



by the glass®

CATÁLOGO

2 0 1 9



The World's Best Wine Entertainment

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 4-7

Introdução	4
Nossa história	5
Comparativo	6 - 7

STANDARD 12-17

Linha Standard	12
Configurações	14 -15

DOUBLE SIDED 22-25

Linha Double Sided	22
Configurações	24

MODULAR 8-11

Linha Modular	8
Configurações	10

STAGE 18-21

Linha Stage	18
Configurações	20

OPTIONS 26-33

Fundo Transparente	26
Refrigeração Central e Remota	27
Identidade Visual	28
Revestimento Colorido	29
By the Glass® Modular "PDV"	29
By the Glass® Autoatendimento	30
Conectividade	31
Informações Adicionais	32 - 33

The World's Best Wine Entertainment

A By Glass International é líder global em equipamentos profissionais de dosagem e preservação de vinhos. Amplamente reconhecida por sua tecnologia inovadora e soluções sob medida. Nossas soluções individuais para o comércio, para clientes do comércio e da indústria resultam de décadas de estreita cooperação com profissionais de vinhos em todo o mundo. O equipamento By the Glass® é usado diariamente em milhares de lojas em mais de 70 países em 5 continentes diferentes. Este catálogo fornecerá uma introdução às 4 principais linhas de produtos.

Experiência Marcante em Vinhos

A principal razão de ser By the Glass® é apoiar o comércio e a indústria do vinho promovendo experiências únicas em torno da bebida. É por isso que buscamos oferecer o "Melhor entretenimento em vinhos do mundo". A qualidade dos vinhos nos dosadores By the Glass® é, naturalmente, nosso foco principal. Ser capaz de oferecer uma ampla seleção, bem como a apresentação atraente e convidativa, desencadeia o interesse dos consumidores.

Inovação

Como a nova geração de consumidores valorizam impressões visuais e preferem adquirir suas próprias experiências, criamos o conceito por taça e nos tornamos pioneiros em novas formas de interação do consumidor com o mercado de vinhos.

O conceito de Autoatendimento, através do qual os consumidores podem explorar inúmeros vinhos utilizando um cartão, mostra claramente o potencial de soluções inovadoras: a satisfação do consumidor, o preço médio da taça e o ticket médio cresce como nunca.

Soluções Inteligentes

Ao melhorar a experiência, as soluções By the Glass® fornecem um controle rigoroso com porções programáveis conservação inteligente evitando as perdas.

Feito sob-medida

Devido a singularidade de bares, restaurantes, lojas e adegas, a By the Glass® cria soluções sob medida para atender cada modelo de negócio. As quatro linhas distintas de equipamentos abrangem mais de 400 negócios diferentes. Opções adicionais permitem mais adaptações.



Restaurantes, Bares & Hotéis

Melhorar a qualidade do serviço de vinhos para satisfação garantida dos clientes.

Aumentar a receita de vendas oferecendo mais opções e melhores vinhos por taça. Obtenha controle sobre suas vendas de vinhos abertos e reduza o desperdício graças a uma conservação perfeita.

A apresentação perfeita dos vinhos na vitrine By the Glass® permite que os clientes acessem as melhores opções.



Comércio Varejista de Alta Performance

Garanta uma vitrine perfeita dos produtos nas degustações na loja.

Beneficie-se de uma possibilidade atraente, econômica e higiênica para auto degustação em PDV's.

Trabalhe as possibilidades de explorar novas formas de interação com o consumidor.

Vincule diretamente a experiência à suas ofertas inclusive on-line.



Produtores & Distribuidores de Vinhos

Apresentação profissional dos rótulos, vitrine interativa de vinhos.

Promova seus vinhos com uma apresentação em destaque no PDV. Reduza o custo por amostra/degustação.

Beneficie-se fortalecendo sua marca com a mobilidade dos dosadores Modular dentro do seu estabelecimento ou nos PDV.

VANTAGENS DO CARD SYSTEM BY THE GLASS® AUTO-ATENDIMENTO



Serviço Perfeito

Mantém seus vinhos frescos e garante eles são servidos na temperatura ideal



Agilidade & Controle

Controle exato de doses e possibilidade de conexão direta com o caixa



Visibilidade que Vende

Apresentação e destaque para seus vinhos



Mais Interação

Autosserviço com tecnologia por cartão de acesso



Personalizado

A linha Standard é feita sob medida atendendo com precisão suas necessidades.



Global com Serviços Locais

Atendimento rápido e eficientes onde quer que você esteja. Exclusivo suporte coparticipativo.



Manuseio Descomplicado

Troque garrafas em segundos otimizando a produtividade do seu time de atendimento

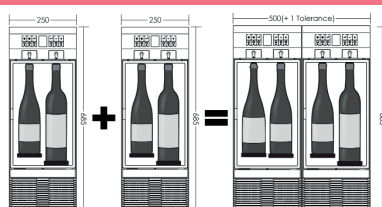


Sua Marca em Destaque

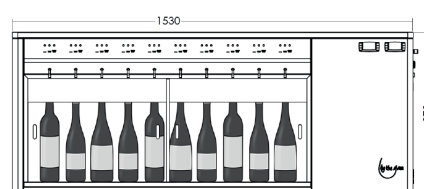
A linha Modular pode ser personalizada com a sua marca ou logo.

by the glass® COMPARATIVO

By The Glass® Modular

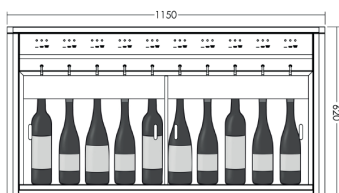


By The Glass® Standard

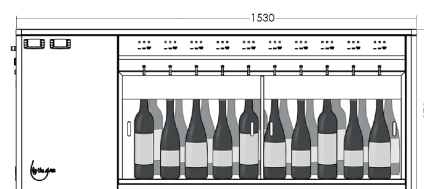


Resumo	Sistema de serviço de vinho que economiza espaço para duas garrafas que podem ser facilmente expandidas conectando unidades adicionais. Refrigeração termoelétrica.	Modelo em aço inoxidável para 6 a 20 garrafas com compressor na lateral, temperatura simples ou dupla, oferecendo espaço para qualquer tamanho de garrafa e espaço para uma garrafa de reposição.
Posições de garrafa	2-12	6-20
Refrigeração	Termoelétrico, circulador de ar	Compressor de alta performance
Posição do Motor	Abaixo do gabinete	Nos lados, esquerdo ou direito
Zonas de temperatura	1 por unidade/2 garrafas	1 ou 2
Doses ajustáveis	Sim / 3	Sim / 3
Garrafa em Stand-by		Sim
Partição Móvel		Sim
Trava de porta	Sim	Opcional
Bloqueio Geral	Sim	Opcional
Opcionais	<ul style="list-style-type: none"> • Dose única de degustação • Inserção de slogan ou logo 	<ul style="list-style-type: none"> • Card system (Acesso via cartão) • Fundo transparente • Várias cores de acabamento. • Sistema de refrigeração dividido
Famoso por	Prático no tamanho, manuseio fácil e reposição da cabeça dosadora.	Fácil manuseio, econômico, confiável e resistente.
Encontrado em	Bares e restaurantes pequenos e médios e lojas menores.	Bares e restaurantes médios ou grandes e no varejo.
Prazo de entrega	30 dias – Venda Premium	Até 90 dias

