



Catalogue Drinkotec 2024

Distributeurs self-service & exploité par le personnel
Plateforme d'analyse de données & IA

Moins de pertes et plus de profits
dans vos opérations de boissons
de la cave au cloud

Table des matières

5	Distributeurs automatiques & Self-service
6	NEO
10	Vision PX
14	The Wall
20	BevPay
27	Exploité par le personnel
29	Manhattan
32	Drafter
36	Keg Changer
40	Beermax
44	Link & Sync
50	Doppio
55	Télémetrie
56	Cellar Pulse
60	LevelUp
65	Plateforme d'analyse de données & IA
66	Infrastructure IoT de Drinkotec
68	Loop ³⁶⁰ Analytics
72	Synthèse par boisson
74	Gagnant de l'iF Design Award 2024
77	Plans de découpe
78	NEO
79	Vision PX/Manhattan/Drafter
80	The Wall
82	BevPay



Distributeurs automatiques Self-service

Opérations de boissons pour

- Bureaux
- Coins café
- Salles de pause
- Restaurants rapides (QSR)
- Collectivités
- Cafétérias
- Arénas
- Magasins de proximité





NEO



La simplicité compte

Vers une transition net zero

DISPONIBLE À LA LOCATION

SOFT-DRINKS

Neo est le premier choix pour **la transition zéro plastique**. Il s'adapte aux lieux qui disposent d'un espace limité pour les refroidisseurs et le stockage des boissons postmix.

Cette "micro usine" à boissons non alcoolisées utilise la technologie de "microdosage postmix" qui permet de créer et de personnaliser **vos propres mélanges**.

- ✓ 4 ou 6 ingrédients en Bag-in-Box (ratio jusqu'à 1:10)
- ✓ 4 options supplémentaires avec la technologie de dosage d'arôme (ratios jusqu'à 1:100 arômes très concentrés)*
- ✓ Création illimitée de recettes
- ✓ Débit de 80 boissons par heure**
- ✓ Intégration du paiement en self-service possible
- ✓ Contrôle à distance
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance
- ✓ Gestion de contenu vidéo

*Possibilité d'ajuster la technologie en fonction des spécifications des produits des fabricants de boissons et de pousser jusqu'à 1:200 (développement personnalisé)

**Dans des conditions idéales :
température ambiante de fonctionnement = 24°C
température de stockage du sirop = 24°C
température de l'eau = 16°C

Caractéristiques principales

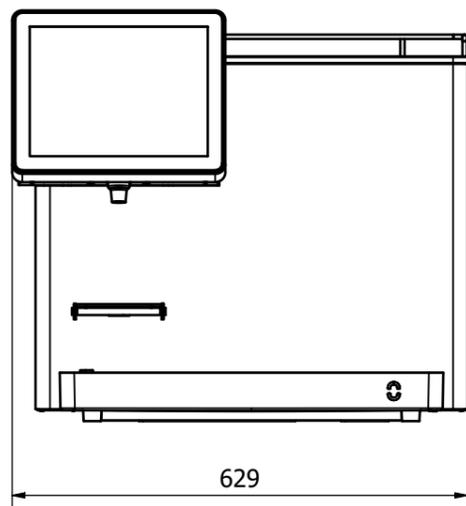
- ✓ Faible encombrement 538 mm de profondeur
- ✓ Refroidisseur & carbonateur intégrés au distributeur
- ✓ Ratio sirop / eau adaptable jusqu'à 1:10
- ✓ Ratios jusqu'à 1:100 arômes très concentrés*
- ✓ Écran tactile 12"
- ✓ Doses et prix personnalisables



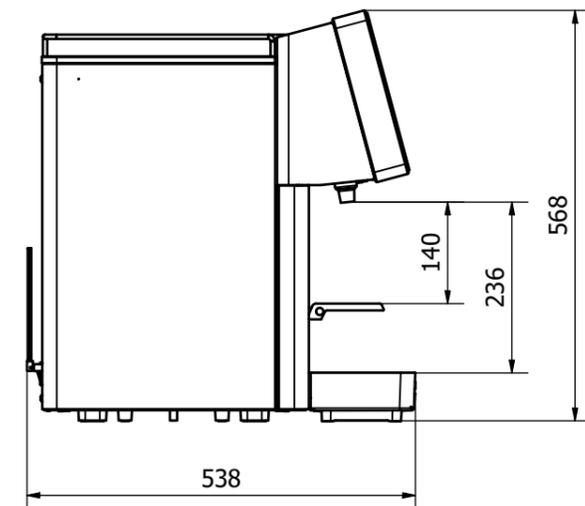
Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques techniques

Données physiques

hauteur : 568 mm
 largeur : 629 mm
 profondeur : 538 mm
 hauteur de distribution réhausseur : 140 mm
 hauteur de distribution bac : 236 mm
 capacité du bain d'eau : 9 L
 poids à sec : 52 kg
 poids en fonctionnement : 66 kg
 niveau sonore : <70 dB (A)

Pression d'eau et de gaz

H₂O min : 1.5 Bar
 H₂O max : 3.5 Bar
 CO₂ min : 4 Bar
 CO₂ max : 4.5 Bar

Système de gazéification

pompe du carbonateur :
 hélice rotative en laiton de 454 L/h
 moteur de la pompe
 du carbonateur : moteur à induction 150W
 1400 RPM
 taux de remplissage
 de la cuve du carbonateur :
 nominal 3 L à pression CO₂ min 5.5 Bar
 réserve de la cuve
 du carbonateur : 0.6 L

Données électriques

tension de secteur :
 fiche femelle type J 100-240 V
 fréquence : 50 Hz
 courant : 3.5 A
 puissance : 660 W
 calibre de fusible et prise :
 10 A 20 mm HRC

Réfrigération

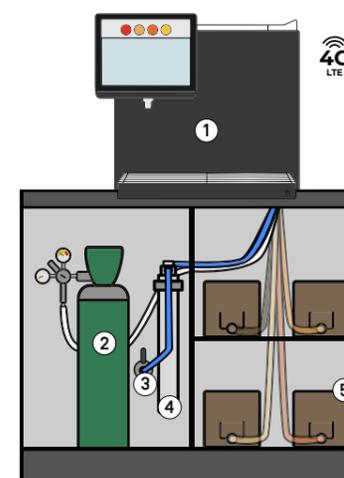
puissance de froid évaporation
 à -10°C : 250 W
 réfrigérant : R290
 charge du réfrigérant : 75 g

Protection du système

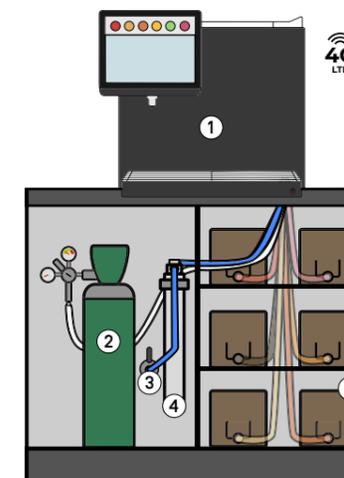
compresseur / pompe du
 carbonateur / pompe de
 recirculation / agitateur :
 réinitialisation automatique
 à déclenchement thermique ;
 système de gazéification :
 mise en veille du carbonateur
 après 4 minutes

Pré-requis de la cave

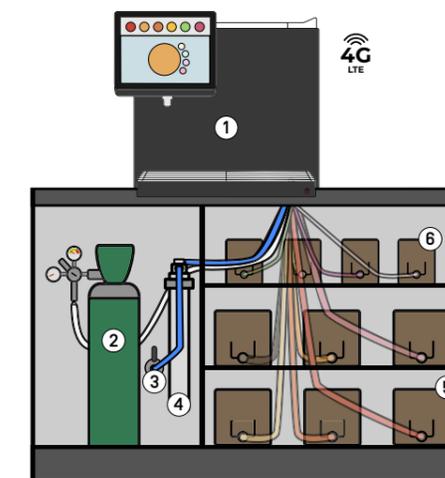
Les Bag-in-Box doivent être stockés en-dessous du distributeur ou au même niveau que celui-ci, à moins de 2 mètres.



NEO 4 ingrédients postmix



NEO 6 ingrédients postmix



NEO 6 ingrédients postmix avec technologie "aroma dosing"

- 1 - NEO
- 2 - Bouteille de gaz
- 3 - Arrivée d'eau (robinet 3/4 mâle)
- 4 - Filtre à eau
- 5 - Bag-in-Box postmix
- 6 - Arômes complémentaires

DISPONIBLE À LA LOCATION*

Le distributeur NEO est également disponible à la location !

Cette option de location vous offre une solution économique, vous dispensant ainsi de tout investissement initial important tout en vous permettant de profiter pleinement de ses fonctionnalités exceptionnelles.

La location du distributeur NEO s'accompagne d'une prise en charge de l'entretien et des éventuels dépannages de la machine, ainsi que d'un accès à la plateforme d'analyse Loop³⁶⁰ Analytics et aux données de votre NEO.

Avec notre offre, unique en Suisse, de boissons postmix, vous disposez d'une solution clé en main, synonyme de tranquillité d'esprit.

*Offre uniquement valable en Suisse.





VISION PX



La performance compte

Espace optimisé

SOFT-DRINKS

Vision PX, un encombrement réduit pour des performances maximales en matière de distribution de boissons rafraîchissantes.

Avec son esthétique simple, Vision PX peut être installé dans n'importe quel intérieur.

- ✓ 4 à 8 ingrédients en Bag-in-Box (ratio jusqu'à 1:8)
- ✓ Débit de 130 boissons par heure*
- ✓ Intégration du paiement en self-service possible
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance
- ✓ Gestion de contenu vidéo

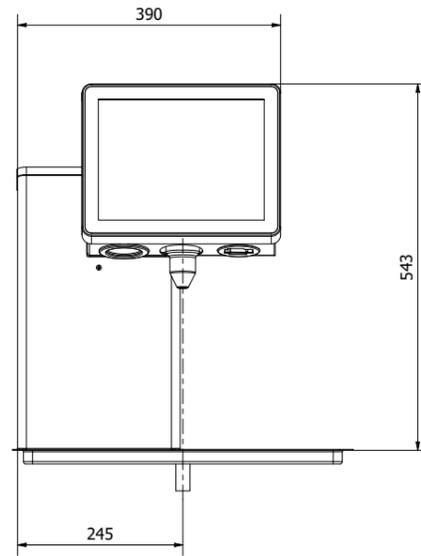
*Avec une Icecore 15 de Welbilt :
130 boissons de 50 cL,
température ambiante optimisée = 24°C

Le volume dépend des spécifications de la glacière. Contactez-nous pour plus d'informations.

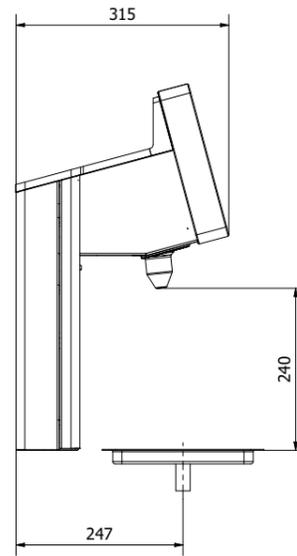


Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics

Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

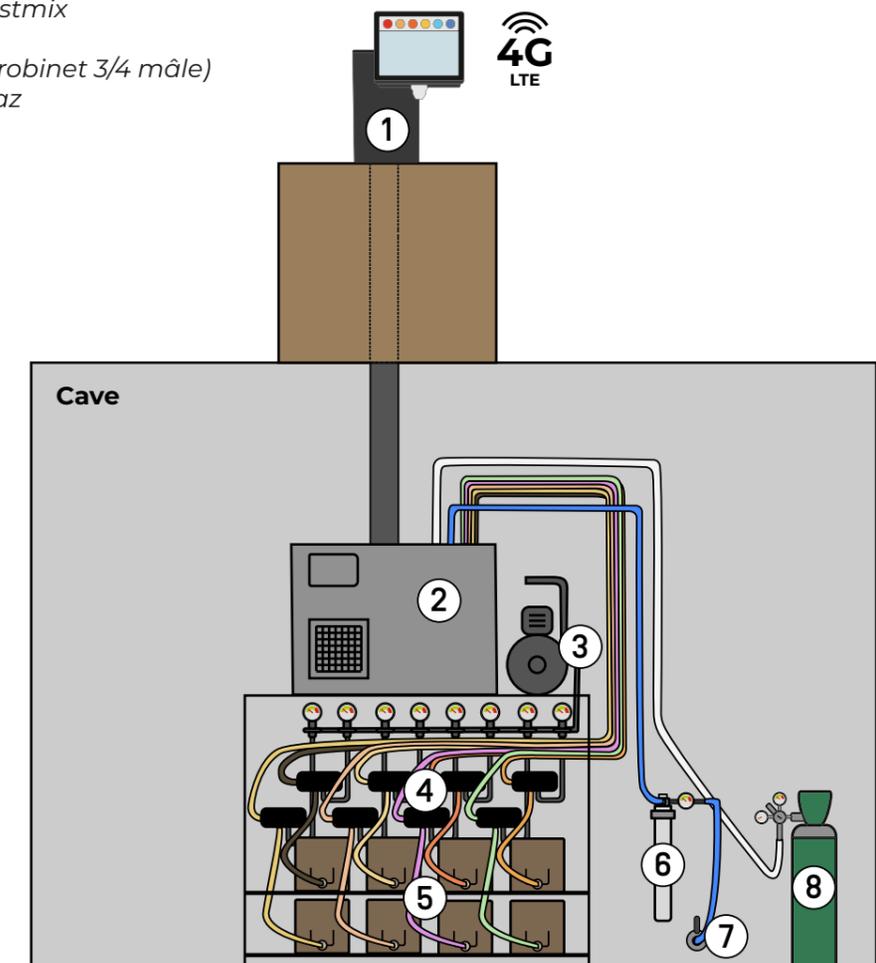
- ✓ **Faible encombrement**
315 mm de profondeur
- ✓ **Nettoyage facile**
avec une seule buse
- ✓ **4 à 8 ingrédients & recettes infinies**
- ✓ **Écran tactile 12"**
- ✓ **Doses et prix personnalisables**

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
- ✓ **Pression d'eau et de gaz**
H₂O min : 1.5 Bar
H₂O max : 3.5 Bar
CO₂ min : 4.5 Bar
CO₂ max : 5.5 Bar

Pré-requis de la cave

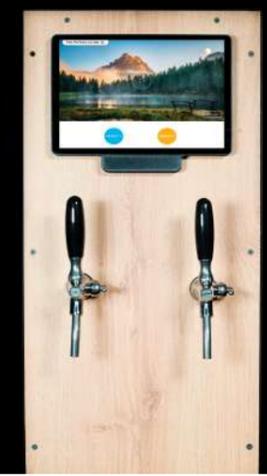
- 1 - Vision PX
- 2 - Refroidisseur
- 3 - Compresseur
- 4 - Pompes à sirop
- 5 - Bag-in-Box postmix
- 6 - Filtre à eau
- 7 - Arrivée d'eau (robinet 3/4 mâle)
- 8 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel



THE WALL



L'optimisation de l'expérience client **compte** ————— Le pouvoir du self-service

SOFT-DRINKS | BIÈRE | VIN

The Wall vous offre la possibilité **de multiplier les points de distribution** dans votre établissement.

Cela vous permettra **d'augmenter considérablement vos ventes** et de gérer une demande très élevée.

- ✓ Self-service
- ✓ Premix ou postmix
- ✓ Sur plan de travail ou en kit
- ✓ Distribution libre ou dosée
- ✓ Intégration du paiement en self-service possible
- ✓ Gestion de contenu vidéo



Kit
S'adapte à votre design mural

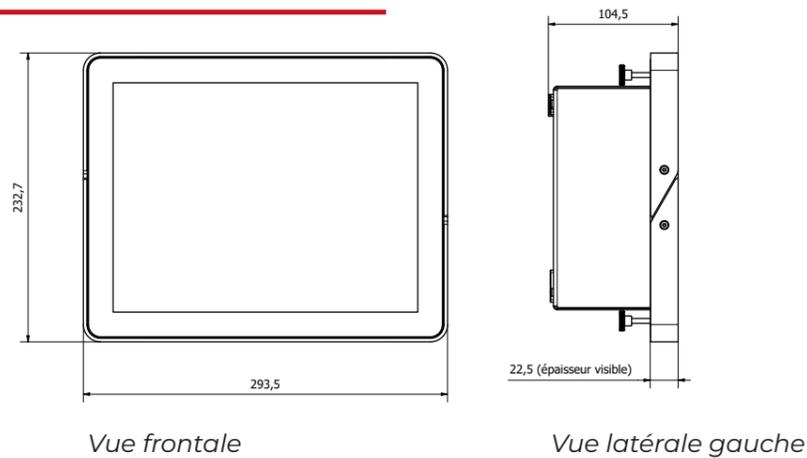


Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics

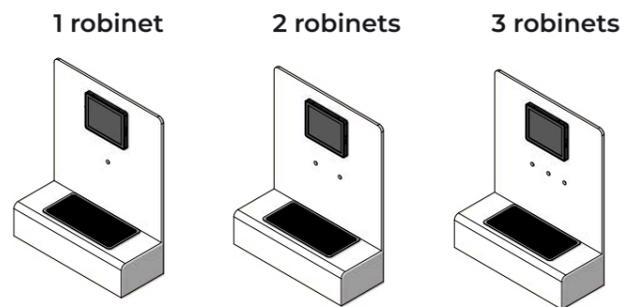


Sur plan de travail
S'installe comme une tourelle

Dimensions



Des robinets **postmix** & **premix** sont disponibles pour chaque version.



