

EUROCAVE

PROFESSIONAL



EL COMPROMISO EUROCAVE PROFESSIONAL

EUROCAVE
PROFESSIONAL ES LA
MARCA DEDICADA AL
ÁMBITO PROFESIONAL.
EUROCAVE, CREADOR
DEL ARMARIO PARA
VINOS, OFRECE
SOLUCIONES
DURADERAS Y DE
GAMA ALTA PARA
LA CONSERVACIÓN
Y EL SERVICIO DEL
VINO, QUE RESPETAN
LA INTENCIÓN DE
VITICULTOR Y LA
TRANSMITEN HASTA EL
CONSUMIDOR EXIGENTE
Y APASIONADO.

Teniendo en cuenta los nuevos desafíos relacionados con el consumo, EuroCave Professional se compromete a diario para ofrecer soluciones rigurosamente adaptadas al mercado de los hoteles, restaurantes, bodegueros, viticultores... así como a sus clientes.

Cada producto de la marca se encuentra en la encrucijada entre una experiencia técnica reconocida y una ergonomía optimizada específicamente para los profesionales. Una incansable búsqueda de la perfección, guiada por un equipo de apasionados y galardonada desde hace varios años con la distinción Origine France Garantie (Origen de Francia Garantizado), garantía de fiabilidad y de compromiso duradero. Una historia de hombres y mujeres a quienes les gusta ante todo su profesión: ingenieros, comerciales dedicados a la marca, técnicos...

También una historia de valores compartidos, iniciada por la andadura de los fundadores, la historia de la empresa se ha forjado con la voluntad de crear un producto específico que respeta y valoriza el vino. Para permitir a sus clientes, aficionados de los vinos, vivir plenamente su pasión y a ustedes, profesionales, llevar su actividad con toda serenidad. Mantener los vinos a la temperatura idónea de degustación, conservar perfectamente los Grands Crus (grandes cosechas) o apoyar el servicio de vino por copas conservando las botellas empezadas... estas son las promesas de nuestra marca.



BVCert. 6010761

Vinotecas
Acondicionador
Wine Bar 8.0
Vin au Verre 8.0



Waterproef. Den Haag-NETHERLANDS

“
300 000 clientes en el mundo, 30 000 000 de botellas conservadas, las marcas más prestigiosas protegidas, aprobado por numerosos sommeliers, en los restaurantes y hoteles más notorios de todo el mundo. Inventor de la vinoteca desde 1976, 1.ª marca dedicada a los profesionales del vino... EuroCave Professional.”

SER DUEÑO DEL TIEMPO QUE PASA



EL VINO ES UN PATRIMONIO VALIOSO. DESDE SIEMPRE, EUROCAVE PROFESSIONAL ADAPTA SUS TÉCNICAS DE TRABAJO, SUS CONOCIMIENTOS TECNOLÓGICOS Y EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS A SUS PROFESIONES.

El cultivo del vino empieza con el trabajo de la tierra, de la viña. Una labor minuciosa guiada por la mano del hombre que cultiva día tras día y después, vendimia, selecciona y cría. Entonces es cuando nuestros productos toman el relevo para proteger la calidad organoléptica de los vinos.

La marca quiere ser la conexión infalible entre el viticultor, el sommelier, el enólogo y el catador. Por ese motivo, grandes sommeliers están a nuestro lado para apoyarnos en el desarrollo de las soluciones más eficaces. Estos socios históricos de EuroCave Professional comparten sus conocimientos y su amor por el vino, permitiéndonos seguir perfeccionando nuestros productos de envejecimiento, de conservación y de servicio del vino.

Socio de sommeliers de todo el mundo, EuroCave Professional refuerza año tras año sus relaciones con esta profesión apasionada por el vino: Meilleurs Ouvriers de France (Mejores Obreros de Francia), Union de la Sommellerie Française (Unión de la Sumillería Francesa)...



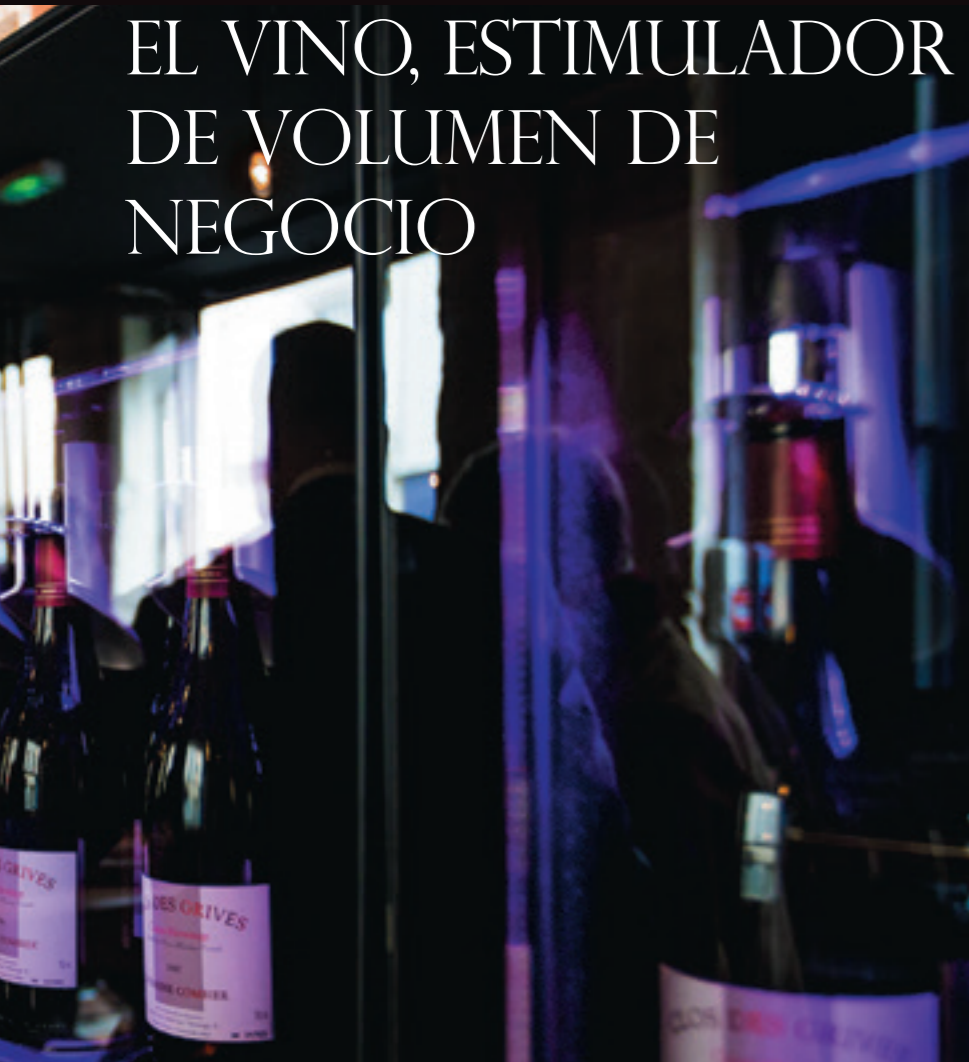
UNA FAMA INTERNACIONAL

Yashin Ocean House. London-UNITED KINGDOM

EUROCAVE
PROFESSIONAL ES
UNA AUTÉNTICA
GARANTÍA PARA UN
ESTABLECIMIENTO
QUE VALORIZA Y
GARANTIZA LA
MEJOR CALIDAD DE
SUS VINOS.
LOS HOTELES Y
RESTAURANTES
MÁS PRESTIGIOSOS
DISPONEN DE
NUESTROS
PRODUCTOS.
LOS MEJORES
JEFES DE COCINA
Y SOMMELIERS
CONFÍAN EN LA
MARCA... EN TODO
EL MUNDO Y DESDE
HACE 40 AÑOS.

