

Your Bubble Operator. From Italy, with Style.

THE DRAFT MACHINE by BERE SPUMANTI to półprofesjonalny system o kompaktowych wymiarach, specjalnie zaprojektowany do natychmiastowego chłodzenia i nalewania wina, prosecco, Aperola, piwa, koktajli oraz napojów bezalkoholowych w różnych warunkach:

w domu,
w restauracjach i barach,
na weselach i imprezach plenerowych,
na festiwalach,
podczas targów i wystaw branżowych,
na eventach i w cateringu.

W 100% wyprodukowany we Włoszech, system łączy w sobie:

- elegancki design,
- przemyślaną funkcjonalność,
- niezawodność i łatwość obsługi.



EKOLOGIA I LOGISTYKA

nowoczesne podejście do serwowania napojów

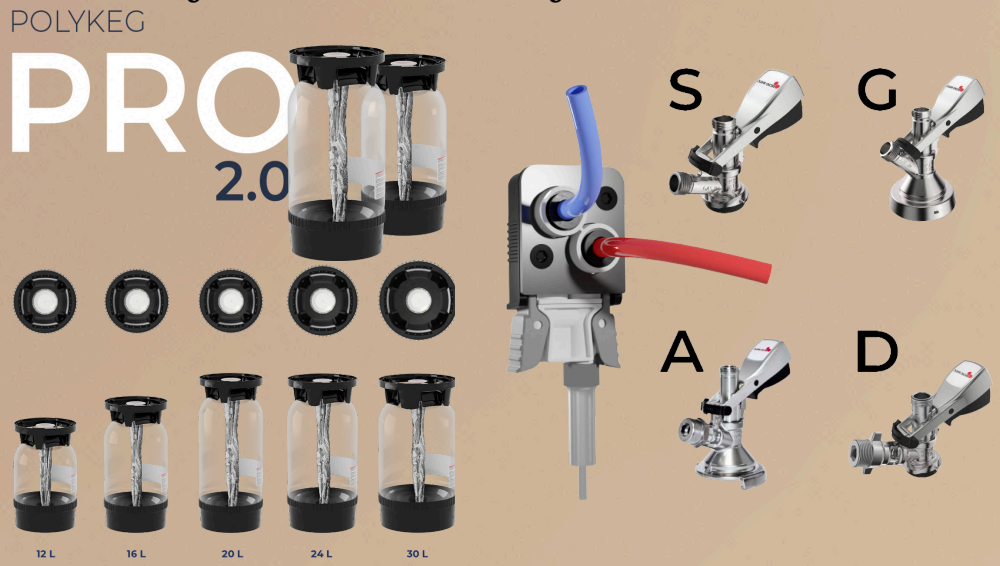




THE DRAFT MACHINE by BERE SPUMANTI to nowa kultura podawania napojów, która:

- Eliminuje konieczność używania butelek szklanych
- Znacząco obniża koszty transportu i utylizacji
- Wykorzystuje beczki od dwóch największych producentów w Europie
- Korzysta z ekologicznych partnerów logistycznych
- Redukuje emisję CO_2 i zużycie opakowań

MAGAZYNOWANIE I TRWAŁOŚĆ — dłużej świeże, bardziej niezawodne



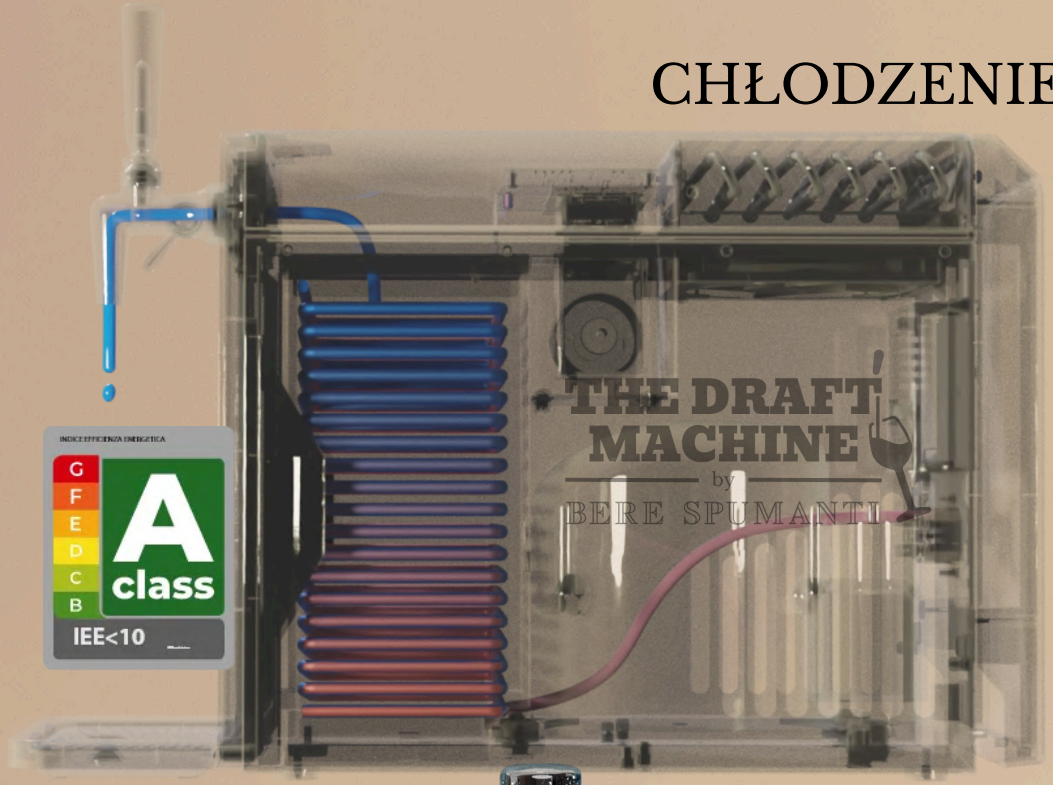
Dzięki zastosowaniu beczek Polykeg PRO 2.0 z wielowarstwową ochroną wewnętrzną:

