



L'espace **compte**

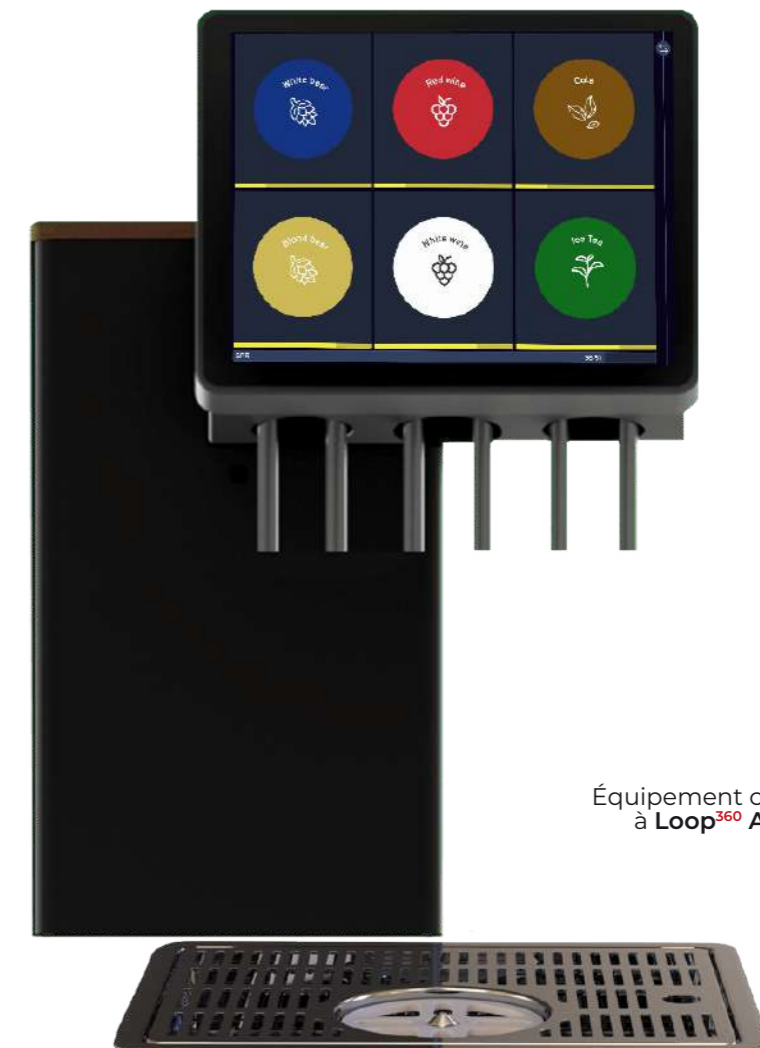
Optimisez l'espace dans votre bar

BOISSONS FRAICHES | BIÈRE | VIN

Digitalisez la distribution de bière et de vin en utilisant le Drafter à la place d'une tourelle traditionnelle.

Maximisez votre espace derrière le bar et évitez les inventaires fastidieux.

- ✓ Facile à installer
- ✓ Jusqu'à 6 boissons premix
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance
- ✓ Suivi des volumes distribués
- ✓ Intégration du point de vente

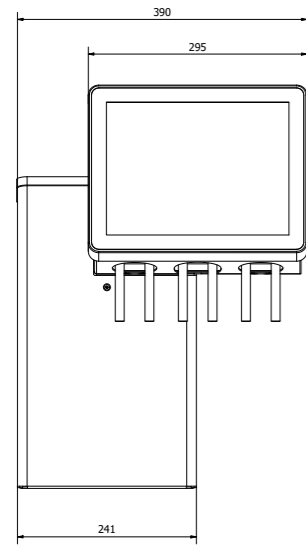


Référence
03.03.54

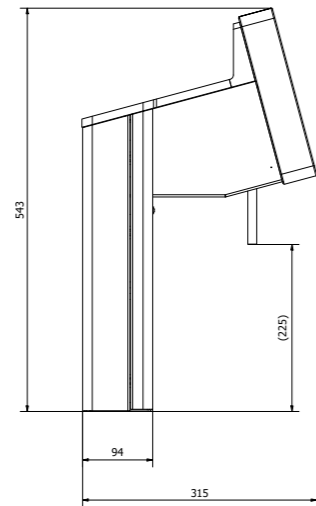
Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ **Faible encombrement**
315 mm de profondeur
- ✓ **Boissons premix :**
vin, bière, jus, etc.