Le Royal Hotel (Amman) • Restaurant De Kas (Amsterdam) • Rizzi (Baden-Baden) • Osteria Della Brughiera (Bergamo) • Hotel Adlon (Berlin)
Le Quatrième Mur (Bordeaux) • Hôtel Five Seas (Cannes) • Armani Hotel - Burj Khalifa tower (Dubai) • Burj Al Arab Hotel - Jumeirah group (Dubai)
InterContinental Hotel (Dublin) • Shelbourne Hotel Marriott (Dublin) • Les Bergues (Genève) • Olden Hotel (Gstaad) • Klaus K Hotel (Helsinki)
Ritz-Carlton (Hong Kong) • Lotte Hotel (Jeju Island) • Mount Juliet (Kilkenny) • Skuaergaren Hotel (Langesund) • Dunraven Arms (Limerick) Four
Seasons (Limassol) • Carlton Palace Hotel (Lisbon) • The Square Restaurant (London) • Hilton Hotel (London) • Grand Hotel (Lund) • Institut Paul
Bocuse (Lyon) • Sofitel (Lyon) • Le Grand Casino La Mamounia (Marrakech) • Le Louis XV (Monaco) • Hotel Bayerischer Hof (Munich) • Castillo de
Gorraiz (Navarra) • Marriot Associa Hotel (Nagoya) • Hôtel Palafitte (Neuchâtel) • Hôtel Negresco (Nice) • Bristol Hotel (Oslo) • Scandic Hotel (Oulu)
La Reserva de Rotana Hotel (Majorca) • Holiday Inn Notre Dame de Paris (Paris) • Hôtel de Crillon (Paris) • Le Lido (Paris) • Le Ritz (Paris) Palais
de l'Elysée (Paris) • Royal Monceau (Paris) • The Peninsula (Paris) • Shangri-La (Paris) • Galeries Lafayette Gourmet (Paris) • Plaza Athénée (Paris)
Le Grand Restaurant Jean-François Piège (Paris) • Mandarin Oriental Paris (Paris) • Restaurants Bernard Loiseau (Paris, Dijon, Beaune)
Ladurée (Paris) • Fauchon (Paris) • The Brando (Polynésie Française) • Restaurante Casa Velha (Quinta do Lago/Algarve) • Copacabana Palace (Rio de
Janeiro) • Le Meridien (Rio de Janeiro) • Sofitel Rio (Rio de Janeiro) • Troisgros (Ouches) • Hotel Excelsior (Roma) • Restaurant Parkheuvel (Rotterdam)
Maksoud Plaza (São Paulo) • Hilton Hotel (Seoul) • Maia Luxury Resort (Seychelles) • Caves St-Emilion (St-Emilion) • La cave de Bacchus (St Martin)
Restaurant Arnold's (Stockholm) • Sheraton Hotel (Tel Aviv) • The Norman hotel (Tel Aviv) • Groupe Georges Blanc (Vonnas) • Villa Park Wesola
(Warsaw) • Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers (Yokohama) • Baur au Lac (Zurich) • Club Med 4 & 5 tridents villages (all around the world!)

EL VINO, ESTIMULADOR DE VOLUMEN DE NEGOCIO

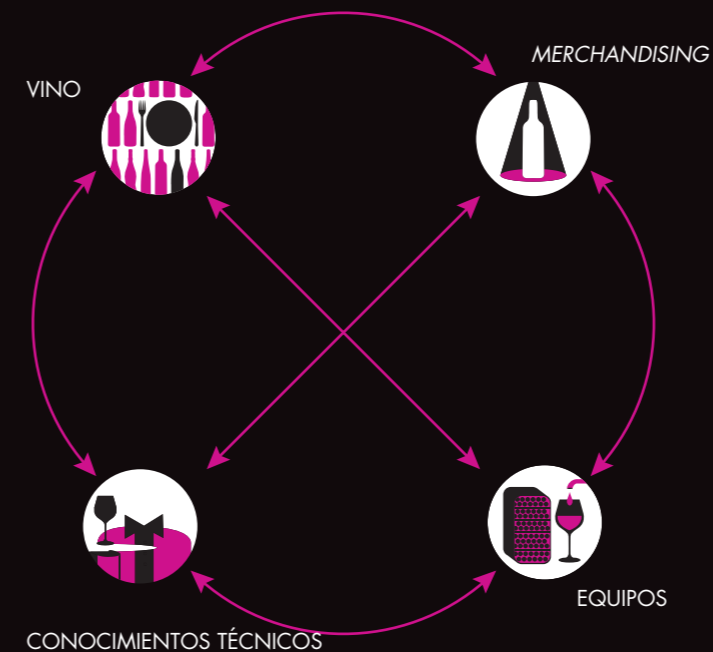


Una de las habilidades fundamentales de EuroCave Professional es el servicio del vino. La marca se inscribe en una lógica global de venta de vino, a través de sus productos específicos para los profesionales, indispensables para la elaboración de una estrategia para los vinos eficaz. Eslabones esenciales del sistema, las soluciones EuroCave Professional se convierten en auténticas herramientas para aumentar su rentabilidad y ofrecen un doble valor añadido:

- la garantía de servir sus vinos en las mejores condiciones: las botellas están perfectamente accesibles, almacenadas a la temperatura correcta de degustación.
- la credibilidad de su oferta de vinos, en botella o por copas. Al usar soluciones adaptadas y de calidad, demostrará a sus clientes su vinculación con el vino al poner en escena su selección. La venta del vino se convierte en algo natural, basada en una relación de confianza.

En el centro de un sabio equilibrio entre la selección pertinente de los vinos, la valorización de las botellas, un material adaptado y unos conocimientos técnicos humanos, EuroCave Professional se compromete para estar a su lado para responder a los nuevos modos de consumo del vino.

NUESTROS SOCIOS MOF (MEJORES OBREROS DE FRANCIA) SOMMELIERS NOS HAN AYUDADO A DISEÑAR NUESTROS PRODUCTOS CERCA DE LAS NECESIDADES DE LOS PROFESIONALES.



“

Al igual que los grandes jefes de cocina que han traspasado las puertas de sus cocinas para ir al encuentro de sus clientes, las vinotecas son actualmente objetos con estilo y decorativos que apetece mostrar.

Auténticas escenógrafas del vino, las vinotecas actuales prolongan dignamente los meses y los años de las labores de los viticultores valorizando y sublimando las botellas con el paso del tiempo. Nosotros, profesionales del vino, sabemos hasta qué punto las condiciones de conservación o de servicio son importantes. Sin un material técnica y estéticamente perfecto, nuestra labor pierde sentido y credibilidad.

