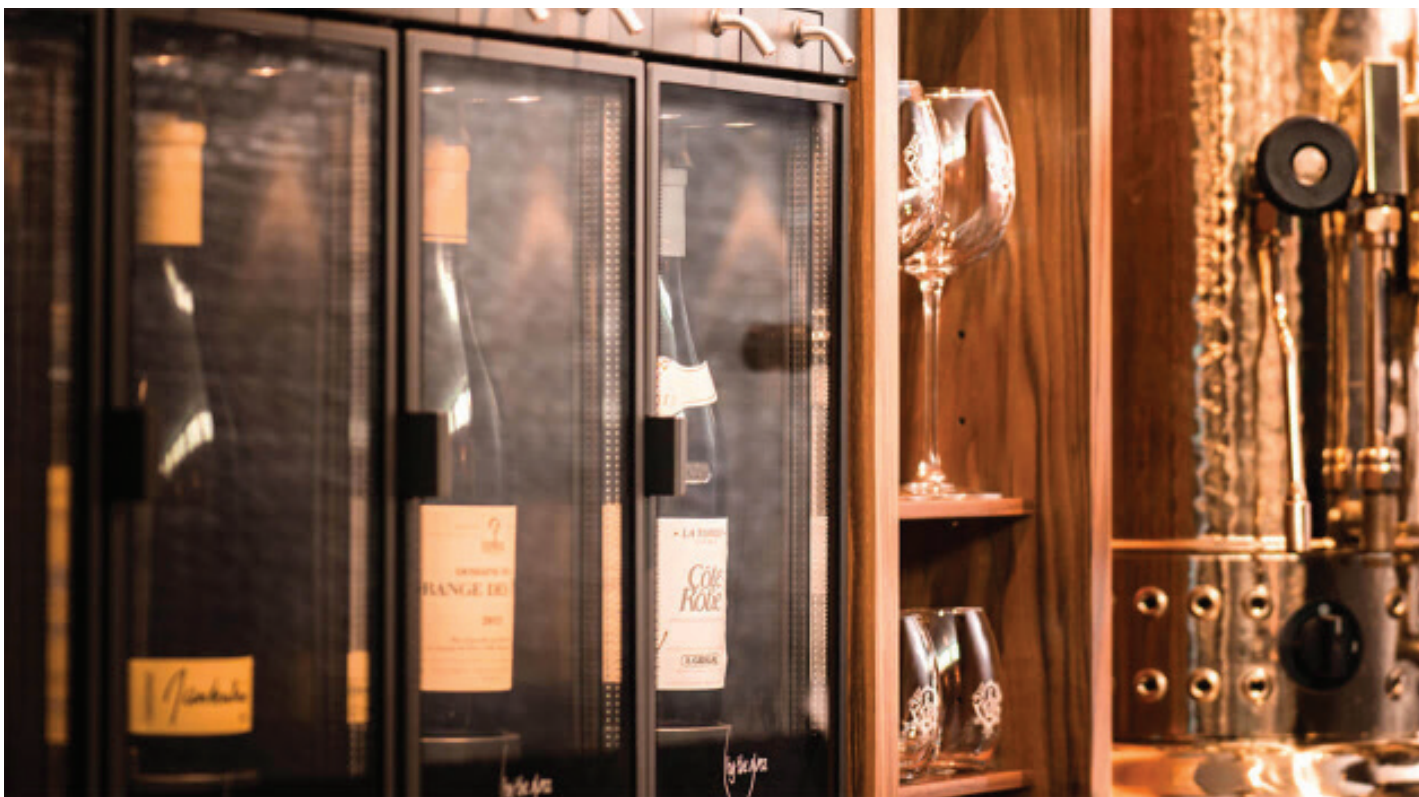




by the glass®

CATALOGUE

2 0 1 9



Le meilleur divertissement vinicole au monde

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 4-7

Introduction	4
Notre histoire	5
Comparaison des produits	6 - 7

STANDARD 12-17

A propos de Standard	12
Gamme de produits	14 -15

DOUBLE SIDED 22-25

About Double Sided	22
Product Range	24

MODULAR 8-11

A propos de Modular	8
Gamme de produits	10

STAGE 18-21

A propos de Stage	18
Gamme de produits	20

OPTIONS 26-33

Fond en verre transparent	26
Refroidissement à distance et centralisé	27
Marquage	28
Revêtement coloré par pulvérisation	29
By the Glass® Modular "POS"	29
By the Glass® "Wine by the Card"	30
Du Plug-and-Play au Cloud	31
Annexe	32 - 33

Le meilleur divertissement vinicole au monde

By The Glass International est un leader mondial dans le domaine des équipements professionnels de distribution et de conservation du vin. By The Glass International est largement reconnu pour sa technologie innovante et ses solutions sur mesure disponibles sous le label By the Glass®. Nos solutions individuelles pour les clients du commerce et de l'industrie sont le résultat d'une décennie d'étroite collaboration avec les professionnels du vin du monde entier. By the Glass® est utilisé quotidiennement dans des milliers de points de vente dans plus de 70 pays sur 5 continents différents.

Expérience client

La principale raison d'être de By the Glass® est de soutenir le commerce et l'industrie du vin afin d'améliorer l'expérience du consommateur. C'est pourquoi nous visons "The World's Best Wine Entertainment". La qualité garantie des vins dans les distributeurs By the Glass® est bien entendu une condition préalable. La possibilité d'offrir un large choix ainsi qu'une présentation attrayante et invitante suscitent l'intérêt des consommateurs.

Innovation

Parce que la nouvelle génération de consommateurs est axée sur les impressions visuelles et préfère acquérir ses propres expériences, By the Glass® est à l'avant-garde des nouvelles formes d'interaction du consommateur avec nos solutions Wine by the Card.

Le concept de bar à vin permet aux clients d'explorer 100 vins par eux-mêmes, à l'aide d'une carte et montre clairement le potentiel des solutions innovantes: la satisfaction du consommateur, le prix moyen par verre et les dépenses globales sont à un niveau élevé sans précédent.

Solutions intelligentes

Tout en améliorant l'expérience, les solutions By the Glass® offrent un contrôle strict. Les portions programmables évitent le déversement excessif tandis qu'une conservation intelligente prévient l'oxydation.

Fabriqué sur mesure

Compte tenu de la diversité des bars, restaurants, magasins et caves, By the Glass® crée des solutions sur mesure qui s'adaptent à chaque espace et facilitent les différents modes de fonctionnement. Les quatre lignes distinctes d'équipements professionnels de distribution et de conservation du vin couvrent plus de 400 modèles différents. Des options supplémentaires permettent une personnalisation plus poussée.



Etablissements CHR

Améliorer la qualité du service du vin pour la satisfaction garantie des clients

Augmenter le chiffre d'affaires en offrant plus de choix et de meilleurs vins au verre

Maitriser vos ventes et réduire le gaspillage grâce à une conservation parfaite
Présentez vos offres de grandes marques et laissez les clients les



Commerce au détail Haut de gamme

Assurer une parfaite représentation des produits lors des dégustations en magasin

Bénéficiez d'une possibilité attractive, économique et hygiénique d'auto-dégustation sur le point de vente (POS).