Caractéristiques principales

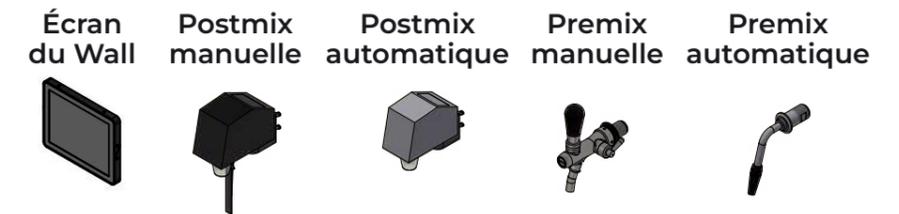
- ✓ Jusqu'à 3 robinets pour un écran tactile 12"
- ✓ Doses et prix personnalisables
- ✓ Boissons **premix** ou **postmix**

Caractéristiques techniques

- ✓ **Données physiques écran du kit**
hauteur : 232,7 mm
largeur : 293,5 mm
profondeur : 104,5 mm
poids : 2 kg
- ✓ **Données électriques**
tension : 100-240 V
fréquence : 50 Hz
courant : 3,5 A
puissance : 90 W

Inclus dans le kit

- Écran tactile
- Votre choix de robinet entre **postmix** & **premix** (1, 2 ou 3 robinets)

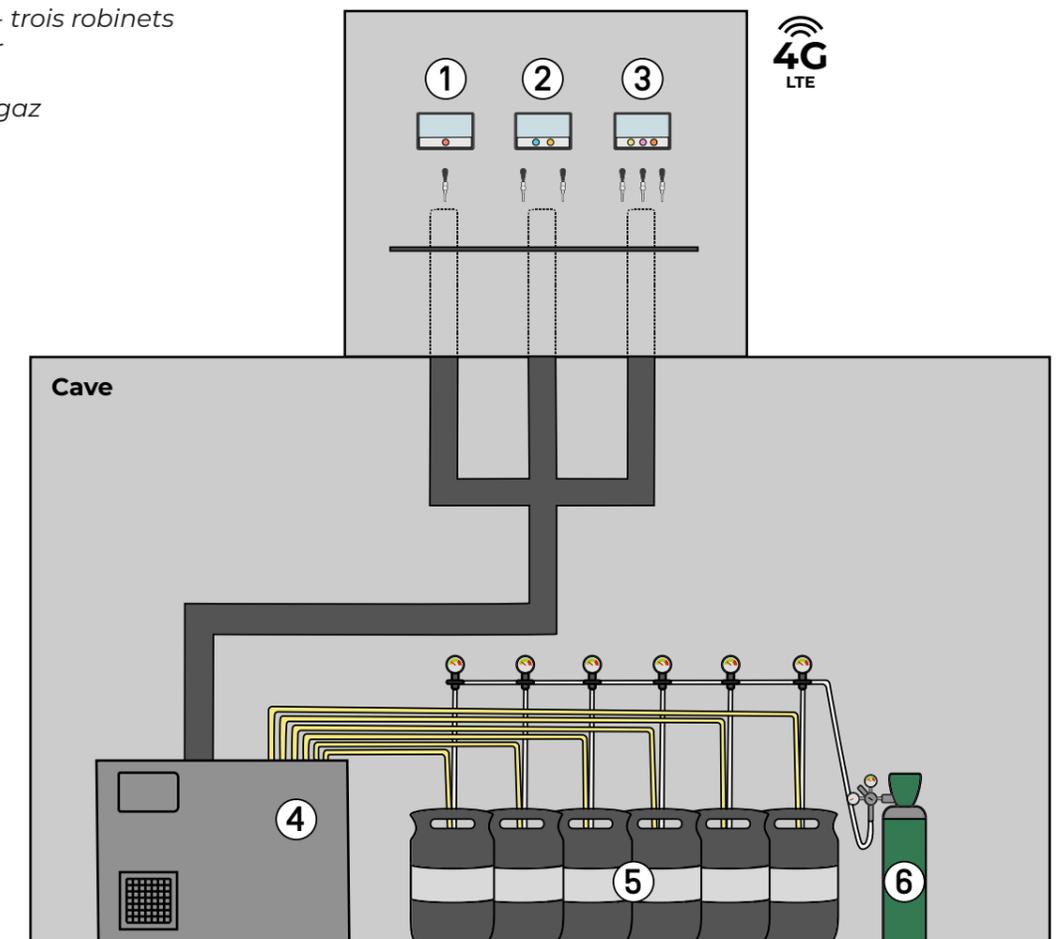


THE WALL KIT

Spécifications techniques

Pré-requis de la cave

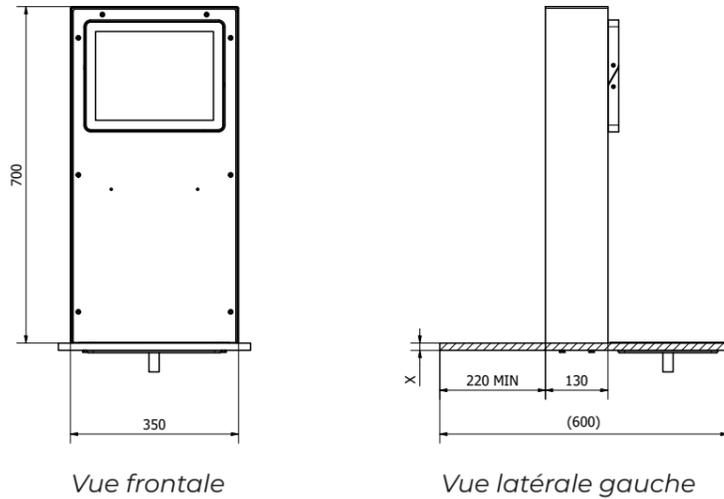
- 1 - The Wall Kit - un robinet
- 2 - The Wall Kit - deux robinets
- 3 - The Wall Kit - trois robinets
- 4 - Refroidisseur
- 5 - Fûts premix
- 6 - Bouteille de gaz



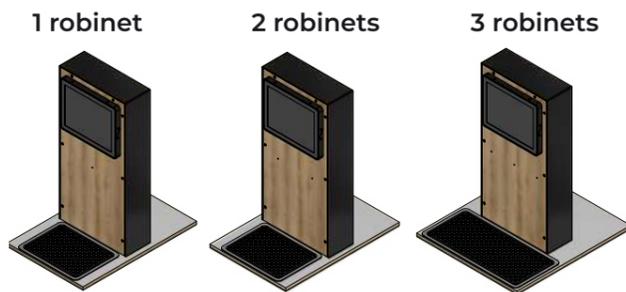
Aménagement non contractuel

Prévoyez de l'espace pour les tuyaux !
Distance recommandée entre le sol et le robinet :
1'160 mm (min.) & 1'260 mm (max).

Dimensions



Des robinets **postmix** & **premix** sont disponibles pour chaque version.



Caractéristiques principales

- ✓ Jusqu'à 3 robinets pour un écran tactile 12"
- ✓ Doses et prix personnalisables
- ✓ Boissons **premix** ou **postmix**

Caractéristiques techniques

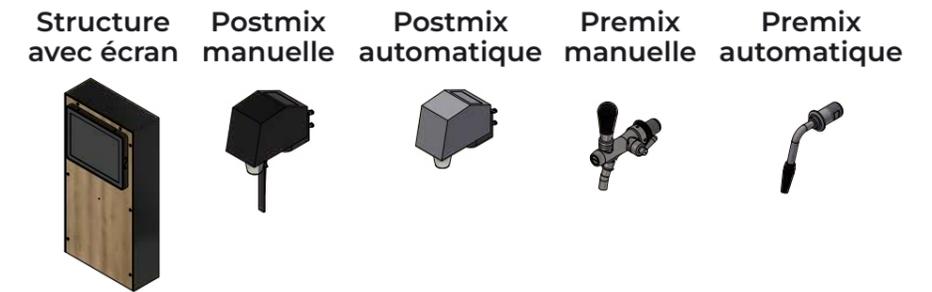
- ✓ **Données physiques sur plan de travail**
hauteur : 700 mm
largeur : 350 mm
profondeur : 233 mm
poids : 17 kg
- ✓ **Données électriques**
tension : 100-240 V
fréquence : 50 Hz
courant : 3.5 A
puissance : 90 W

Inclus

- Structure avec écran
- Votre choix de robinet entre **postmix** & **premix** (1, 2 ou 3 robinets)

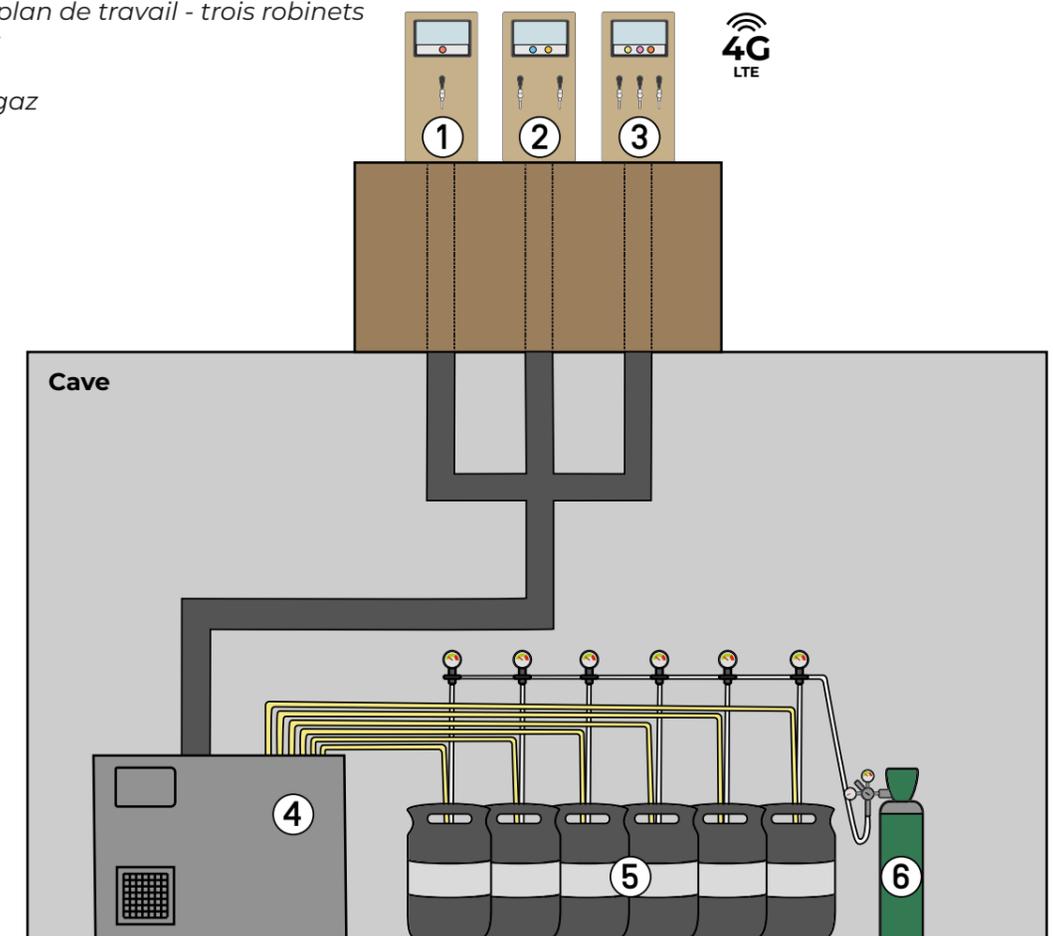
THE WALL SUR PLAN DE TRAVAIL

Spécifications techniques



Pré-requis de la cave

- 1 - The Wall sur plan de travail - un robinet
- 2 - The Wall sur plan de travail - deux robinets
- 3 - The Wall sur plan de travail - trois robinets
- 4 - Refroidisseur
- 5 - Fûts premix
- 6 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel

Hauteur recommandée pour le comptoir : 850 mm (min.) & 1'000 mm (max).

Le cashless compte ————— Intégration du paiement en self-service

SELF-SERVICE

Transformez vos installations boissons libre-service Drinkotec en un système self-service cashless.

Choisissez votre méthode de paiement.
Une seule possibilité d'intégration par produit.

- ✓ Carte de crédit*
- ✓ QR code
- ✓ Badge employé
- ✓ Switcher à distance entre la distribution gratuite ou le self-paiement



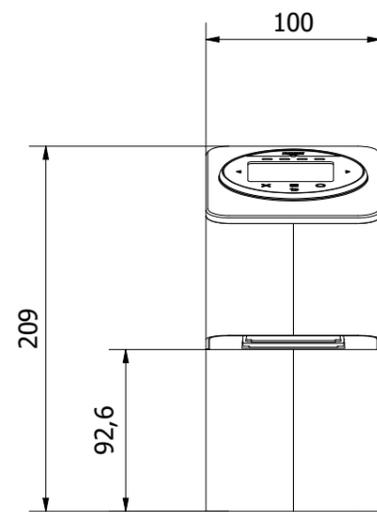
*Paiement direct avec la plupart des cartes de crédit et de débit.

**Contactez-nous pour savoir si votre système de gestion de cartes est déjà intégré. L'intégration d'un nouveau système de gestion est possible sur demande.

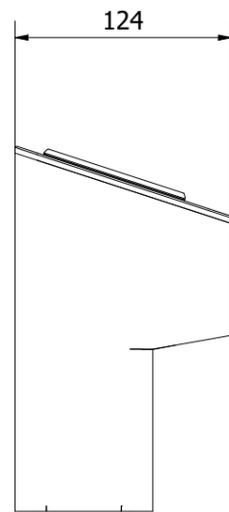


Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics

Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Une possibilité d'intégration par produit
- ✓ Cartes de crédit et de débit, paiement direct avec les principales cartes de crédit/débit
- ✓ Carte RFID avec crédit prépayé
- ✓ Cartes d'entreprise Intégrez votre propre système RFID
- ✓ QR Code, généré pour être imprimé et utilisé sur le terminal BevPay

Caractéristiques techniques

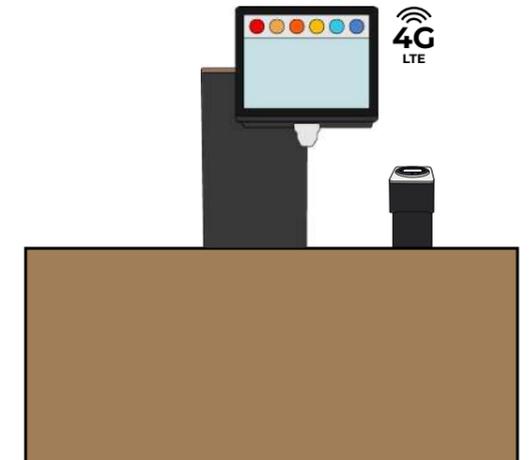
- ✓ Dimensions
hauteur : 209 mm
largeur : 100 mm
profondeur : 124 mm
- ✓ Liaison avec le distributeur RS-232