John Euvrard

”

“

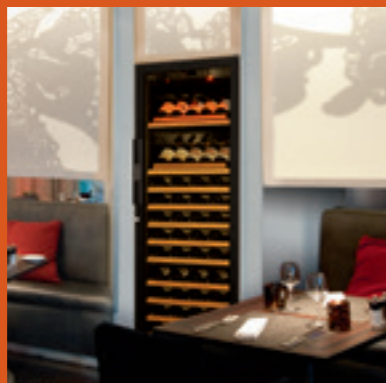
La relación de los consumidores con el vino ha evolucionado ampliamente estos últimos años. Mucho mejor informados y más exigentes, ahora dan prioridad a la calidad antes que a la cantidad y son ávidos de conocimientos. (...) Para valorizar su oferta de vinos por copas y venderla mejor, se tiene que favorecer la puesta en escena de los vinos. También hay que elegir juiciosamente la cristalería y optar por una solución de preservación de las botellas empezadas, lo que será la mejor alternativa al despilfarro (...).

Fabrice Sommier

”

DOS UNIVERSOS, DOS EXPERIENCIAS DEL VINO..

VINOTECAS | *Almacenar, conservar, servir, poner en escena*



LA SERIE 3000

Lo esencial al alcance de la mano

Una gama fiable, funcional y ergonómica.

LA SERIE 5000

La gama 100 % empotrable

Cuatro modelos, todos adaptados a las normas de los instaladores de cocinas y a las limitaciones de espacio.

LA SERIE 6000

Vinotecas totalmente personalizables

Opciones múltiples de personalización para una vinoteca a su imagen, casi a medida.

LA SERIE 9000

La iluminación de sus mejores botellas

Una gama de excepción que valoriza y teatraliza su oferta de vino.

SERVICIO DEL VINO POR COPAS | *Preservar, hacer descubrir, poner en escena, desarrollar el volumen de negocio en vinos*



WINE BAR 2.0

Servicio del vino por copas, en la mesa

Producto compacto para 2 botellas para un servicio cómodo en la mesa.



WINE BAR 8.0

Servicio del vino por copas, en la mesa

Solución de 8 botellas para un servicio de calidad en la mesa.



VIN AU VERRE 8.0

Dispensador de vino por copas

Una solución para controlar el volumen de vino servido.

NECESIDADES, SOLUCIONES.



«Con nuestros dispensadores de vino por copas, respondemos a una expectativa fuerte de nuestros clientes. En el bar o en el restaurante, asesorado por un sommelier, ahora es posible degustar una gran cosecha o un vino local de calidad sin tener que comprar una botella entera. También se trata, para nosotros, de aumentar nuestras ventas: nuestra oferta incluida ya es amplia y cualitativa (el vino por copas está incluido en el bar y en el restaurante), debíamos ofrecer una gama complementaria como suplemento, cualitativa, atractiva y de fácil acceso para nuestros clientes. Así pues, con este nuevo equipo y la instalación de puestos de sommeliers, ¡rápidamente hemos constatado un aumento del 24 % de nuestro VN! ».



OFRECER GRANDES VINOS POR COPAS.

La buena práctica de los Club Med:

Usar soluciones EuroCave Professional para destacar una oferta de vinos de gama alta superior y no incluida en la oferta del «Todo incluido». Los escaparates para el vino o las soluciones para el servicio del vino por copas sirven como herramientas de puesta en escena de estas botellas. Los aficionados a los vinos se dejan seducir por la degustación de los vinos más cualitativos y de hecho, el volumen de negocio de las bebidas del Club Med aumenta de forma casi inmediata. Un retorno de la inversión rápida y una oferta que responde a la demanda de unos clientes exigentes, aficionados a los productos de calidad.



DESARROLLAR UN NUEVO CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

La buena práctica de Galeries Lafayette Gourmet:

Usar varios Wine Bar 8.0 para crear un nuevo concepto de *fooding*. La tienda *gourmet* más importante de París ha instalado seis Wine Bar 8.0 en sus *corners* (fish point, steak house, cheese, carnicería, comida preparada italiana y comida preparada griega) para destacar los maridajes entre los platos y los vinos. Por lo tanto, cada *corner* se ha acondicionado con mobiliario cómodo, en un ambiente de tendencia. Los productos son frescos y se cocinan directamente ante los ojos de los clientes. Es una ocasión, por ejemplo, para saborear una pieza de buey recién cortada por el carnicero y una copa de vino en perfecta armonía con este plato.

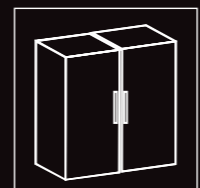


«El menú producto fresco / copa de vino asociado es idóneo para nuestros clientes del mediodía. Sobre todo, nos dirigimos al personal de las oficinas que trabajan en el barrio y que desean comer rápidamente y de forma sana».

Lafayette Gourmet. Paris-FRANCE



The Peninsula. Paris-FRANCE



COMBINAR VINOTECAS 1 TEMPERATURA Y USARLAS COMO BODEGAS DE SERVICIO

La buena práctica del Péninsula Paris: Colocar varias vinotecas juntas en los diferentes restaurantes y offices. Cada vinoteca se ajusta a una temperatura diferente. De ese modo, toda la carta se almacena con una temperatura perfecta de degustación, incluso los increíbles sakes servidos en el restaurante de cocina tradicional cantonesa.

«He repartido mis vinos blancos, mis champanes y mis vinos tintos en varias vinotecas con temperatura única, en los dos restaurantes del hotel. Todo está etiquetado, perfectamente clasificado, los sommeliers identifican enseguida la botella correcta. Ganan tiempo pero, sobre todo, el vino está a la temperatura correcta de degustación, algo que aprecian enormemente los exigentes clientes aficionados».
Xavier THUIZAT, Jefe-Sommelier



VALORIZAR UN LINEAL DE BOTELLAS EN LA SECCIÓN DE VINOS.

La buena práctica del hipermercado Leclerc de Bourgoin-Jallieu: Combinar varios escaparates de vinos ShowCave y reproducir de ese modo un efecto de pared de vinos en la sección de vinos. En el interior, grandes cosechas, añadas de champanes y muchas referencias prestigiosas. Una estrategia de *merchandising* que no engaña: esta puesta en escena de los vinos genera el interés de los clientes aficionados a los vinos. Hablando con algunos clientes, el jefe de sección constató que las ShowCave así presentadas tenían el efecto de aportar más credibilidad a la sección de vinos. Al planificar con astucia la sección, incluso vio como la cesta media de la sección aumentaba notablemente. Al lado de los escaparates de las ShowCave, colocó botellas de un valor de 30 a 40 €, un precio ciertamente elevado pero que aparecía como muy accesible comparado con los prestigiosos *Grands Crus* colocados en los escaparates a tan solo unos centímetros.



Leclerc. Bourgoin Jallieu-FRANCE

«Los clientes tienen la sensación de tener una selección de vinos de calidad como en la bodega del barrio».

ELEGIR SU VINOTECA SEGÚN SU NECESIDAD



Restaurant Régis & Jacques Marcon. Saint-Bonnet-Le-Froid-FRANCE

LA FUNCIÓN DE LA VINOTECA



1 temperatura

1 vinoteca, 2 funciones según sus necesidades y la forma de ajustar la temperatura: conservar sus vinos en condiciones idóneas de envejecimiento.