Mettez en évidence cette possibilité et explorez de nouvelles formes d'interaction avec les



Producteurs & Distributeurs de vin

Veillez à ce que vos vins soient présentés en parfait état

Faites la promotion de vos vins avec une présentation sous les feux de la rampe aux points de vente.

Réduisez les coûts d'échantillonnage

Profitez des possibilités de marquage et de mobilité de nos distributeurs Modulaires pour votre cave, salon du vin ou pour la dégustation sur le lieu de vente.

AVANTAGES DES SYSTÈMES DE DISTRIBUTION DE VIN BY THE GLASS®



Service Parfait

Conserve la fraîcheur de vos vins qui sont servis à la température idéale



Rapidité & Contrôle

Avec un contrôle précis des portions et une connexion optionnelle à votre caisse enregistreuse



Visibilité Ventes

Présentation sous les feux de la rampe de vos vins au verre



Plus d'interaction

Avec la technologie Wine by the Card



Sur Mesure

By the Glass® Standard est personnalisé selon vos besoins exacts



Mondial Mais Locale

Service rapide et efficace par des partenaires locaux dans le monde



Simple d'utilisation

Changer de bouteille est rapide et facile ce qui maximise votre productivité



Personnalisable

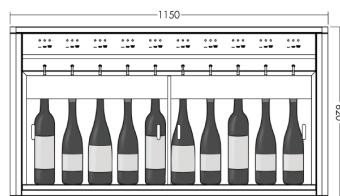
By the Glass® Modular peut être personnalisé avec votre marque et logo

by the glass®

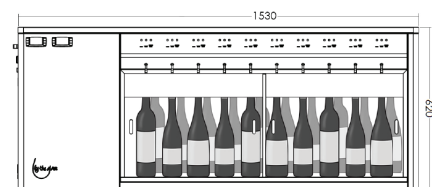
COMPARAISON DES PRODUITS

	By The Glass® Modular	By The Glass® Standard
Résumé	Un système de distribution de vin peu encombrant pour deux bouteilles qui peut être facilement étendu par le raccordement d'unités supplémentaires. Convient à chaque niche ou étagère. Refroidissement thermoélectrique.	Un modèle en acier inoxydable pour 6 à 20 bouteilles avec refroidissement actif sur le côté, simple ou double température, offrant de l'espace pour toutes les tailles de bouteilles et de l'espace pour une bouteille de rechange.
Nombre de positions bouteilles	2-12	6-20
Type de refroidissement	Thermoélectrique, circulation d'air	Compresseur, circulation d'air
Position du moteur	Sous le compartiment bouteille	Sur le côté gauche ou droit
Zones de Température	1 par unité/2 positions bouteille	1 ou 2
Contrôle des portions	Oui	Oui
Espace bouteille de rechange		Oui
Cloison de séparation flexible		Oui
Serrure	Oui	Optionnel
Verrouillage de distribution	Oui	Optionnel
Optionnel	<ul style="list-style-type: none"> Version à bouton unique Marquage 	<ul style="list-style-type: none"> Système de carte ("Wine by the Card") Fond en verre transparent Revêtement coloré Moteur de refroidissement divisé
Avantages	Compacité, facilité d'utilisation, tête de distribution remplaçable	Facilité d'utilisation, fiabilité, endurance
Utilisation typique	Petit et moyens bars et restaurants, petits magasins	Moyennes et grandes brasseries, restaurants et CHR
Délai normal d'exécution	2 semaines	6-8 semaines

By The Glass® Stage



By The Glass® Double Sided



Résumé	Un modèle en acier inoxydable pour 8 à 12 bouteilles avec refroidissement par l'arrière (donc relativement petit), simple ou double température.	Un distributeur transparent unique qui peut être utilisé des deux côtés, offrant de 6 à 20 bouteilles par côté, refroidissement actif sur le côté, température simple ou double.
Nombre de positions bouteilles	8-12	12-40 (6 à 20 de chaque côté)
Type de refroidissement	Compresseur, plaque arrière froide	Compresseur, circulation d'air active
Position du moteur	A l'arrière	Sur le côté, à gauche ou à droite
Zones de Température	1 ou 2	1 ou 2
Contrôle des portions	Oui	Oui
Espace bouteille de rechange		
Cloison de séparation flexible		Oui
Serrure	Optionnel	Optionnel
Verrouillage de distribution	Optionnel	Optionnel
Optionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Système de carte ("Wine by the Card") • Revêtement coloré par pulvérisation • Moteur de refroidissement divisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Système de carte ("Wine by the Card") • Revêtement coloré par pulvérisation • Moteur de refroidissement divisé
Avantages	Facilité d'utilisation, fiabilité, endurance	Une présentation qui accroche le regard
Utilisation typique	Les bars à vin, les plus grands établissements CHR	Les bars à vin, les plus grands HoReCa et établissement CHR
Délai normal d'exécution	6-8 semaines	6-8 semaines

01

by the glass®

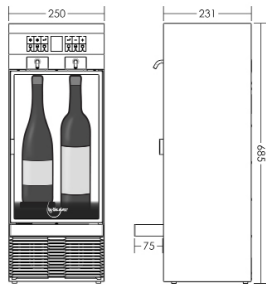
MODULAR

UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU VIN COMPACT, POLYVALENT ET EXTENSIBLE

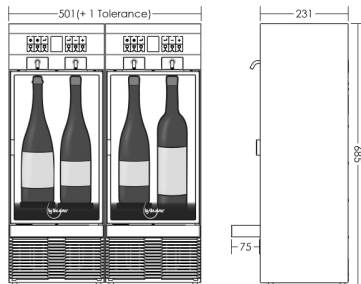
By the Glass® Modular est un système de distribution de vin intelligent et peu encombrant pour deux bouteilles qui peut être facilement étendu en connectant 1 à 5 unités Modulares supplémentaires. Grâce à sa compacité et à son poids limité de 22 kg, il s'adapte pratiquement à toutes les niches ou étagères et peut même être utilisé pour changer d'emplacement ou pour des solutions mobiles. Son design néerlandais moderne et ses projecteurs variables mettent parfaitement l'accent sur la qualité des vins. De plus, ses panneaux latéraux en bois peuvent être marqués pour une présentation parfaite des marques de vin lors d'une foire commerciale ou d'une dégustation en magasin. By the Glass® Modular associe la dernière génération de la technologie de refroidissement et de conservation thermoélectrique du vin By the Glass®, y compris le contrôle des portions. Le By the Glass® Modular est livré avec la technologie de tête de distribution amovible pour un nettoyage facile et un changement de bouteille encore plus rapide.



