



EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur & le service du vin

WINE BAR

Pour un service du vin au verre, à table

LE VIN AU VERRE AUJOURD'HUI

Le vin au verre est le format le plus dynamique aujourd'hui en CHR

87 % des interrogés estiment que les volumes de vin au verre ont progressé ou sont restés stables, alors que 50% constatent une diminution des ventes de bouteilles 75cl.

96%

des restaurants avec service à table proposent du vin au verre.

9,2

Le nombre de références proposées de vin au verre augmente chaque année.

22%

du chiffre d'affaires d'un restaurant est lié à la vente de vin au verre.

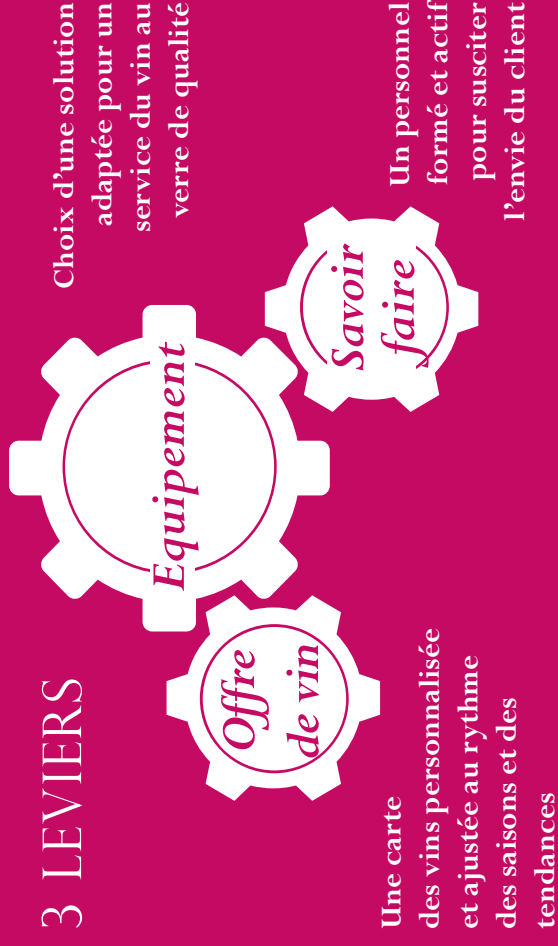
4,20 €

Le prix moyen de la référence est en hausse depuis 2012

Etude France Agrimer - Le vin en CHR Français en 2015 et plus précisément en restauration avec service à table.

Le vin au verre, accélérateur de chiffre d'affaires...

3 LEVIERS



WINE { BAR

2.0 & 8.0

POUR UN SERVICE DU VIN AU VERRE À TABLE

La gamme Wine Bar est la seule solution qui valorise le service du vin au verre à la bouteille. Le Wine Bar 2.0 ou 8.0 contribuera à la qualité de votre service dans la tradition du geste des plus grands sommeliers.



- Une mise à température des vins rouges et des vins blancs

2 compartiments distincts et réglables indépendamment



Efficacité prouvée par l'institut universitaire de la Vigne et du Vin (Dijon).

- Conservation des bouteilles ouvertes pendant 10 jours grâce au système de tirage au vide "Activ Protect", breveté par EuroCave (système sans azote)

- Pas de perte, pas de gaspillage...
- Montée en gamme de l'offre



- Le respect du geste du sommelier
Un service du vin au verre à table pour un service qualitatif et un échange avec le client

► Un service de qualité...

► des clients satisfaits et fidélisés...



• **Zéro contrainte !**

- Maniement simple et rapide des bouteilles
- Pas de consommable (pas d'azote ou d'argon)
- Pas d'entretien



• **Mise en valeur de l'offre vin**

- Portes vitrées full glass
- Jeu de lumières : environ 50 nuances



• **Un produit robuste**

- Adapté aux usages des professionnels
- Testé dans nos usines et nos laboratoires

► *un chiffre d'affaires vin et une marge en hausse !*

CHOISISSEZ LE MODÈLE SELON VOTRE ESPACE ET VOTRE BESOIN

WINE { BAR 2.0



2 bouteilles ouvertes

WINE { BAR 8.0



8 bouteilles ouvertes
+ 6 à 8 bouteilles en réserve

***Ou modulez !
2,4,6... bouteilles***

Wine Bar 2.0 évolue au rythme de votre activité : en combinant plusieurs modules, vous enrichissez et animez votre offre de vins au verre.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



WINE BAR 2.0		WINE BAR 8.0	
Dimensions (HxLxP)	491 x 315 x 268 mm		602 x 1076 x 480 mm
Poids	13,8 kg		85 kg
Installation		Sur un bar ou encastrable sous conditions - Voir les conditions d'encastrement	
Capacité		2 bouteilles	8 bouteilles ouvertes 6 à 8 bouteilles en réserve
Températures ambiantes limites d'utilisation		18 à 30 °C	10 à 35 °C
Températures de réglage		8 ou 16° C	6 à 18°C
Conservation des bouteilles ouvertes		Jusqu'à 10 jours* par tirage au vide - Sans consommable	
Système de refroidissement		Froid ventilé par module thermo-électrique	Froid ventilé par compresseur
Finitions		Coloris : noir Portes vitrées Full Glass	Coloris : noir Portes vitrées Full Glass
Sécurité		Verrouillage de la porte par serrure	
Eclairage		Eclairage intérieur LED RGB multicolore (50 nuances), réglable avec télécommande	

Fort de son statut de spécialiste de caves à vins depuis plus de 40 ans, EuroCave a choisi de dédier une partie de son savoir-faire aux professionnels, à travers la marque **EuroCave Professional** et se positionne comme la marque de référence des sommeliers.

EUROCAVE
PROFESSIONAL
www.eurocavepro.fr