O

Almacenar una familia de vinos a la temperatura correcta de degustación (vinos blancos o vinos tintos)
#envejecimiento
#servicio



2 temperaturas

2 zonas de temperatura independientes para almacenar todos sus vinos, blancos y tintos a temperatura de servicio
#servicio



Temperaturas múltiples

¿En qué consiste? Un degradado de temperaturas de arriba a abajo. Podrá disponer de todos sus vinos a temperatura correcta de degustación en una sola vinoteca.
#servicio

LA CAPACIDAD



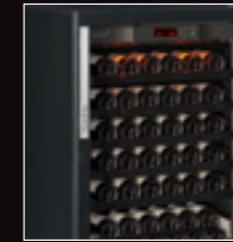
Modelo pequeño
de 38 a 74 botellas



Modelo grande
de 150 a 182 botellas

Para ajustarse a su necesidad de almacenamiento o responder a las limitaciones de sitio.

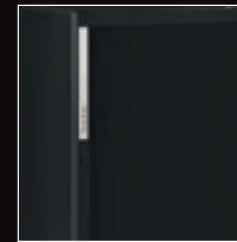
LOS ACABADOS DE PUERTA



Acristalada



Full Glass
(sin marco)



Maciza

Para adaptarse a su decoración.

CONFIGURACIÓN INTERIOR



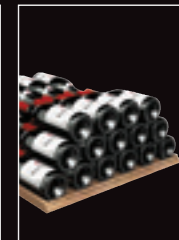
Bandeja deslizable



Bandeja de presentación



Bandeja de degustación



Bandeja de almacenamiento

Para adaptar el equipo a su actividad.

Descubra el detalle de las características de las vinotecas en la página 52.



VINOTECAS

ALMACENAR

CONSERVAR

S E R V I R

PONER EN ESCENA

VINOTECAS



- Los conocimientos técnicos de EuroCave
- Un equipo modulable
- Una identidad «profesional» destacada

Seatará Restaurant. Tel Aviv - ISRAEL

SERIE 3000

LO ESENCIAL AL ALCANCE DE LA MANO

La serie 3000 ofrece dos modelos de vinotecas con una capacidad máxima de 230 botellas para elegir en función del uso seleccionado: conservación o selección de la temperatura de servicio. Funcional y estética, la serie 3000 ha sido diseñada para responder a las necesidades esenciales de los profesionales gracias a un equipo modulable, una selección de temperatura precisa y una puerta acristalada tintada que valorizará sus mejores botellas.

1 TAMAÑO



Modelo grande
hasta 189 botellas

2 FUNCIONES



1 temperatura



Temperaturas múltiples

1 PUERTA



Acristalada marco negro

SELECCIÓN DE LA BANDEJA



Deslizantes



Mixta



3181S
Puerta acristalada marco negro
Paquete Premium
13 bandejas deslizantes de haya hasta 189 botellas



3181V
Puerta acristalada marco negro
Paquete Mixto
5 bandejas de almacenamiento de haya hasta 230 botellas

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «Datos técnicos» al final de este catálogo.



Gama empotrable
Ergonomía adaptada
Una identidad «profesional» destacada

Razowski. Lyon-FRANCE

SERIE 5000

LA GAMA 100% EMPOTRABLE

La Serie 5000 ofrece 4 modelos de vinotecas de 38 a 118 botellas, cada una diseñada específicamente según las normas de los instaladores de cocinas. Adaptables y modulables, las vinotecas de esta serie ofrecen un equipo evolutivo en función de las diferentes necesidades de almacenamiento del profesional. Su placa de acero inoxidable en la parte inferior de la puerta favorece un uso intensivo de la apertura y del cierre de la vinoteca. Empotradas debajo de una encimera o en una sala de restaurante, la serie 5000 compagina una identidad profesional destacada con una gran funcionalidad.



2 TAMAÑOS



Modelo pequeño
hasta 38 botellas



Modelo grande
hasta 118 botellas

2 FUNCIONES



1 temperatura



Temperaturas múltiples

SELECCIÓN DE LA BANDEJA



Acrilada marco negro



Full Glass



Deslizantes



Presentación



Almacenamiento



5059S
Puerta Full Glass
Paquete Premium
4 bandejas deslizantes de haya hasta 38 botellas empotrable



5259V
Puerta acristalada marco negro
Paquete Premium
14 bandejas deslizantes hasta 118 botellas empotrable

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «**Datos técnicos**» al final de este catálogo.



Bajo consumo energético
Diseño
Equipo personalizable y modulable

Christian Têtedoie. Lyon-FRANCE

SERIE 6000

VINOTECAS TOTALMENTE PERSONALIZABLES

La serie 6000 es nuestra última generación de vinotecas. Compagina tecnología puntera, diseño ingenioso y respeto del medio ambiente.

Conservación o servicio, responde a todas sus necesidades profesionales.

1 temperatura: ajustable de 5 a 20 °C, puede ser específica para la conservación de sus botellas a la venta o la selección de la temperatura de la degustación de un tipo de vinos.

2 temperaturas: 2 zonas de temperaturas distintas para almacenar eficazmente todos sus vinos a temperatura de servicio (de 5 a 11 °C para la zona de enfriamiento y de 15 a 20 °C para la zona de temperatura ambiente).

Temperaturas múltiples: un degradado de temperatura de 10 °C (ajustable entre 5 y 22 °C) para controlar la temperatura de degustación perfecta de todos sus vinos.

Combinando varias vinotecas, gestionará de forma precisa la temperatura de servicio de toda su oferta de vinos. Colocadas unas al lado de otras, sus vinotecas tendrán de ese modo la ventaja de poner en escena sus vinos. ¡Descubra nuestra selección de equipamiento de puerta, iluminación y bandejas para dar estilo a sus vinotecas!



Christian Têtedoie. Lyon-FRANCE

DISEÑO, RENDIMIENTO Y PERSONALIZACIÓN

La vinoteca es totalmente personalizable para dar prioridad al almacenamiento o al acceso a las botellas, o incluso optimizar la puesta en escena de las botellas.

2 TAMAÑOS



Modelo pequeño
hasta 74 botellas



Modelo grande
hasta 182 botellas

3 FUNCIONES



1 temperatura



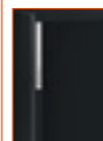
2 temperaturas



Temperaturas múltiples

SELECCIÓN DE LA BANDEJA

3 PUERTAS



Maciza



Acristalada
marco negro



Full Glass



Coulissante



Almacenamiento



Présentation



Degustación

¿QUIERE MÁS DISEÑO, MÁS TECNOLOGÍA Y SERVICIO?

Elija entre las opciones **PLUS**



Iluminación completa
con bandas de luz
(salvo 2T°)



Bandejas PLUS
parte delantera negro
brillante o roble claro



Garantía de 5 años



6074V
Puerta maciza
Paquete Premium
5 bandejas deslizantes PLUS
Negro brillante
hasta 74 botellas



6170D
Puerta Full Glass
Paquete Presentación
2 kits de presentación y
6 bandejas deslizantes de haya
hasta 150 botellas

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «**Datos técnicos**» al final de este catálogo.