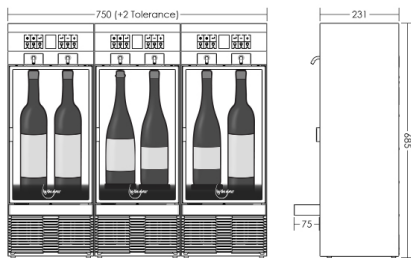
BY THE GLASS® MODULAR



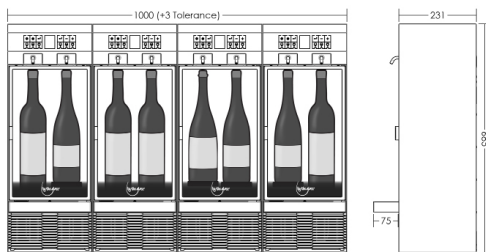
250 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**



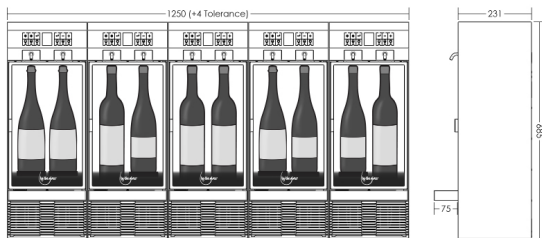
500+1 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**



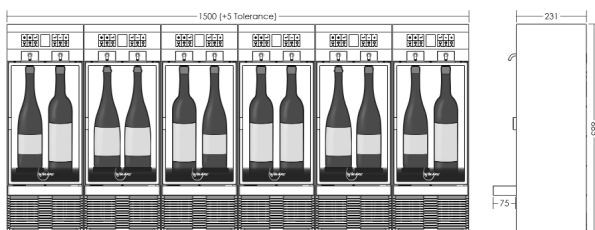
750+2 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**



1000+3 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**



1250+4 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**



1500+5 = **L**
 685 = **H**
 231 = **P**

Note: : Veuillez lire l'annexe pour savoir comment appliquer les mesures.

Les panneaux latéraux amovibles en option pour ce modèle ajoutent 36 mm aux mesures ci-dessus (L).

“

La mise à disposition du By The Glass® Modular à nos clients a favorisé la pénétration, la disponibilité au verre et le volume de nos marques clés.

Vince Cabico
Directeur principal de la marque Gallo
Wines chez Emperador Distillers Inc.

”



“

Le By The Glass® Modular s'est avéré être le modèle parfait à intégrer dans les étagères, nous permettant d'offrir 6 vins par section, soit 42 au total, faisant de la dégustation une partie intégrante de l'expérience de shopping.

Schuttelaar
Zwolle - Netherlands

”

02

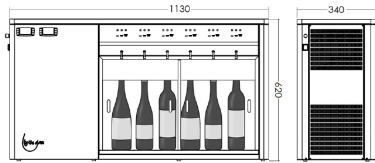
*by the glass®***STANDARD**

FAIT SUR MESURE POUR DE GRANDES PERFORMANCES LE SYSTÈME DE SERVICE DU VIN SUR MESURE

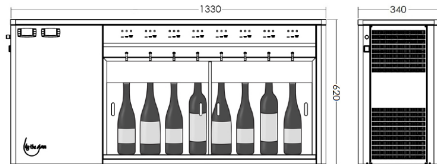
Depuis son lancement en 2007, le modèle By The Glass® Standard a évolué en un modèle très robuste, fiable et facile à utiliser et entretenir. Ce modèle en acier inoxydable de haute qualité utilise un refroidissement forcé/actif par le côté. Il est équipé d'une technologie 2-ClimateZone variable pour changer les proportions des vins rouges et blancs (par exemple, plus de blancs en été, plus de rouges en hiver). Le By The Glass® Standard a une profondeur de 34 cm et offre de l'espace pour les grands formats comme les Magnums ou pour une bouteille de recharge derrière la bouteille utilisée, ce qui rend le remplacement d'une bouteille rapide et facile. De plus, le moteur de refroidissement peut être monté séparément à l'unité de distribution pour gagner de la place et de l'équilibre. Le By The Glass® Standard est fabriqué sur commande en tenant compte du nombre requis de positions de bouteilles, de couleurs et d'autres options, ce qui le rend vraiment unique.



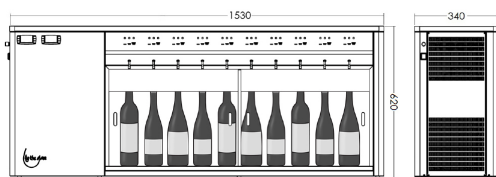
BY THE GLASS® STANDARD, MOTEUR GAUCHE



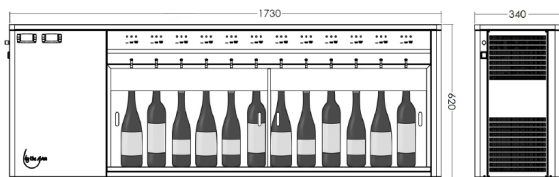
1130 = L
620 = H
340 = P



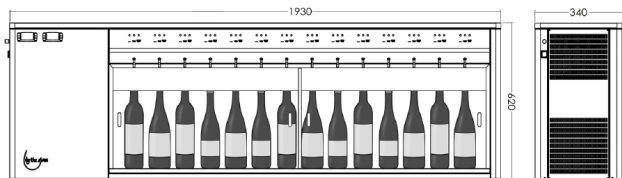
1330 = L
620 = H
340 = P



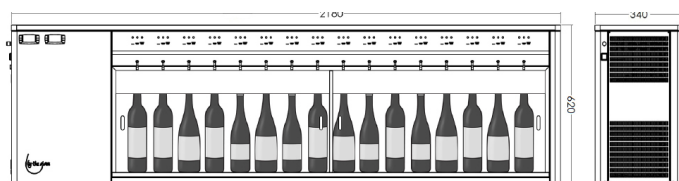
1530 = L
620 = H
340 = P



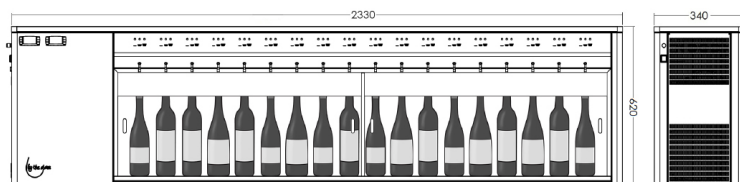
1730 = L
620 = H
340 = P



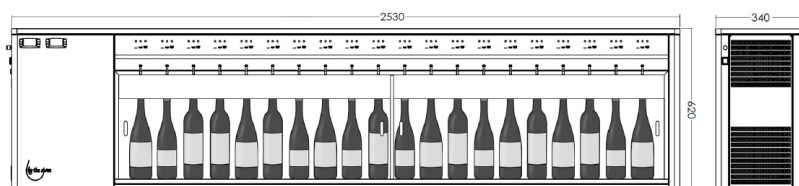
1930 = L
620 = H
340 = P



2180 = L
620 = H
340 = P



2330 = L
620 = H
340 = P

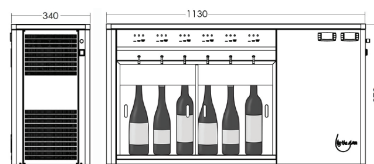


2530 = L
620 = H
340 = P

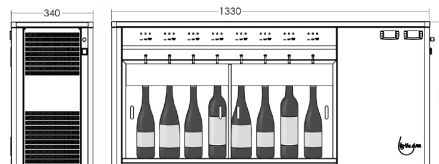
Note: Veuillez lire l'annexe pour savoir comment appliquer les mesures.