By The Glass® Stage



By The Glass® Double Sided



Resumo	Modelo em aço inoxidável para 8 a 12 garrafas com resfriamento da parte de trás (portanto relativamente pequena), temperatura simples ou dupla.	Modelo vazado que pode ser usado em ambos os lados, oferecendo espaço de 6 a 20 garrafas por lado, resfriamento lateral, temperatura simples ou dupla
Posições de garrafa	8-12	12-40 (6 a 20 em cada lado)
Refrigeração	Compressor, placa gelada	Compressor de alta performance
Posição do Motor	Atrás	Nos lados, esquerdo ou direito
Zonas de temperatura	1 ou 2	1 ou 2
Doses ajustáveis	Sim	Sim
Garrafa em Stand-by		
Partição Móvel		Sim
Trava de porta	Opcional	Opcional
Bloqueio Geral	Opcional	Opcional
Opcionais	<ul style="list-style-type: none"> • Card system (Acesso via cartão) • Várias cores de acabamento. • Sistema de refrigeração dividido 	<ul style="list-style-type: none"> • Card system (Acesso via cartão) • Várias cores de acabamento. • Sistema de refrigeração dividido
Famoso por	Facil manuseio, econômico e resistente	Apresentação atraente e baixo custo por posição de garrafa
Encontrado em	Bares de vinho e grandes lojas de varejo	Bares de vinhos, restaurante e varejistas de grande porte
Prazo de entrega	Até 90 dias	Até 90 dias

01

by the glass®

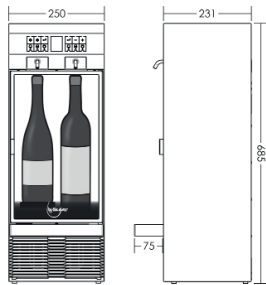
MODULAR

O MAIS COMPACTO, VERSÁTIL E EXPANCÍVEL WINE DISPENSER

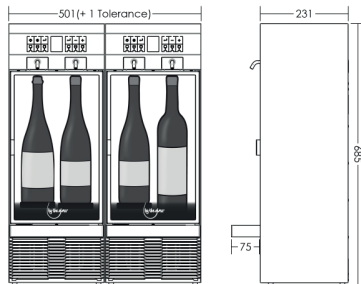
O dispenser Modular é um sistema inteligente e compacto para duas garrafas que pode ser facilmente expandido através da conexão em rede com até outros 5 unidades. Dado seu tamanho compacto e pesando 22 kg, ela se adapta facilmente a todos os nichos ou estantes e pode até mesmo ser utilizada para locais ou soluções móveis em constante mudança. Seu design holandês moderno e iluminação regulável apresentam perfeitamente os vinhos. Além disso, os painéis laterais de acabamento podem ser personalizados valorizando marcas e patrocinadores. O dispenser By the Glass® Modular combina a última geração da tecnologia de resfriamento e preservação de vinhos termelétrica, incluindo o controle de doses. O dispenser Modular vem com a tecnologia de cabeça dispensadora removível para facilitar a limpeza e uma troca de garrafas ainda mais rápida.



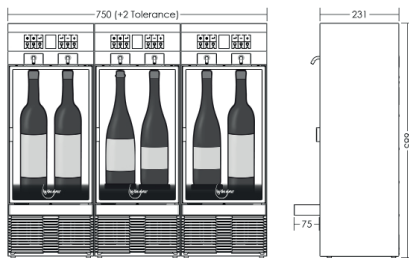
BY THE GLASS® MODULAR



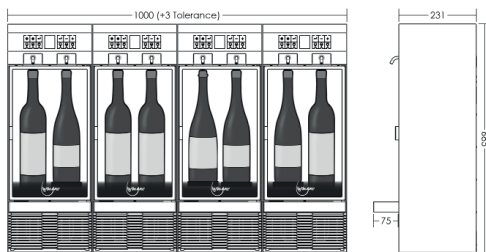
250 = **L**
 685 = **A**
 231 = **P**



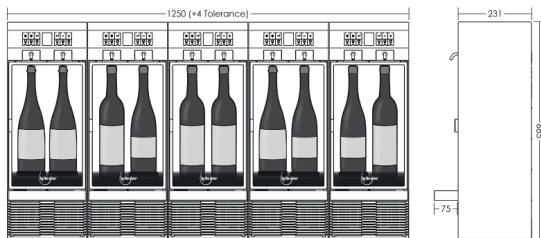
500+1 = **L**
 685 = **A**
 231 = **P**



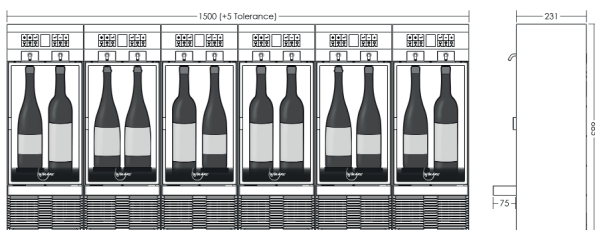
750+2 = **L**
 685 = **A**
 231 = **P**



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



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



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

Atenção: Confira mais sobre as conexões nas informações adicionais.
 Os painéis laterais removíveis são opcionais e possuem 1,5cm de espessura.

“

Depois do dispenser By The Glass® Modular nossos clientes sentiram-se mais confiantes e empolgados sobre nossos vinhos.

Vince Cabico
Distribuidor Oficial Gallo Wines
Emperador Distillers Ltda.

”



“

O By The Glass® Modular acabou por ser o modelo perfeito para integrar nas prateleiras, permitindo-nos oferecer 6 vinhos por seção, 42 no total, fazendo da degustação uma parte crucial na experiência de compra.