Nayax - Onyx Compatibilité

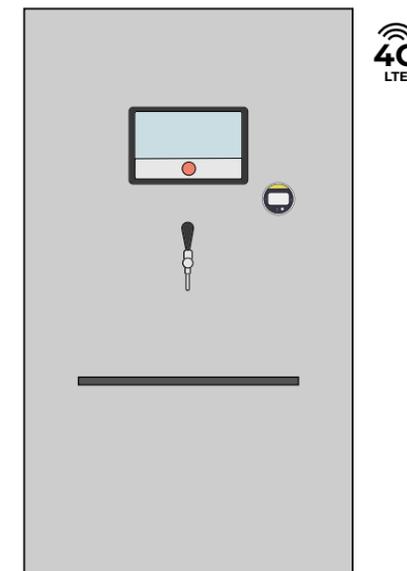
Nayax



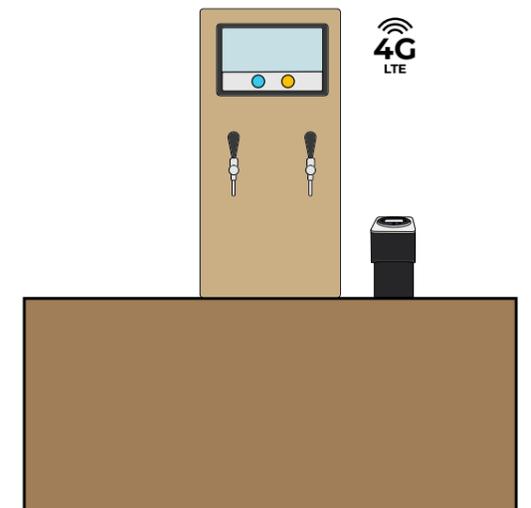
NEO avec Nayax



Vision PX avec Nayax



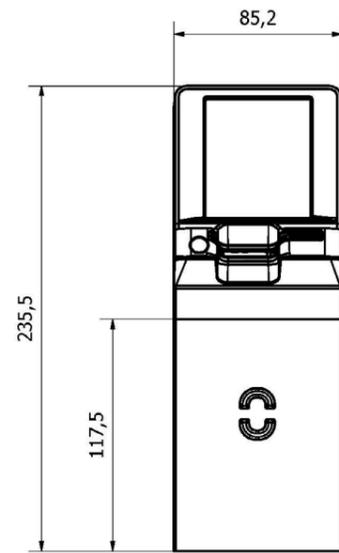
The Wall Kit avec Nayax



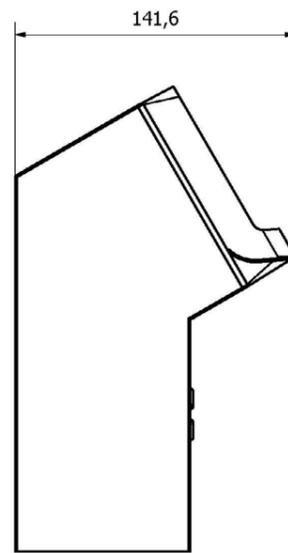
The Wall sur plan de travail avec Nayax

BEVPAY
Spécifications techniques

Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Une possibilité d'intégration par produit
- ✓ Cartes de crédit et de débit, **paiement direct** avec les principales cartes de crédit/débit
- ✓ Carte RFID avec **crédit prépayé**
- ✓ Cartes d'entreprise **Intégrez votre propre système RFID**
- ✓ **QR Code**, généré pour être imprimé et **utilisé sur le terminal BevPay**

Technical features

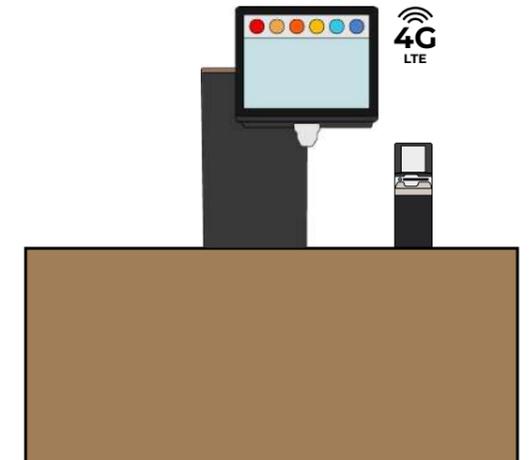
- ✓ **Dimensions**
hauteur : 235,5 mm
largeur : 85,2 mm
profondeur : 141,6 mm
- ✓ **Liaison avec le distributeur RS-232**

Ingenico - Self/5000 Compatibilité

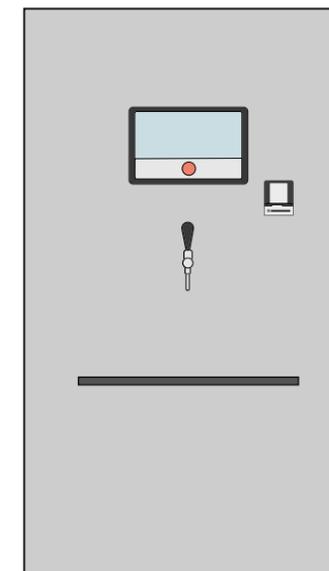
ingenico



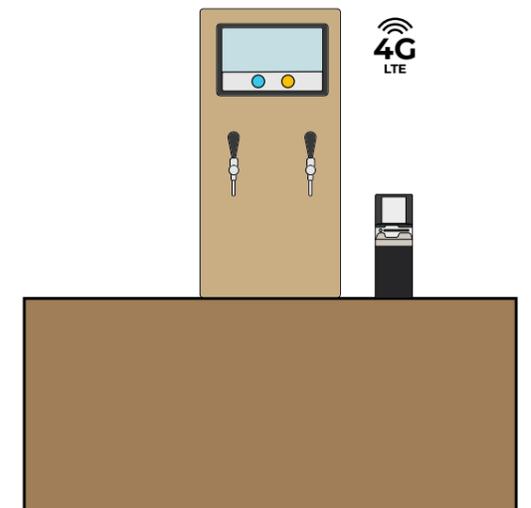
NEO avec Ingenico



Vision PX avec Ingenico



The Wall Kit avec Ingenico



The Wall sur plan de travail avec Ingenico

BEVPAY
Spécifications techniques



Exploité par le personnel

Opérations de boissons pour

- Hôtels
- Restaurants
- Cafés
- Boîtes de nuit
- Bars
- Arénas




MANHATTAN

La précision compte

Des cocktails à vitesse maximale

Accélérez la création et la distribution de vos cocktails avec le Manhattan.

Le Manhattan est capable de maintenir une grande **répétabilité** et une grande **précision** pour vos boissons : **jusqu'à 450 boissons par heure**.

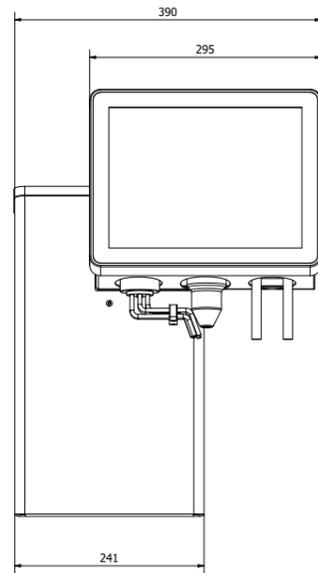
- ✓ Répétabilité
- ✓ Vitesse
- ✓ Précision
- ✓ Fonctionnalités de mélange
- ✓ 6 spiritueux, 4 postmix, 2 premix
Cocktails illimités grâce au logiciel de gestion des recettes
- ✓ Intégration du point de vente



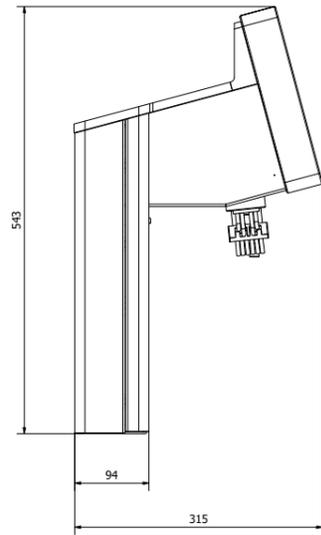
Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Faible encombrement
315 mm de profondeur
- ✓ Écran tactile 12"
- ✓ Premix, postmix,
buses de mixage & eau
gazeuse et/ou plate
- ✓ Doses et prix personnalisables
- ✓ Intégration du point de vente
(voir la section Link & Sync)

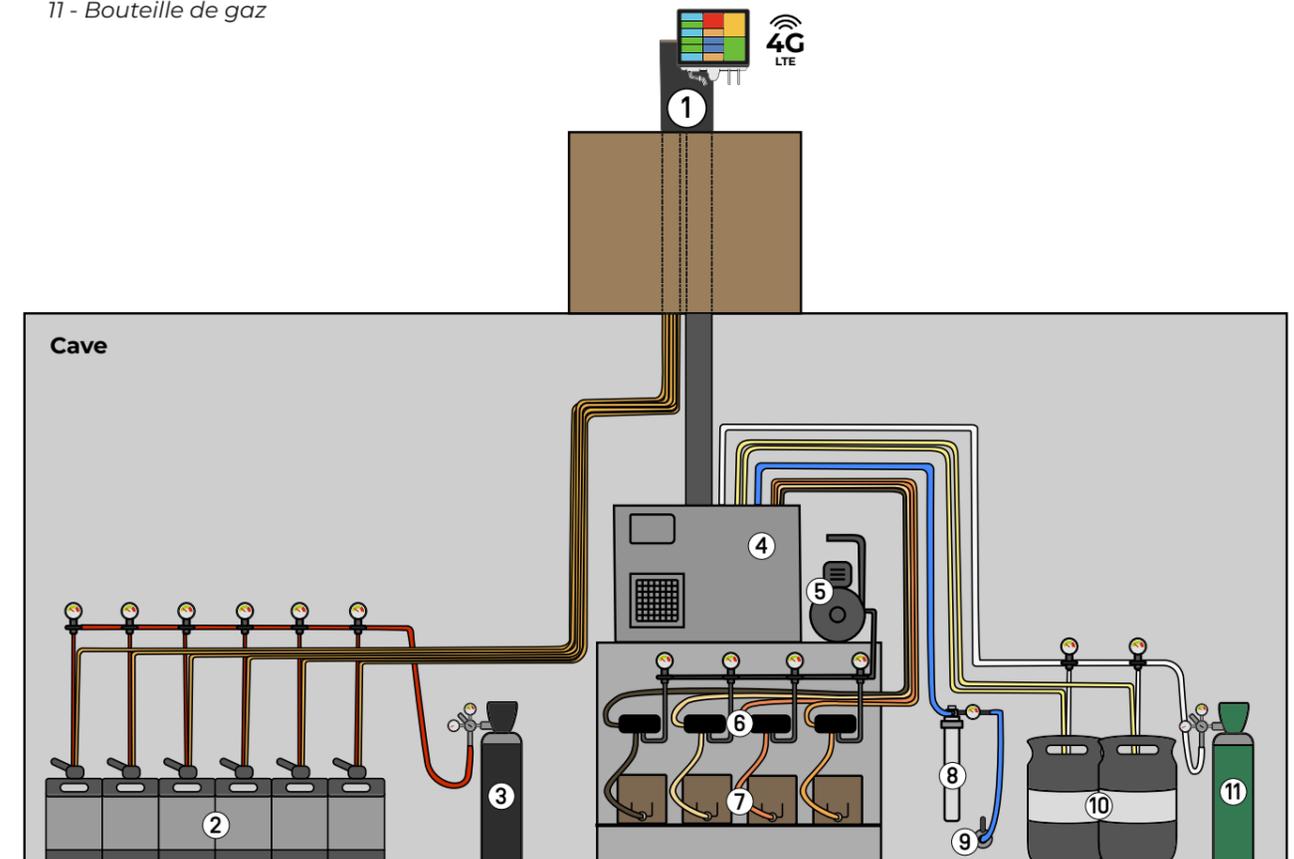
Caractéristiques techniques

- ✓ Données physiques
hauteur : 543 mm
largeur : 390 mm
profondeur : 315 mm
poids : 17 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

- ✓ Pression d'eau et de gaz
H₂O min : 1,5 Bar
H₂O max : 3,5 Bar
CO₂ min : 4,5 Bar
CO₂ max : 5,5 Bar

Pré-requis de la cave

- 1 - Manhattan
- 2 - Fûts pour spiritueux
- 3 - Bouteille d'azote
- 4 - Refroidisseur
- 5 - Compresseur
- 6 - Pompes à sirop
- 7 - Bag-in-Box postmix
- 8 - Filtre à eau
- 9 - Arrivée d'eau (robinet 3/4 mâle)
- 10 - Fûts de bière ou de vin
- 11 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel



L'espace **compte**

Optimisez l'espace dans votre bar

SOFT-DRINKS | 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.

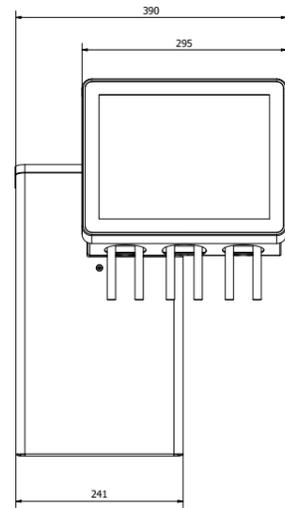
- ✓ Facile à installer
- ✓ Jusqu'à 6 boissons premix
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance
- ✓ Suivi des volumes distribués
- ✓ Intégration du point de vente



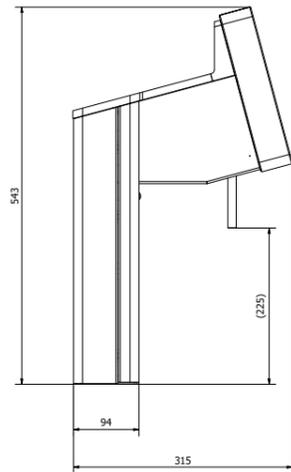
Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics



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

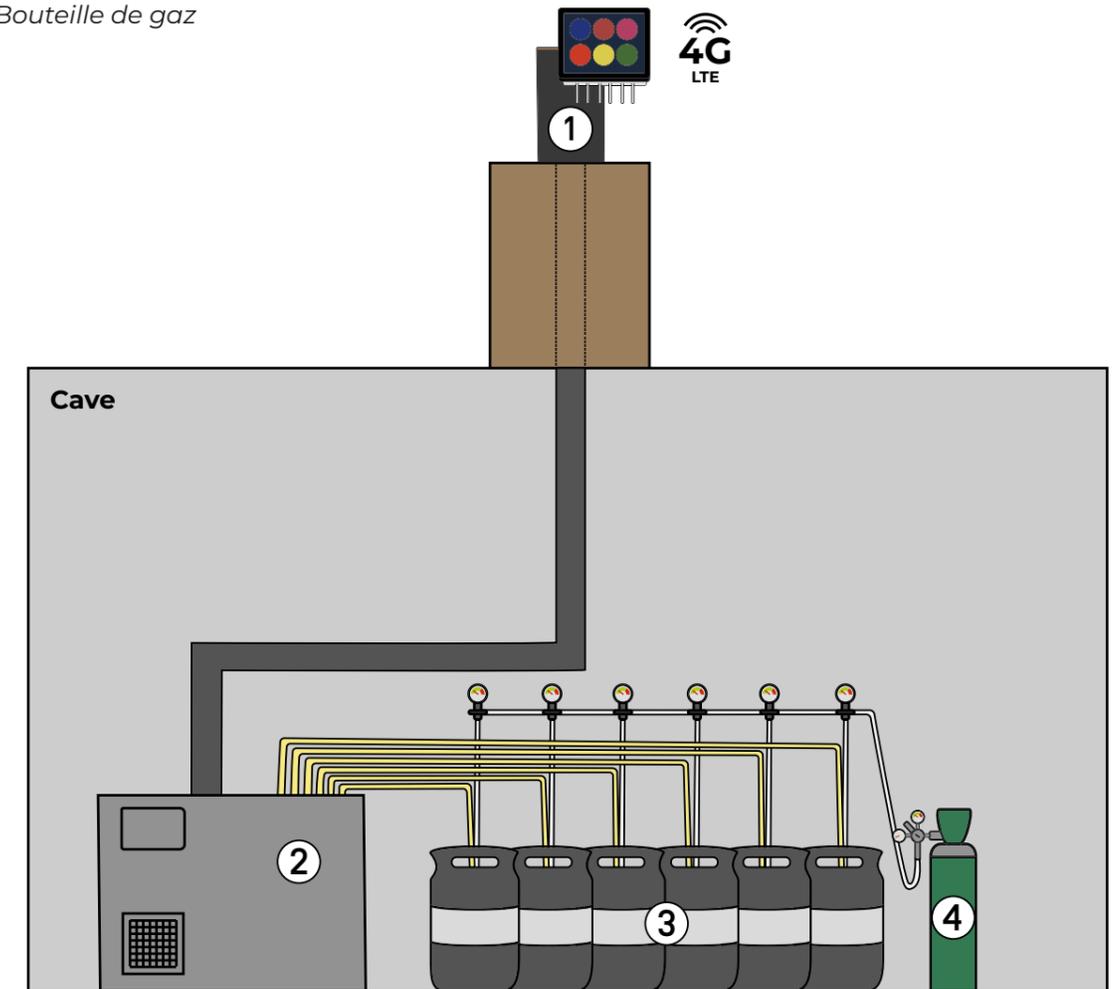
Caractéristiques techniques

- ✓ 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



KEG CHANGER



L'automatisation **compte** ————— Pour un service non-stop

BIÈRE | VIN

Optimisez vos opérations de bière avec le Keg Changer et **ne soyez plus jamais obligés de changer de fût** au milieu d'un service. Laissez le Keg Changer le faire pour vous.

