



by the glass®

CATÁLOGO

2 0 1 9



The World's Best Wine Entertainment

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN 4-7

Introducción	4
Nuestra Historia	5
Comparación entre los módulos	6 - 7

STANDARD 12-17

Sobre Standard	12
Línea Standard	14 -15

DOUBLE SIDED 22-25

Sobre Double Sided	22
Línea Double Sided	24

MODULAR 8-11

Sobre Modular	8
Línea Modular	10

STAGE 18-21

Sobre Stage	18
Línea Stage	20

OPCIONES 26-33

Parte posterior de cristal transparente	26
Refrigeración central y remota	27
Personalización	28
Varios colores RAL	29
By the Glass Modular "POS"	29
Vino por tarjeta	30
Desde plug-and-play hacia la nube	31
Apéndice	32 - 33

The World's Best Wine Entertainment

By The Glass International es un líder mundial en equipos profesionales para dispensar y conservar vinos. By The Glass International es muy reconocido por su tecnología innovadora y soluciones para ofrecer vino por copa bajo la marca By the Glass®. Nuestras soluciones individuales para el comercio y industria, bien como, sus clientes son el resultado de una década de estrecha colaboración con profesionales que comercializan vinos de todo el mundo. Habitualmente, By the Glass® es utilizado en miles de puntos de venta en más de 70 países en 5 continentes diferentes. Este catálogo proporcionará una introducción a las 4 líneas de los principales productos.

Experiencia del cliente

El propósito principal de By the Glass® es apoyar el comercio y la industria del vino, perfeccionando la experiencia del consumidor acerca de la calidad y variedad de los vinos. Por supuesto, la calidad garantizada de los vinos en los dispensadores de vino By the Glass® es un prerrequisito, inclusive ofrece la posibilidad de amplia selección, todo eso en un solo equipo con diseño atractivo que despierta el deseo de apreciar vinos por los consumidores. Así es que nuestro objetivo es ser "El mejor camino para disfrutar vinos".

Innovación

Como la nueva generación de consumidores valora las impresiones visuales y prefiere obtener sus propias experiencias, By the Glass® es pionera en nuevas formas de interacción del consumidor a través de nuestras soluciones Wine by the Card.

El concepto de bar de vinos en el que los huéspedes pueden explorar 100 vinos por sí mismos, haciendo uso de una tarjeta, muestra claramente el potencial de las soluciones innovadoras: la satisfacción del consumidor, el precio promedio por copa y los gastos generales se encuentran en un nivel sin precedentes.

Soluciones inteligentes

Mientras mejora la experiencia, las soluciones By the Glass® proporcionan un control estricto. Las porciones programables evitan el desbordamiento mientras que la conservación inteligente previene la oxidación, lo que limita el riesgo de desperdicio y deterioración.

Hecho a medida

Dada la variedad en bares, restaurantes, tiendas y puertas de bodega, By the Glass® crea soluciones por encargo que se adaptan a cada espacio y facilitan diferentes formas de operar. Las cuatro líneas distintas de máquinas profesionales para dispensar y conservar vinos cubren más de 600 modelos diferentes. Las opciones adicionales permiten una mayor adaptación.



Restaurantes, Bares y Hoteles

Mejorar la calidad del servicio de vinos para la satisfacción garantizada de los huéspedes.

Aumentar los ingresos por ventas ofreciendo más opciones y mejores vinos por copa.

Obtenga control sobre sus ventas de vino abiertas y reduzca el desperdicio gracias a una preservación perfecta.

Muestre su oferta de grandes marcas y deje que los invitados las descubran por sí mismos.



Mercado Minorista

Asegurar una representación perfecta de los productos en las degustaciones en la tienda.

Benefíciense de una atractiva e higiénica posibilidad de auto degustación en POS.

Resalte esta posibilidad y explore nuevas formas de interacción con el consumidor.

Vincule directamente la experiencia a su oferta en línea.



Productores y distribuidores de vino

Asegúrate de que tus vinos estén en perfectas condiciones.

Promociona tus vinos con una presentación destacada en el punto de venta.

Reduzca los costos de la muestra.

Aproveche las posibilidades de creación de marca y la movilidad de nuestros dispensadores modulares para su bodega, exposiciones de vinos o la degustación de POS.

VENTAJAS DEL SISTEMA DE CONSERVACIÓN DEL VINO BY THE GLASS®



Servicio Perfecto

Mantiene sus vinos frescos y asegura que se sirven a la temperatura adecuada.



Rapidez y Control

Con control exacto de las porciones y una conexión opcional a su caja registradora.



Visibilidad que vende

Presentación única para mostrar sus mejores vinos



Más Interacción

Con la tecnología 'Wine by the Card'



Por Encargo

Los sistemas By the Glass® están hecho a medida a fin de asegurarse de que cumplen sus especificaciones



Empresa Global con Servicio Local

Servicio rápido y eficiente de nuestros distribuidores locales en todo el mundo



Fácil de usar

El cambio de botella es rápido y muy sencillo para ayudar a maximizar la productividad de su personal



Posibilidad de Personalización

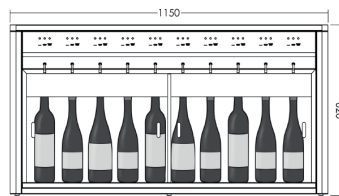
El Modelo By the Glass® Modular se puede personalizar con la marca o el logotipo de su empresa

by the glass®

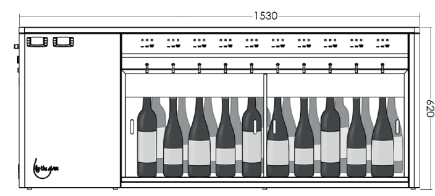
COMPARACIÓN DE PRODUCTOS

	By The Glass® Modular	By The Glass® Standard
Sumario	Un sistema de conservación de vinos que ahorra espacio para dos botellas que se puede ampliar fácilmente conectando unidades adicionales. Se adapta a cada nicho o estante. Refrigeración termoeléctrica	Un modelo de acero inoxidable para 6 a 20 botellas con refrigeración activa lateral, temperatura simple o doble, que ofrece espacio para cualquier tamaño de botella y espacio para una botella de repuesto.
Posiciones para botellas	2-12	6-20
Tipo de refrigeración	Termoeléctrica, circulación de aire	Compresor, circulación de aire activa.
Posición del motor	Debajo del compartimento de la botella	En la lateral - izquierda o derecha
Zonas de temperatura	1 por unidad / 2 posiciones de botella	1 o 2
Control de porciones	Sí	Sí
Espacio para botella de repuesto		Sí
Pared divisoria flexible		Sí
Cerradura de puerta	Sí	Opcional
Cerradura del dispensador	Sí	Opcional
Opcional	<ul style="list-style-type: none"> • Versión con un solo botón • Personalización 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de tarjetas ("Wine by the Card") • Pared interna del fondo transparente • Motor • Recubrimiento de color en spray
Reconocido por	Compacidad, facilidad de uso, cabezal de distribución reemplazable	Facilidad de uso, fiabilidad, resistencia
Típico visto en	Bares y restaurantes pequeños o medianos y tiendas pequeñas	Bares y restaurantes de tamaño mediano o grandes y pequeño comercio
Plazo de entrega normal	2 semanas	6-8 semanas