- + Teatralización de las botellas
- + Poca profundidad
- + Ordenación evolutiva

Sexy Fish. London-UNITED KINGDOM

SERIE 9000

LA ILUMINACIÓN DE SUS MÁS BELLAS BOTELLAS

Con una alianza de materiales nobles y cuidadosamente trabajados, ShowCave renueva el enfoque de la vinoteca: innovadora y decididamente moderna, conjuga perfectamente una tecnología puntera con un audaz diseño.

Unos LED colocados a lo largo de las paredes emiten una luz suave y ámbar para destacar con habilidad y teatralizar sus botellas. El soporte de botella patentado de EuroCave, la Main du Sommelier, sirve para todos los formatos de botellas y permite pasar fácilmente a la versión de almacenamiento o de presentación.

Más que una simple vinoteca, ShowCave aporta carácter a su interior, ya sea clásico o contemporáneo. Gracias a las combinaciones de montaje múltiples, se podrá dejar llevar por su imaginación para convertirla en un auténtico elemento de decoración y así crear un ambiente único y personal.

Empotrable y con poca profundidad, ShowCave está diseñada para encajar en todos los ambientes. Sabrá perfectamente sublimar y destacar sus añadas más prestigiosas.



Cave de Max. Cap d'Ail-FRANCE



Royal Monceau. Paris-FRANCE

2 TAMAÑOS



1 puerta
hasta 90
botellas



2 puertas
hasta 180
botellas

1 FUNCIÓN



1 temperatura

ACABADOS



Puerta totalmente
acristalada



Paredes laterales de vidrio templado, fondo espejo,
iluminación LED de arriba a abajo



BANDEJAS



Varillas de acero inoxidable con soportes de botellas modulares Main du Sommelier



9090V
hasta 90 botellas
Empotrable



9180V
hasta 180 botellas
Empotrable

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «Datos técnicos» al final de este catálogo.



SERVICIO DEL
VINO POR COPAS

P R E S E R V A R
HACER DESCUBRIR
P O N E R E N E S C E N A
DESARROLLAR EL VOLUMEN
DE NEGOCIO DE LOS VINOS



- Temperatura de servicio y conservación de las botellas abiertas
- Teatralización de las botellas
- Sin consumibles

Royal Monceau. Paris-FRANCE

WINE BAR

PARA EL SERVICIO DEL VINO POR COPAS EN LA MESA

El Wine Bar existe en 2 formatos: de 2 a 8 botellas abiertas.

Ambos disponen de 2 zonas de temperatura, para poner las botellas a la temperatura de servicio óptimo tanto para los vinos blancos como para los tintos. Las botellas abiertas quedan así protegidas de la oxidación hasta 10 días, lo que permite ofrecer una amplia selección de vino por copas a sus clientes.

Las puertas acristaladas y los tonos de iluminación ofrecen un escaparate moderno para sublimar las más bellas etiquetas de vino en una sala de recepción.

El manejo de las botellas es muy sencillo y rápido, lo que permite una gran facilidad de uso: ergonomía intuitiva, sin mantenimiento, sin consumibles.

Wine Bar es la única solución que valoriza el servicio del vino por copas en botella. Da prioridad al servicio en la mesa del cliente, una ocasión para tener un intercambio privilegiado con él. Wine Bar contribuirá de ese modo a la calidad de su servicio con la tradición del gesto de los más grandes sommeliers.



Le Selsius. Lyon-FRANCE

WINE { BAR 2.0

3 CONFIGURACIONES



1 blancos / 1 tintos

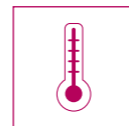


o 2 blancos



o 2 tintos

4 FUNCIONES



Puesta a temperatura de servicio 8 y/o 16°C



Conservación de las botellas empezadas Hasta 10 días con el embotellado al vacío



Gesto del sommelier Sistema exclusivo patentado de embotellado al vacío



Puesta en escena / teatralización de los vinos

ILUMINACIÓN



Una elección de 50 tonos

EL + : INTUITIVO



Manejo simple y rápido de las botellas

Sin consumibles (sin nitrógeno ni argón)

Sin mantenimiento

¡UN PRODUCTO MODULABLE!

Evolucione al ritmo de su actividad de 2, 4, 6 botellas...



Wine Bar 2.0

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «Datos técnicos» al final de este catálogo.



Pierre Sang On Gambey. Paris-FRANCE

WINE BAR 8.0

3 CONFIGURACIONES



4 blancos / 4 tintos



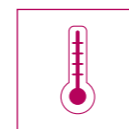
u 8 blancos



u 8 tintos

8 botellas abiertas + 6 a 8 botellas de reserva, a la temperatura de servicio correcto

4 FUNCIONES



Puesta a temperatura de servicio de 6 a 18 °C



Conservación de las botellas empezadas
Hasta 10 días con el embotellado al vacío



Gesto del sommelier
Sistema exclusivo patentado de embotellado al vacío



Puesta en escena / teatralización de los vinos

ILUMINACIÓN



Una elección de 50 tonos

EL + : INTUITIVO

Manejo simple y rápido de las botellas

Sin consumibles (sin nitrógeno ni argón)



UNA EXPERIENCIA COMPARTIDA

- **Wine Bar valoriza el ritual del servicio del vino** directamente en la mesa del cliente. Permite un servicio de proximidad y cualitativo manteniendo la tradición del gesto de la profesión de los sommeliers prestigiosos.
- **Preserva y rentabiliza cada una de sus botellas.** Al evitar el despilfarro gracias al embotellado al vacío, ofrece la posibilidad de mejorar fácilmente la gama de su selección de vinos por copas y de ese modo aumentar los márgenes.
- **Una puesta en escena para sus botellas.** Al suscitar el interés del cliente gracias al diseño y a los juegos de luces, Wine Bar permite desarrollar naturalmente la venta del vino por copas.

El vino es una experiencia que se comparte. Wine Bar es parte de esta experiencia.



Wine Bar 8.0

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «Datos técnicos» al final de este catálogo.



Control del volumen del vino servido

Puesta a temperatura de degustación y conservación de las botellas abiertas

Simple e intuitivo

Restaurant Le Golf. La Tour de Salvany-FRANCE

VIN AU VERRE 8.0

DISPENSADOR DE VINO POR COPAS
¡PARA UN SERVICIO DEL VINO EFICAZ
Y ONTROLADO!

Con sus 2 compartimentos de temperaturas distintas y ajustables independientemente, el Vin au Verre 8.0 mantiene las botellas a la temperatura idónea de degustación, ¡listas para el servicio por copas en todo momento!

Puede tener 8 botellas en servicio (4 blancos / 4 tintos u 8 tintos u 8 blancos), también dispone de una reserva de 8 botellas que se conservan a la misma temperatura y están almacenadas a mano para ganar tiempo en cada cambio de botella.

Para poder proponer una oferta amplia de vinos por copas, cada botella colocada en el Vin au Verre 8.0 puede servirse con 3 volúmenes diferentes y configurables evitando así cualquier despilfarro y permitiéndole controlar el consumo.

Gracias a su sistema de conservación con nitrógeno, el vino está protegido de cualquier riesgo de oxidación hasta 3 semanas tras la apertura.

Este diseño moderno sabrá valorizar sus botellas al mismo tiempo que se integrará perfectamente en cualquier ambiente.