- ✓ Jusqu'à 4 fûts branchés
- ✓ Aucune interruption pendant le service
- ✓ Purge automatique
- ✓ Visualisation du volume des fûts
- ✓ Surveillance de la qualité de la bière :
2 mesures de températures,
1 mesure de pression

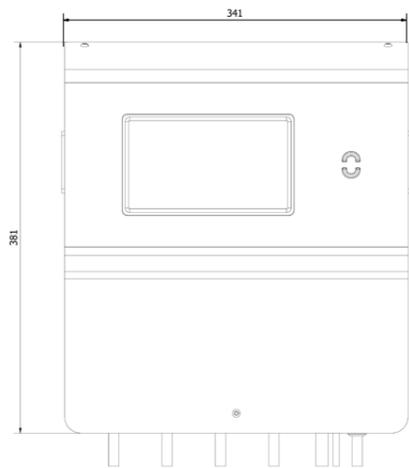


4G
LTE

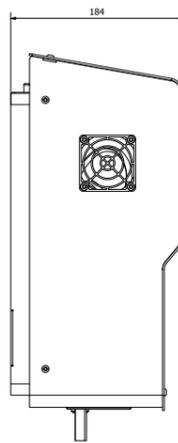
Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✔ **Compatible** avec toute installation **traditionnelle existante** ou **nouvelle**
- ✔ **Vanne de blocage** pour fermer toutes les lignes directement depuis votre appareil

- ✔ **Écran tactile 7"**
- ✔ **Pompe à bière** : alimente plusieurs robinets à partir d'un seul Keg Changer
- ✔ Installation à l'intérieur ou à l'extérieur de la chambre froide

Caractéristiques techniques

- ✔ **Données physiques**
hauteur : 381 mm
largeur : 341 mm
profondeur : 184 mm
poids : 8 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

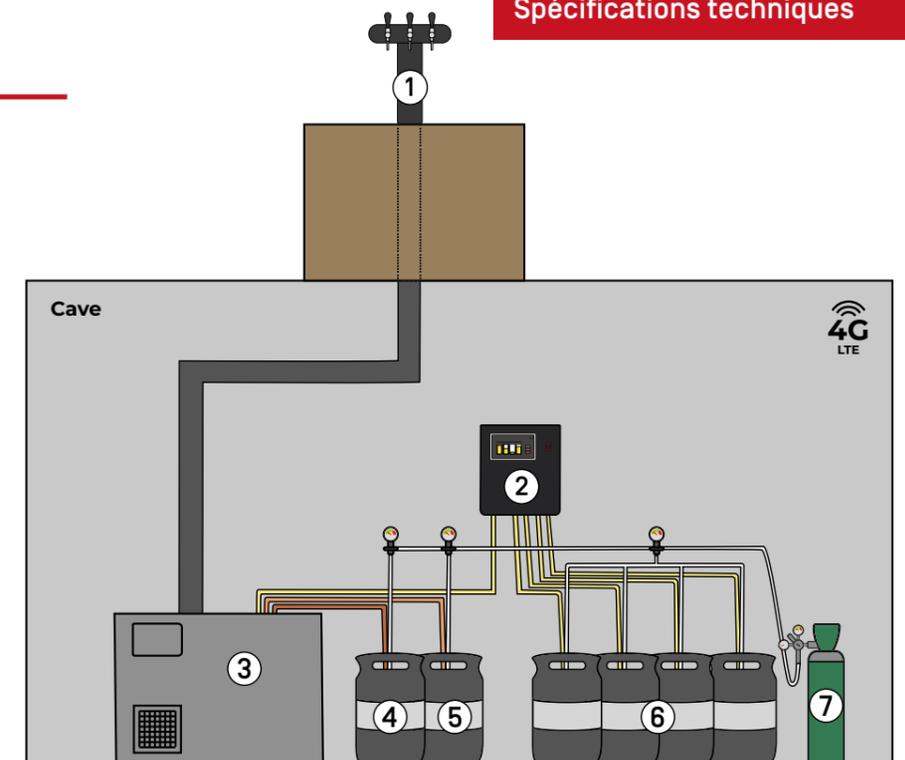
- ✔ **Température ambiante optimale** : 3°C - 20°C.
- ✔ **Température de fonctionnement maximale** : 25°C

Pré-requis de la cave

Installation standard

Alimentation d'un robinet grâce au Keg Changer. Deux autres fûts sont nécessaires pour les deux autres robinets.

- 1 - Tourelle trois robinets
- 2 - Keg Changer
- 3 - Refroidisseur
- 4 - Fût du 1^{er} robinet
- 5 - Fût du 2^{ème} robinet
- 6 - Fûts du 3^{ème} robinet
- 7 - Bouteille de gaz



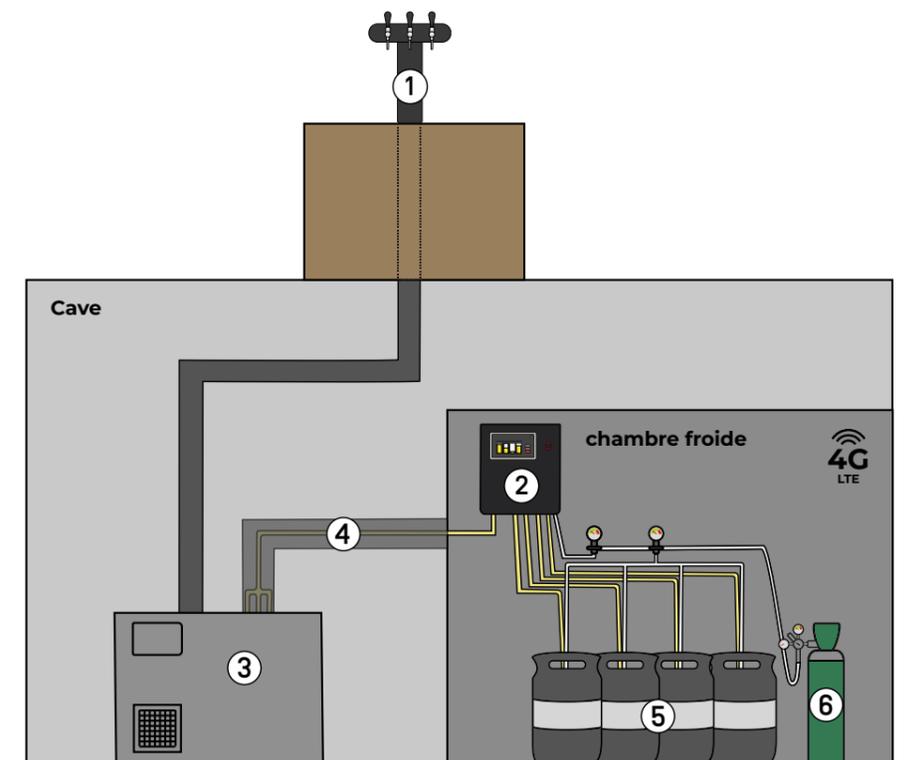
Aménagement non contractuel

Le Keg Changer doit être placé à une distance maximale de 3 mètres des fûts (pour les deux dispositions).

Autre installation

Il est également possible d'alimenter 3 robinets avec la même bière grâce à l'option de la pompe dans une chambre froide.

- 1 - Tourelle trois robinets
- 2 - Keg Changer avec pompe
- 3 - Conduit de la chambre froide au refroidisseur
- 4 - Refroidisseur
- 5 - Fûts de bière
- 6 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel



BEERMAX



Chaque goutte **compte** ————— Maximisez la rentabilité de la bière

SOFT-DRINKS | BIÈRE | VIN

Beermax s'intègre à vos systèmes de points de vente pour **contrôler et autoriser la distribution de bière** en temps réel, à distance. Il **ferme les vannes** jusqu'à ce que les commandes soient générées sur le point de vente ou **ouvre les vannes** pour que les clients puissent être servis avant le paiement.

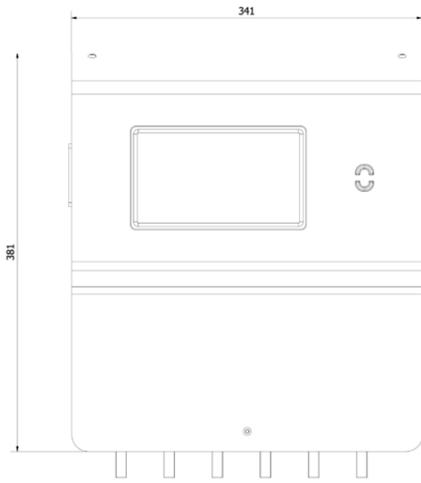
- ✓ Contrôle jusqu'à 6 lignes
- ✓ S'intègre aux installations traditionnelles
- ✓ 2 modes de service
- ✓ Intégration du point de vente
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance



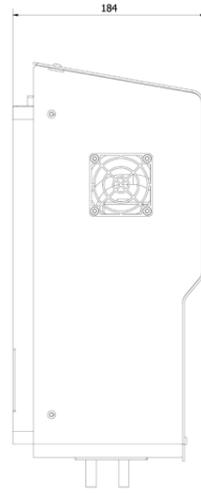
Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Jusqu'à 6 lignes gérées
- ✓ S'adapte à toute installation de bière traditionnelle
- ✓ Écran tactile 7"

- ✓ Visualisez en temps réel le ratio vendu / coulé directement sur la machine
- ✓ Installation à l'intérieur ou à l'extérieur de la chambre froide

Caractéristiques techniques

- ✓ **Données physiques**
hauteur : 381 mm
largeur : 341 mm
profondeur : 184 mm
poids : 9 kg

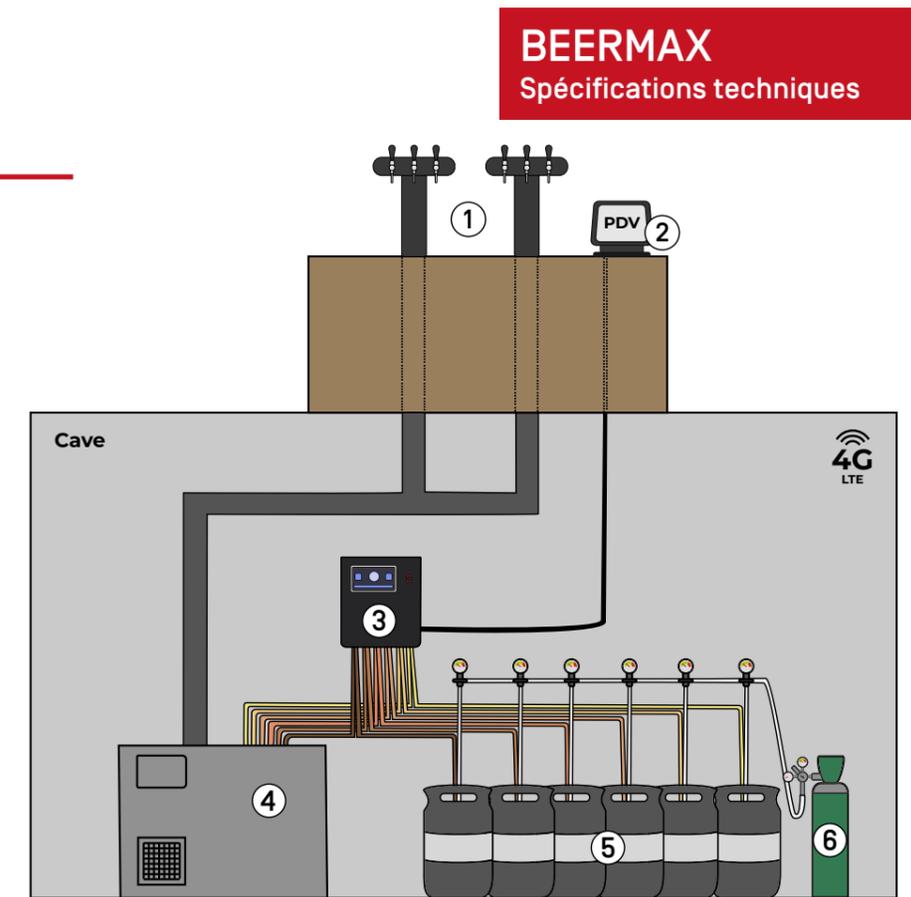
- ✓ **Données électriques**
tension de secteur :
fiche femelle type J 100-240 V
fréquence : 50 Hz
puissance : 240 W
AC courant :
4A@115VAC
2A@230VAC
1.2@277VAC

Pré-requis de la cave

Installation 1

Le Beermax doit être placé **entre les fûts et le refroidisseur**.

- 1 - Tourelle trois robinets
- 2 - Système de point de vente
- 3 - Beermax
- 4 - Refroidisseur
- 5 - Fûts premix
- 6 - Bouteille de gaz



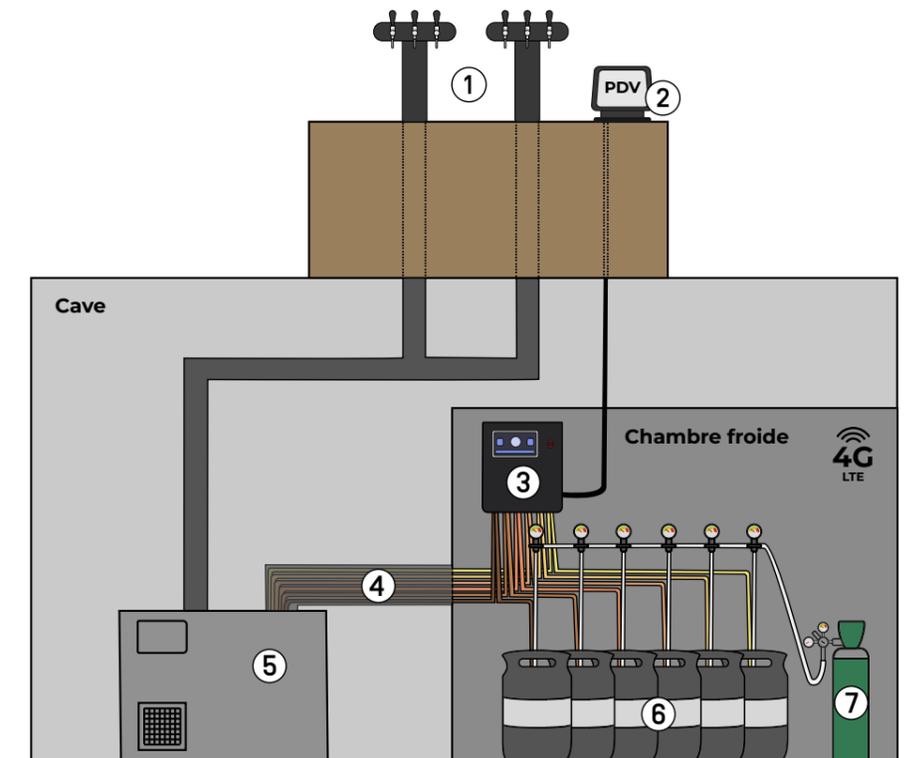
Aménagement non contractuel

Le Beermax doit être connecté au réseau local du système de point de vente (pour les deux modèles).

Installation 2

Le Beermax peut également être placé dans une chambre froide.

- 1 - Tourelle trois robinets
- 2 - Système de point de vente
- 3 - Beermax
- 4 - Conduit de la chambre froide au refroidisseur
- 5 - Refroidisseur
- 6 - Fûts premix
- 7 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel



LINK & SYNC

La maîtrise **compte**

Activez les autorisations au point de vente

EXPLOITÉ PAR LE PERSONNEL

Contrôlez l'ensemble du processus de distribution des boissons du paiement au débit grâce à **la connexion au point de vente**.

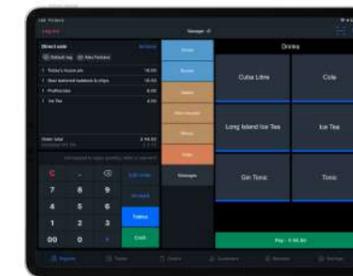
Saisissez une commande et un paiement au point de vente, ce qui libérera automatiquement **les boissons correspondantes (volumes et quantités)** dans le système Drinkotec où elles seront distribuées.