BY THE GLASS® STANDARD, MOTEUR DROITE

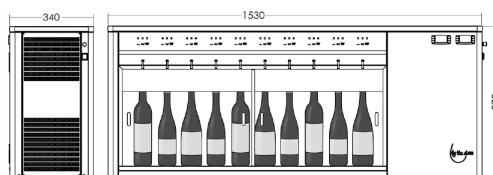
L = 1130
H = 620
P = 340



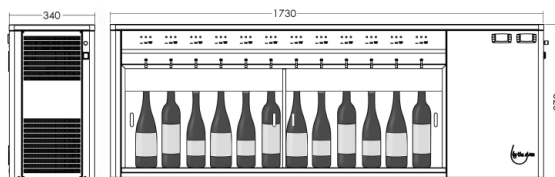
L = 1330
H = 620
P = 340



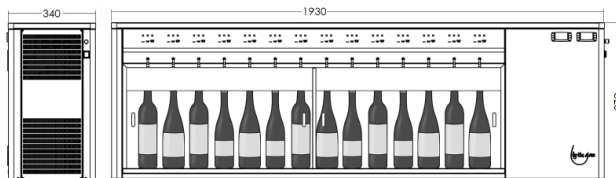
L = 1530
H = 620
P = 340



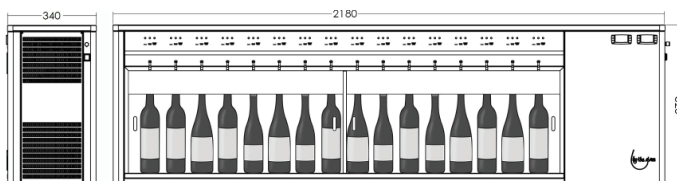
L = 1730
H = 620
P = 340



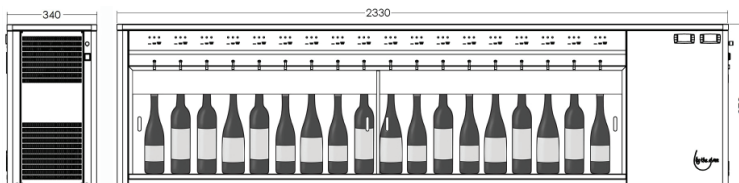
L = 1930
H = 620
P = 340



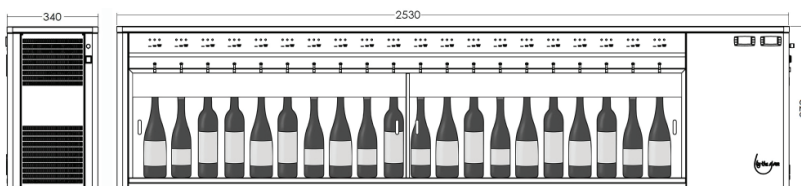
L = 2180
H = 620
P = 340



L = 2330
H = 620
P = 340



L = 2530
H = 620
P = 340



Note: Veuillez lire l'annexe pour savoir comment appliquer les mesures.

STANDARD



Chez TJFP à Londres, la présentation centrale de 8 vins fin dans un distributeur Standard derrière le bar est un moyen parfait pour promouvoir la catégorie des vins tout en assurant une excellente qualité.



“ Nos armoires de service de vin à la carte sont une attraction majeure de nos clubs permettant un accès illimité à une grande sélection de vins de grande qualité 24 heures sur 24 avec l'aide de nos cartes de membre. **Harald Jaeger**
wineBANK Palma et Mainz ”



Młyńska12 a choisi deux distributeurs Standard 20 bouteilles pour créer une gamme impressionnante de 40 grands vins. Les éléments sur mesure comprennent un revêtement de couleur noire, des moteurs à l'extérieur (un à gauche, un à droite), Wine by the Card soutenu par des mini écrans et des thermostats à l'arrière.

03

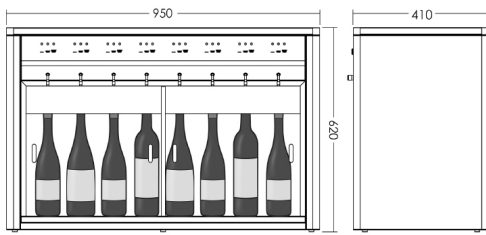
by the glass®
STAGE

UNE GRANDE SCENE POUR VOS VINS

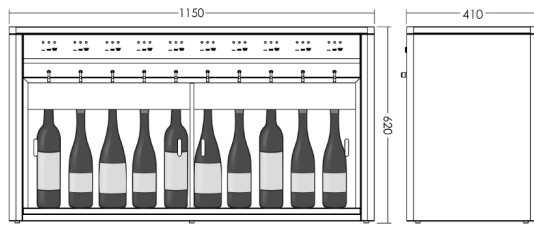
Le By The Glass® Stage est une variante du modèle Standard en acier inoxydable de haute qualité qui crée un distributeur de vin très robuste, fiable et convivial. Le moteur de refroidissement est placé derrière le compartiment de la bouteille et le refroidissement forcé/actif est remplacé par un refroidissement passif via une plaque arrière froide. Par conséquent, ce modèle a moins de largeur mais est plus profond (41cm au lieu de 34cm) et n'offre pas de place pour des bouteilles Magnum ou des bouteilles de rechange. Le By The Glass® Stage est surtout utilisée lorsque plus de 2 distributeurs sont placés côte à côte sur une même ligne (comme dans les bars à vin) ou lorsque la largeur disponible est limitée. Compte tenu de la plaque froide à l'arrière, ce modèle ne permet pas d'avoir un fond en verre transparent. Ce modèle est disponible avec 1 ou 2 zone(s) de température. Dans le cas de 2 zones de température, la cloison de séparation est fixée de sorte que la séparation entre les vins rouges et blancs ne peut pas être modifiée. Le moteur de refroidissement peut être monté séparément de l'unité de distribution pour réduire la profondeur. Le By The Glass® Stage est fabriqué sur commande en tenant compte du nombre requis de positions de bouteilles, de couleurs et d'autres options, créant ainsi une scène unique pour des vins de qualité.