Restaurant Le Golf, La Tour de Salvany - FRANCE

3 CONFIGURACIONES



4 blancos / 4 tintos



u 8 blancos



u 8 tintos

8 botellas abiertas + 6 a 8 botellas de reserva, a la temperatura de servicio correcto

5 FUNCIONES



Puesta a temperatura de servicio de 6 a 18 °C



Control del volumen servido - 3 volúmenes configurables por botella



Conservación de las botellas empezadas hasta 3 semanas con nitrógeno.



Puesta en escena / teatralización de los vinos



Seguimiento de la facturación del vino

PARA + PRODUCTIVIDAD Y FACILIDAD



Pantalla táctil única



Sistema automático de limpieza

UN RETORNO DE LA INVERSIÓN RÁPIDO

Ejemplo:



Se evita la pérdida de 8 copas diarias.



Podrá mejorar su oferta, aumentar las sugerencias y las recomendaciones y, por tanto, aumentar sus ventas del 20 al 60 %.



Sin este equipo, no es rentable el servicio por copas con vinos de alto valor.

Demandez une simulation à votre distributeur EuroCave Professional.

UNA AUTÉNTICA HERRAMIENTA DE CONTROL

Gracias a sus funciones de control del volumen servido, de puesta en temperatura de degustación y de conservación de las botellas abiertas, el distribuidor de vino por copas EuroCave Professional es una auténtica herramienta de control de la oferta de vino por copas.

Al limitar el despilfarro y al mejorar la gama de su oferta, desarrolla de una forma natural el volumen de negocio en vinos.

Gracias al Vin au Verre 8.0, podrá seguir la facturación realizada en el dispensador de vino por copas ;para mejorar su oferta continuamente!



Vin au Verre 8.0

3 dosis programables por ubicación de la botella
Alertas visuales y tutoriales en la pantalla

Consulte las características de todos los productos de esta gama en la sección «**Datos técnicos**» al final de este catálogo.



ACONDICIONA- MIENTOS DE BODEGAS

O R D E N A R
E N S A M B L A R
MODULAR HASTA EL
INFINITO ORDENACIONES

MODULORACK

LOS PLUSES DEL PRODUCTO

- Una solución para almacenar las cajas de vino
- Un sistema exclusivo de bandejas correderas
- Un acceso fácil a las botellas



MODULOSTEEL

LOS PLUSES DEL PRODUCTO

- Sistemas de ordenación con líneas puras y modernas
- Una estructura de acero robusta y estable
- Botellas en modo “almacenamiento”, “presentación” o en su caja original



MODULO THÈQUE

LOS PLUSES DEL PRODUCTO

- Módulos de ordenación con madera noble y resistente, roble macizo
- Una personalización cercana a lo hecho «a medida»
- Adaptable a las limitaciones de la habitación que se quiera acondicionar
(altillo, ángulo de habitación, paredes con bóveda)



INOA ACONDICIONADOR

LOS PLUSES DEL PRODUCTO

- Un climatizador de bodega silencioso
- Estético y de fácil mantenimiento
- Para controlar la temperatura y la higrometría de su vinoteca



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones* Alt. x Anch. x Prof. (mm)	Peso (kg)			Temperaturas de ambiente de uso T ^a mín. - T ^a máx. (°C)			Tipo de equipamiento en bandejas	Iluminación
		Puerta Full Glass	Puerta acristalada	Puerta maciza	Puerta Full Glass	Puerta acristalada	Puerta maciza		
SERIE 3000									
1-temperatura (Envejecimiento O Servicio)									
3181V	1810 x 680 x 680	-	70	-	-	0-30	-	Paquete Premium / 13 bandejas (189 botellas) Paquete Mixto / 5 bandejas (hasta 230 botellas)	no
Temperaturas múltiples (Servicio)									
3181S	1810 x 680 x 680	-	70	-	-	12-30	-	Paquete Premium / 13 bandejas (189 botellas) Paquete Mixto / 5 bandejas (hasta 230 botellas)	no
SERIE 5000									
1-temperatura (Envejecimiento O Servicio)									
5059V	830 x 595 x 550	47	46	-	0-30	0-30	-	Paquete Premium / 4 bandejas deslizantes (38 botellas) O a la carta	SÍ - 2 LED
5259V	1790 x 595 x 595	78	76	-	0-30	0-30	-	Paquete Premium / 14 bandejas deslizantes (118 botellas) O a la carta	SÍ - 2 LED
Temperaturas múltiples (Servicio)									
5059S	830 x 595 x 550	45	44	-	12-30	12-30	-	Paquete Premium / 4 bandejas deslizantes (38 botellas) O a la carta	SÍ - 2 LED
5259S	1790 x 595 x 595	76	74	-	12-30	12-30	-	Paquete Premium / 14 bandejas deslizantes (118 botellas) O a la carta	SÍ - 2 LED

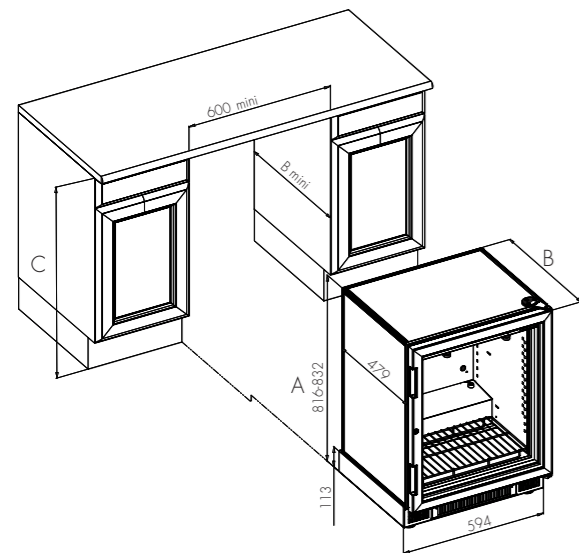
*Las dimensiones indicadas no incluyen el tirador

Modelo	Dimensiones Alt. x Anch. x Prof. (mm)	Peso (kg)			Temperatura de ambiente de uso T ^a mín. - T ^a máx. (°C)			Tipo de equipamiento en bandejas	Iluminación
		Puerta Full Glass	Puerta acristalada	Puerta maciza	Puerta Full Glass	Puerta acristalada	Puerta maciza		
SERIE 6000									
1 temperatura									
6074V	960 x 680 x 715	60	58	52	0-30	0-30	0-35	Paquete Premium / 5 bandejas deslizantes (74 botellas) Paquete Presentación / 1 bandeja Presentación + 2 bandejas deslizantes (70 botellas) O a la carta - Bandejas PLUS opcionales	SÍ - 2 LED Bandas de luz opcional
6182V	1825 x 680 x 715	96	94	81	0-30	0-30	0-35	Paquete Premium / 14 bandejas deslizantes (182 botellas) Paquete Presentación / 2 bandejas Presentación + 7 bandejas deslizantes (162 botellas) O a la carta - Bandejas PLUS opcionales	SÍ - 2 LED Bandas de luz opcional
2 temperaturas									
6170D	1825 x 680 x 715	100	98	85	10-30	10-30	10-35	Paquete Premium / 13 bandejas deslizantes (170 botellas) Paquete Presentación / 2 bandejas Presentación + 6 bandejas deslizantes (150 botellas) O a la carta - Bandejas PLUS opcionales	SÍ - 4 LED
Temperaturas múltiples									
6074S	960 x 680 x 715	58	56	50	12-30	12-30	12-30	Paquete Premium / 5 bandejas deslizantes (74 botellas) Paquete Presentación / 1 bandeja Presentación + 2 bandejas deslizantes (70 botellas) O a la carta - Bandejas PLUS opcionales	SÍ - 2 LED Bandas de luz opcional
6182S	1825 x 680 x 715	94	92	79	12-30	12-30	12-30	Paquete Premium / 14 bandejas deslizantes (182 botellas) Paquete Presentación / 2 bandejas Presentación + 7 bandejas deslizantes (162 botellas) O a la carta - Bandejas PLUS opcionales	SÍ - 2 LED Bandas de luz opcional
SERIE 9000 SHOWCAVE									
1-temperatura (Envejecimiento O Servicio)									
9090V	2190 x 692 x 499	172	-	-	15-25	-	-	30 varillas de acero inoxidable con soportes Main du Sommelier, para configurar en versión «tumbada» o «presentación» Hasta 90 botellas	SÍ - 6 LED
9180V	2190 x 1284 x 499	270	-	-	15-25	-	-	60 varillas de acero inoxidable con soportes Main du Sommelier, para configurar en versión «tumbada» o «presentación» Hasta 180 botellas	SÍ - 6 LED