2 modes de services différents au distributeur :

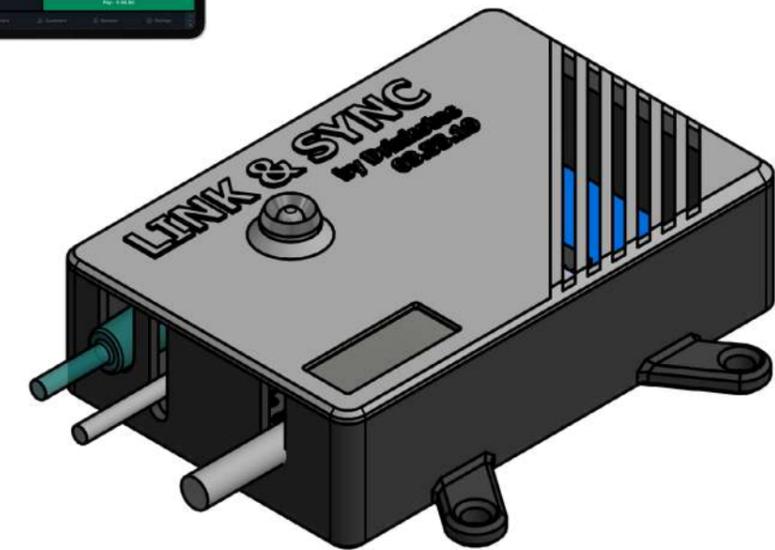
- ✓ **Service contrôlé**
Autorisez la distribution grâce à la commande provenant du point de vente*.
- ✓ **Service rapide**
La distribution est autorisée en continu.



*Contactez-nous pour savoir si votre système de point de vente est déjà intégré. L'intégration d'un nouveau système de gestion est possible sur demande.



Lightspeed

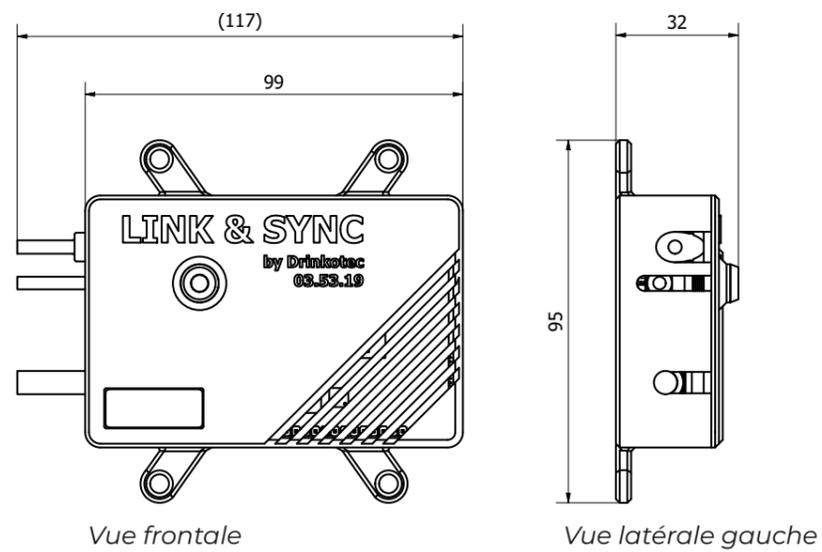


4G
LTE

Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics



Dimensions



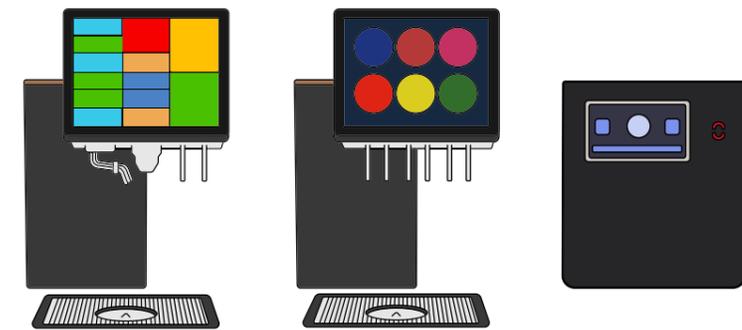
Caractéristiques principales

- ✓ Compatible avec **tous les appareils Drinkotec** exploités par le personnel
- ✓ Peut autoriser la distribution à partir de plusieurs appareils

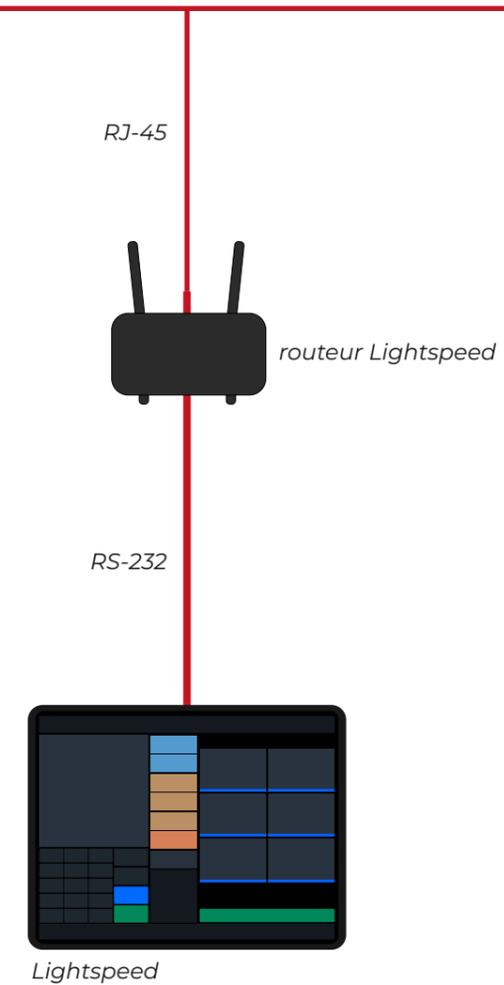
Caractéristiques techniques

- ✓ **Dimensions**
hauteur : 95 mm
largeur : 99 mm
profondeur : 32 mm
- ✓ **Abonnement obligatoire** à Loop³⁶⁰ Analytics

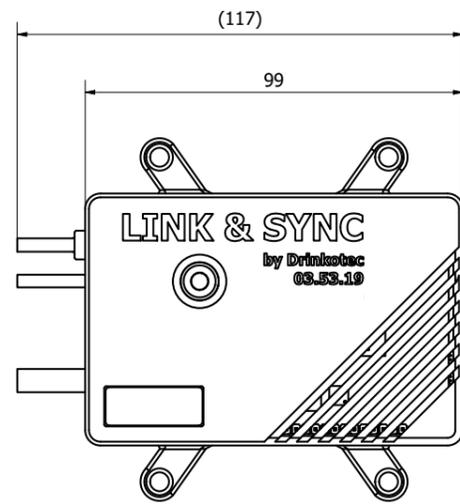
Paramètres d'infrastructure avec Lightspeed



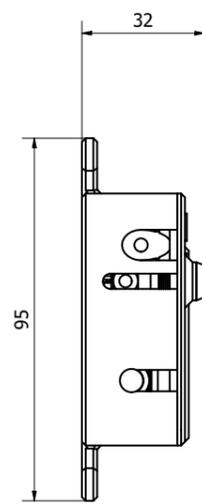
Protocole Link & Sync intégré par défaut



Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Compatible avec **tous les appareils Drinkotec** exploités par le personnel
- ✓ Peut autoriser la distribution à partir de plusieurs appareils

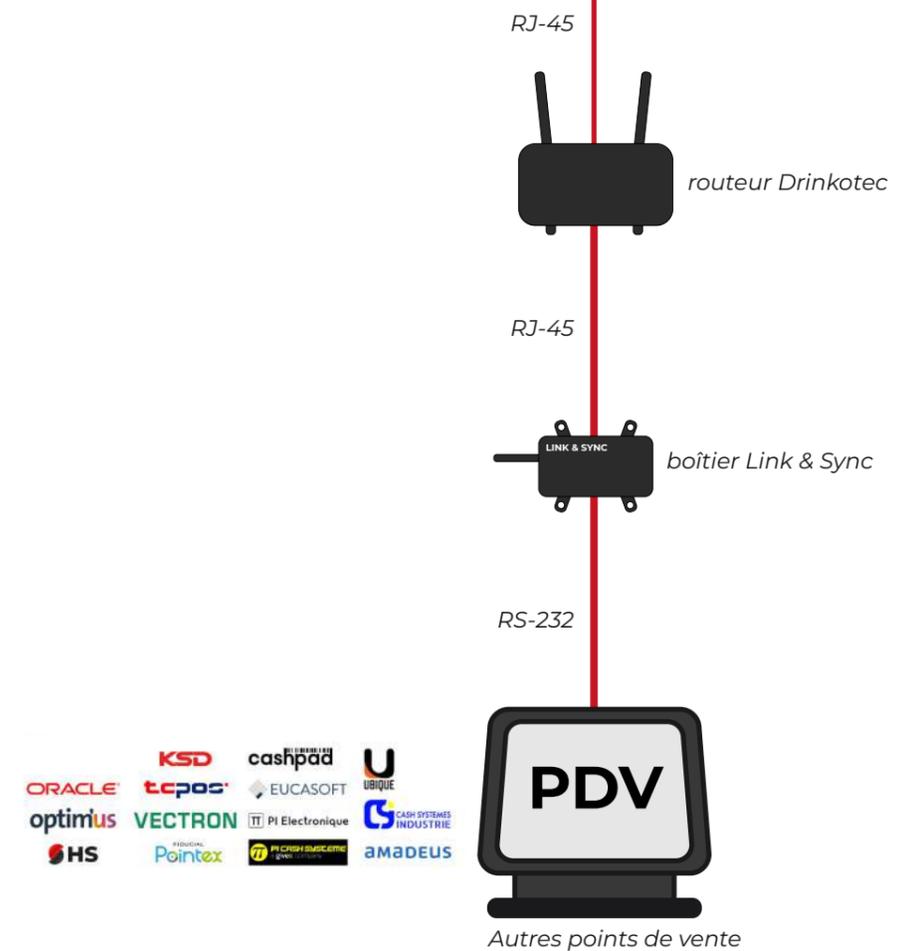
Caractéristiques techniques

- ✓ **Dimensions**
hauteur : 95 mm
largeur : 99 mm
profondeur : 32 mm
- ✓ **Abonnement obligatoire**
à Loop³⁶⁰ Analytics

Paramètres d'infrastructure avec d'autres points de vente



Protocole Link & Sync intégré par défaut





Le contrôle du café **compte**

Activez les autorisations au point de vente

CAFÉ

Contrôlez l'ensemble du processus de distribution du café du paiement au débit grâce à **la connexion au point de vente**.

Saisissez une commande et un paiement au point de vente, ce qui libérera automatiquement **le café (volumes et quantités)** dans la machine à café où il sera distribué.

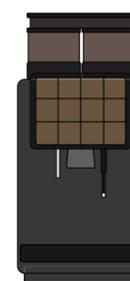
2 modes de services différents à la machine à café :

- ✓ **Service contrôlé**
Autorisez la distribution de café grâce à la commande provenant du point de vente*.
- ✓ **Service rapide**
La distribution est autorisée en continu.

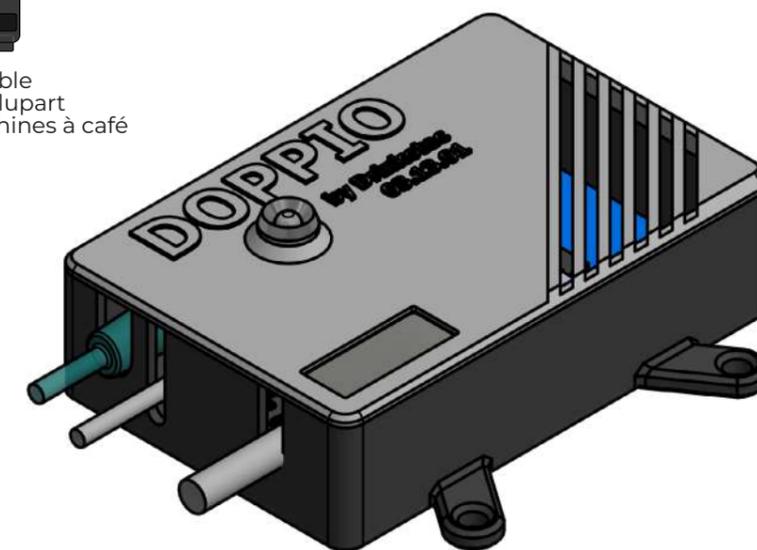


Liste non-exhaustive

*Contactez-nous pour savoir si votre machine à café est déjà intégrée. L'intégration d'une nouvelle machine à café est possible sur demande.



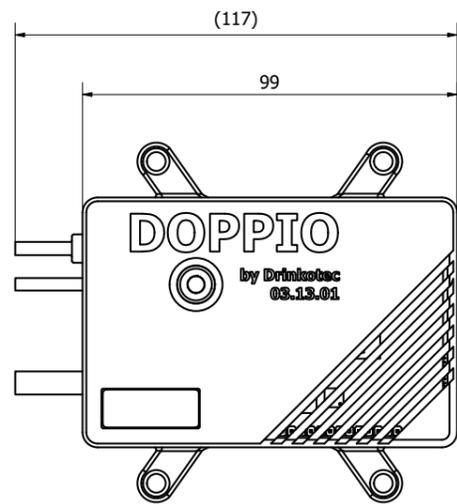
Compatible avec la plupart des machines à café



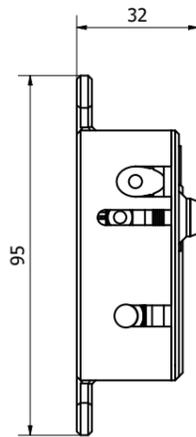
4G
LTE

Équipement connecté à Loop³⁶⁰ Analytics

Dimensions



Vue frontale



Vue latérale gauche

Caractéristiques principales

- ✓ Compatible avec **la plupart des machines à café** du marché
- ✓ **Contrôle et surveillance** de la distribution du café

Caractéristiques techniques

- ✓ **Dimensions**
hauteur : 95 mm
largeur : 99 mm
profondeur : 32 mm
- ✓ **Abonnement obligatoire** à Loop³⁶⁰ Analytics

Paramètres d'infrastructure



RS-232



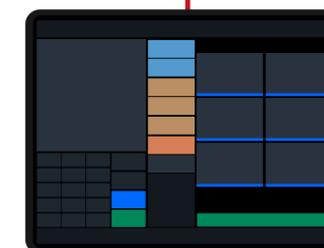
boîtier Doppio

RJ-45



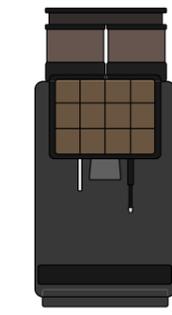
routeur Lightspeed

RS-232



Lightspeed

DOPPIO Spécifications techniques



RS-232



boîtier Doppio

RJ-45



routeur Drinkotec

RJ-45



boîtier Link & Sync

RS-232



Autres points de vente



Télémétrie

pour la surveillance de la cave et
des équipements





CELLAR PULSE



Un bon état de fonctionnement **compte** ————— Contrôlez la qualité à distance

PERFORMANCE DE L'ÉQUIPEMENT

Cellar Pulse **surveille toutes vos installations techniques** et s'assure que vos équipements (boissons, CO₂, azote, compresseurs et autres équipements de la cave) **fonctionnent correctement**.

Les équipes techniques pourront **recevoir des alertes** et des notifications **dès qu'un dysfonctionnement est détecté**.

