



## 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

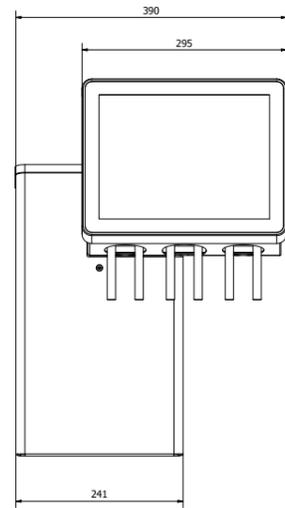


Référence  
03.03.54

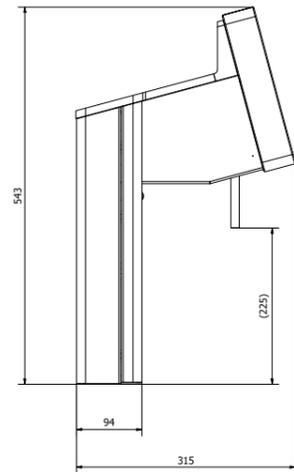
Équipement connecté  
à Loop<sup>360</sup> Analytics



## 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**

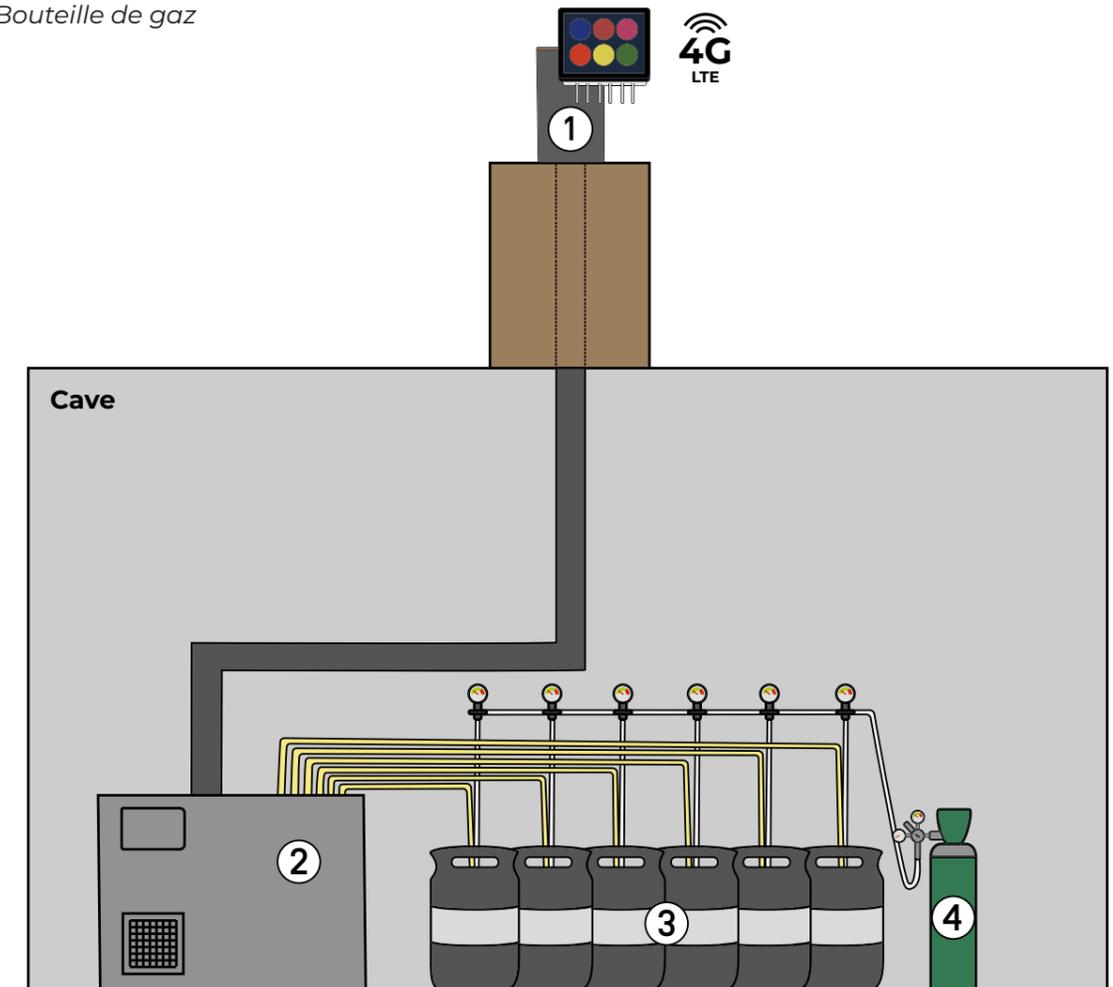