Schuttelaar
Zwolle - Holanda

”

02

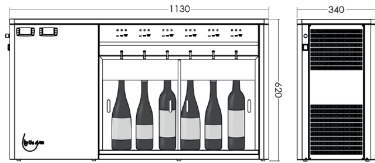
by the glass®
STANDARD

FEITO SOB-MEDIDA PARA GRANDES PERFORMANCES WINE DISPENSER PERSONALIZADO

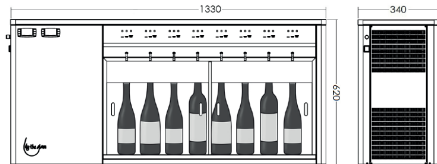
Desde sua introdução em 2007, o padrão By The Glass® evoluiu de forma muito forte, confiável e fácil de usar e manter. Este modelo em aço inoxidável de alta qualidade faz uso de resfriamento de alta performance. As 2 zonas de temperatura possibilitam que vinhos tintos e brancos (por exemplo, mais brancos no verão, mais vermelhos no inverno) possam ser utilizados ao mesmo tempo. O By The Glass® Standard tem apenas 34cm de profundidade e oferece espaço para formatos grandes como Magnum ou para uma garrafa sobressalente, atrás da garrafa em uso, o que torna rápido e fácil a substituição de uma garrafa. Além disso, o mecanismo de resfriamento pode ser montado separadamente da unidade de distribuição para ganhar espaço e equilíbrio. O By The Glass® Standard é feito sob encomenda, levando em conta o número necessário de posições de garrafa, cor e outras opções, tornando-o verdadeiramente único.



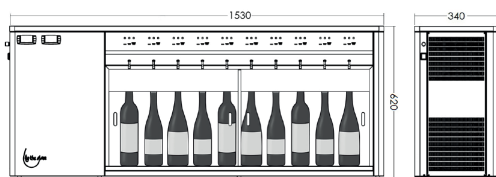
BY THE GLASS® STANDARD, MOTOR NA ESQUERDA



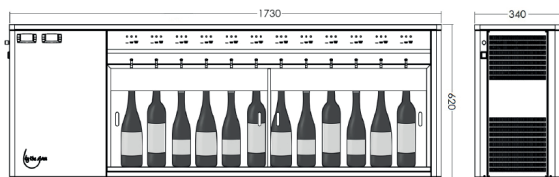
1130 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



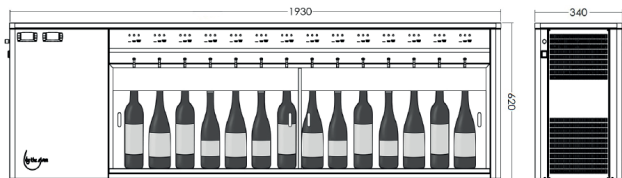
1330 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



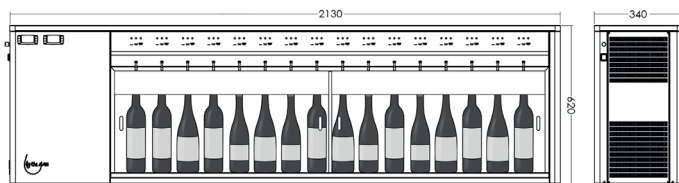
1530 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



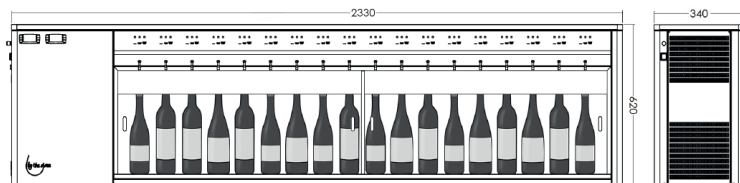
1730 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



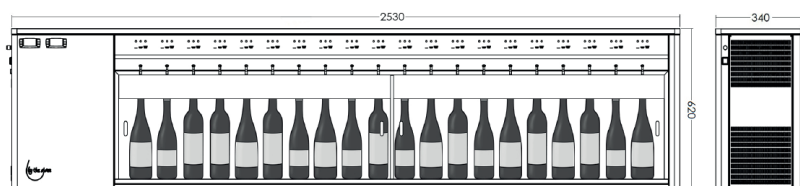
1930 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



2130 = **L**
620 = **A**
340 = **P**



2330 = **L**
620 = **A**
340 = **P**

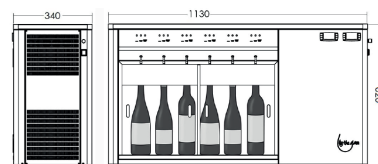


2530 = **L**
620 = **A**
340 = **P**

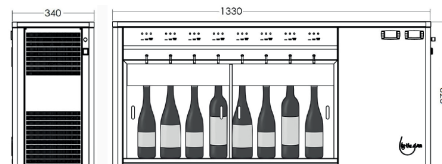
Atenção: Confira mais sobre medidas nas informações adicionais.

BY THE GLASS® STANDARD, MOTOR NA DIREITA

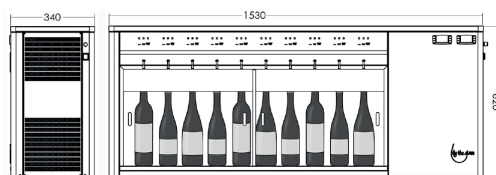
L = 1130
A = 620
P = 340



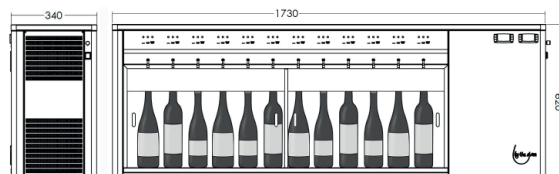
L = 1330
A = 620
P = 340



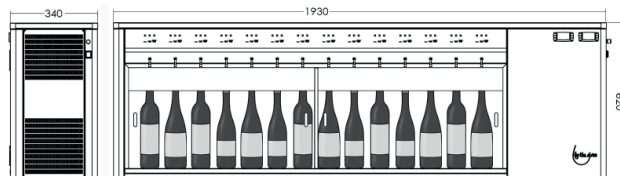
L = 1530
A = 620
P = 340



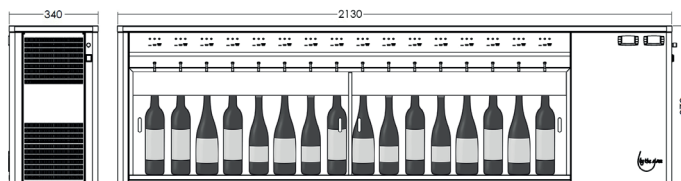
L = 1730
A = 620
P = 340



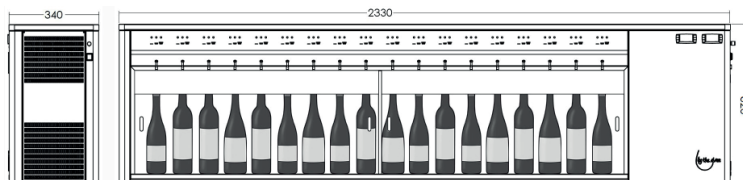
L = 1930
A = 620
P = 340



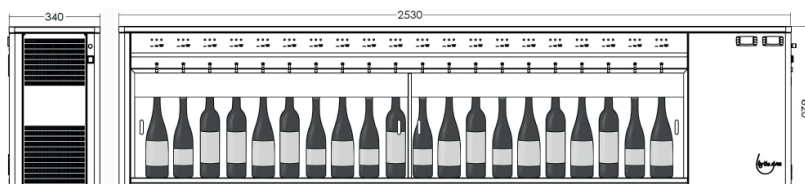
L = 2130
A = 620
P = 340



L = 2330
A = 620
P = 340



L = 2530
A = 620
P = 340



Atenção: Confira mais sobre medidas nas informações adicionais.