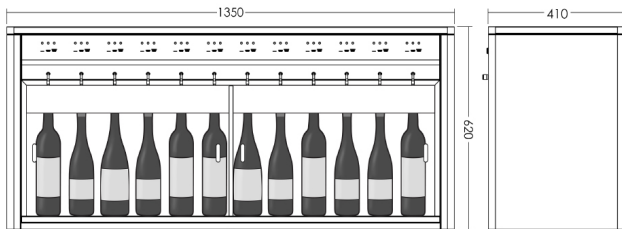
BY THE GLASS® STAGE



950 = **L**
620 = **H**
410 = **P**

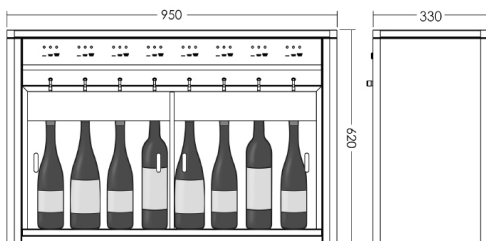


1150 = **L**
620 = **H**
410 = **P**

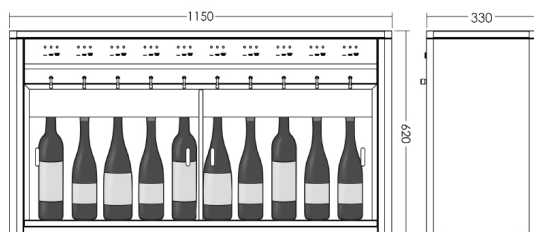


1350 = **L**
620 = **H**
410 = **P**

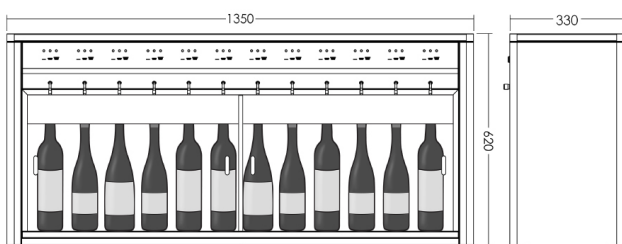
BY THE GLASS® STAGE, MOTEUR À DISTANCE



950 = **L**
620 = **H**
330 = **P**

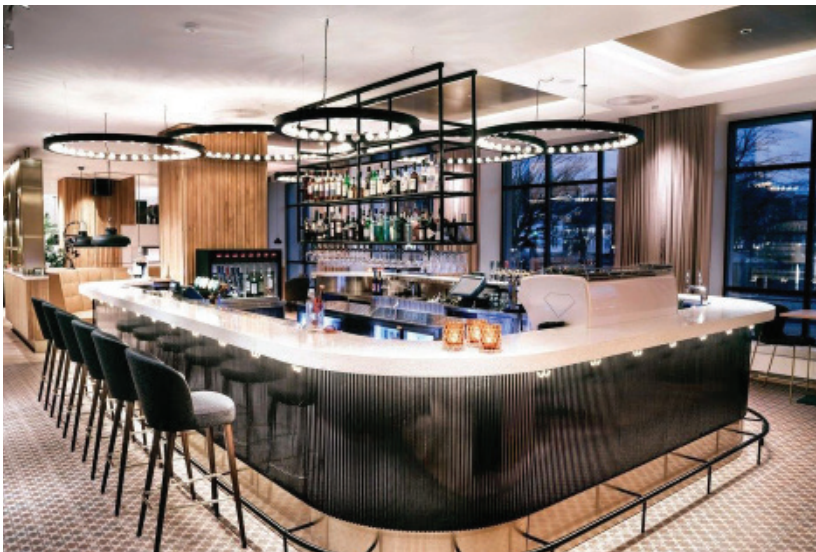


1150 = **L**
620 = **H**
330 = **P**



1350 = **L**
620 = **H**
330 = **P**

Note: Veuillez lire l'annexe pour savoir comment appliquer les mesures.



Un By The Glass® Stage de 8 bouteilles placée derrière le bar permet à Radisson Blu en Norvège d'offrir à ses invités 8 vins de qualité à côté des vins de la maison. Le prix moyen par verre plus élevé pour les grands vins pousse les ventes et la marge à la hausse

Notre mission est de rendre l'exploration et la découverte de nouveaux grands vins faciles et amusantes pour nos clients. Les systèmes de conservation et de distribution de vin de The Glass® en ont fait une réalité.

Tessa Whitehead
Directrice des opérations
chez Vagabond Wines



04

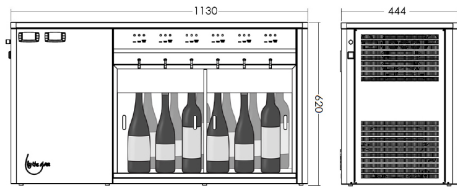
*by the glass®***DOUBLE SIDED**

PRÉSENTATION ACCROCHEUSE AVEC UNE UTILISATION EFFICACE DE VOTRE ESPACE

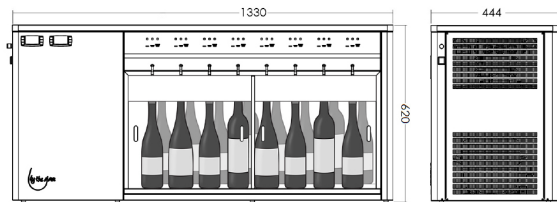
Le Double Sided de By The Glass® est une innovation unique dérivée du modèle Standard qui permet aux clients de distribuer des vins des deux côtés. La présentation transparente n'est pas seulement spectaculaire, elle crée également de nouvelles options pour une utilisation optimale de l'espace disponible. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce modèle utilise le refroidissement forcé/actif par le côté. Il est équipé d'une technologie 2-ClimateZone variable pour changer les proportions des vins rouges et blancs (par exemple, plus de blancs en été, plus de rouges en hiver). Le Double Sided de By The Glass® a une profondeur de 44 cm et offre de l'espace pour les grands formats comme les Magnums. Il n'y a pas de place pour les bouteilles de rechange. Le moteur de refroidissement peut être monté séparément de l'unité de distribution pour réduire la largeur. Le Double Sided de By The Glass® est fabriqué sur commande en tenant compte du nombre requis de positions de bouteilles, de couleurs et d'autres options pour créer une présentation attrayante de vins de qualité.