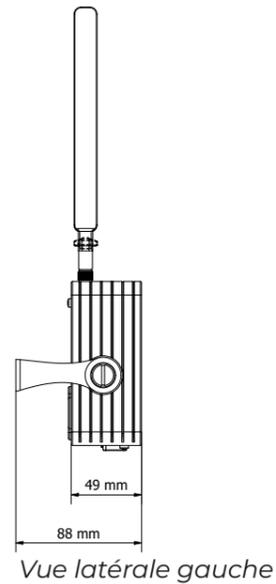
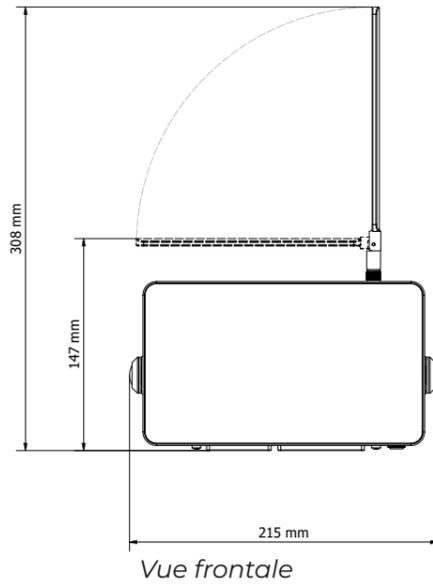
- ✓ **Contrôle de la performance des équipements :**
 - CO₂
 - Système de refroidissement
 - Température
 - Pression
 - Consommation d'énergie
- ✓ **Réduction des pertes & du gaspillage**



4G
LTE

Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics

Dimensions



Caractéristiques principales

- ✓ Écran tactile 7" pour visualiser toutes les mesures
- ✓ Alertes personnalisables
- ✓ Jusqu'à 4 mesures de température
- ✓ Jusqu'à 4 mesures de pression

- ✓ **Capteurs de température**
Intervalle de température : de -50 à +80°C
Précision : +/- 1°C
- ✓ **Capteurs de pression**
Voltage : 5 VDC
Intervalle de pression : 0-10 Bar
Voltage de sortie : 0-5 VDC
Précision : +/- 0.1 Bar (ADC 12 bits)
- ✓ **Température de fonctionnement**
Min : 2°C
Max : 55°C

Caractéristiques techniques

- ✓ **Données physiques**
hauteur : 147 mm
largeur : 215 mm
profondeur : 88 mm
poids : 1 kg
- ✓ **Données électriques**
tension de secteur :
fiche femelle type J 100-240 V
fréquence : 50 Hz
puissance : 17.5 W

CELLAR PULSE

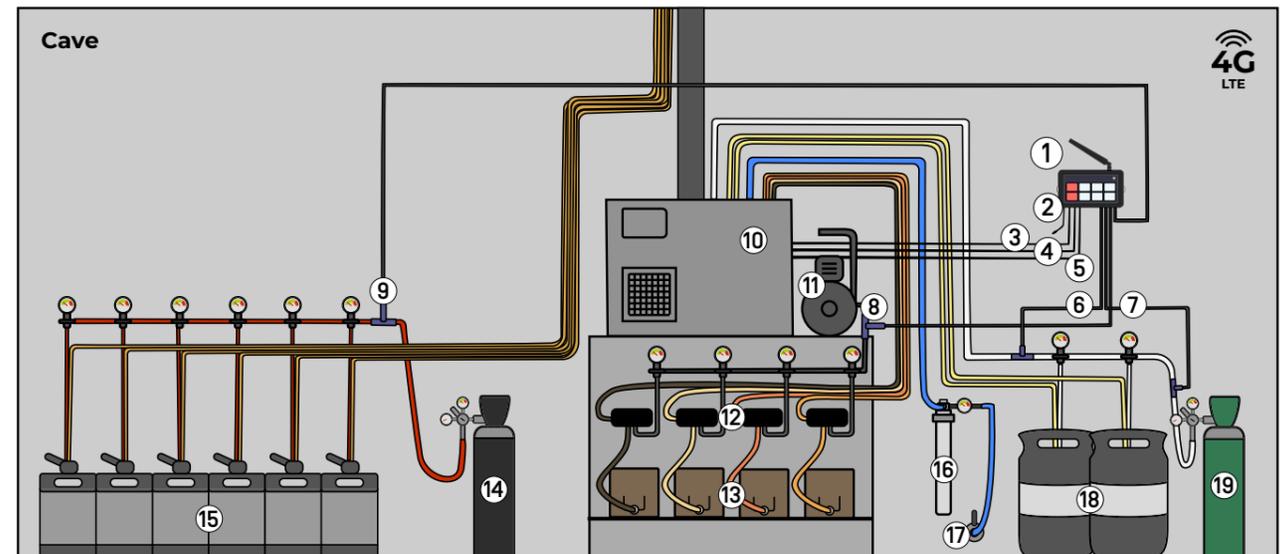
Spécifications techniques

Pré-requis de la cave

Le Cellar Pulse doit être placé à proximité des installations, du lieu de stockage, et des fûts.

- 1 - Cellar Pulse
- 2 - Capteur de température ambiante
- 3 - Capteur de température du bac de glace
- 4 - Capteur de température du compresseur
- 5 - Capteur de température du retour de circulation
- 6 - Capteur de basse pression CO₂
- 7 - Capteur de haute pression de CO₂
- 8 - Capteur de pression du compresseur
- 9 - Capteur de haute pression d'azote
- 10 - Système de refroidissement de la série Icecore de Multiplex

- 11 - Compresseur
- 12 - Pompes à sirop
- 13 - Bag-in-Box postmix
- 14 - Bouteille d'azote
- 15 - Fûts pour spiritueux
- 16 - Filtre à eau
- 17 - Arrivée d'eau (robinet 3/4 mâle)
- 18 - Fûts de bière ou de vin
- 19 - Bouteille de gaz



Aménagement non contractuel



RENDEMENT DES FûTS

Les volumes comptent ————— Suivez les niveaux des fûts de bière

Boostez dès maintenant vos activités bière.

LevelUp, un **dispositif simple et connecté**.

Il **surveille les performances** et assure le suivi de **la qualité et de la fraîcheur** des boissons au quotidien.

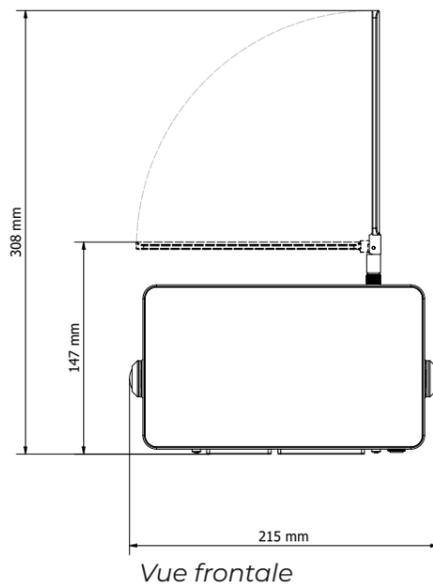
- ✓ Compte jusqu'à 6 lignes
- ✓ Surveillance de la qualité de la bière :
2 mesures de température,
1 mesure de pression
- ✓ Possibilité de paramétrage à distance
- ✓ Facile à installer
- ✓ Visualisation des volumes des fûts



4G
LTE

Équipement connecté
à Loop³⁶⁰ Analytics

Dimensions

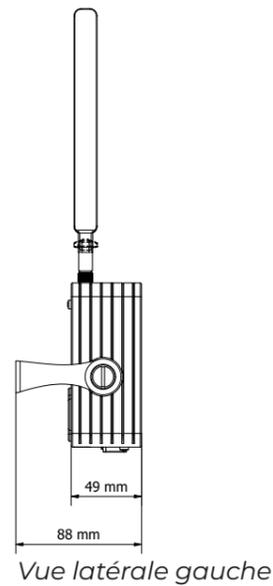


Caractéristiques principales

- ✓ Compte toutes les boissons premix
- ✓ Écran tactile 7"
- ✓ Débitmètres (6x)
Précision : +/- 2.0%
Répétition : < +/- 0.25%
Débit : 0.041 - 15 l/min
Pression maximale : 10 Bar
Impulsions / litre : 236
Précision : +/- 5 ml

Caractéristiques techniques

- ✓ Données physiques
hauteur : 147 mm
largeur : 215 mm
profondeur : 88 mm
poids : 1 kg



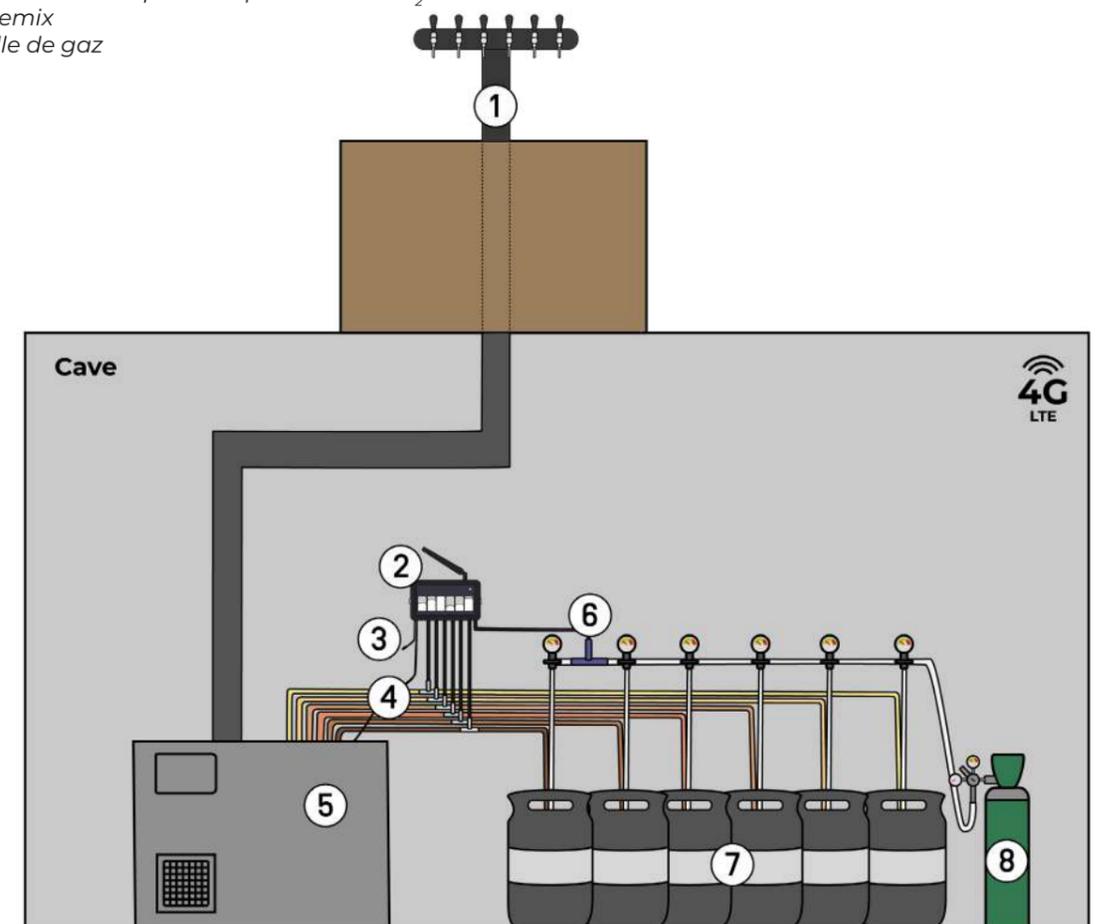
- ✓ Capteurs de température (2x)
Intervalle de température : de -50 à +80°C
Précision : +/- 1°C
- ✓ Capteur de pression (1x)
Voltage : 5 VDC
Intervalle de pression : 0-10 Bar
Voltage de sortie : 0-5 VDC
Précision : +/- 0.1 Bar (ADC 12 bits)

- ✓ Données électriques
tension de secteur :
fiche femelle type J 100-240 V
fréquence : 50 Hz
puissance : 17.5 W

Pré-requis de la cave

Le LevelUp doit être placé à proximité des fûts.

- 1 - Tourelle six robinets
- 2 - LevelUp
- 3 - Capteur de température ambiante
- 4 - Capteur de température du refroidisseur
- 5 - Refroidisseur de bière
- 6 - Débitmètre avec capteur de pression de CO₂
- 7 - Fûts premix
- 8 - Bouteille de gaz

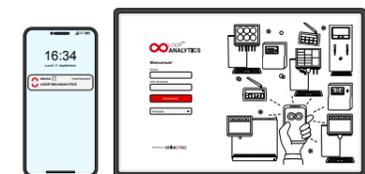


Aménagement non contractuel



Plateforme d'analyse de données & IA

Loop³⁶⁰ Analytics pour
Gérants et employés de distributeurs automatiques et HoReCa
Vente, technique, logistique et marketing pour les marques



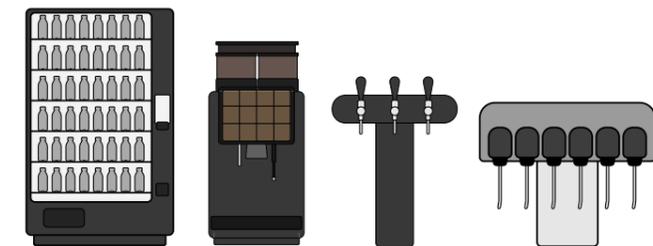
Infrastructure IoT de Drinkotec

Cloud & logiciel pour configurer, monitorer et gérer les installations à distance



Centralisation de l'ensemble des données de boissons Loop³⁶⁰ Analytics

Loop³⁶⁰ Analytics centralise vos données IoT pour des analyses avancées et des flux de travail automatisés, améliorant les performances de l'entreprise, non seulement au point de vente, mais aussi pour les équipes commerciales, techniques, logistiques et marketing.



Équipements tiers



Équipements Drinkotec



LOOP³⁶⁰ ANALYTICS

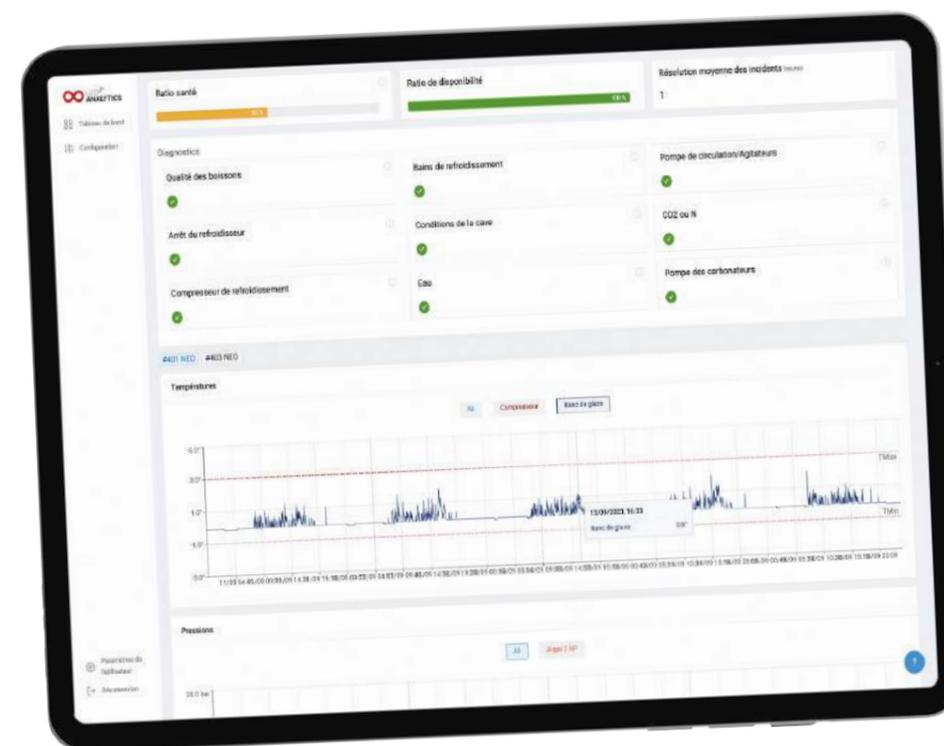
Des fonctionnalités uniques pour vos KPIs opérationnels

Compatible avec tous les équipements de boissons du marché



Les données & l'IA comptent

Découvrez Loop³⁶⁰ Analytics



Gérants et employés de distributeurs automatiques & HoReCa

- + Comparaison des produits distribués VS de ceux vendus en temps réel
- + Suivi des stocks de produits
- + Mise en avant de nouvelles boissons
- + Alertes incidents
- + Débogage à distance
- + Configuration à distance
- + État des équipements en temps réel

UNE PLATEFORME IOT UNIQUE POUR LES BOISSONS

Loop³⁶⁰ Analytics monitore à distance et efficacement tous les équipements connectés.

Cela permet au personnel, aux propriétaires et aux équipes des marques de boissons (ventes, marketing, logistique et techniques) de **suivre, monitorer et comprendre** afin de mieux **performer**.

Avec **40 ans d'expertise** dans les distributeurs de boissons, Drinkotec connaît les besoins de l'industrie de fond en comble. Au fil des ans, nous avons créé **un écosystème à 360 degrés** où les données sont essentielles.

Tous nos appareils sont connectés à une plateforme d'analyse sécurisée : **LOOP³⁶⁰ ANALYTICS**.