By The Glass® Stage



By The Glass® Obojstranný



Sumario	Un modelo de acero inoxidable para 8 a 12 botellas con refrigeración en la parte posterior (por lo tanto, relativamente pequeña), de temperatura simple o doble.	Un exclusivo dispensador transparente que se puede usar desde ambos lados y ofrece espacio de 6 a 20 botellas por lado, refrigeración activa por la lateral, temperatura simple o doble.
Posiciones para botellas	8-12	12 - 40 (6 a 20 en cada lado)
Tipo de refrigeración	Compresor, placa trasera fría	Compresor, circulación de aire activa
Posición del motor	En la parte trasera	En la lateral - izquierda o derecha
Zonas de temperatura	1 o 2	1 o 2
Control de porciones	Sí	Sí
Espacio para botella de repuesto		
Pared divisoria flexible		Sí
Cerradura de puerta	Opcional	Opcional
Cerradura del dispensador	Opcional	Opcional
Opcional	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de tarjetas ("Wine by the Card") • Recubrimiento de color en spray • Motor de refrigeración externo 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de tarjetas ("Wine by the Card") • Recubrimiento de color en spray • Motor de refrigeración externo
Reconocido por	Facilidad de uso, fiabilidad, resistencia	Atractivo por la presentación, precio por valor
Típico visto en	Bares de vino, tiendas grandes	Bares de vinos, grandes HoReCa, outlets y pequeño comercio
Plazo de entrega normal	6-8 semanas	6-8 semanas

01

by the glass®

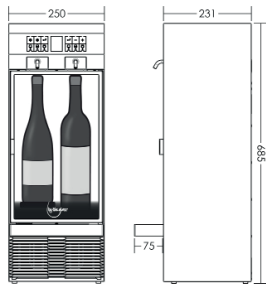
MODULAR

COMPACTO, VERSÁTIL, EXTENSIBLE SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE VINOS

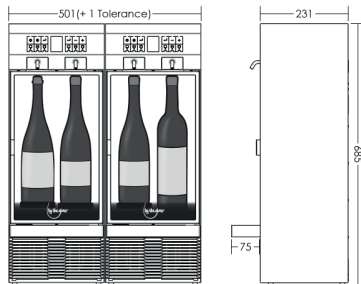
By the Glass® Modular es un sistema de conservación de vino inteligente y compacto para dos botellas que se puede expandir fácilmente conectando de 1 a 5 unidades modulares adicionales. Dada la compacidad y el peso limitado de 22 kg, se adapta prácticamente a todos los nichos o estantes, incluso se puede emplear para cambiar de ubicación o soluciones móviles. Su moderno diseño holandés y sus focos regulables encajan a la perfección en los vinos de calidad. Además, sus paneles laterales de madera pueden ser calificados para una presentación perfecta de las marcas de vino en una feria comercial o en una degustación en la tienda. By the Glass® Modular combina la última generación de la tecnología de refrigeración termoelectrica y de conservación de vino By the Glass®, incluso el control de porciones. By the Glass® Modular viene con la tecnología de cabeza dispensadora removible para facilitar la limpieza y un cambio de botella aún más rápido.



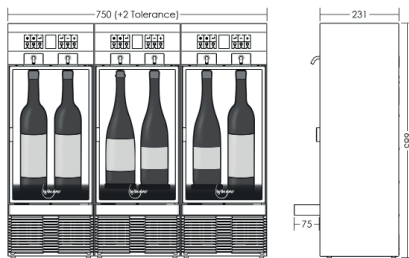
BY THE GLASS® MODULAR



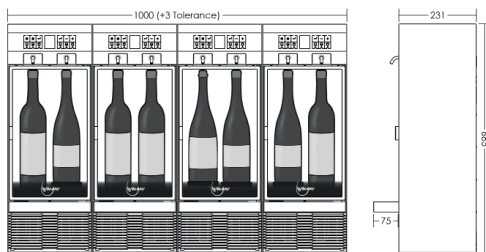
250 = **Ancho**
685 = **Alto**
231 = **Profundidad**



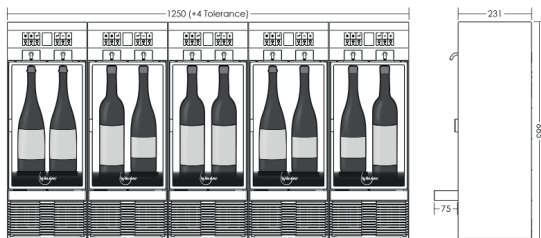
500+1 = **An.**
685 = **Al.**
231 = **Pr.**



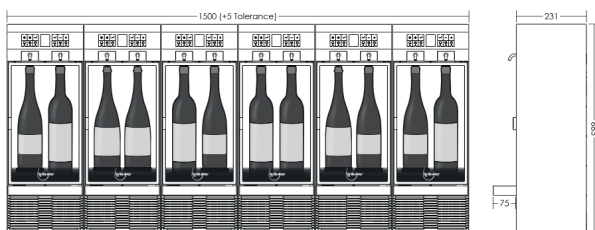
750+2 = **An.**
685 = **Al.**
231 = **Pr.**



1000+3 = **An.**
685 = **Al.**
231 = **Pr.**



1250+4 = **An.**
685 = **Al.**
231 = **Pr.**



1500+5 = **An.**
685 = **Al.**
231 = **Pr.**

Nota: Lea el Apéndice para saber cómo aplicar las medidas.

Los paneles laterales extraíbles opcionales para este modelo agregan 36 mm a las medidas

“

Hacer By The Glass® Modular disponible para nuestros clientes ha impulsado la popularización, la disponibilidad por copa y las ventas de nuestras principales marcas Gallo.

Vince Cabico
Gerente de la marca Gallo Wines
Emperador Distillers Inc.

”



“

By The Glass® Modular se convirtió en el modelo perfecto para integrarse en los estantes, lo que nos permite ofrecer 6 vinos por sección, 42 en total, lo que hace que la degustación sea una parte integral de la experiencia de compra.