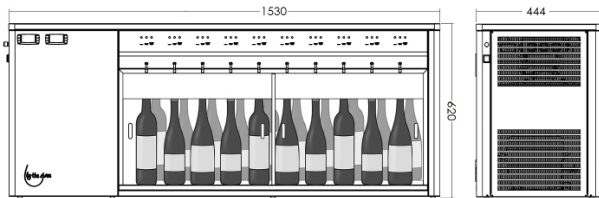
BY THE GLASS® DOUBLE SIDED



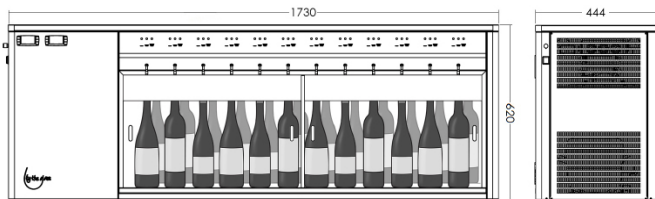
1130 = L
620 = H
444 = P



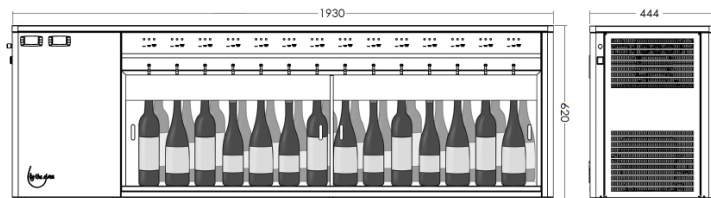
1330 = L
620 = H
444 = P



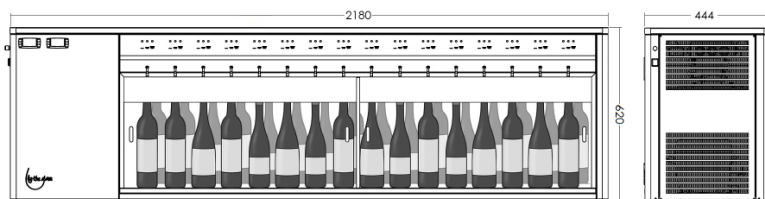
1530 = L
620 = H
444 = P



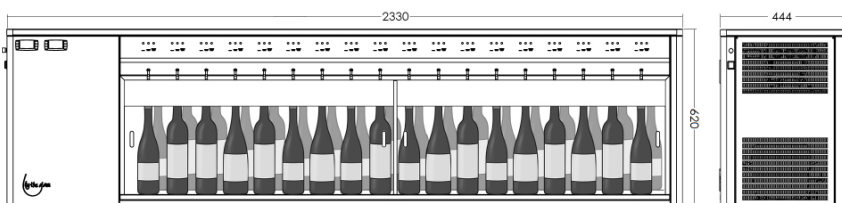
1730 = L
620 = H
444 = P



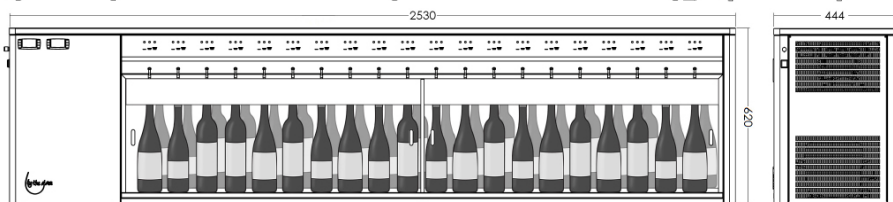
1930 = L
620 = H
444 = P



2180 = L
620 = H
444 = P



2330 = L
620 = H
444 = P



2530 = L
620 = H
444 = P

Note: Veuillez lire l'annexe pour savoir comment appliquer les mesures.



Les distributeurs Double Sided créent un grand effet visuel et nous aident à tirer le meilleur parti de l'espace réduit.

Jan Keyenberg
Rayleigh&Ramsay
Amsterdam

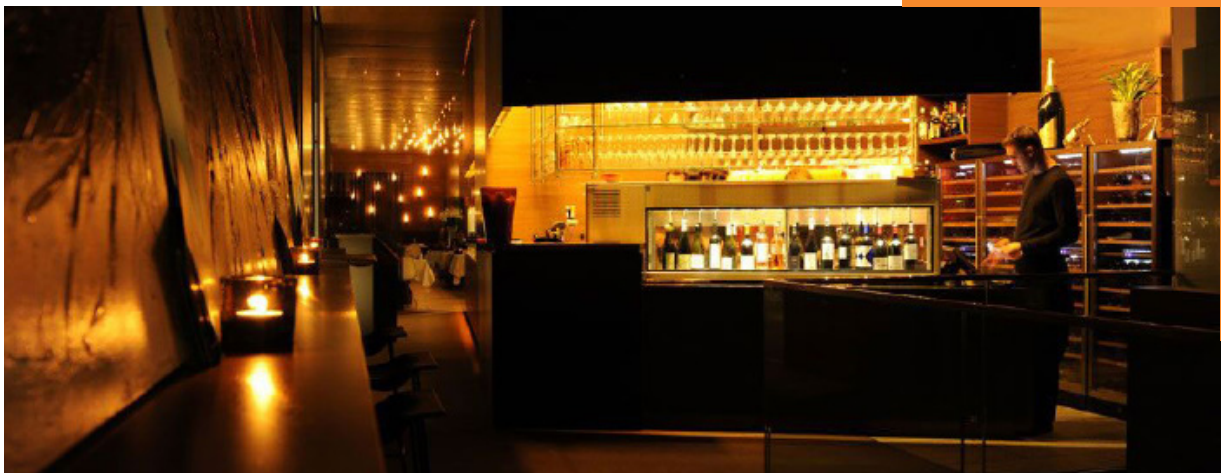


FOND EN VERRE TRANSPARENT

Le fond en verre transparent en option avec son effet transparent transforme un distributeur By the Glass® Standard en un spectaculaire accroche-regard des deux côtés. Cette option vous permet de le placer au milieu de la pièce comme un diviseur de pièce parfait, sur un comptoir ou par exemple dans une vitrine de magasin, ce qui permet d'utiliser au mieux l'espace disponible. Pas étonnant que cette option soit populaire parmi les designers!

La deuxième ligne de bouteilles peut être tournée pour faire face au fond en verre transparent en attendant leur tour de service. Placés sur un comptoir, vous pouvez servir les vins d'un côté, tandis que l'invité ou le client peut naviguer et choisir parmi votre sélection d'excellentes étiquettes.

Ses effets visuels spectaculaires ne peuvent d'ailleurs être égalés que par nos distributeurs Double Sided de By the Glass®, qui offrent le même effet de transparence et la possibilité de se servir des deux côtés.



REFROIDISSEMENT À DISTANCE ET CENTRALISÉ

Si vous prévoyez ou utilisez déjà un système de réfrigération central, nous pouvons préparer le distributeur selon vos spécifications pour le réfrigérant et l'équiper de détendeurs en option. Si vous ne disposez pas de la capacité supplémentaire ou d'un système de refroidissement central, vous pouvez opter pour notre moteur de refroidissement à distance préconfiguré. Ce moteur est prêt à être monté sur une plaque pour une installation facile. Il peut être installé dans un espace bien ventilé dans le même meuble au-dessus ou au-dessous du distributeur ou à distance du distributeur.

Que vous choisissiez de raccorder les distributeurs à votre système de refroidissement central ou que vous optiez pour notre moteur de refroidissement à distance, un refroidissement séparé vous permettra d'économiser 145 mm en largeur totale. De plus, dans ce cas, le distributeur n'aura pas besoin d'espace pour l'aération et n'émettra évidemment pas d'air chaud ni de vibrations du compresseur.

Remarque importante: avant d'opter pour une option Remote Engine ou une connexion à un système de refroidissement central, la faisabilité doit être évaluée par des experts. Cela comprend le type de moteur, le type d'agent de refroidissement, la distance entre le moteur et le distributeur et le meilleur itinéraire pour la tuyauterie reliant le moteur de refroidissement et le distributeur de vin.