Marques de boissons

Équipes commerciales

- + **Suivi de vos contrats de vente** et objectifs de volume en temps réel
- + **Suivi des objectifs d'installation et de rentabilité** tels que signés et convenus aux contrats
- + **Comparaison** des produits distribués **VS** de ceux vendus **en temps réel**

Équipes techniques

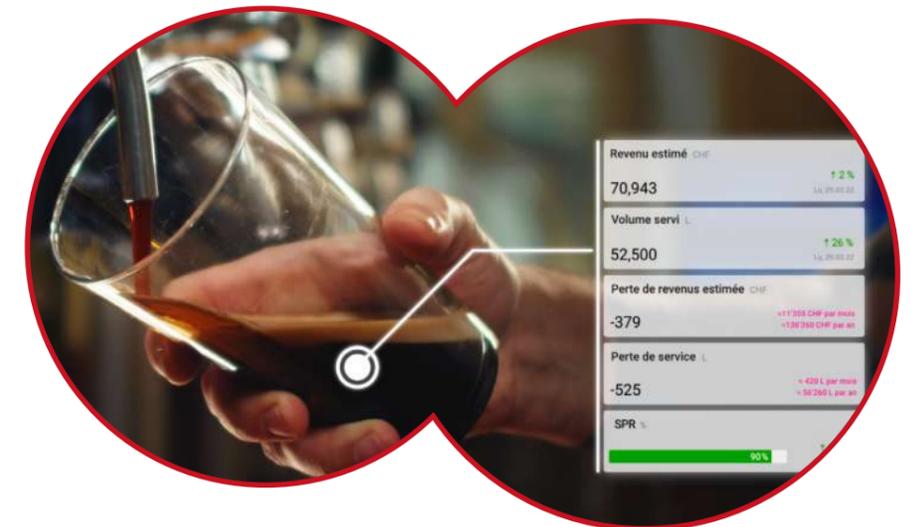
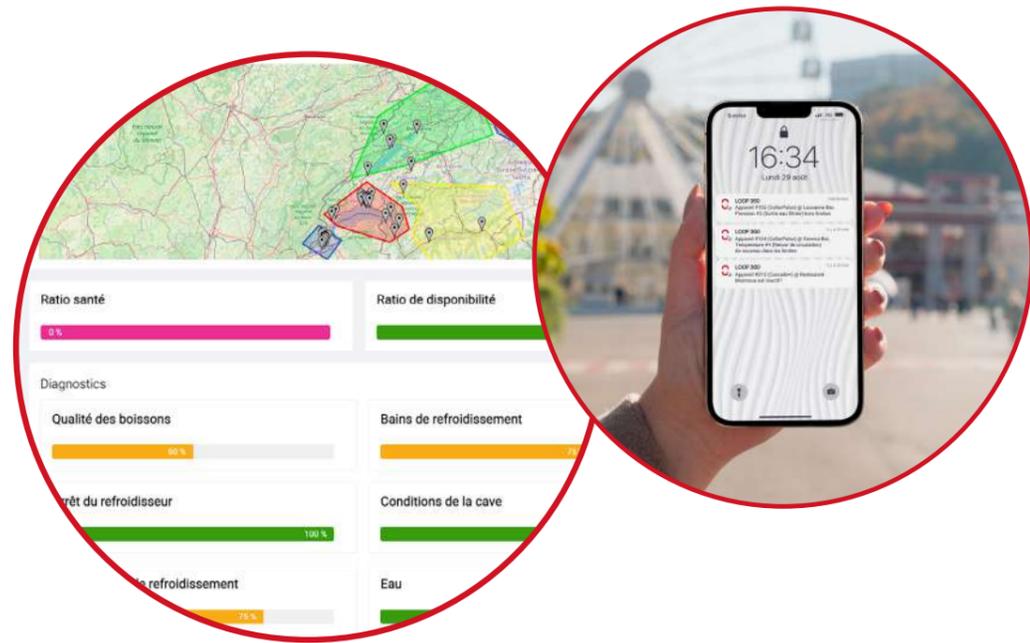
- + **Alertes incidents**
- + **Débogage** à distance
- + **Configuration** à distance
- + **État des équipements** en temps réel
- + **Suivi des actifs** en temps réel **géolocalisation**
- + **Organisation des zones d'intervention** des équipes

Équipes logistiques

- + **Inventaire en temps réel** :
Monitorer et automatiser l'inventaire de vos produits sur le terrain
- + **Optimisation de la planification et de l'acheminement** :
Grâce aux données en temps réel de la plateforme, organisez stratégiquement vos livraisons
- + **Prévisibilité de l'approvisionnement**

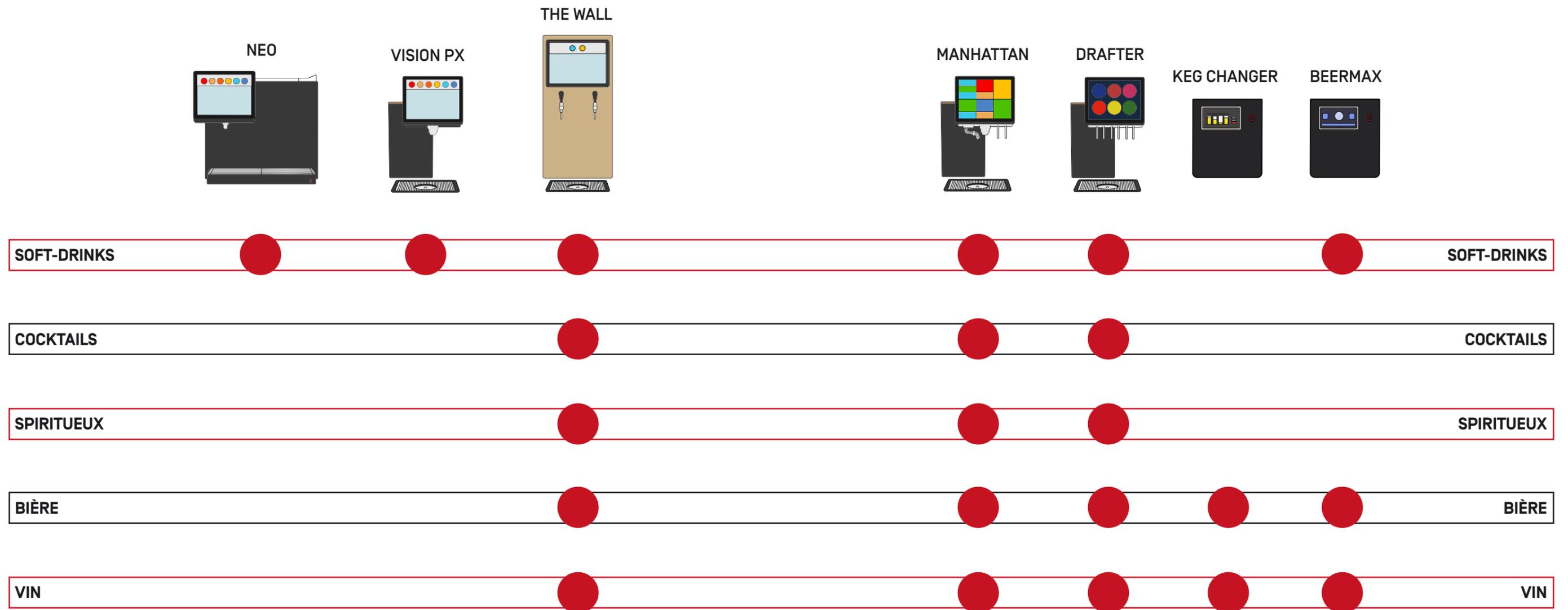
Équipes marketing

- + **Le contenu vidéo** a un impact sur les ventes de vos produits **aux points de distribution** et vous permet de connaître son impact sur la sélection des produits
- + **Promouvez les nouvelles boissons** du distributeur
- + **Effectuez des A/B tests**
- + **Vendez des espaces publicitaires** stratégiques à des marques tierces et **créez de nouvelles sources de revenus**



Synthèse par boisson

Tous les appareils sont connectés à Loop³⁶⁰ Analytics.



Gagnant de l'iF Design Award 2024

Drinkotec est ravi d'annoncer avoir remporté l'iF Design Award 2024 dans la discipline « Product Design » avec nos distributeurs intelligents NEO et VISION.

L'iF Design Award

Depuis 1954, l'iF DESIGN AWARD est le principal organisme d'évaluation de l'excellence en matière de design. La marque iF Design est synonyme dans le monde entier de prestations exceptionnelles dans le domaine du design et l'iF DESIGN AWARD est l'un des prix de design les plus prestigieux au monde.

Les prix sont décernés dans les disciplines suivantes : produit, emballage, communication et design de service, architecture et design d'intérieur, concept professionnel, expérience utilisateur (UX) et interface utilisateur (UI).

La concurrence a été intense : près de 11'000 candidatures ont été déposées dans 72 pays avec la perspective d'obtenir le label de qualité iF.

NEO et Vision

NEO et Vision ont gagné dans la discipline « Product Design ».

Un jury de 132 experts indépendants du monde entier s'est réuni du 20 au 22 février et a fondé son évaluation sur les critères suivants :

- L'idée : La conception permet-elle d'atteindre les objectifs fixés ?
La conception est-elle pertinente ? L'idée est-elle appropriée ?
- La forme : La conception engage-t-elle le groupe cible ?
Comment est-il fabriqué ? Pourquoi cette apparence ?
- La fonction : Est-il facile à utiliser ? Fonctionne-t-il bien ?
Est-il utile à l'utilisateur ?
- La différenciation : Est-ce nouveau ?
Correspond-il aux valeurs de la marque ?
- L'impact : Les objectifs ont-ils été atteints ?
La société en bénéficie-t-elle ? Est-il durable ?

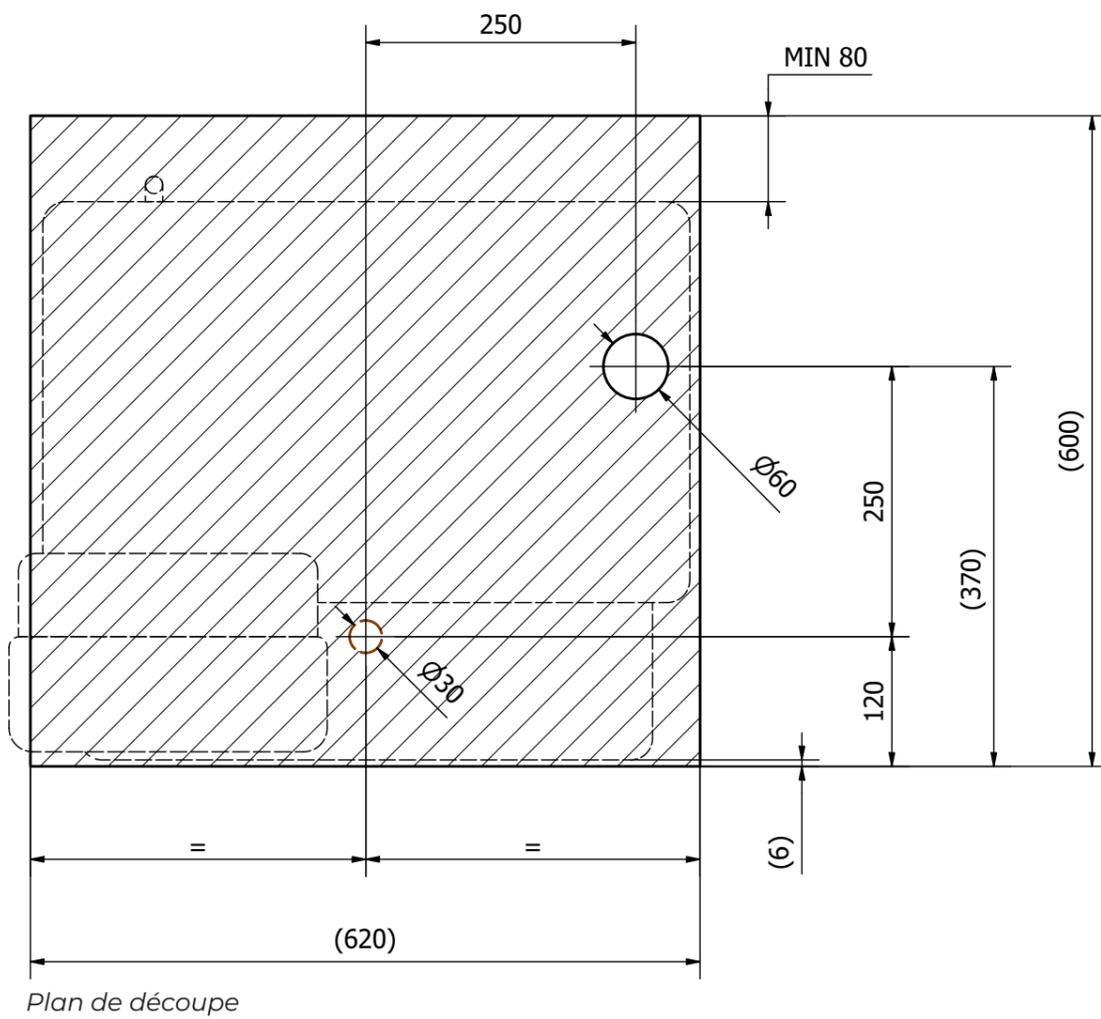
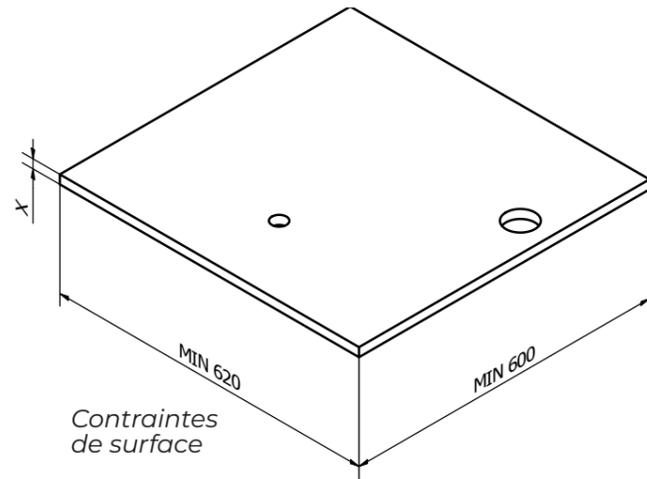
Nous sommes fiers de pouvoir répondre **OUI** à toutes les questions posées et d'avoir remplis les différents critères.

Découvrez le communiqué de presse avec plus d'informations :

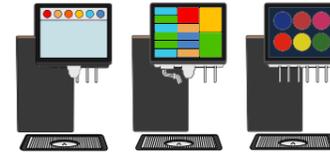


Drinkotec a remporté l'iF Design Award 2024 dans la discipline « Product Design » avec nos distributeurs intelligents NEO et VISION.

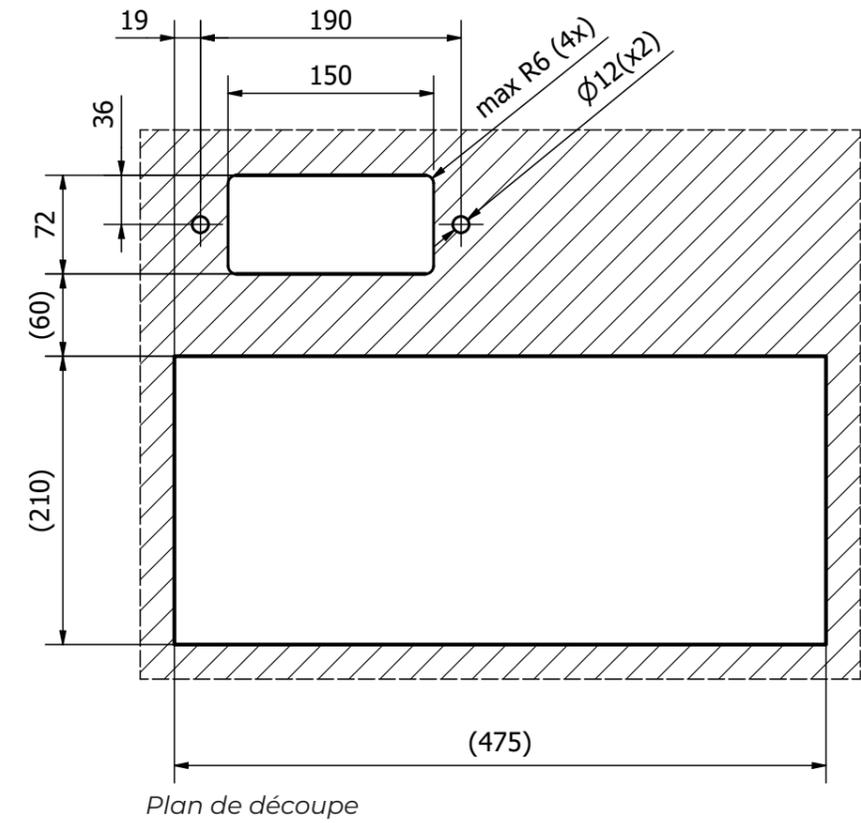
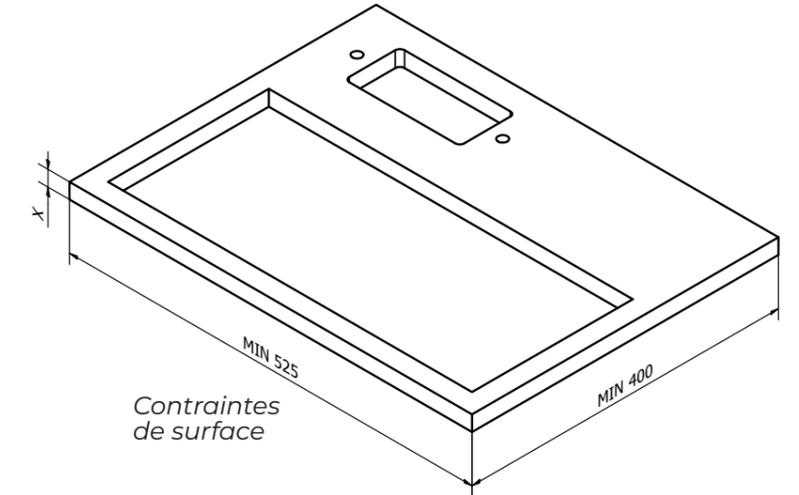
NEO



