

MARKT & PRODUKTE

Weinausschank im Glas



Mit ihren eleganten Vollglastüren und ihrer mehrfarbigen LED-Beleuchtung setzt die Wine Bar 8.0 die Weinauswahl ideal in Szene und sorgt für eine optimale Temperierung von Weiß- und Rotweinen / Foto: EuroCave

Die Weinausschanklösungen von EuroCave, seit 50 Jahren Spezialist für

Weinklimaschränke, bieten zahlreiche Vorteile für Hotels und Restaurants: hohe Dienstleistungsqualität, Impulskäufe, Umsatzsteigerungen mit glasweise ausgeschenkten Weinen und kein Risiko der Verschwendung. Kunden können sich über Weinklassiker freuen und haben zugleich die Möglichkeit spannende Neuentdeckungen der Weinwelt zu erfahren. Serviert werden diese in stets idealer Temperatur. Dazu präsentiert EuroCave spezifische Produkte: die Wine Bar 2.0 beziehungsweise 8.0 sowie das Vin au Verre 8.0. Alle drei Lösungen wurden eigens für das Servieren von Wein entwickelt.

In der Wine Bar 2.0 oder 8.0 werden geöffnete Flaschen dank des Vakuumsystems Active Protect bis zu zehn Tage nach dem Öffnen vor Oxidation geschützt. So können Bars und Restaurants ihren Kunden eine große Auswahl an offenen Weinen anbieten und ihre Weinkarte vergrößern sowie hochwertigere Weine anbieten, ohne zu riskieren, diese zu verschwenden. Bei der Aufbewahrung von geöffneten Flaschen in der Wine Bar ist kein Verbrauchsmaterial wie Stickstoff oder Argon erforderlich.

Die Wine Bar 2.0 bietet zwei Fächer mit voreingestellter Temperatur auf acht oder 16 Grad Celsius. Die Wine Bar 8.0 sorgt mit getrennten Fächern und verschiedenen Temperaturbereichen, einstellbar zwischen acht und 16 Grad Celsius, für eine optimale Temperierung von Weiß- und Rotweinen. Die Wine Bar 2.0 und 8.0 ist bedienfreundlich und einfach zu warten. Das Handling der Flaschen ist bequem und zeitsparend, was eine sehr mühelose Bedienung während des Gastbetriebs ermöglicht. Beide Modelle sind einbaubar

oder frei aufstellbar. Zudem inszeniert die Wine Bar die Weinauswahl mit ihren eleganten Vollglastüren und ihrer mehrfarbigen LED-Beleuchtung.

Das Offenausschanksystem Vin au Verre 8.0 sorgt für ein effizientes und kontrolliertes Servieren von Wein und ermöglicht das Aufbewahren von acht geöffneten Weinflaschen in zwei unabhängigen, einstellbaren Fächern bis zu drei Wochen nach dem Öffnen. Zwei Temperaturbereiche sind möglich: sechs bis 15 sowie neun bis 18 Grad Celsius. Weiterhin verfügt die Lösung über ein automatisches Reinigungssystem, das Einschenken mehrerer Gläser gleichzeitig und einen reibungslosen Flaschenwechsel. All das sorgt für einen produktiven und qualitativ hochwertigen Service.