Schuttelaar
Zwolle - Países Bajos

”

02

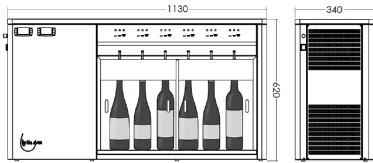
*by the glass®***STANDARD**

HECHO A MEDIDA PARA GRANDES ACTUACIONES LA CONSTRUCCIÓN DEL SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE VINOS

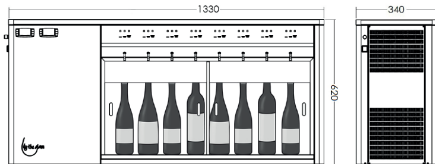
Desde su presentación en 2007, By The Glass® Standard ha desarrollado en un modelo muy sólido, confiable y fácil de usar y mantener. Este modelo de acero inoxidable de alta calidad hace uso de la refrigeración forzada / activa desde el lateral. Se trata de una tecnología variable con dos zonas de temperatura individuales para cambiar proporciones de vinos tintos y blancos (por ejemplo, más blancos en verano, más tintos en invierno). By The Glass® Standard tiene una profundidad de 34 cm y ofrece espacio para formatos grandes como Magnums o para una botella de repuesto detrás de la botella en uso, lo que hace que sea fácil y rápido reemplazar una botella. Además, el motor de refrigeración se puede montar separado de la unidad de dosificación para ganar espacio y equilibrio. By The Glass® Standard es hecho por encargo teniendo en cuenta el número requerido de posiciones de botellas, colores y otras opciones, lo que lo hace verdaderamente único.



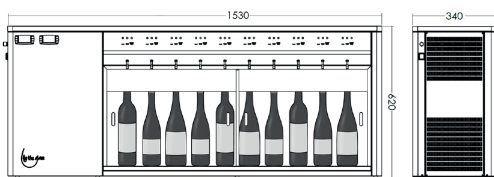
BY THE GLASS® STANDARD, MOTOR IZQUIERDO



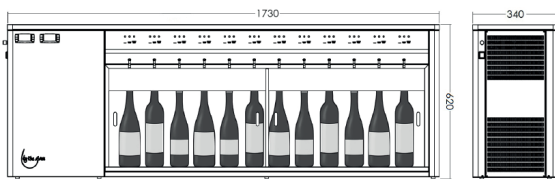
1130 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



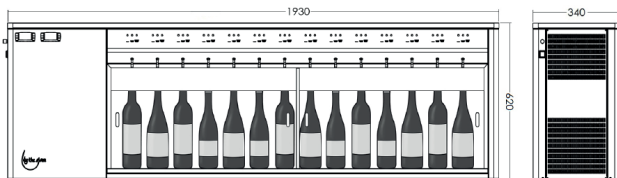
1330 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



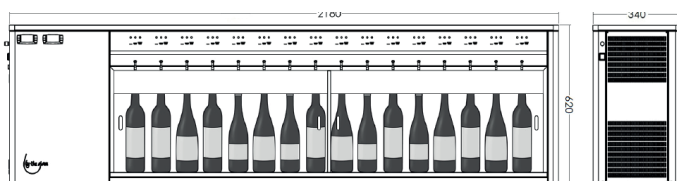
1530 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



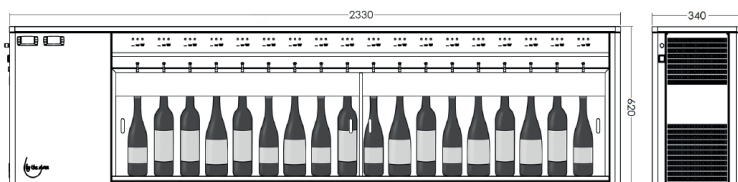
1730 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



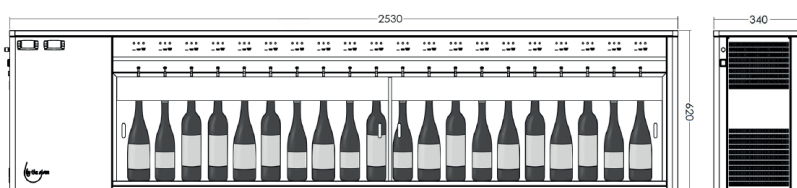
1930 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



2130 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**



2330 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**

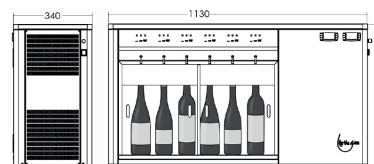


2530 = **An.**
620 = **Al.**
340 = **Pr.**

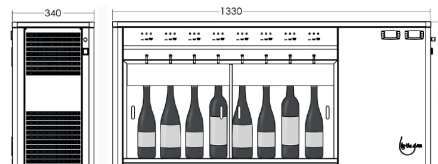
Nota: lea el Apéndice para saber cómo aplicar las medidas.

BY THE GLASS® STANDARD, MOTOR DERECHO

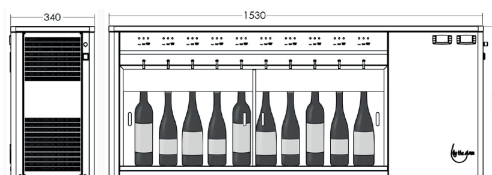
An. = 1130
Al. = 620
Pr. = 340



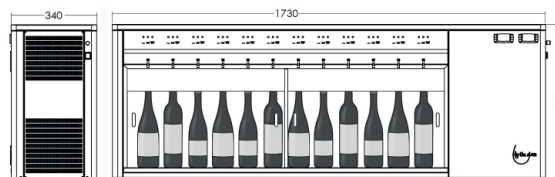
An. = 1330
Al. = 620
Pr. = 340



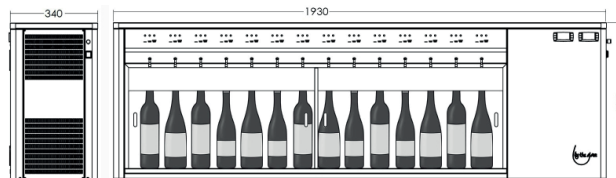
An. = 1530
Al. = 620
Pr. = 340



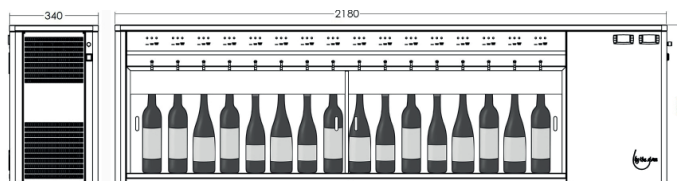
An. = 1730
Al. = 620
Pr. = 340



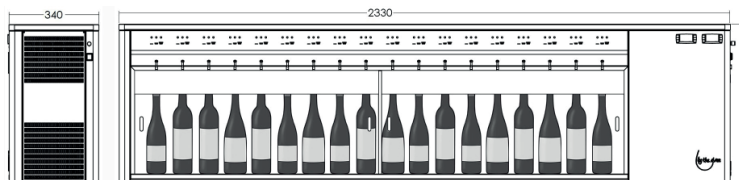
An. = 1930
Al. = 620
Pr. = 340



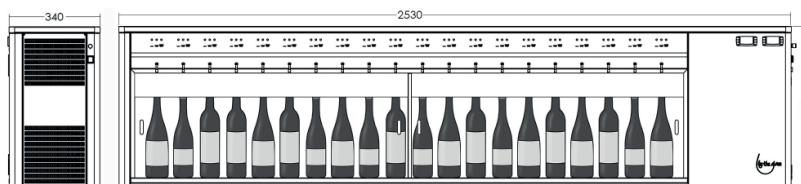
An. = 2130
Al. = 620
Pr. = 340



An. = 2330
Al. = 620
Pr. = 340



An. = 2530
Al. = 620
Pr. = 340



Nota: lea el Apéndice para saber cómo aplicar las medidas.