STANDARD



Apresentação central de 8 rótulos com a linha Standard atrás do bar é a maneira perfeita de promover e garantir excelência e qualidade em vinhos finos.



Os "dispensers" By The Glass® com autoatendimento são as principais atrações dos nossos clubes, permitindo acesso ilimitado à uma seleção exclusiva de vinhos raros.

Harald Jaeger
wineBANK Palma and Mainz



A Młyńska12 escolheu dois dispensadores Standard de 20 garrafas para criar uma impressionante seleção de 40 grandes rótulos. Os opcionais sob medida incluem um revestimento de cor preta, motores do lado de fora (um à esquerda, um à direita) e um minivisor com informações sobre o vinho em cada posição de garrafa.

03

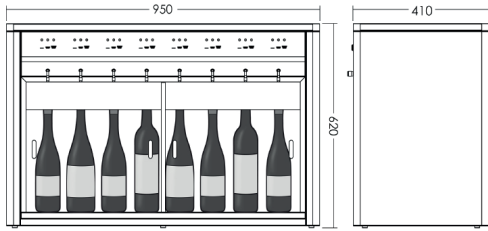
by the glass®
STAGE

SEUS VINHOS NUM STAGE SUPERIOR

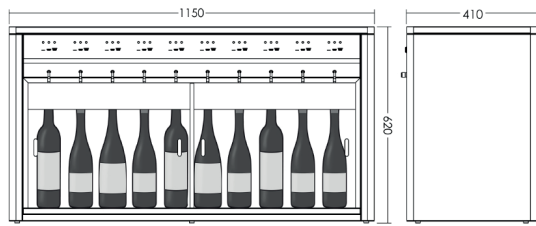
A linha By The Glass® Stage é uma variante da linha Standard feito de aço inoxidável de alta qualidade, criando um dispensador de vinho muito forte, confiável e fácil de usar. O motor de resfriamento é colocado atrás do compartimento da garrafa e o resfriamento padrão é substituído por um resfriamento passivo por uma fria atrás das garrafas. Como consequência, este modelo é mais compacto do comprimento e mais profundo (41cm em vez de 34cm) e não fornece espaço para garrafas Magnum ou garrafas em stand-by. Utilizado para criação de estações horizontais perfeitas e quando o espaço é limitado. Dada a placa fria na parte de trás, este modelo não permite fundo transparente. Este modelo está disponível com 1 ou 2 zonas de temperatura. No caso de 2 zonas de temperatura, a parede divisória é fixada de modo que a divisão entre vinhos tintos e brancos não pode ser alterada. O compressor de alta performance pode ser montado separadamente da unidade de distribuição para reduzir a profundidade. O By The Glass® Stage é feito sob encomenda, levando em consideração o número necessário de posições de garrafa, cor e outras opções, criando um palco único para vinhos de qualidade.



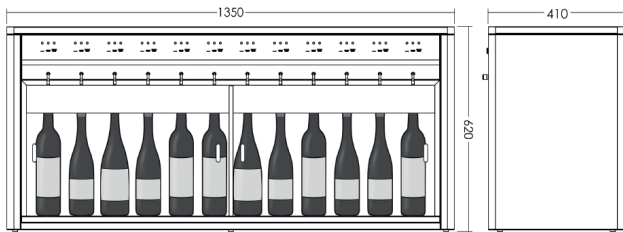
BY THE GLASS® STAGE



950 = **L**
620 = **A**
410 = **P**

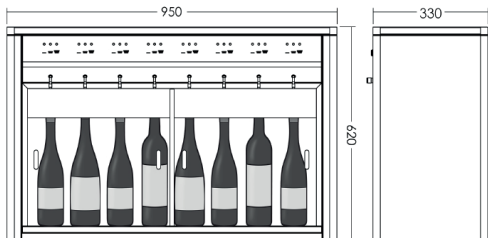


1150 = **L**
620 = **A**
410 = **P**

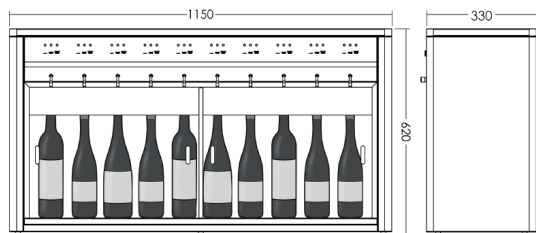


1350 = **L**
620 = **A**
410 = **P**

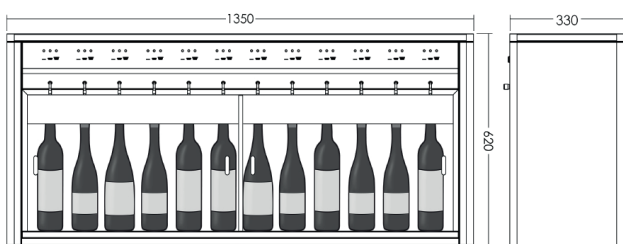
BY THE GLASS® STAGE, MOTOR REMOTO



950 = **L**
620 = **A**
330 = **P**



1150 = **L**
620 = **A**
330 = **P**



1350 = **L**
620 = **A**
330 = **P**

Atenção: Confira mais sobre medidas nas informações adicionais.



Na foto uma Stage By The Glass® posicionada atrás do bar permite que o Radisson Blu na Noruega ofereça aos seus hóspedes 8 vinhos de qualidade ao lado dos vinhos da casa. O preço médio cobrado por taça impulsiona as vendas e e margem para cima!

“
Nossa missão é tornar fácil e divertido para os clientes explorarem e descobrirem novos vinhos excelentes. Os sistemas de preservação e dosagem de vinhos The Glass® tornaram isso uma realidade.