- ✓ **Écran tactile 12"**
- ✓ **Doses et prix personnalisables**

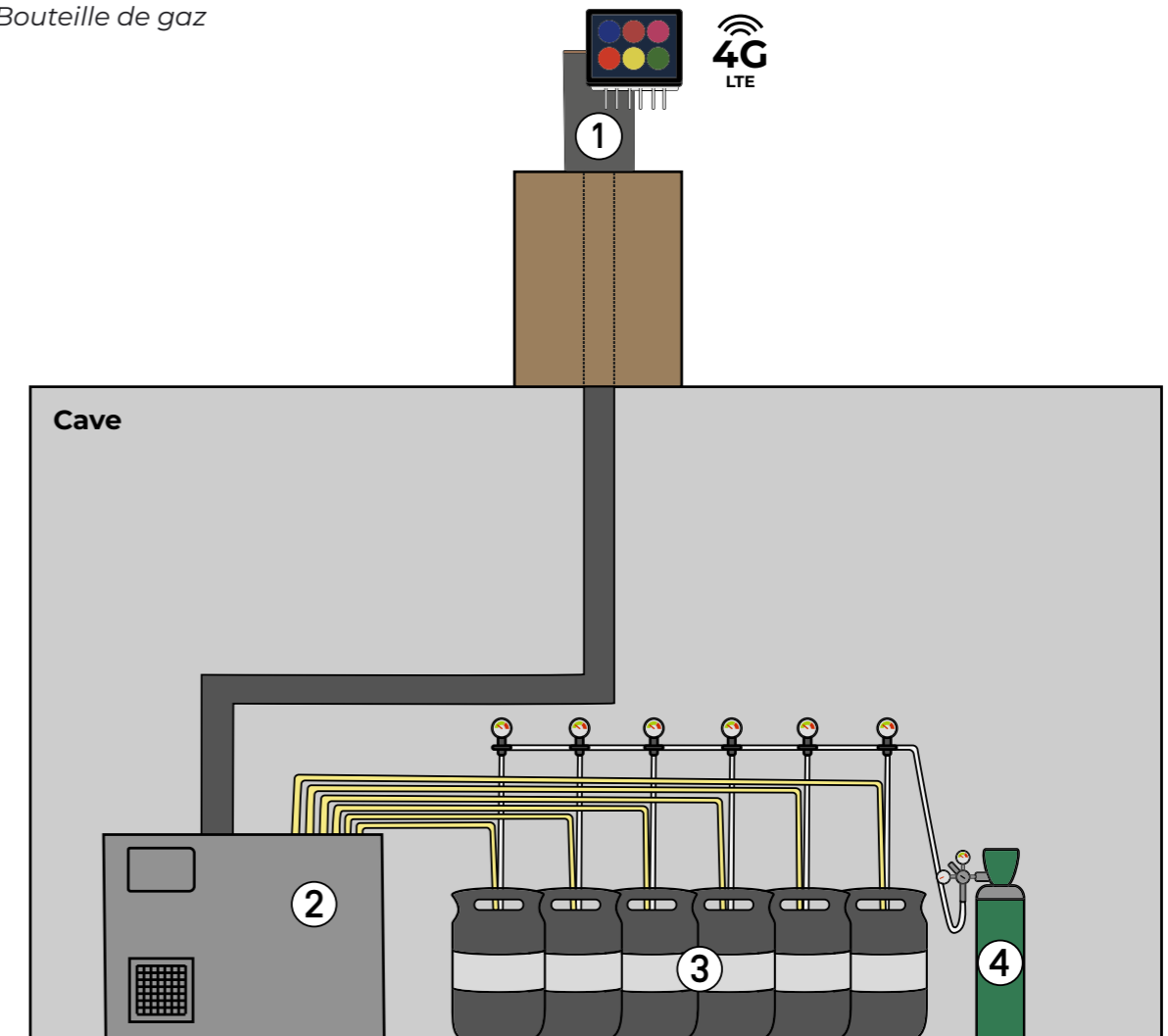
Caractéristiques techniques

- ✓ **Données physiques**
hauteur : 543 mm
largeur : 390 mm
profondeur : 315 mm
poids : 15.5 kg