VISION PX / MANHATTAN / DRAFTER

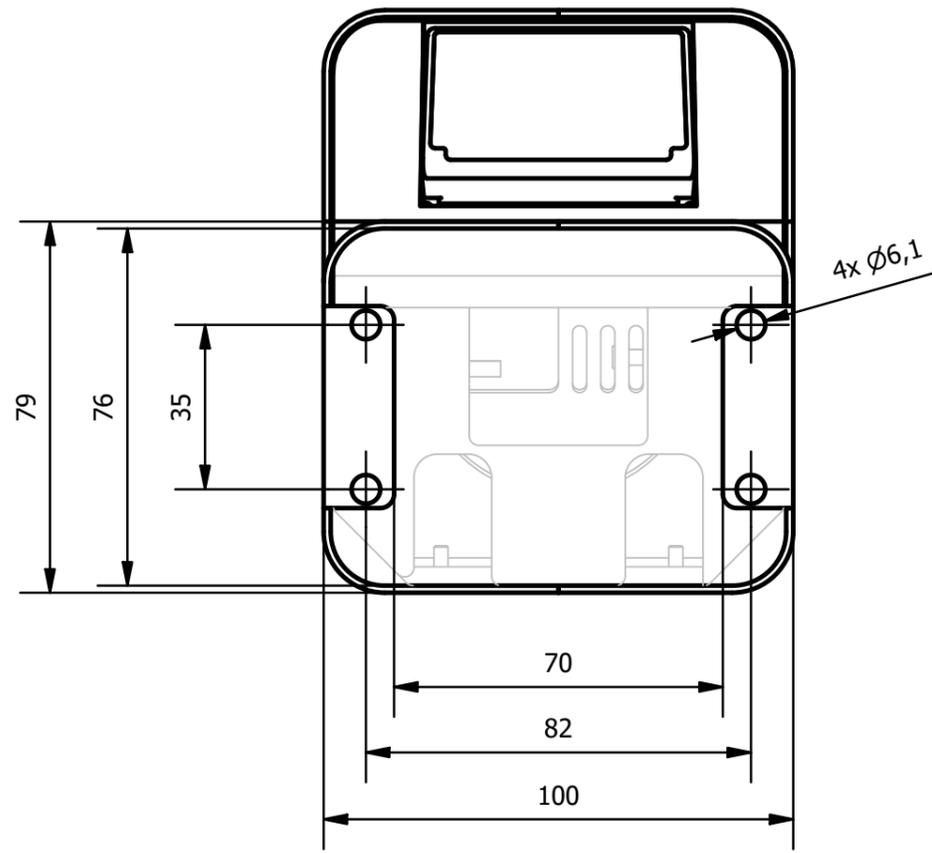


Bac d'écoulement de type ETS-2



BEVPAY

Nayax - Onyx



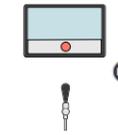
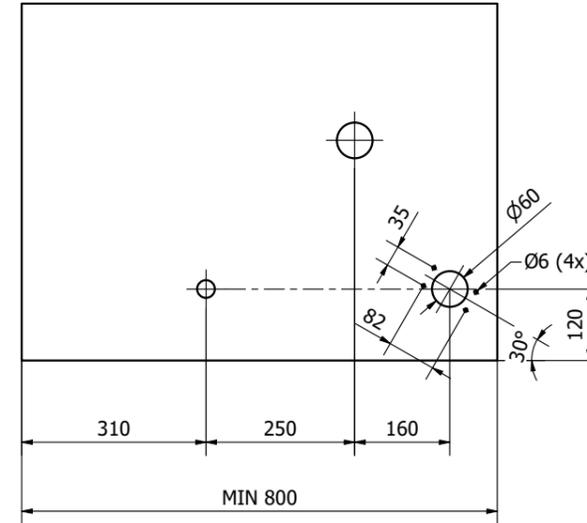
Vue de dessous

BEVPAY

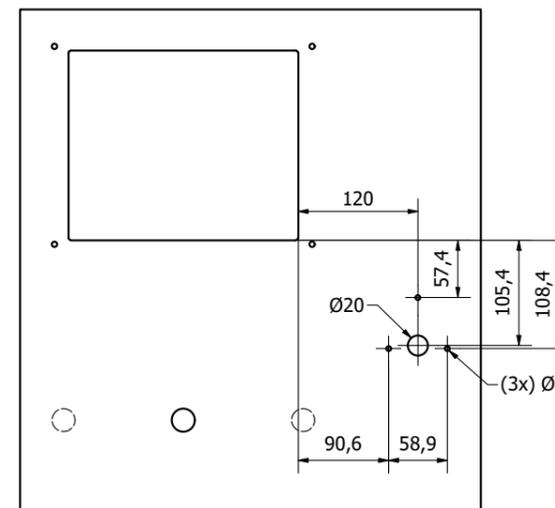
Nayax - Onyx



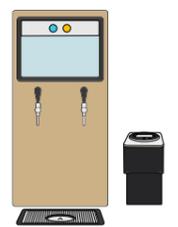
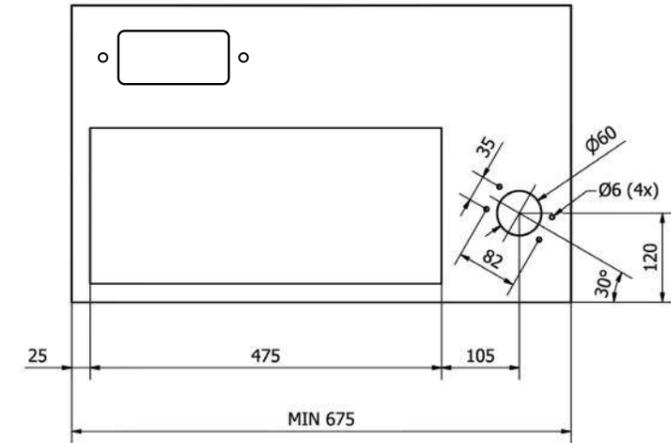
NEO avec Nayax



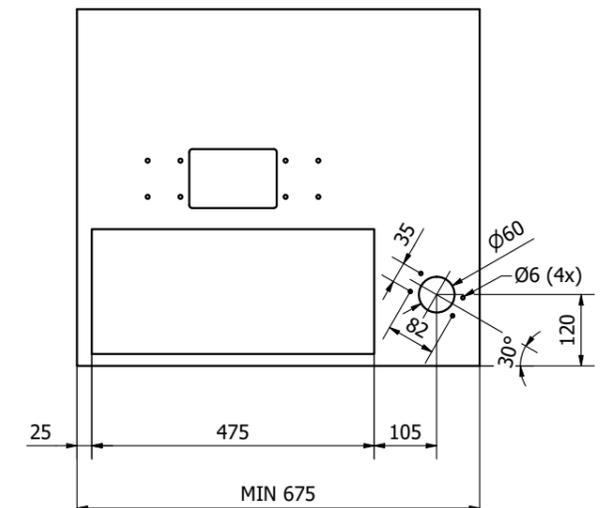
The Wall Kit avec Nayax



Vision PX avec Nayax

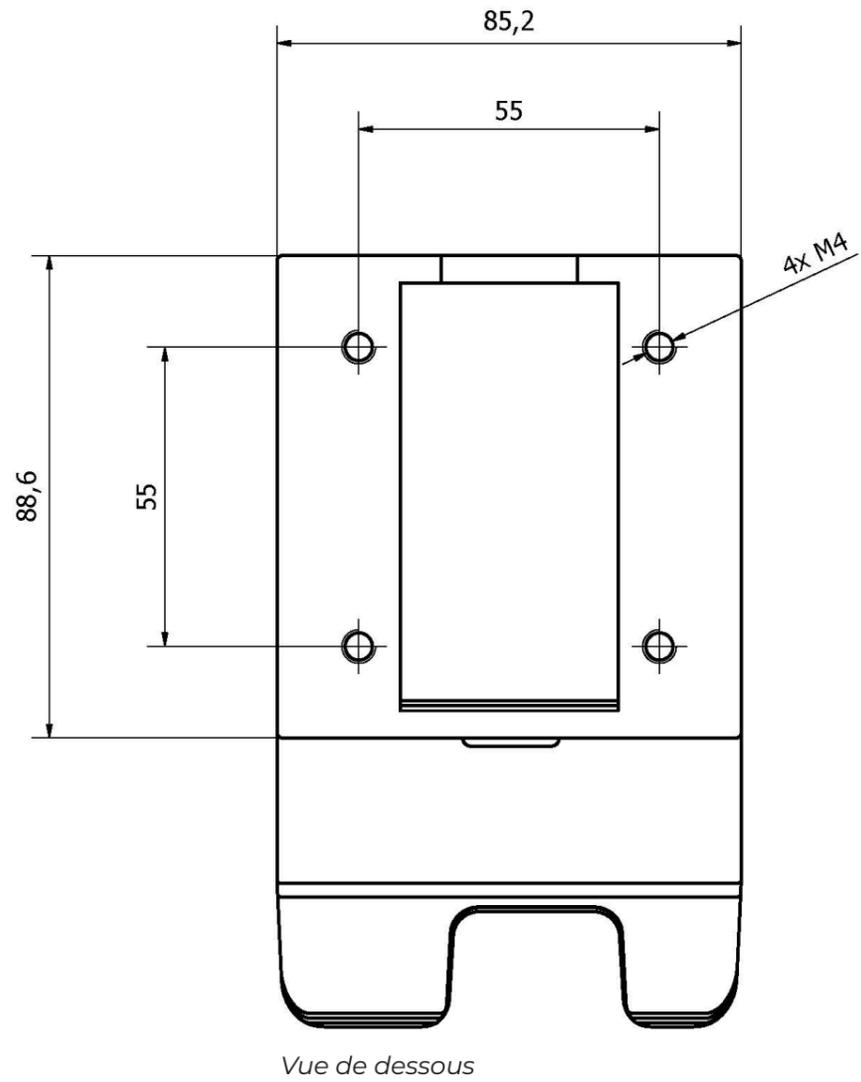


The Wall sur plan de travail avec Nayax



BEVPAY

Ingenico - Self/5000

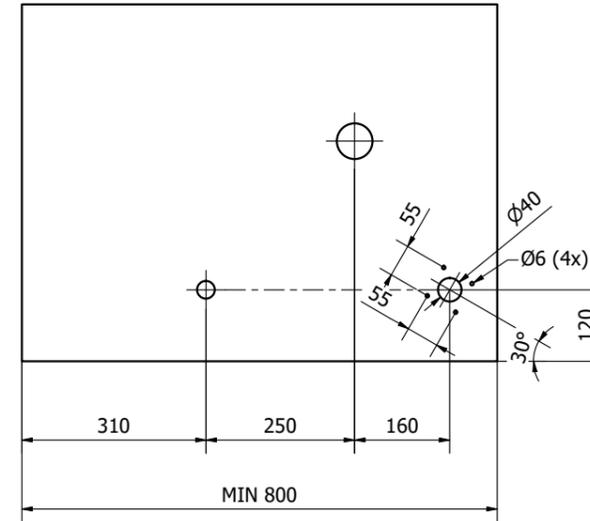


BEVPAY

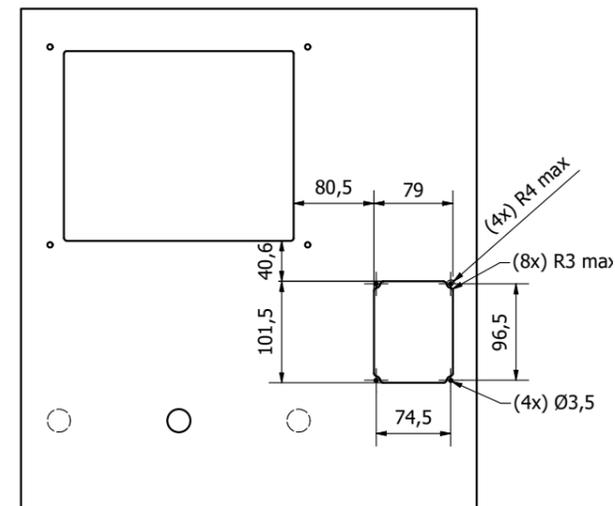
Ingenico - Self/5000



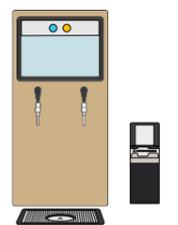
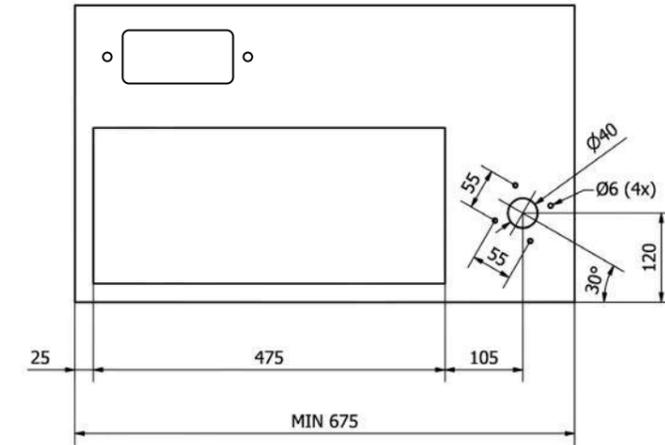
NEO avec Ingenico



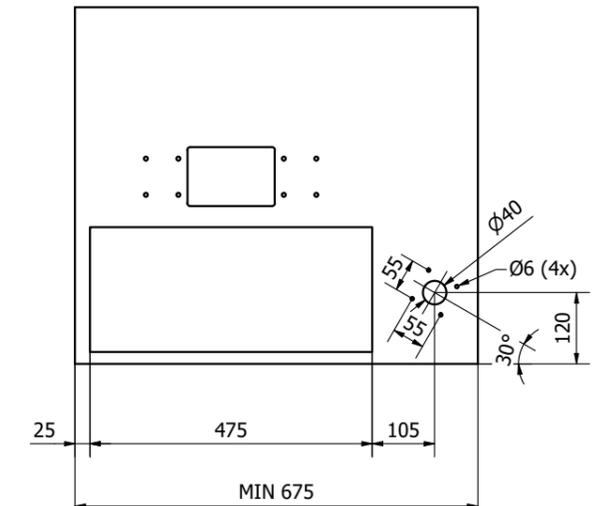
The Wall Kit avec Ingenico



Vision PX avec Ingenico



The Wall sur plan de travail avec Ingenico



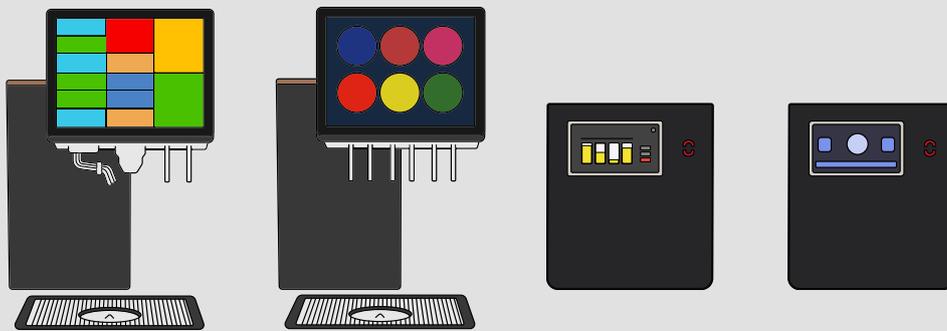


Consultez notre site web pour
plus d'informations
www.drinkotec.ch/fr/data-privacy

Distributeurs automatiques & Self-service



Exploité par le personnel



Logiciel pour la télémétrie & l'IoT



DRINKOTEC

Drinkotec Sàrl - CH 1260 Nyon
+41 22 994 21 21 - www.drinkotec.ch