunden die Sicherheit zu geben, dass der Inhalt der gekauften Flaschen auch seinem individuellen Geschmack entspricht.

Dem Händler bringt der Dispenser den Vorteil, nicht verbrauchte Verköstigungsweine über längere Zeiträume ohne Qualitätsverlust zur Degustation anbieten zu können.

Der professionelle Einsatz im Einzelhandel erfordert Ausführungen, die mit durchdachter Technik den Arbeitseinsatz rund um das Gerät so gering wie möglich halten. Eine praktische Handhabung beim Probieren und die Reinlichkeit des Umfeldes sind unerlässlich, damit der Kunde Vertrauen gewinnt und gerne wiederkehrt.

Als Mittelraumlösung hat der Nachfolger des D3 die Anmutung einer größeren Stehtischanordnung, die zu einem entspannten Verkaufsgespräch einlädt.

Gläser, transparente Becher und Papierservietten werden bereit gehalten.





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.