



bier präzise zapfen

- schnelle & einfache installation
- wareneinsatz reduzieren & serviceleistung optimieren
- auf jeder theke einsetzbar

wieso bier elegant an der zapfsäule zapfen?

Unsere **smartschank Vegassäule** ist eine schlanke elegante und vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Rohrsäule, die dank ihres platzsparenden Designs auf jeder Theke problemlos einsetzbar ist. In Sachen Optik steht Ihnen eine große Auswahl an verschiedensten Oberflächen zur Verfügung, die Sie ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen wählen können. Somit bleiben keine Wünsche offen!

Neben dem hochwertig verbauten Edelstahl-Kompensatorhahn haben Sie eine Reihe von optionalen Sonderausstattungsmöglichkeiten wie unserer **Online-Cloud-Anbindung**.

Profitieren Sie von einem unsichtbaren **Getränke-Controlling**, mit welchem Sie Ihren Wareneinsatz reduzieren und gleichzeitig Ihre Serviceleistung optimieren können.

Das bedeutet:

Mehr Bierumsatz bei weniger Personalkosten! Smart, oder?

Viva (las) Vegas!

Ganz nach dem Motto „**effizient kühlen, ohne unnötigen Energieverlust**“ verpassen wir Ihren Zapfhahn die perfekt gekühlte Temperatur. Die **DIRMEIER Zapfhahnkühlung** ermöglicht das Kühlen Ihrer Getränke durch die innovative Leitungsführung unserer Begleitkühlung, so wird der Hahn ohne Druckverlust widerstandsfrei gekühlt. Das schont die Umlaufpumpe und erzielt eine lange Lebensdauer mit geringen Servicekosten.



weil wir wissen, wie viel arbeit im ausschank steckt.

machs einfach. sei smart, mit smartschank.

kurz & knapp erklärt



Abb.: Vegassäule
in Edelstahl matt



Abb.: Vegassäule
in Effekt 14

smartschank vegassäule

- ✓ vollständig aus hochwertigen edelstahl gefertigt
- ✓ integrierte hahnkühlung für perfekte getränkequalität
- ✓ oberfläche individuell anpassbar
- ✓ standardmäßig mit hochwertigen edelstahl-kompensatorhahn
- ✓ auf jeder theke problemlos einsetzbar
- ✓ schnelle & einfache installation
- ✓ hochleistungs-getränkeventil für mehr als 6 liter pro minute

kombinierbar mit unserem smarten theken-controlling
und der online cloud-anbindung.
einfach aus liebe zur gastronomie.