Tessa Whitehead
Gerente de Operações
Vagabond Wines



04

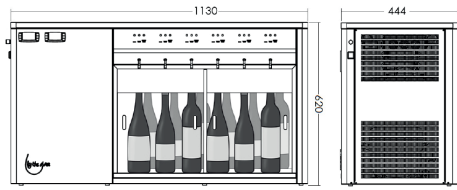
*by the glass®***DOUBLE SIDED**

SEU NEGÓCIO NO FOCO DAS ATENÇÕES UTILIZANDO SEU ESPAÇO DE FORMA EFICIENTE

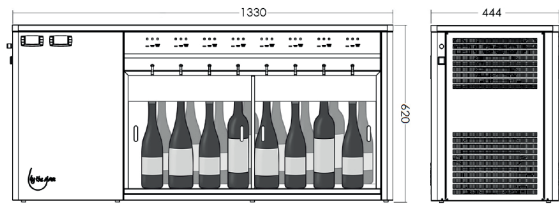
O dispenser Double Sided By The Glass® é uma inovação, derivada do modelo Standard, em que os clientes podem servir vinhos de ambos os lados. A apresentação translúcida não apenas parece espetacular, mas também cria novas opções para o melhor uso do espaço disponível. Feito de aço inoxidável de alta qualidade, este modelo faz uso de resfriamento de alta performance. Conta com 2 zonas de temperatura variável para alterar entre vinhos tintos e brancos (por exemplo, mais brancos no verão, mais vermelhos no inverno). O By The Glass® Double Sided tem uma profundidade de 44cm e oferece espaço para grandes formatos como Magnum. Não há espaço para garrafas sobressalentes. O mecanismo de resfriamento pode ser montado separadamente da unidade de distribuição para reduzir a largura. O By The Glass® Double Sided é feito sob encomenda, levando em conta o número necessário de posições de garrafa, cor e outras opções para criar uma apresentação atraente de vinhos de qualidade.



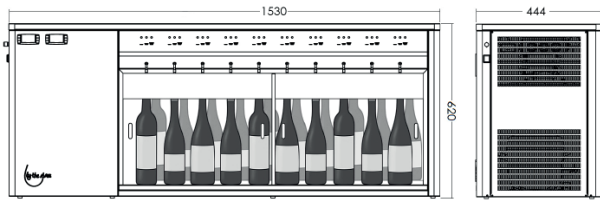
BY THE GLASS® DOUBLE SIDED



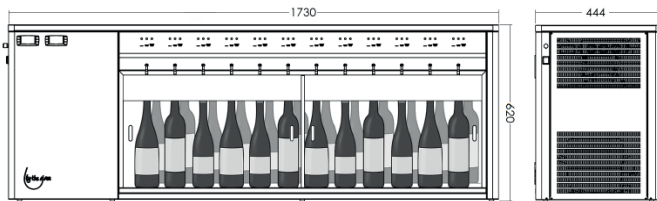
1130 = L
620 = A
444 = P



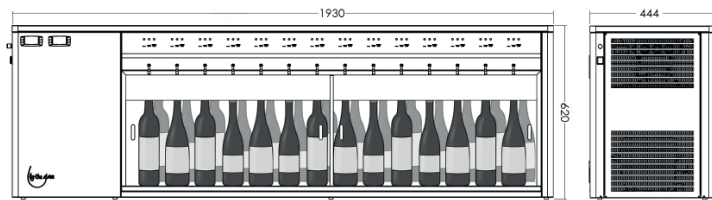
1330 = L
620 = A
444 = P



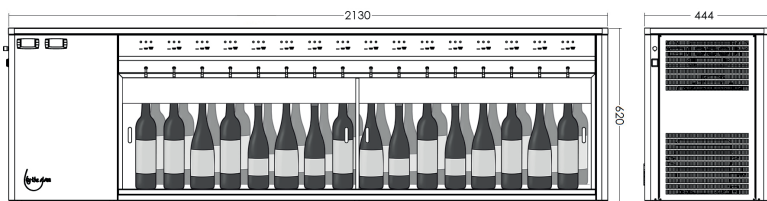
1530 = L
620 = A
444 = P



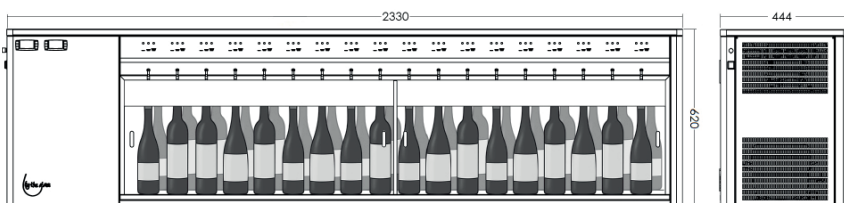
1730 = L
620 = A
444 = P



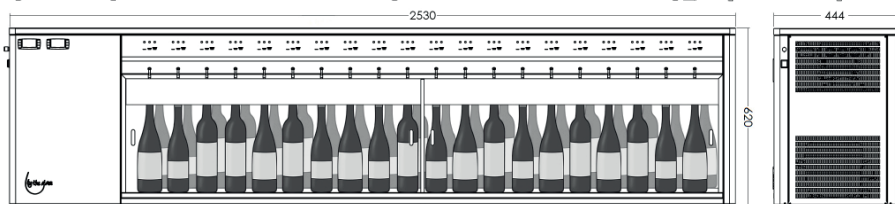
1930 = L
620 = A
444 = P



2130 = L
620 = A
444 = P



2330 = L
620 = A
444 = P



2530 = L
620 = A
444 = P

Atenção: Confira mais sobre medidas nas informações adicionais.



Os “dispensers” Double Sided criam um ótimo efeito visual e nos ajudam a fazer o melhor uso do espaço.