STANDARD



En TJFP en Londres, la presentación central de 8 vinos finos en un dispensador Standard detrás de la barra es una manera perfecta de promover la categoría de vinos y, al mismo tiempo, garantizar una calidad excelente.



“Nuestros gabinetes para servir vinos por tarjeta es una de las principales atracciones de nuestros clubes, ya que permiten el acceso ilimitado a una gran selección de vinos de primera clase durante todo el día con la ayuda de nuestras member cards.

Harald Jaeger
wineBANK Palma and Mainz



Mlyńska12 ha elegido dos dispensadores Standard de 20 botellas para crear una impresionante gama de 40 excelentes vinos. Los modelos hechos por encargo incluyen un revestimiento de color negro, motores en el exterior (uno a la izquierda, uno a la derecha), Wine by the Card con el apoyo de mini pantallas y termostatos en la parte posterior.

03

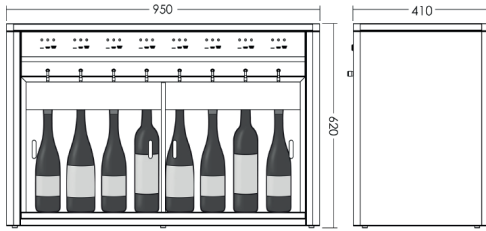
by the glass®
STAGE

EXCELENTE PRESENTACIÓN PARA TUS VINOS

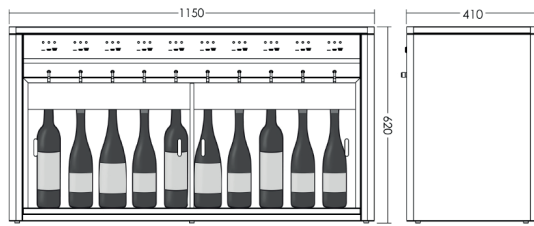
By The Glass® Stage es una variante del modelo Standard fabricado en acero inoxidable de alta calidad que crea un dispensador de vino muy fuerte, confiable y fácil de usar. El motor de refrigeración se ubica detrás del compartimiento de la botella y la refrigeración forzada / activa se reemplaza por una refrigeración pasiva a través de una placa trasera fría. Como consecuencia, este modelo tiene menos ancho, pero es más profundo (41 cm en lugar de 34 cm) y no proporciona espacio para botellas Magnum o botellas de repuesto. By The Glass® Stage se usa principalmente cuando se colocan más de 2 dispensadores lado a lado en línea (como se ve en los pubs de vino) o cuando el ancho disponible es limitado. Dado la placa fría en la parte posterior, este modelo no permite una pared interna de vidrio transparente. Este modelo está disponible con 1 o 2 zona (s) de temperatura. En el caso de 2 zonas de temperatura, el tabique se fija de manera que la división entre vinos tintos y blancos no se puede cambiar. El motor de refrigeración se puede montar separado de la unidad de dosificación para reducir la profundidad. By The Glass® Stage se fabrica por encargo teniendo en cuenta el número requerido de posiciones de botellas, colores y otras opciones, creando un Stage único para vinos de calidad.



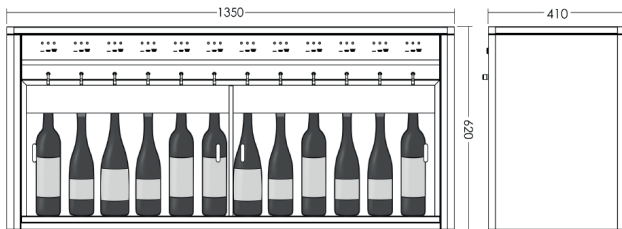
BY THE GLASS® STAGE



950 = **An.**
620 = **Al.**
410 = **Pr.**

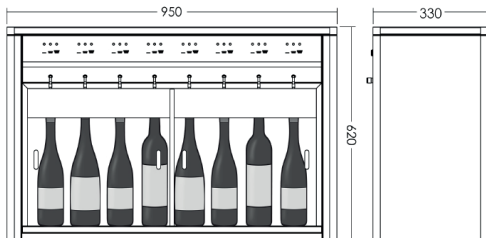


1150 = **An.**
620 = **Al.**
410 = **Pr.**

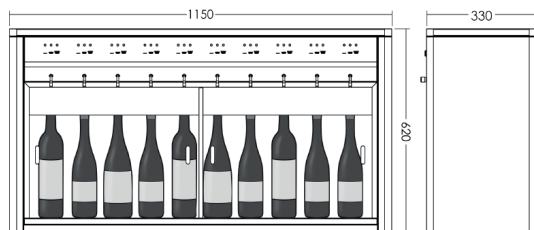


1350 = **An.**
620 = **Al.**
410 = **Pr.**

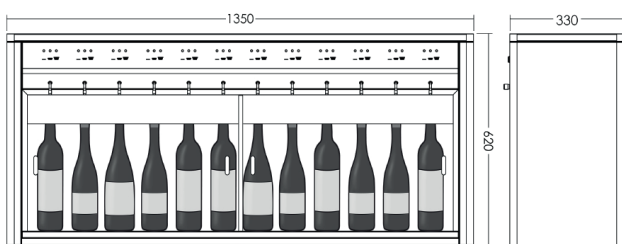
BY THE GLASS® STAGE, MOTOR REMOTO



950 = **An.**
620 = **Al.**
330 = **Pr.**

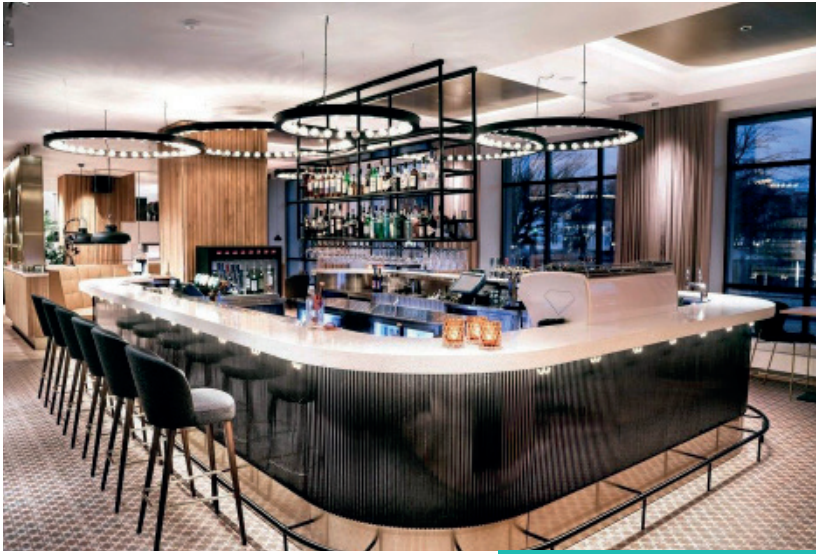


1150 = **An.**
620 = **Al.**
330 = **Pr.**



1350 = **An.**
620 = **Al.**
330 = **Pr.**

Nota: lea el Apéndice para saber cómo aplicar las medidas.