*Las dimensiones indicadas no incluyen el tirador

DATOS PARA EL EMPOTRADO

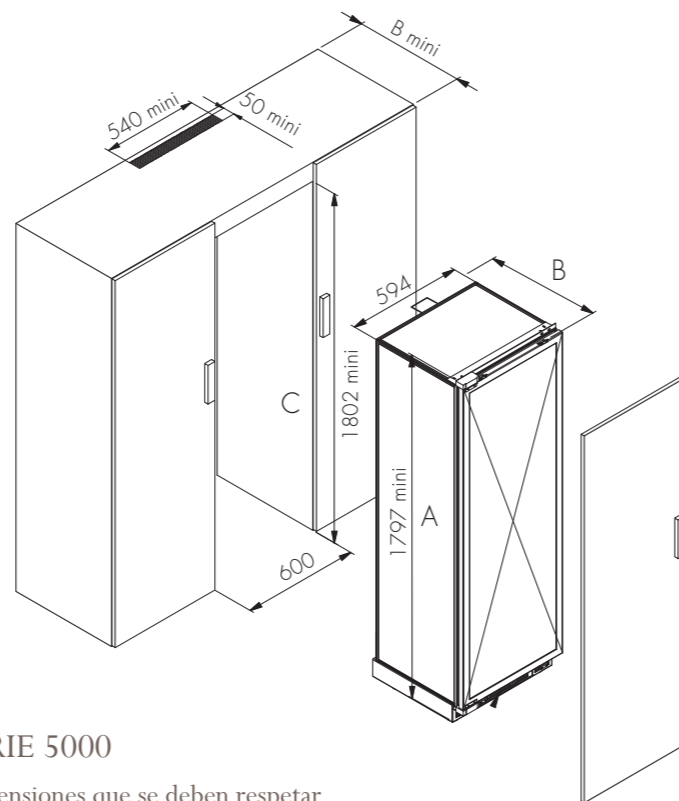
DE LAS GAMAS 5000 Y 6000



SERIE 5000

Dimensiones que se deben respetar

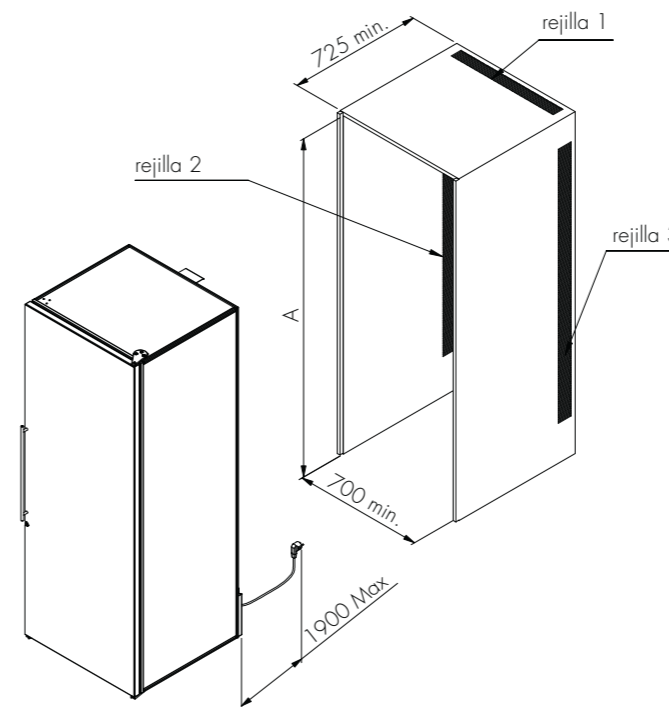
	A máx.	A mín.	A máx. con realce*	A mín. con realce*	B	C mín.
5059	832	816	875	859	550	821



SERIE 5000

Dimensiones que se deben respetar

	A máx.	A mín.	A máx. con realce*	A mín. con realce*	B	C mín.
5259	1792	1776	1835	1819	595	1781



SÉRIE 6000

Dimensiones que se deben respetar

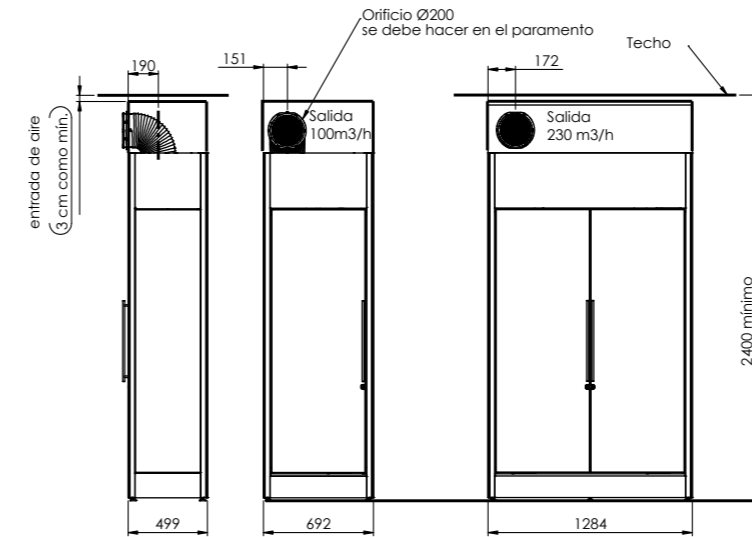
	A min (mm)	Rejilla 1 (cm ²)	Rejilla 2 (cm ²)	Rejilla 3 (cm ²)
6074V, 6074S	960	350	350	350
6182V, 6182S, 6170D	1825	350	750	750





The Norman. Tel Aviv-ISRAEL

SERIE 9000



Empotrado de ShowCave

Los escaparates ShowCave se pueden empotrar completamente para un mejor resultado estético. Sin embargo, se recomienda seguir nuestras instrucciones en materia de extracción de las calorías para no alterar las prestaciones de sus vinotecas.