## Caractéristiques techniques

- ✓ **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

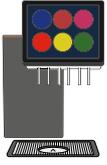
## Pré-requis de la cave

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

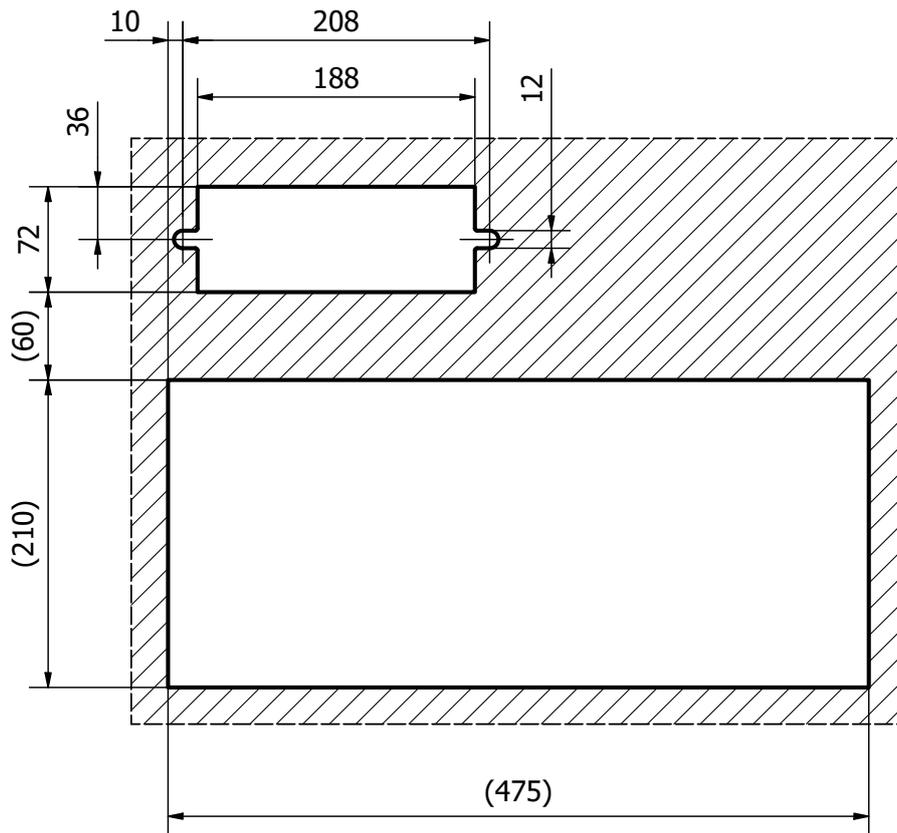
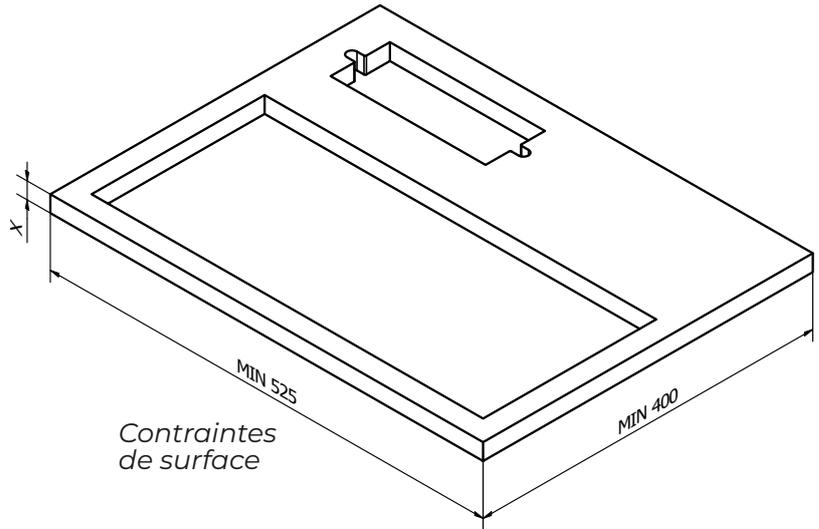


Aménagement non contractuel

# DRAFTER



Bac d'écoulement  
de type ETS-2



Plan de découpe