By The Glass® Stage 8 botellas ubicado detrás del pub permite al Radisson Blu en Noruega ofrecer a sus huéspedes 8 vinos de calidad junto a los vinos de la casa. ¡Los mejores precios promedios por copa para vinos finos impulsan las ventas y el margen hacia arriba!

“ Nuestra misión es hacer que sea fácil y divertido para los clientes explorar y descubrir excelentes nuevos vinos. Los sistemas de conservación y dispensación de vino By The Glass® lo han hecho realidad.

Tessa Whitehead
Gerente de Operaciones
Vagabond Wines



04

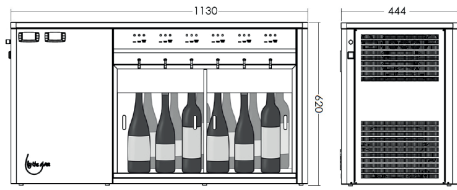
*by the glass®***DOUBLE SIDED**

LA TRANSPARENCIA REVELA UNA ESPECTACULAR PERSPECTIVA CON USO EFICIENTE DE TU ESPACIO

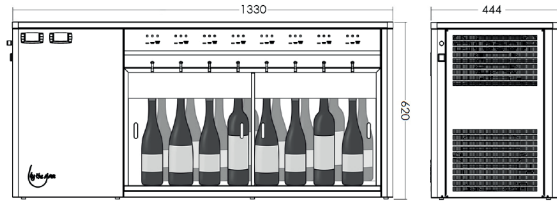
By The Glass® Double Sided es una innovación única derivada del modelo Standard, por el cual los huéspedes pueden apreciar vinos de ambos los lados. La presentación transparente no solo se ve espectacular, sino que también crea nuevas opciones para el mejor uso del espacio. Hecho de acero inoxidable de alta calidad, este modelo hace uso de la refrigeración forzada / activa desde el lateral. Se trata de una tecnología variable con dos zonas de temperatura individuales para cambiar proporciones de vinos tintos y blancos (por ejemplo, más blancos en verano, más tintos en invierno). By The Glass® DS tiene una profundidad de 44 cm y ofrece espacio para formatos grandes como Magnums. No hay espacio para botellas de repuesto. El motor de refrigeración se puede montar separado de la unidad de dosificación para reducir el ancho. By The Glass® Double Sided se fabrica por encargo, teniendo en cuenta el número requerido de posiciones de botellas, colores y otras opciones para crear una presentación atractiva de vinos de calidad.



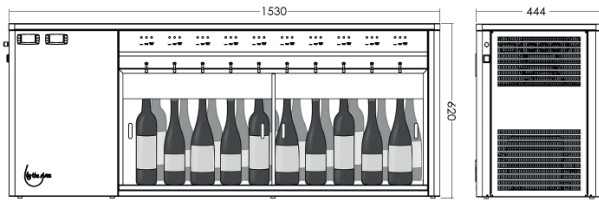
BY THE GLASS® DOUBLE SIDED



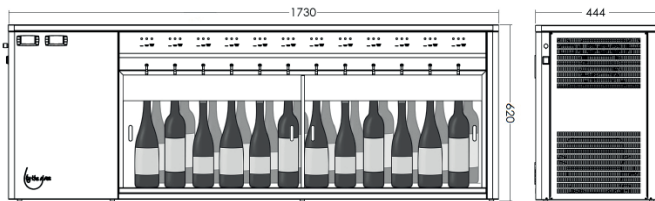
1130 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



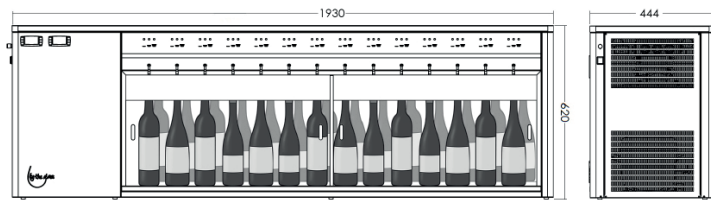
1330 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



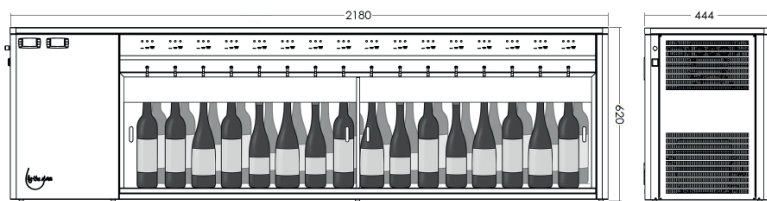
1530 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



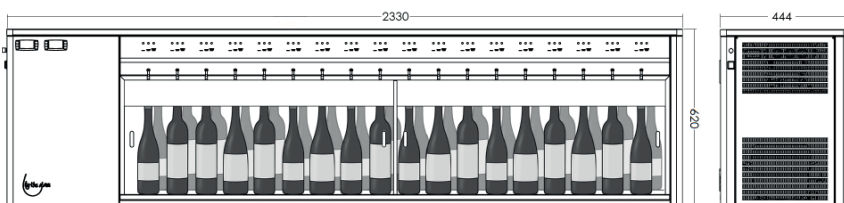
1730 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



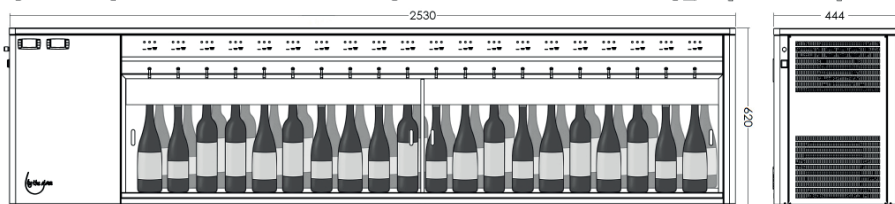
1930 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



2130 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



2330 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**



2530 = **An.**
620 = **Al.**
444 = **Pr.**

Nota: lea el Apéndice para saber cómo aplicar las medidas.



Los dispensadores Double Sided crean un gran efecto visual y nos ayudan a hacer el mejor uso del reducido espacio.