- Napój pozostaje świeży nawet przez 25 dni po otwarciu
- Brak kontaktu z tlenem, światłem i czynnikami zewnętrznymi
- Beczki są kompaktowe i łatwe w obsłudze
- Do wyboru plastikowe: 12/16/20/24/30L

PODŁĄCZENIE — w kilka sekund, bez błędów i zbędnego personelu

- Nowy opatentowany złącznik PK
- Podłączany w kilka sekund, nawet bez doświadczenia
- Brak błędów, niedolania lub przelania
- Kompatybilny z zaworami K, A, S, D (przez adaptery)
- Wbudowany wąż 2 w 1: osobno gaz i produkt
- Wszystkie materiały posiadają certyfikaty do kontaktu z żywnością
- Dzięki znanej objętości beczki można dokładnie obliczyć liczbę porcji i zysk – bez strat.

CHŁODZENIE





Natychmiastowe niezależnie od temperatury beczki

Zintegrowany system natychmiastowego chłodzenia zapewnia idealną temperaturę serwowania w każdej sytuacji:

- 18 metrów aluminiowej spirali chłodzącej
- Wydajność – do 25 litrów na godzinę
- Możliwość podłączenia beczki o temperaturze pokojowej
- Od pierwszego do ostatniego kieliszka — idealnie schłodzony napój
- Urządzenie posiada klasę efektywności energetycznej A — oszczędne i przyjazne dla środowiska

ZŁĄCZKA: Lekka. Bezpieczna. Uniwersalna.



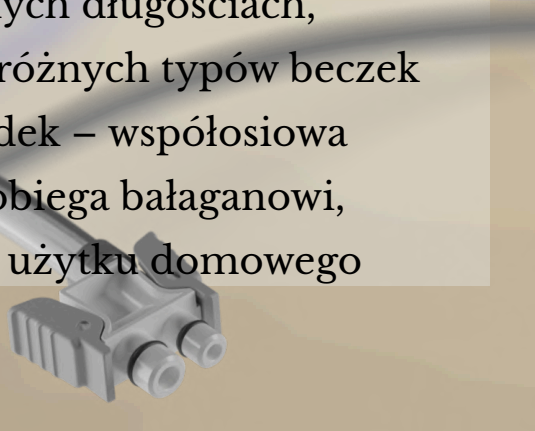
Nigdy wcześniej nie było to tak proste.

W każdym systemie nalewania — czy to piwa, wina, czy napojów bezalkoholowych — kluczowe znaczenie ma połączenie między beczką a systemem nalewania. Dlatego opracowaliśmy specjalną złączkę, która:

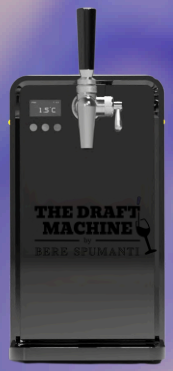
- Higieniczna – łatwa do czyszczenia, nie pozostawia resztek napoju, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Bezpieczna – nawet początkujący użytkownik może bez problemu podłączyć beczkę w kilka sekund
- Lekka – w ponad 90% wykonana z wytrzymałych tworzyw sztucznych, należy do najlżejszych na rynku
- Wszystkie adaptery dostępne są na stronie berespumanti.pl

2 in 1

Innowacyjny wąż 2 w 1 to idealne rozwiązanie dla osób, które chcą oddzielnie podawać gaz i napój.
Cechuje się wysoką elastycznością, bez problemu wytrzymuje wysokie ciśnienie i intensywne użytkowanie.
Posiada certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością — gwarantuje maksymalne bezpieczeństwo podczas nalewania.
Elastyczny – łatwy do ułożenia, niewidoczny, pozwala utrzymać porządek na blacie
Adaptacyjny – w zestawie znajdują się dwa węże o różnych długościach, dopasowane do różnych typów beczek
Estetyka i porządek – współosiowa konstrukcja zapobiega bałaganowi, idealna także do użytku domowego









Gdzie sprawdza się:
System THE DRAFT MACHINE by BERE SPUMANTI doskonale sprawdza się w różnorodnych formatach biznesowych i eventowych, wszędzie tam, gdzie liczy się styl, szybkość i wygoda serwowania napojów. Świetnie działa w restauracjach i barach, gdzie pozwala skrócić czas obsługi i zwiększyć marżowość.

