



MACHINE À COCKTAIL GIG 15 PRO UNDER

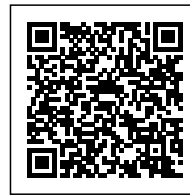
La Machine à Cocktails GIG 15 Pro Under est un doseur automatique pour professionnels (Bar, Restaurant, Hôtel...)

Elle s'intègre parfaitement dans votre bar : elle s'installe sous le plan de travail. Le bec verseur au-dessus ne vous mobilise que très peu de place.

... vos cocktails toujours parfaitement dosés, toujours rentables, toujours bons. ...

ne nécessite pas d'équipe spécialement formée au service du Cocktail.

Faites du cocktail une véritable offre.



Categories: [Machine à Cocktail](#), [Pour les professionnels](#)

PRODUCT DESCRIPTION

La GiG 15 Pro UNDER est un doseur à Cocktail automatique pour professionnels (Bar, Restaurant, Hôtel...). Il permet de réaliser des cocktails parfaitement dosés.

Large choix de cocktails :

Cette Machine à Cocktails GIG 15 Pro Under possède 15 entrées pour relier 15 ingrédients différents. Ceux-ci sont reliés de manière très simple à n'importe quel type de contenant (bouteille tout format, BIB, ...). Ces ingrédients peuvent être des alcools, des liqueurs, des sirops, des jus ou du sucre liquide.

Il fonctionne avec une tablette fournie avec une application pré-installée proposant plus de 75 recettes de cocktails pré-enregistrés et prêtes à être utilisées. Vous réalisez simplement votre carte de cocktails en choisissant parmi la bibliothèque de cocktails en les cochant comme "favori". Le fonctionnement simple de l'application vous permet de servir chaque cocktail d'une simple commande.

Pratique :

Vous avez devant les yeux le type de verre à utiliser ainsi que la décoration qui est prévue pour chaque cocktail. De manière très intuitive vous pourrez modifier, aussi bien la quantité totale du cocktail que le volume de chaque ingrédient ou même changer ou supprimer un ingrédient. Une interface parfaitement conçue vous permet de créer vos propres cocktails en quelques minutes (et de les garder en bibliothèque).

Professionnelle :

La grande innovation de ce doseur à cocktails automatique est d'avoir pour chaque ingrédient son propre circuit unique depuis la bouteille jusqu'au verre. Ainsi, aucun ingrédient ne peut se mélanger à un autre avant le verre. Cette innovation permet d'éviter le délicat problème du mélange des ingrédients et donc du rinçage des tuyaux entre chaque cocktail.

La GIG 15 Pro UNDER permet le suivi du nombre de cocktails servis sur une période. Aussi vous pourrez suivre aussi bien le nombre total de cocktails réalisés pour le rapprocher de votre caisse que suivre le succès de chacun de vos cocktails. Vous pourrez donc faire évoluer votre carte au cours de l'année pour maximiser vos ventes.

Tout ce suivi ainsi que la création ou modification de cocktails pourra être réalisé à distance grâce à une plateforme dans le Cloud. Cette plateforme autorise aussi la gestion multi-site de manière centralisée.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight	22 kg
Dimensions	67 × 54 × 54 cm
Matière	Métal
Puissance électrique consommée (KW)	0.075 KW
Capacité maximale théorique	15 ingrédients <ul style="list-style-type: none">• 15 ingrédients (alcool, jus, sirop, sucre liquide)• Dosage au millilitre prêt• Service ultra-rapide, parfaitement répétable quelquesoit l'utilisateur• Touche "Cocktail X2"• Plus de 75 Cocktails pré-programmés• Chaque cocktail est modifiable (quantité totale, quantité par ingrédient, ajout d'ingrédients)• Créer vos propres cocktails originaux• Suivi du nombre cocktails réalisé par période• Suivi de la quantité d'ingrédient consommé par période• Suivi et programmation à distance (Cloud)• Accepte toute forme de contenant (toute forme de bouteille, de BIB ...)• Ne nécessite aucun rinçage entre 2 cocktails
Equipements / Fonctionnalités	
Livré avec	<ul style="list-style-type: none">- 1 manuel d'utilisation- 1 tablette tactile- 1 becher de calibration- 1 support de bec verseur- 30m de tuyau silicone- 15 adaptateurs de bouchon- 1 support tablette- 1 alimentation
Poids net	20 kg
Dimensions net du produit	13 x 31 x 54cm (Hauteur-Largeur-Profondeur)