Jan Keyenberg
Rayleigh&Ramsay
Amsterdam

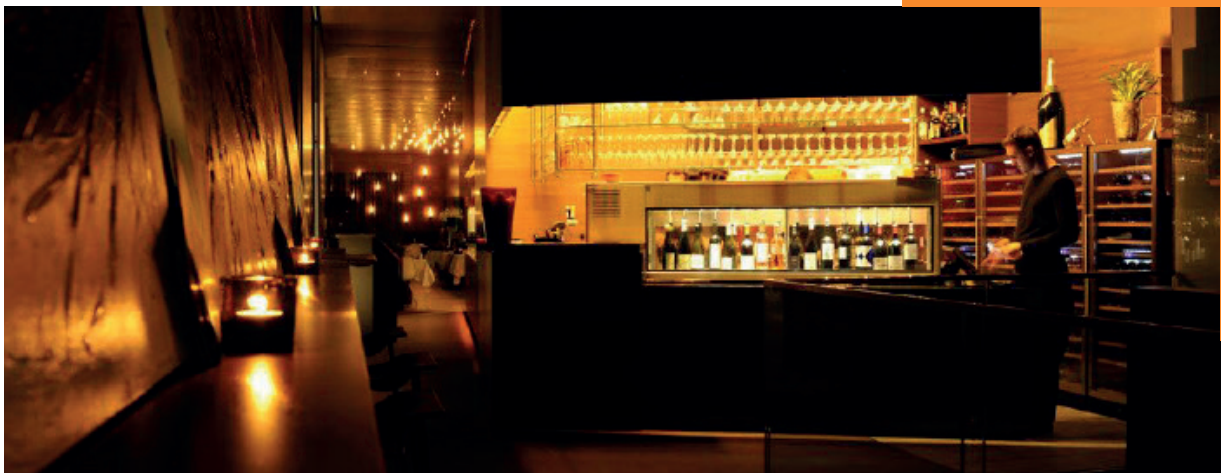


VIDRIO DE CRISTAL TRANSPARENTE

El vidrio opcional en la parte de atrás con su efecto transparente convierte un dispensador By the Glass® Standard en un atractivo desde ambos lados. Esta opción le permite colocarlo en el centro de la habitación como un perfecto divisor, en un mostrador o, por ejemplo, en una vitrina que permita el mejor uso del espacio disponible. ¡No es de extrañar que esta opción sea popular entre los diseñadores!

La segunda línea de botellas gira bajo el transparente Glass Back mientras esperan su turno para servir. Ubicado en un mostrador puedes servir los vinos desde un lado, mientras que el huésped o cliente puede navegar y seleccionar de su lado las mejores marcas.

Sus espectaculares efectos visuales sólo pueden ser igualados por nuestros elegantes y transparentes dispensadores By the Glass® Double Sided, que, además de atractivos, ofrecen la posibilidad de que los clientes se sirvan por los dos lados de este modelo DS.

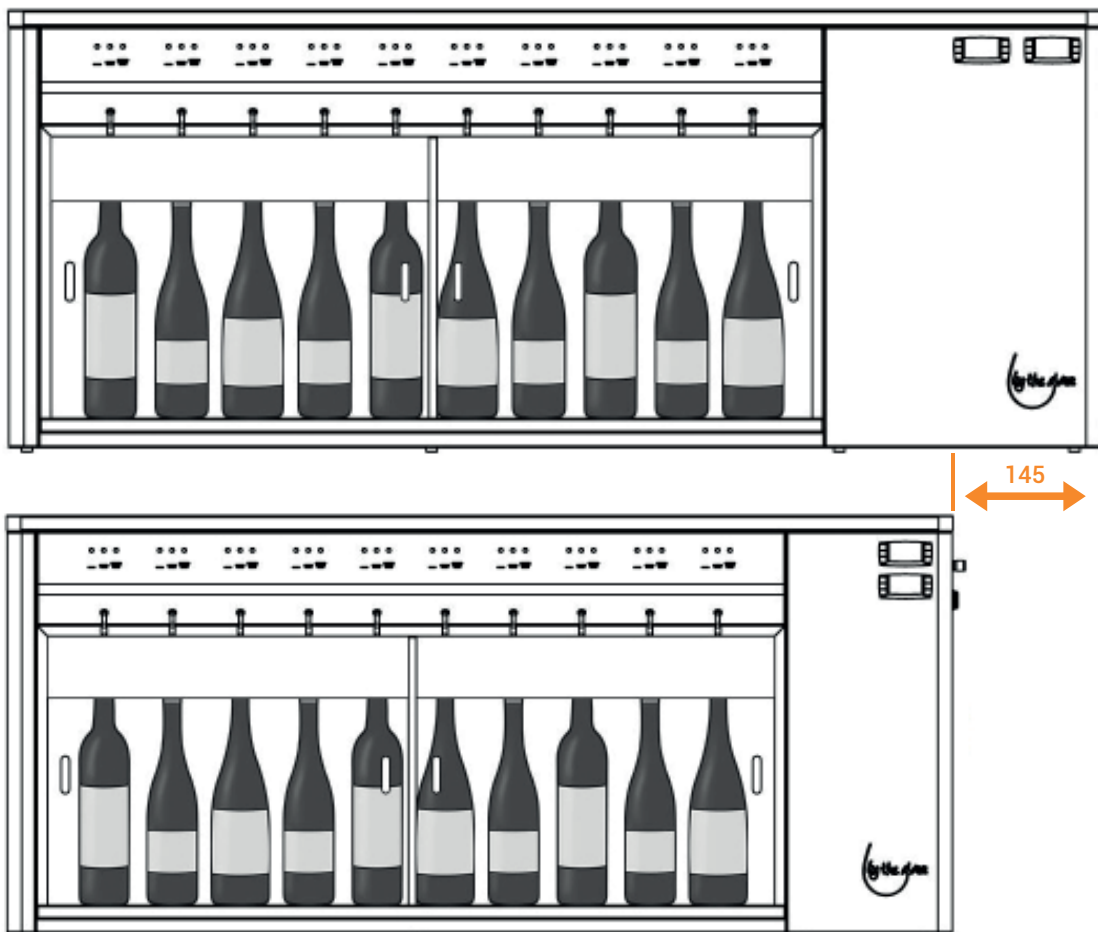


REFRIGERACIÓN CENTRAL Y REMOTA

Si usted planea o ya utiliza un sistema de refrigeración central, podemos preparar el dispensador de acuerdo con sus especificaciones para refrigerar y adaptarlo con válvulas de expansión opcionales. Si no dispones de esta condición o una refrigeración central disponible, puedes optar por nuestro motor de refrigeración remoto y configurar el equipo previamente. Este motor está listo montado en una placa para una fácil instalación.

El motor puede ser instalado en el mismo mueble arriba o debajo del dispensador o lejos de éste, pero en un espacio bien ventilado. En cualquiera de las opciones anteriores una refrigeración externa ahorrará 145 mm de ancho total. En este caso, el dispensador no necesitará un espacio más grande para ventilarse y, evidentemente, no emitirá aire caliente ni vibración del compresor.