Jan Keyenberg
Rayleigh&Ramsay
Amsterdam

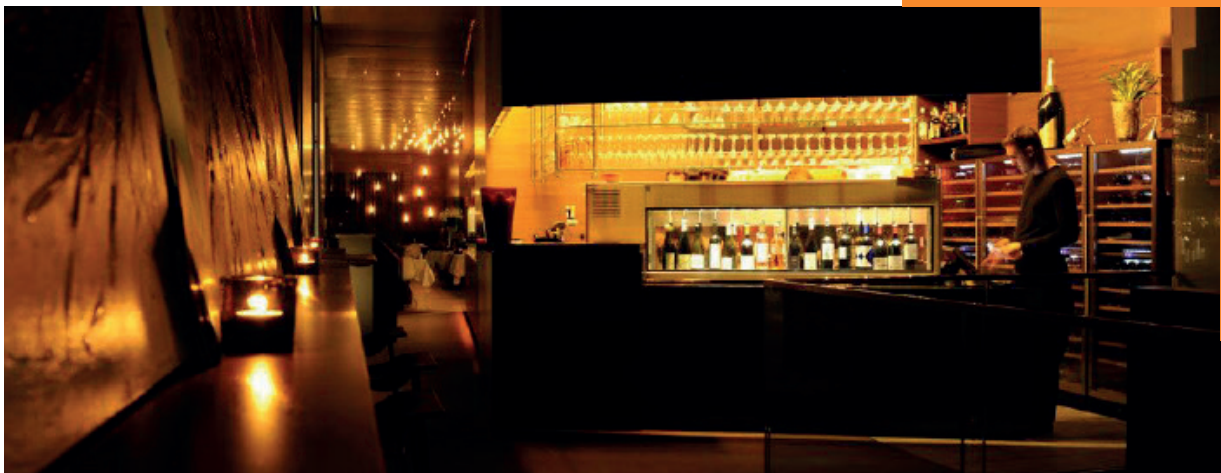


FUNDO TRANSPARENTE

O fundo transparente opcional transforma o dispenser By the Glass® Standard num espetacular atrativo dos dois lados. Esta opção permite ser usado no meio do salão dividindo ambientes, em um balcão ou, por exemplo, em uma vitrine, permitindo o melhor uso do espaço disponível. Não admira que esta opção seja popular entre os designers!

A segunda linha de garrafas pode ser virada para o Glass Back enquanto aguarda sua vez de ser servida. Colocado em um balcão, você pode servir os vinhos de um lado, enquanto o hóspede ou cliente pode navegar e selecionar a partir de sua seleção de grandes rótulos.

Seus efeitos visuais espetaculares só podem ser iguados aos “dispenser” By the Glass® Double Sided, que oferecem além da visibilidade a possibilidade de servir de ambos os lados.

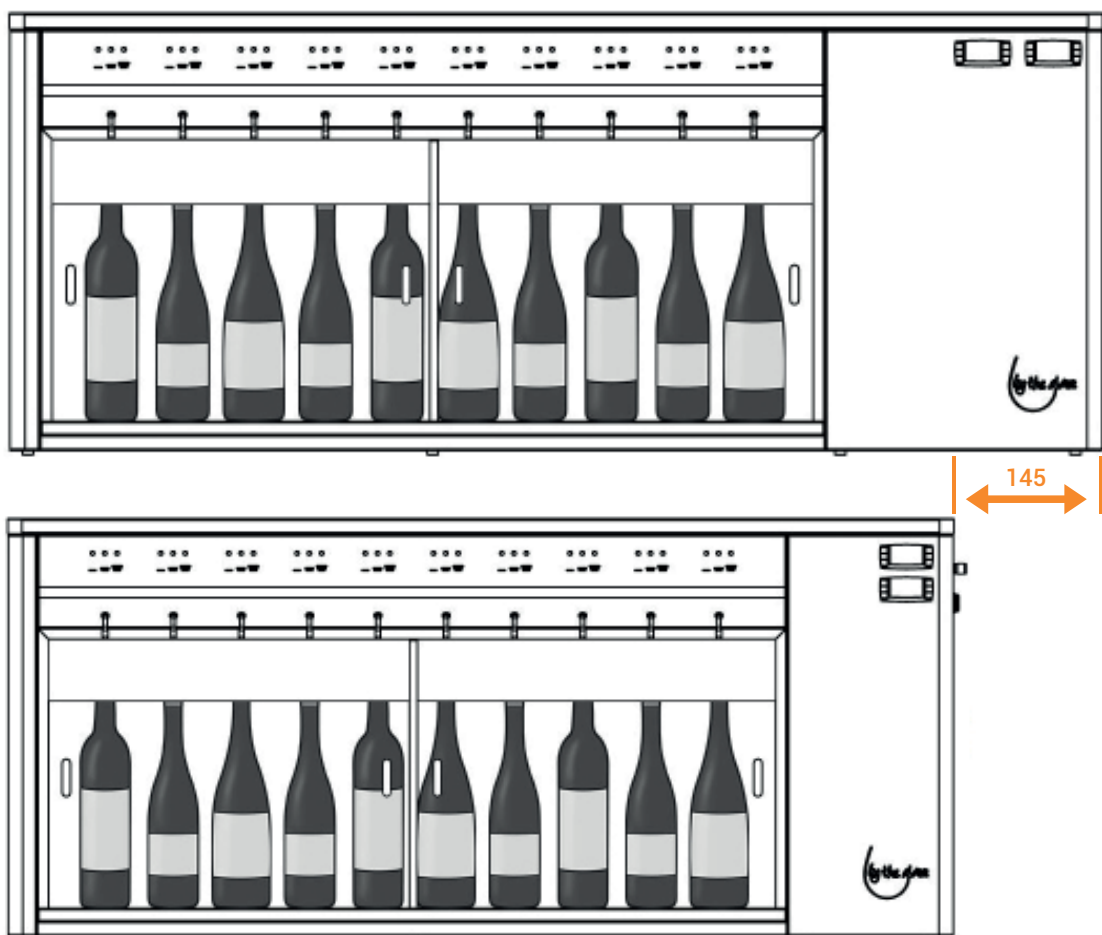


REFRIGERAÇÃO REMOTA OU LOCAL

Se você planeja ou já faz uso de um sistema de refrigeração central, podemos aproveitá-lo para a refrigeração do “dispenser” By the Glass. Você pode optar também pelo mecanismo de resfriamento remoto pré-configurado. Este motor está pronto montado em uma placa para fácil instalação. Pode ser instalado em um espaço bem ventilado no mesmo móvel acima ou abaixo do dispensador ou à distância do dispensador

Independentemente de você escolher conectar os dispensadores ao seu resfriamento central ou decidir pelo nosso motor de resfriamento remoto, um resfriamento separado economizará 145 mm de largura total. Além disso, o “dispenser” não necessitará, neste caso, de qualquer espaço para arejamento e, evidentemente, não emitirá qualquer ar quente nem vibração do compressor.

Aviso importante: antes de decidir por uma opção de Motor Remoto ou uma conexão a um resfriamento central, a viabilidade precisa ser avaliada por especialistas. Isso inclui o tipo de motor, o tipo de agente de refrigeração, a distância entre o motor e o dosador e a melhor rota para a tubulação que conecta o motor de resfriamento ao “dispenser” de vinho.



IDENTIDADE VISUAL

A linha Modular By the Glass® é geralmente apreciada pelos profissionais de marketing do vinho para garantir um serviço perfeito, que é pré-requisito em qualquer atividade de marketing. A introdução da Identidade Visual na linha Modular aumentou ainda mais a popularidade deste modelo por atender os parâmetros: Excelência, visibilidade e reconhecimento.

Os painéis laterais oferecem a principal oportunidade de identidade visual. Os painéis laterais móveis podem ser impressos com uma marca, logotipo e outros elementos gráficos de suporte. Uma marca ao pode ser apoiada por adesivos na parte frontal. Como a marca pode ser facilmente trocada, uma unidade Modular By the Glass® pode ser usada para diferentes marcas ao longo do tempo.