- ✓ **Données électriques**
tension de secteur :
fiche femelle type J 100-240 V
fréquence : 50 Hz
puissance : 90 W
AC courant :
0.95A@115VAC
0.5A@230VAC
0.4A@277VAC

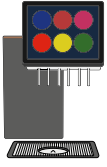
Pré-requis de la cave

- 1 - Drafter
- 2 - Refroidisseur
- 3 - Fûts premix
- 4 - Bouteille de gaz

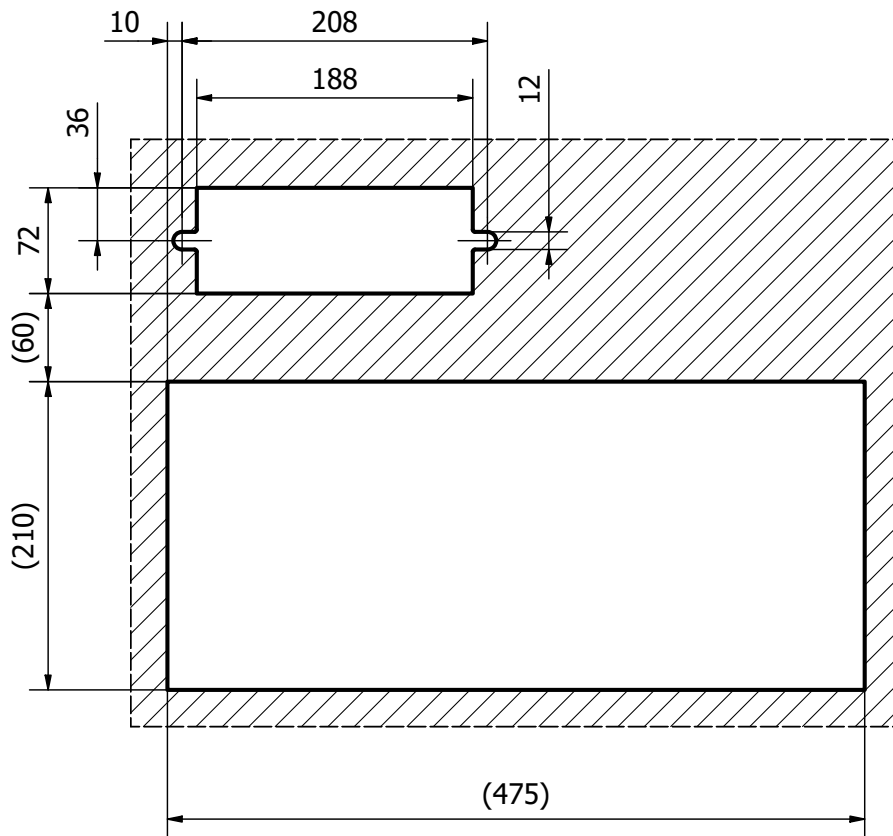
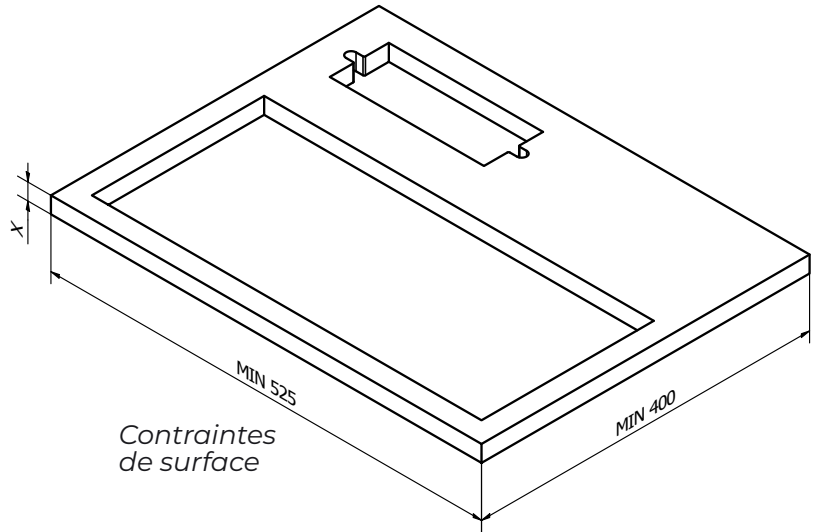


Aménagement non contractuel

DRAFTER



Bac d'écoulement
de type ETS-2



Plan de découpe