Aviso importante: antes de decidir por una de las opciones sugeridas será necesario el examen de expertos para analizar la viabilidad para la refrigeración del dispensador. Esto incluye el tipo de motor, la naturaleza y la composición de la refrigeración, la distancia entre el motor y el dispensador y la mejor ruta para la tubería que conecta el motor de refrigeración y el dosificador de vino.



MARCA COMERCIAL – PERSONALIZACIÓN

La marca By The Glass® es admirada por los profesionales que comercializan vinos para garantizar un tratamiento perfecto a los clientes, que es un prerequisite para cualquier actividad de marketing. La introducción de las opciones de personalización de marcas en el By the Glass® Modular incrementó la popularidad de este modelo entre los profesionales que comercializan vinos. Las opciones de personalización en By The Glass® Modular fomentan dos importantes parámetros de marketing: visibilidad y reconocimiento de marca.

Los paneles laterales intercambiables en madera permiten la impresión de marca, logotipo u otros recursos gráficos para el soporte del emprendedor. La personalización de la marca fijada en el lateral puede ser patrocinada por etiquetas en la parte frontal del módulo. Diferentes marcas pueden ser utilizadas, alternativamente, con el mismo propósito sin que el resultado sea perjudicado, haciendo de ese intercambio más un diferencial de By The Glass®.



REVESTIMIENTO EN SPRAY COLOR

Además del estilo standard en acero inoxidable cepillado, usted puede elegir la opción de un revestimiento de color fosco en cualquiera de los más de 200 colores del patrón: "RAL Classic Color Palette". El recubrimiento de color le permite combinar con perfección con la tonalidad del ambiente y crear un escenario cada vez más atractivo agregando valor a su actividad o empresa.

Cualquiera que sea el color que usted elija, el acabado satinado atribuye a By the Glass® Standard, Stage o Double Sided una sensación acogedora. El revestimiento de color opcional está disponible para todos los modelos, con excepción de By the Glass® Modular.



BY THE GLASS® MODULAR "POS"

"Pruebe antes de comprar" es un argumento importante para los consumidores cuando seleccionan un vino. By The Glass® Modular "POS" ofrece una solución perfecta para facilitar las degustaciones en el punto de venta.

La solución POS posee un panel de control robusto e intuitivo con un botón grande y claramente destacado, permitiendo a los consumidores degustar.

Todas las demás teclas están bloqueadas en el modo POS, por lo que se excluyen los errores del operador.

Además, la degustación puede ser fácilmente desactivada por el gerente, por ejemplo, cuando sea necesaria una supervisión.

La degustación programada permite hasta 50 muestras (15 ml) de una sola botella con garantía de calidad declarada del primero al último trago.



BY THE GLASS® WINE BY THE CARD

La posibilidad de descubrir y disfrutar de una variedad de vinos en autoservicio con la ayuda de las llamadas tarjetas inteligentes ha sido reconocida como una de las últimas tendencias para la promoción y venta de vinos de calidad. En los últimos años, bares de vinos y tiendas que permiten a los huéspedes disfrutar de hasta 100 o más vinos por copa han abierto sus puertas en todo el mundo.

La idea básica es fácil de entender: los huéspedes obtienen una tarjeta precargada en el bar o en la tienda, lo que les permite verter los vinos de los dispensadores que la pagan insertando la tarjeta en la ranura de tarjetas en el dispensador. Al lado de un vaso lleno, los huéspedes pueden elegir un medio vaso o simplemente una degustación. Las tarjetas generalmente son prepagas, pero la lectura al momento del pago es también una opción.

Los huéspedes perciben el enfoque de autoservicio como una forma sencilla y divertida de descubrir nuevos vinos. Esta aventura del vino casi siempre va en una dirección - hacia el top: los clientes que se concentran en su propio gusto simplemente descubren vinos mejores y que también tienen un gusto mejor. Espere que las ventas de vinos sean entre un 25% y un 40% más altas que en un bar de vinos normal, mientras que la satisfacción del cliente alcanza nuevas alturas.

Los elementos clave de un sistema de tarjetas son:

- Tarjetas inteligentes RFID con una impresión full-color de su elección
- Un lector / grabador USB externo para acreditar o leer tarjetas en la caja registradora
- Un controlador de tarjeta con pantalla táctil full-color (para navegación en los modelos Double Sided y Standard a través de pantallas LCD para dispensadores Stage)
- Software Back-Office By the Glass® Wine Monitor "Edición de escritorio" (gratis para aplicaciones fuera de línea)
- Opcional: pantallas LCD para mostrar los precios de cada botella, las medidas de las dosis y los nombres de los vinos
- Opcional: aplicación segura de Internet en la nube y software de back-office Glass® Wine Monitor Online para la aplicación online
- Opcional: un servidor local para aplicación en línea como terminales

La pantalla táctil full-color ofrece una navegación táctil simple e intuitiva para la configuración del sistema y la información de facturación. Las pantallas LCD opcionales sobre cada vino permiten la visualización dinámica de nombres de vinos, tamaños y precios. Para los dispensadores By the Glass® Stage, el menú de configuración se puede operar a través de las pantallas LCD. El lector / grabador de tarjetas independientes con puerta USB puede conectarse a cualquier PC con Windows (Win7 o superior) o caja registradora basada en Windows.



LAS TECNOLOGÍAS CLOUD: PAQUETES DE SOFTWARE Y CONECTIVIDAD PARA EL SISTEMA BY THE GLASS® WINE BY THE CARD

La versión básica de nuestro software de back-office para uso offline se llama By the Glass® Wine Monitor "Desktop Edition" y es gratuita. Le permite administrar todos los ajustes, el sistema y los datos de ventas a través de una PC que está conectada temporal o permanentemente a los dispensadores. Puede rastrear, descargar y analizar todos los datos de ventas (créditos colocados en tarjetas, vinos consumidos). Las tarjetas RFID utilizadas están codificadas previamente.

La variante en línea utiliza una aplicación en la nube llamada By the Glass® Wine Monitor Online. Esta aplicación permite la administración de la configuración del sistema, como precios, cantidades consumidas y nombres de vinos, así como la información del usuario. Se puede acceder al Wine Monitor Online de Glass® a través del navegador de cualquier dispositivo con acceso a Internet en tiempo real desde cualquier parte del mundo. Para este propósito, el sistema de dispensación debe estar equipado con un adaptador de red y estar permanentemente conectado a Internet. Se aplica una tarifa anual por el hospedaje y el uso de la aplicación.

Las tarjetas para la opción online se autorizan online, lo que permite el uso de tarjetas existentes, como tarjetas de fidelidad o tarjetas llave de habitación en un hotel. Tarjetas, créditos y límites también se pueden administrar de forma remota y bloquearse en cualquier momento. El usuario y la información de ventas están disponibles en cualquier momento y en tiempo real en una base de datos de nube en Internet segura para la integración con sistemas existentes de facturación, administración de clientes o marketing online.