LEQUE DE CORES

Além do acabamento padrão em aço inoxidável escovado, você pode escolher a opção de um revestimento entre mais de 200 cores da paleta de cores RAL Classic. O revestimento a cores permite-lhe combinar perfeitamente com o ambiente ou criar uma estação cada vez mais apelativa à experiência com vinho. Independentemente da cor que escolher, o seu acabamento opaco proporciona ao seu "dispenser" By the Glass® Standard, Stage ou Double Sided uma sensação excepcionalmente quente.

O Revestimento de Cor opcional está disponível para todos os modelos, com exceção do By the Glass® Modular.



BY THE GLASS® PONTO DE VENDA "PDV"

"Prove antes de comprar" é um argumento importante para os consumidores quando selecionam um vinho. A linha Modular "PDV" oferece uma solução perfeita para facilitar as degustações no Ponto de Venda.

A solução PDV possui um painel de controle robusto e intuitivo, com um botão grande e claramente destacado, permitindo que os consumidores se sirvam. Todas as outras teclas estão bloqueadas no modo PDV, portanto, os erros do operador são excluídos. Além disso, o serviço pode ser facilmente desativado pela equipe, maior autonomia.

A dose programável permite que você despeje até 50 amostras de 15ml com uma única garrafa garantindo qualidade e excelência da primeira à última dose.



BY THE GLASS® AUTO-ATENDIMENTO

A possibilidade de descobrir e desfrutar de uma variedade de vinhos no autoatendimento com a ajuda dos chamados cartões inteligentes, tem sido reconhecida como uma das tendências mais quentes para promover e vender vinhos de qualidade. Bares de vinho e lojas que permitem aos hóspedes desfrutar de até 100 ou mais vinhos por taça abriram suas portas em todo o mundo nos últimos anos.

A ideia é fácil de entender: os clientes recebem um cartão pré-pago no bar ou na loja, permitindo que eles sirvam os vinhos dos "dispensers" inserindo o cartão no slot do equipamento. Podendo escolher uma taça cheia, meia taça ou apenas uma degustação. Os cartões são geralmente pré-pagos, mas a leitura no checkout também é uma opção.

A abordagem self-service é percebida pelos usuários como uma maneira descomplicada e divertida de descobrir novos vinhos. Esta aventura do vinho quase sempre vai apenas numa direção - para o topo: os clientes que conseguem se concentrar em seu próprio gosto simplesmente descobrem novos sabores e experiências. Espere que as vendas sejam de 25% a 40% mais altas com os "dispenser" By the Glass® enquanto a satisfação e fidelização dos clientes não para de crescer.

Os destaques do Sistema de Autoatendimento são:

- RFID cartão inteligente impresso em várias cores.
- Um leitor / gravador USB externo para crédito ou leitura de cartões.
- "Display touch" de controle em LCD colorido (para Standard e Double Sided) para Stage navegação nos visores em LCD individuais.
- Software de "Back-Office By The Glass® Wine Monitor Desktop Edition" (gratuito para instalação off-line)
- Opcional: LCD displays para cada posição de garrafa informando preço, tamanho das doses e nome dos vinhos.
- Opcional: Software remoto de "Back-Office By The Glass® Wine Monitor Cloud Online Edition"
- Opcional: Servidor local "On-line" para controle dos "dispensers".

O "display touch" colorido oferece navegação de toque simples e intuitiva para configurações do sistema e informações de faturamento. As telas de LCD opcionais acima de cada vinho permitem a exibição dinâmica de nomes de vinhos, tamanhos das doses e preços. Para o dispenser By the Glass® Stage, o menu de configurações pode ser operado através dos visores LCD individuais de cada garrafa.

O leitor / gravador de cartões externo com porta USB pode ser conectado a qualquer PC com Windows (Win7 ou superior) ou caixa registradora com base no Windows.



LIGOU - FUNCIONOU NA NUVEM: PACOTE DE CONECTIVIDADE PARA BY THE GLASS® CARD SYSTEM

A versão básica do nosso software de “back-office” para uso “offline” é chamada “By The Glass® Wine Monitor Desktop Edition” e é gratuita. Ele permite que você gerencie todas as configurações, sistemas e dados de vendas através de um PC que esteja temporária ou permanentemente conectado aos “wine dispensers”. Você pode acompanhar, baixar e analisar todos os dados de vendas (créditos colocados em cartões, vinhos derramados). Os cartões RFID usados são pré-codificados.

A equivalente online, faz uso de um aplicativo na nuvem chamado “By the Glass® Wine Monitor Online”. Esta aplicação permite a gestão e configurações do sistema, como preços, quantidades de entrega e nomes de vinhos, bem como informações do usuário. O “By The Glass® Wine Monitor Online” pode ser acessado através do navegador de qualquer dispositivo habilitado para Internet em tempo real de qualquer lugar do mundo. Para este propósito, o “Wine Dispenser” deve estar conectado à Internet. Uma taxa anual se aplica à hospedagem e ao uso do aplicativo.

Os cartões para a opção on-line são configurados on-line, o que possibilita a utilização de cartões existentes, como, por exemplo, cartões de fidelidade existentes ou cartões-chave de quartos de um hotel. Cartões, créditos e limites também podem ser gerenciados remotamente e bloqueados a qualquer momento. O usuário e as informações de vendas estão disponíveis a qualquer momento e em tempo real em um banco de dados de nuvem na Internet seguro para integração com sistemas existentes de faturamento, gerenciamento de clientes ou marketing on-line.

Uma vez que você decidiu pelo sistema de cartão By The Glass®, as principais escolhas a fazer são uma tela de toque central maior em comparação às telas de LCD por posição da garrafa (ou ambas) e armazenamento off-line local de dados de transação versus armazenamento on-line na nuvem. Em ambos os casos, as informações ajudarão você a operar seus “dispensers” de vinho e fornecerão excelentes insights sobre o comportamento e as preferências de seus clientes.



DIRETRIZES PARA INSTALAÇÃO E VENTILAÇÃO

By the Glass® Modular

Nossos "dispensers" By the Glass® Modular respiram através da frente, permitindo que você os integre perfeitamente em uma prateleira ou móvel. As saídas de energia e gás inerte estão na parte de trás. Por favor, permita um mínimo de 20mm de espaço para as conexões.