MARQUAGE

Les distributeurs de vin By the Glass® sont généralement appréciés par les négociants en vins pour assurer un service parfait, condition préalable à toute activité marketing. L'introduction d'options d'image de marque pour nos armoires Modular de service de vin By the Glass® a encore accru la popularité de ce modèle parmi les négociants en vins. Les options de marquage aident à piloter deux paramètres marketing importants : la visibilité de la marque et la notoriété de la marque.

Les panneaux latéraux en bois offrent la principale possibilité de marquage. Les panneaux latéraux interchangeables peuvent être imprimés avec un nom de marque, un logo et d'autres éléments graphiques de support. Un marquage sur le côté peut être supporté par des autocollants sur le devant. Parce que la marque peut être échangée assez facilement, une unité By the Glass® Modular peut être utilisée pour différentes marques au fil du temps.



REVÊTEMENT COULEUR PAR PULVÉRISATION

En plus de la finition standard en acier inoxydable brossé, vous pouvez choisir l'option d'un revêtement de couleur mate dans l'une des 200 couleurs de la palette de couleurs RAL Classic. Le revêtement de couleur vous permet d'assortir parfaitement l'ambiance ou de créer une scène de plus en plus attrayante pour votre expérience du vin. Quelle que soit la couleur que vous choisissez, la finition somptueusement mate donne à votre distributeur By the Glass® Standard, Stage ou Double Sided une sensation de chaleur exceptionnelle.

Le revêtement couleur en option est disponible pour tous les modèles, à l'exception du modèle By the Glass® Modular.



BY THE GLASS® MODULAR "POS"

Le "goût avant l'achat" est un argument important pour les consommateurs lorsqu'ils choisissent un vin. Le By the Glass® Modular "POS" offre une solution parfaite pour faciliter les dégustations au point de vente (POS).

La solution POS dispose d'un panneau de commande robuste et intuitif avec un grand bouton clairement mis en évidence permettant aux consommateurs de se verser un avant-goût. Toutes les autres touches sont verrouillées en mode POS, ce qui permet d'éviter les erreurs d'utilisation. De plus, la coulée peut être facilement désactivée par le personnel, par exemple en cas de surveillance réduite.

La distribution programmable vous permet de verser jusqu'à 50 échantillons (15 ml) à partir d'une seule bouteille avec une qualité convaincante garantie de la première à la dernière gorgée.



BY THE GLASS® WINE A LA CARTE

La possibilité de découvrir et de déguster une variété de vins en libre-service à l'aide de cartes a été reconnue comme l'une des tendances les plus en vogue pour promouvoir et vendre des vins de qualité. Les bars à vin et les magasins permettant aux clients de déguster jusqu'à 100 vins au verre ou plus ont ouvert leurs portes dans le monde entier au cours des dernières années.

L'idée de base est facile à comprendre : les clients reçoivent une carte pré-chargée au bar ou au magasin leur permettant de verser les vins des distributeurs en insérant la carte dans la fente prévue à cet effet au distributeur. En outre d'un verre plein, les invités peuvent choisir un demi-verre ou juste un échantillon. Les cartes sont généralement prépayées, mais la lecture à la caisse est également une option.

L'approche libre-service est perçue par les invités comme un moyen simple et ludique de découvrir de nouveaux vins. Cette aventure du vin va presque toujours dans une seule direction - vers le haut : les clients peuvent se concentrer sur leur propre goût et découvrir simplement que les meilleurs vins ont aussi meilleur goût. Attendez-vous à ce que les ventes de vin soient de 25 % à 40 % plus élevées que dans un bar à vin normal, tandis que la satisfaction de la clientèle atteint de nouveaux sommets.

Les éléments clés d'un système de cartes sont:

- Cartes à puce RFID avec impression couleur de votre choix
- Un lecteur/enregistreur USB externe pour créditer ou lire les cartes à la caisse enregistreuse.
- Un contrôleur de carte avec écran tactile couleur (pour le Standard et le Double Sided via des écrans LCD pour les distributeurs Stage)
- Back-Office Software By the Glass® Wine Monitor "Desktop Edition" (gratuit pour les applications hors ligne)
- Facultatif: L'écran LCD s'affiche au-dessus de chaque position de bouteille pour afficher les prix, les formats et les noms des vins.
- Facultatif: Application Internet Cloud sécurisée et logiciel de back-office du Glass® Wine Monitor Online pour l'application en ligne
- En option: un serveur local pour l'application en ligne en tant que terminal

L'écran tactile couleur offre une navigation tactile simple et intuitive pour les paramètres système et les informations de facturation. L'affichage LCD en option au-dessus de chaque vin permet l'affichage dynamique des noms des vins, des formats et des prix. Pour les distributeurs Stage de By the Glass®, le menu des réglages peut être commandé via les écrans LCD.

Le lecteur/enregistreur de carte séparé avec port USB peut être connecté à n'importe quel PC Windows (Win7 ou supérieur) ou à une caisse enregistreuse sous Windows.



DU PLUG-AND-PLAY AU CLOUD: LOGICIELS ET PROGICIELS DE CONNECTIVITÉ POUR BY THE GLASS® WINE BY THE CARD

La version de base de notre logiciel de back-office pour une utilisation hors ligne s'appelle "Desktop Edition" By the Glass® Wine Monitor et est gratuite. Il vous permet de gérer tous les réglages, le système et les données de vente via un PC connecté temporairement ou en permanence aux distributeurs. Vous pouvez suivre, télécharger et analyser toutes les données de vente (crédits sur cartes, vins versés). Les cartes RFID utilisées sont pré-codées.

La variante en ligne utilise une application cloud appelée By the Glass® Wine Monitor Online. Cette application permet de gérer les paramètres du système tels que les prix, les quantités livrées et les noms des vins ainsi que les informations utilisateur. By the Glass® Wine Monitor Online est accessible en temps réel depuis n'importe quel appareil connecté à Internet depuis n'importe où dans le monde, via le navigateur. Pour cela, le système d'application doit être équipé d'un adaptateur réseau et connecté en permanence à Internet. Des frais annuels s'appliquent pour l'hébergement et l'utilisation de l'application.

Les cartes de la variante en ligne sont autorisées en ligne, ce qui permet d'utiliser des cartes existantes, comme par exemple des cartes de fidélité existantes ou des cartes clés de chambre dans un hôtel. Les cartes, les crédits et les limites peuvent donc également être gérés et bloqués à distance à tout moment. Les informations sur les utilisateurs et les ventes sont disponibles à tout moment et en temps réel dans une base de données Internet sécurisée cloud pour une intégration avec les systèmes existants de facturation, de gestion des clients ou de marketing en ligne.