W klubach nocnych urządzenie zapewnia błyskawiczne nalewanie koktajli i win musujących z efektem „wow”, natomiast na weselach i bankietach stanowi stylową i praktyczną alternatywę dla tradycyjnej obsługi butelkowej.

Festiwale i imprezy masowe zyskują dzięki mobilności i dużej wydajności systemu, a w cateringu i na imprezach plenerowych THE DRAFT MACHINE ceniony jest za kompaktowe rozmiary, niezależność i łatwość podłączenia w każdych warunkach.

Ponadto urządzenie doskonale sprawdza się na targach i degustacjach, gdzie ważna jest estetyka, stabilna jakość podania i minimalne zaangażowanie personelu.



THE DRAFT MACHINE to nie tylko stylowe urządzenie, ale przede wszystkim realne narzędzie do optymalizacji kosztów i zwiększenia zysków. Dzięki systemowi rozlewu z beczek, koszt porcji może zostać obniżony nawet o 50% w porównaniu do tradycyjnej obsługi z butelek.

Prędkość serwowania zwiększa się nawet dwukrotnie, co ma ogromne znaczenie w godzinach szczytu oraz podczas wydarzeń masowych. Jednocześnie całkowicie eliminuje się straty wynikające z niedolewek lub przelewek, ponieważ system działa precyzyjnie i stabilnie.

Dodatkową korzyścią jest brak odpadów szklanych i opakowań, co redukuje koszty utylizacji i wspiera ekologiczny wizerunek lokalu.

Pojemność beczek – 20 lub 24 litry – umożliwia łatwą kontrolę zużycia i dokładne prognozowanie sprzedaży. To optymalny format, który firma Bere Spumanti oferuje swoim klientom.







Pomyśleliśmy o wszystkim!

W zestawie znajduje się komplet do dezynfekcji...

Przy zakupie systemu nalewania THE DRAFT MACHINE otrzymujesz w zestawie kompletny pakiet do dezynfekcji, który pozwala od razu zadbać o czystość i higienę urządzenia — bez żadnych dodatkowych kosztów.
Dołączony proszek wystarcza na 20 pełnych cykli sanitarnej dezynfekcji. Został on zaprojektowany z myślą o skutecznym i szybkim czyszczeniu wszystkich kluczowych elementów: złączki, węża 2 w 1 oraz całego systemu nalewania. Proces jest maksymalnie uproszczony i nie wymaga specjalnych umiejętności — wszystko jest intuicyjne i wygodne.

Gdy środek dezynfekujący się skończy, możesz w każdej chwili dokupić nowy zestaw w naszej sekcji akcesoriów.

ELASTYCZNE FORMY WSPÓŁPRACY

THE DRAFT MACHINE by BERE SPUMANTI oferuje różnorodne modele współpracy, dopasowane do potrzeb lokali każdej wielkości. Urządzenie można zakupić na własność, jeśli planujesz jego stałe użytkowanie, lub wynająć na konkretne wydarzenia, takie jak wesela, festiwale czy targi.

Dla firm, które chcą promować własną markę, dostępna jest opcja white-label — korzystasz z naszej technologii, ale pod własnym logotypem i w indywidualnej oprawie wizualnej.

Oferujemy również możliwość otrzymania urządzenia bezpłatnie, pod warunkiem regularnego zakupu beczek zgodnie z ustalonymi warunkami. To sprawia, że wdrożenie THE DRAFT MACHINE jest wyjątkowo dostępne i wygodne.



PERSONALIZACJA I FUNKCJE CYFROWE

Każde urządzenie można dostosować do stylu i tożsamości twojej marki. Oferujemy personalizację obudowy, kolorystyki oraz uchwytów, aby system idealnie wkomponował się w wystrój twojego lokalu lub stoisko eventowe.

Wbudowany tag NFC umożliwia natychmiastowy dostęp do interaktywnego menu, promocji, opisów napojów lub materiałów multimedialnych — to nowoczesne rozwiązanie przyciągające uwagę gości i zwiększające sprzedaż.

Istnieje również możliwość pełnego brandingu urządzenia — logo, kolory, wykończenie — wszystko po to, aby THE DRAFT MACHINE stał się integralną częścią Twojej koncepcji.








B E R E
S P U M A N T I
THE DRAFT MACHINE
BERE SPUMANTI
Your Bubble Operator. From Italy, with Style.