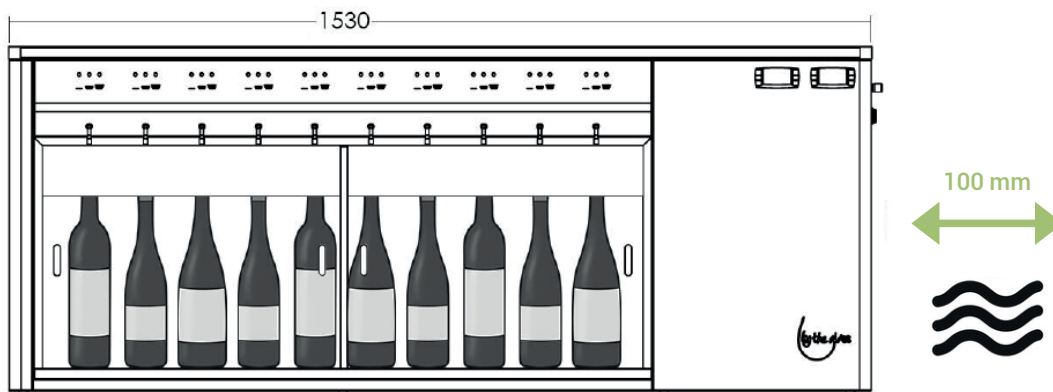
By the Glass® Standard

Para uma eficiência ideal e uma operação sem falhas, permita um espaço mínimo de 10 cm de ventilação no lado e atrás do compartimento do motor de resfriamento. O compartimento do motor de resfriamento pode ser montado no lado esquerdo ou no lado direito do "dispenser". Os "dispensers" de motor dividido não precisam de espaço livre.

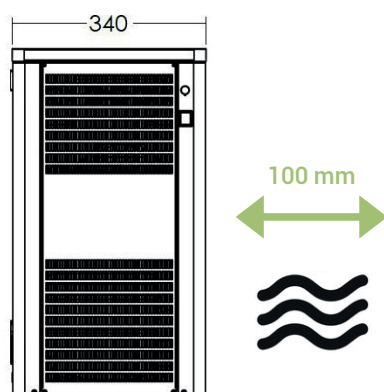
O "dimmer" das luzes em LED e o interruptor principal podem estar localizados na lateral ou na parte de trás do compartimento do motor. Por favor, planeje um mínimo de 25mm de espaço para o "dimmer" e o interruptor principal.

As entradas / saídas de energia, gás inerte e água condensada podem ser localizadas na parte traseira, lateral ou através da placa inferior do compartimento do motor.

Espaço para ventilação lateral



OU Espaço para ventilação traseira.

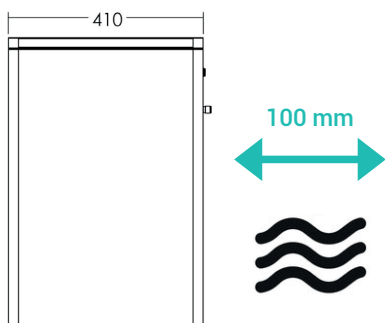


By the Glass® Stage

Para uma eficiência ideal e uma operação sem falhas, permita um espaço mínimo de 10 cm de ventilação no lado e atrás do compartimento do motor de resfriamento. O compartimento do motor de resfriamento pode ser montado no lado esquerdo ou no lado direito do "dispenser". Os "dispensers" de motor dividido não precisam de espaço livre.

O "dimmer" das luzes em LED e o interruptor principal podem estar localizados na lateral ou na parte de trás do compartimento do motor. Por favor, planeje um mínimo de 25mm de espaço para o "dimmer" e o interruptor principal. As entradas / saídas de energia, gás inerte e água condensada podem ser localizadas na parte traseira, lateral ou através da placa inferior do compartimento do motor.

Espaço para ventilação traseira.



By the Glass® Double Sided

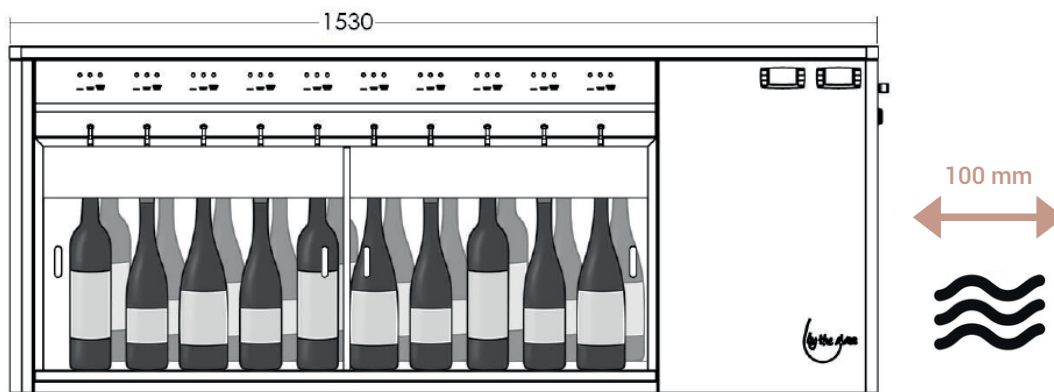
Para uma eficiência ideal e uma operação sem falhas, permita um espaço mínimo de 10 cm de ventilação no lado e atrás do compartimento do motor de resfriamento. O compartimento do motor de resfriamento pode ser montado no lado esquerdo ou no lado direito do "dispenser". Os "dispensers" de motor dividido não precisam de espaço livre.

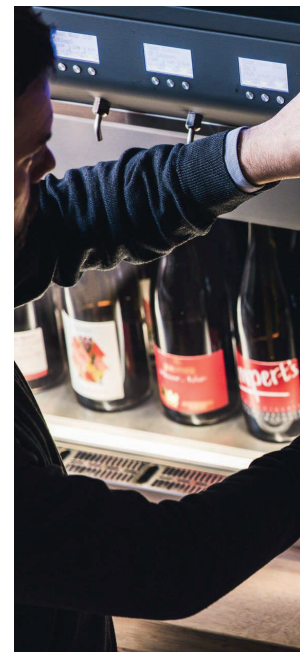
O "dimmer" das luzes em LED e o interruptor principal podem estar localizados na lateral ou na parte de trás do compartimento do motor. Por favor, planeje um mínimo de 25mm de espaço para o "dimmer" e o interruptor principal.

As entradas / saídas de energia, gás inerte e água condensada podem ser localizadas na parte traseira, lateral ou através da placa inferior do compartimento do motor.

Aviso importante: a posição do "dimmer", interruptor principal, entradas / saídas de energia, gás inerte e água condensada e tubos de cobre opcionais (no caso de um motor bipartido) deve ser determinada antes de encomendar o "dispenser" de vinho, para que, os locais das entradas possam ser considerados.

Espaço para ventilação lateral







The World's Best Wine Entertainment





BY THE GLASS BRASIL
Belo Horizonte - MG

Telephone:

+ 55 (31) 2127-3516 / 3536

Email:

sac@bytheglass.com.br

Website:

www.bytheglass.com.br



The World's Best Wine Entertainment