

Виноматик

СКБАРА

предложение для ресторана PROBKA



WWW.CONTROLBARA.RU

СКБАРА

Виноматик

Виноматик СКБАРА
система длительного хранения и розлива открытого вина в безопасной герметичной среде.

За счет чего открытое вино не теряет своих вкусовых качеств.



В работе оборудования используется аргон-нейтральный газ без цвета, вкуса и запаха, которым замещается воздух в бутылках, и не дает происходить процессу окисления. Таким образом хранить вино можно до пяти недель.

ЗАЧЕМ НУЖЕН ВИНОМАТИК СКБАРА В РЕСТОРАНЕ ПРОБКА?

- Поддержание и увеличение лояльности клиентов к вину по бокалам.
- Увеличение срока хранения открытого вина до 5 недель.
- Строгое соблюдение температурного режима вина.
- Исключение пересортицы.
- Учет каждого пролитого бокала.



КАК РАБОТАЕТ ВИНМАТИК СКБАРА

Розлив напитков осуществляют официанты.

Официант принимает заказ у гостя, подходит к Винматике СКБАРА и по своей официантской карте активирует розлив только тех порций вина, которые есть в его заказах. Винматик СКБАРА полностью интегрируется в существующую систему автоматизации ресторана.

В Винматике СКБАРА представлено сразу несколько бутылок каждого сорта вина, что позволяет не прерывать процесс работы. А чтобы исключить процесс простоя из-за закончившейся бутылки, ответственному лицу будет направляться сообщение о необходимости заменить тот или иной сорт вина. При этом доступ к витрине будет иметь только то лицо, которое будет отвечать за замену, так как аппарат снабжен электронным замком, активируемым из системы автоматизации ресторана.

ПОЧЕМУ СКБАРА

- Оборудование производится в России, поэтому стоимость в 2,5 раза ниже чем у импортных аналогов
 - 10 лет стабильной работы на рынке
 - 2 года гарантии на оборудование
 - Сервис 24/7
 - Работаем по всей России и ближнему зарубежью
-

С НАМИ СОТРУДНИЧАЮТ



NOVIKOV
— GROUP OF COMPANIES —
SINCE 1991

**OBED[®]
BUFET**
RESTOMARKET