Une fois que vous avez opté pour Wine by the Card, les principaux choix à faire sont un écran tactile central plus grand par rapport aux écrans LCD par position de bouteille (ou les deux) et le stockage local hors ligne des données de transaction par rapport au stockage en ligne dans le cloud. Dans les deux cas, les informations vous aideront à utiliser vos distributeurs de vin et vous donneront une bonne idée du comportement et des préférences de vos invités.



DIRECTIVES POUR L'INSTALLATION ET LA VENTILATION

By the Glass® Modular

Nos distributeurs Modular By the Glass® respirent par l'avant, ce qui vous permet de les intégrer sans problème dans une étagère ou un meuble. Les prises de courant et de gaz inerte sont à l'arrière. Veuillez prévoir un minimum de 20 mm d'espace derrière pour leur connexion.

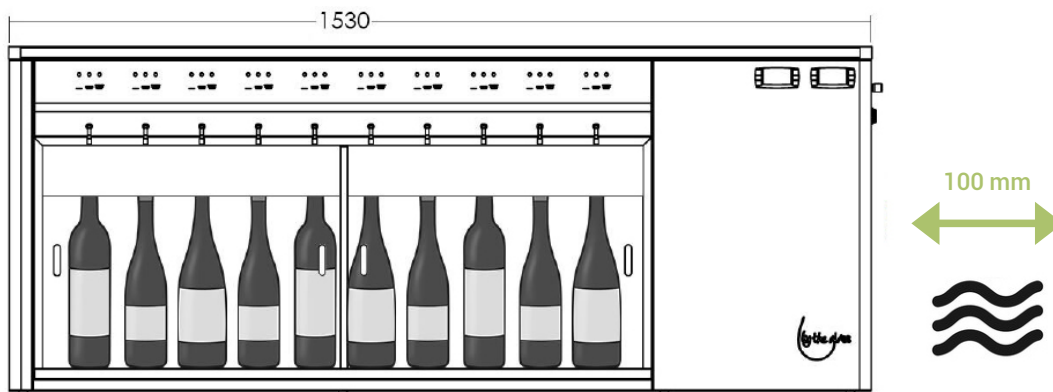
By the Glass® Standard

Pour une efficacité optimale et un fonctionnement impeccable, prévoyez au moins 10 cm d'espace bien ventilé sur le côté ou derrière le compartiment de refroidissement du moteur. Le compartiment de refroidissement du moteur peut être monté à gauche ou à droite du distributeur. Les distributeurs à moteur divisé n'ont pas besoin d'espace libre.

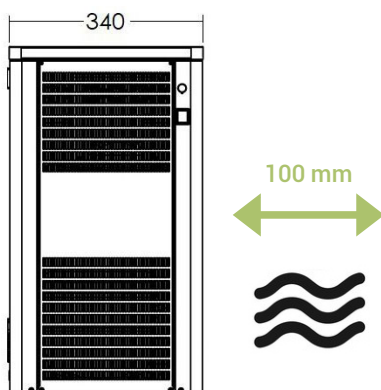
Le gradateur pour les lumières LED et l'interrupteur principal peuvent être situés sur le côté ou à l'arrière du compartiment moteur. Veuillez prévoir un espace minimum de 25 mm pour le gradateur et l'interrupteur principal.

Les entrées et sorties d'alimentation, de gaz inerte et d'eau de condensation peuvent être situées à l'arrière, sur le côté ou à travers la plaque inférieure du compartiment moteur.

Espace ventilé sur le côté



OU espace ventilé par derrière



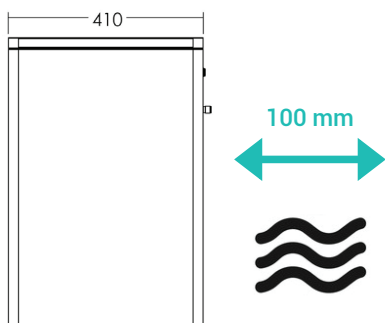
By the Glass® Stage

Pour une efficacité optimale et un fonctionnement impeccable, prévoyez au moins 10 cm d'espace bien ventilé derrière le distributeur. Les distributeurs à moteur divisé n'ont pas besoin d'espace libre.

Le gradateur pour les lumières LED et l'interrupteur principal se trouve à l'arrière du compartiment moteur. Veuillez prévoir un espace minimum de 25 mm pour le gradateur et l'interrupteur principal.

Les entrées et sorties d'alimentation, de gaz inerte et d'eau de condensation peuvent être guidées par l'arrière ou par la plaque inférieure du distributeur.

Espace ventilé par derrière



By the Glass® Double Sided

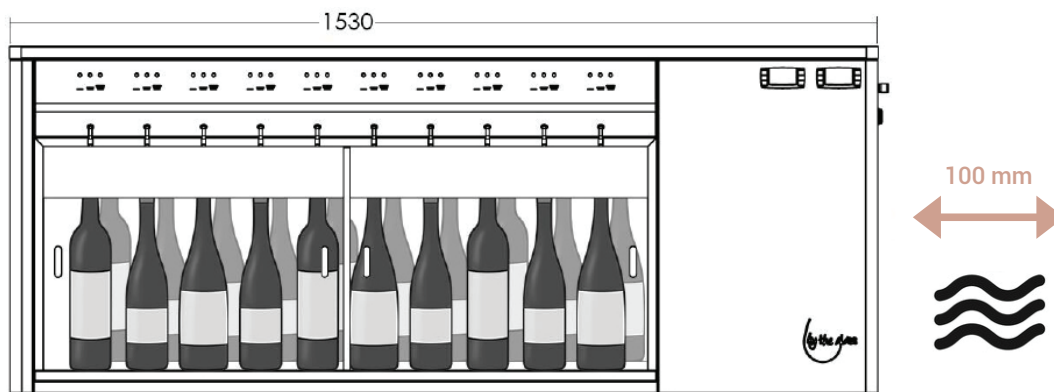
Pour une efficacité optimale et un fonctionnement impeccable, prévoyez au moins 10 cm d'espace bien ventilé sur le côté du compartiment de refroidissement du moteur. Les distributeurs à moteur divisé n'ont pas besoin d'espace libre.

Le gradateur pour les lumières LED et l'interrupteur principal sont situés sur le côté du compartiment moteur. Veuillez prévoir un espace minimum de 25 mm pour le gradateur et l'interrupteur principal.

Les entrées/sorties de puissance, de gaz inerte et d'eau de condensation peuvent être guidées sur le côté ou à travers la plaque inférieure du compartiment moteur.

Remarque importante : la position du variateur, de l'interrupteur principal, des prises d'alimentation, de gaz inerte et d'eau de condensation et des tuyaux en cuivre en option (en cas de moteur divisé) doit être déterminée avant de commander le distributeur de vin afin qu'il puisse être pris en compte dans la production du distributeur de vin.

Espace ventilé depuis le côté





Adresse:

Energieplein 17,
2031 TC, Haarlem, The Netherlands

Téléphone:

+ 31 (0) 235 252 289

Email:

info@bytheglass.eu

Site Web:

www.bytheglass.eu



Le meilleur divertissement vinicole au monde