Una vez que se decida por Wine by the Card, las principales opciones son una pantalla táctil central más grande en comparación con las pantallas LCD por posición de botella (o ambas) y el almacenamiento local de datos de transacciones en lugar del almacenamiento online en la nube. En ambos casos, la información le ayudará a operar sus dispensadores de vino y le proporcionará una gran información sobre el comportamiento y las preferencias de sus invitados.



DIRECTRICES PARA INSTALACIÓN Y VENTILACIÓN

By the Glass® Modular

Nuestros By the Glass® Modular respiran por la parte frontal, permitiendo un alojamiento perfecto en un estante o muebles. Las salidas de energía y gas inerte están en la parte trasera. Por favor, permita un mínimo de 20mm de espacio para su conexión.

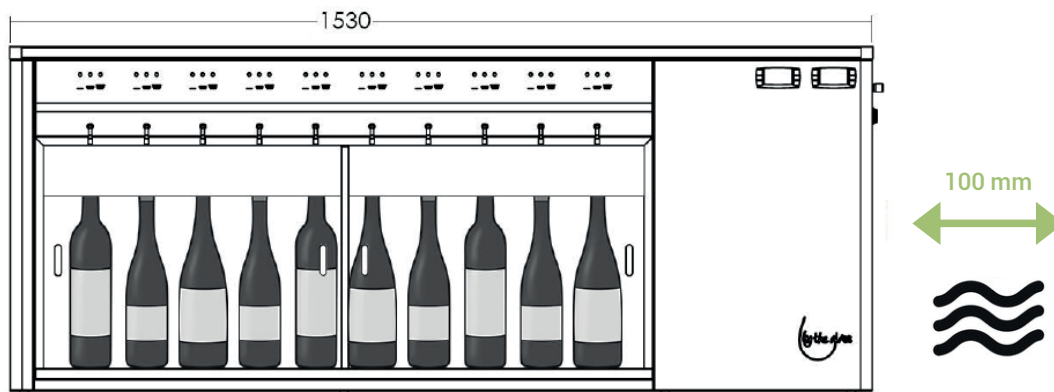
By the Glass® Standard

Para una óptima eficiencia y un funcionamiento impecable, prevea un mínimo de 10 cm de espacio bien ventilado en el lateral o detrás del compartimiento del motor de refrigeración. El compartimiento del motor de refrigeración se puede montar en el lado izquierdo o en el lado derecho del dispensador. Los dispensadores de motor externo no requieren espacio libre.

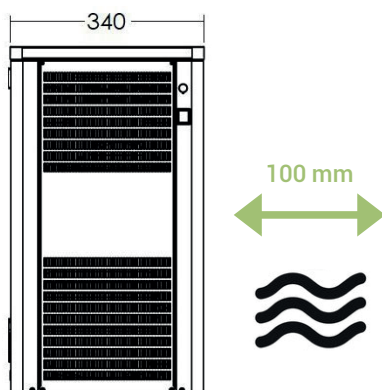
El regulador de intensidad para las luces LED y el interruptor principal se pueden ubicar en el lateral o en la parte posterior del compartimiento del motor. Planifique un espacio mínimo de 25 mm para el regulador de intensidad y el interruptor principal.

Las entradas / salidas de alimentación, gas inerte y agua condensada pueden ubicarse en la parte posterior, lateral o a través de la placa inferior del compartimiento del motor.

Espacio para ventilación lateral:



O espacio para ventilación trasera:



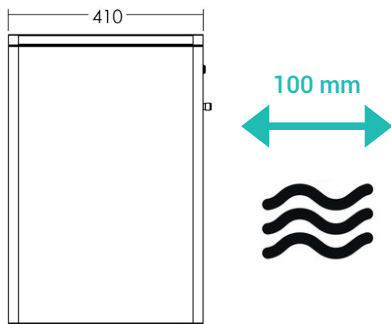
By the Glass® Stage

Para una óptima eficiencia y un funcionamiento impecable, prevea un mínimo de 10 cm de espacio bien ventilado detrás del dispensador. Los dispensadores de motor externo no requieren espacio libre.

El regulador de intensidad para las luces LED y el interruptor principal se ubicarán en la parte posterior del compartimiento del motor. Planifique un espacio mínimo de 25 mm para el regulador de intensidad y el interruptor principal.

Las entradas / salidas de alimentación, gas inerte y agua condensada pueden ser controlados a través de la parte posterior o a través de la placa inferior del dispensador.

Espacio para ventilación lateral:



By the Glass® Double Sided

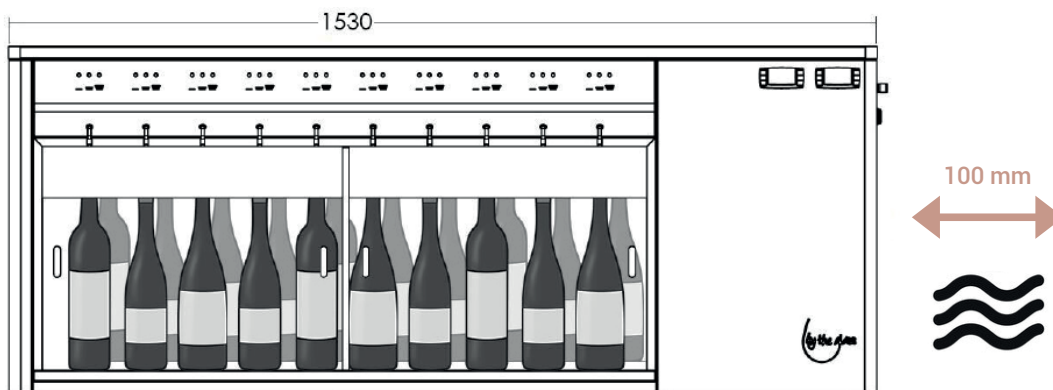
Para una óptima eficiencia y un funcionamiento impecable, prever un mínimo de 10 cm de espacio bien ventilado al lado del compartimiento del motor de refrigeración. Los dispensadores de motor externo no requieren espacio libre.

El regulador de intensidad para las luces LED y el interruptor principal están ubicados en el lado del compartimiento del motor. Planifique un espacio mínimo de 25 mm para el regulador de intensidad y el interruptor principal.

Las entradas / salidas de alimentación, gas inerte y agua condensada pueden ser controladas a través del lateral o a través de la placa inferior del compartimiento del motor.

Aviso importante: la posición del dimmer, interruptor principal, entradas / salidas de energía, gas inerte y agua condensada y tubos de cobre opcionales (no un motor bipartido) deben ser especificados con antelación para después hacer el pedido de su By the Glass® Double Sided.

Espacio para ventilación lateral:





Dirección:

Energieplein 17,
2031 TC, Haarlem, The Netherlands

Teléfono:

+ 31 (0) 235 252 289

Email:

info@bytheglass.eu

Web:

www.bytheglass.eu



The World's Best Wine Entertainment