Cuidado, en este tipo de instalación, es necesario que:

- La altura mínima bajo techo sea de 2400 mm
- La entrada de aire debe ser de 3 cm como mínimo en toda la longitud
- Por motivos estéticos, la salida de aire también puede realizarse en el lateral izquierdo.

Podrá montar varias vinotecas ShowCave y de ese modo formar una pared de vinos con diferentes compartimentos de temperatura.

Para un acabado estético de calidad, le ofrecemos sistemas de unión para montar las ShowCave entre ellas (unión recta o unión en ángulo)

Combinando 2 ShowCave, podrá conectar sus salidas de aire. Solicite la guía técnica a su distribuidor EuroCave Professional.



ShowCave 2 puertas (9180V) montada con un modelo 1 puerta (9090V) con unión recta.

Volumen ocupado por las ShowCave montadas con unión	Longitud (mm)
2 puertas + 1 puerta	1992
2 puertas + 2 puertas	2584
1 puerta + 1 puerta	1400
1 puerta + 2 puertas + 1 puerta	2700

NUESTRAS BANDEJAS

TRES USOS, DIFERENTES OPCIONES,
PARA ADAPTARSE A CADA ACTIVIDAD.

TABLA RESUMEN DE LAS BANDEJAS					
	Las clásicas			Las PLUS	Las compactas
Clasificar	 Bandeja Universal MDS hasta 12 botellas	 Bandeja Magnum MDS hasta 7 botellas	 Bandeja Champán hasta 10 botellas	 Bandeja Universal MDS2 hasta 12 botellas	 Bandeja Universal MDS hasta 8 botellas
Almacenar	 Bandeja Universal hasta 77 botellas	 Bandeja Burdeos hasta 78 botellas		 Bandeja Universal hasta 77 botellas	 Bandeja Universal hasta 50 botellas
Presentar	 Bandeja de presentación MDS hasta 6 botellas inclinadas, hasta 26 botellas tumbadas	 Bandeja de presentación hasta 22 botellas	 Bandeja de degustación hasta 20 botellas de pie	 Bandeja de presentación MDS2 hasta 6 botellas inclinadas, hasta 26 botellas tumbadas	 Bandeja de presentación MDS hasta 5 botellas inclinadas, hasta 4 botellas tumbadas
	Serie 6000			Serie 6000 opcional	Serie 5000

Las capacidades de las bandejas se calcula con botellas de Burdeos tradicionales (salvo para la bandeja de Champán y Magnum) - MDS: Main du Sommelier

LA MAIN DU SOMMELIER

Esta carcasa de dos materiales asocia una estructura rígida para soportar la botella y un borde más flexible de elastómero que se ajusta a sus formas y la protege de las vibraciones. Estos dos modelos son amovibles para adaptar la ordenación de las botellas sobre la bandeja según su forma y cantidad.



El modelo Plus* ofrece un acabado estético mejorado y un uso más intuitivo en cuanto a la colocación de la botella.

patented design

- Tres tipos de bandejas para tres tipos de uso
- Opciones de personalización de las bandejas en función de las gamas
- Una planificación de sus vinotecas casi «a medida»

SERIE 6000 ÚNICAMENTE

EL LUJO DEL DETALLE

Nuestras bandejas PLUS ofrecen las ventajas de una planificación interior de nueva generación, para mayor ergonomía y suavidad de uso.



Soportes de acero epoxi que se ajustan a las bandejas y permiten escribir fácilmente el nombre de los vinos. Se suministra junto a ellos un rotulador blanco borrable.

Se puede elegir libremente el revestimiento de la parte frontal: negro brillante o roble claro.

Un ralentizador montado en cada bandeja corredera permite una manipulación silenciosa y suaviza la entrada en la vinoteca.



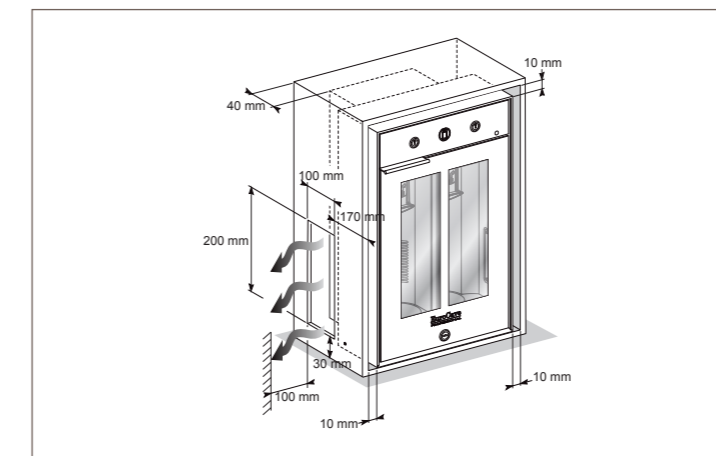
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones Alt. x Anch. x Prof. (mm)	Peso (kg)	Temperaturas de ambiente de usa Tª mín. - Tª máx. (°C)	Capacidad	Tecnología de conservación de las botellas abiertas	Tiempo de conservación tras apertura	Iluminación	Accesorios / Opciones
El dispensador de vino por copas con control de las dosis (3 dosis distintas por grifo)								
Vin au Verre 8.0	735 x 1035 x 585	85	10-35	8 en servicio +6-8 en reserva	Nitrógeno	Hasta 3 semanas	Sí LED multicolor (200 matices)	Autoservicio Conexión a caja 5 colores
Enoteca - Servicio del vino por copas, en la mesa								
Wine Bar 8.0	602 x 1076 x 480	85	10-35	8 en servicio + 6-8 en reserva	Embotellado al vacío	Hasta 10 días	Sí LED multicolor	Mando a distancia para la iluminación
Wine Bar 2.0	491 x 315 x 268	13,8	18-30	2 en servicio	Embotellado al vacío	Hasta 10 días	Sí LED multicolor	Mando a distancia para la iluminación

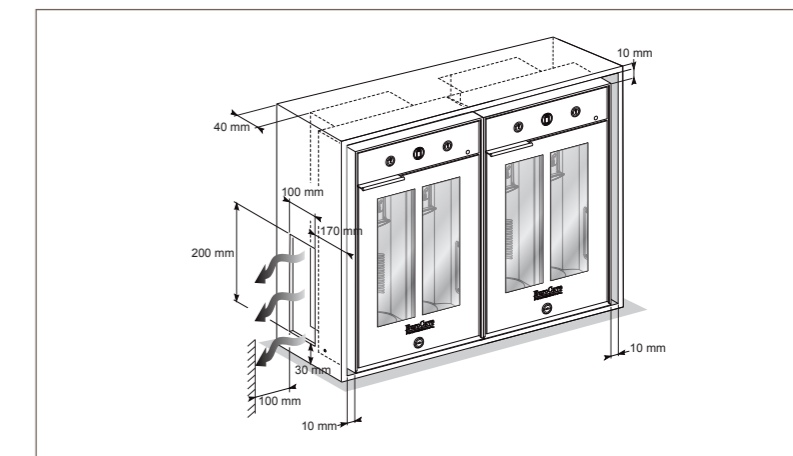
Nuestras soluciones para el servicio del vino por copas son perfectamente empotrables.

Sin embargo, para garantizar el buen funcionamiento, debe respetar las recomendaciones de empotrado: dejar 50 mm como mínimo alrededor del aparato para permitir una circulación de aire natural.

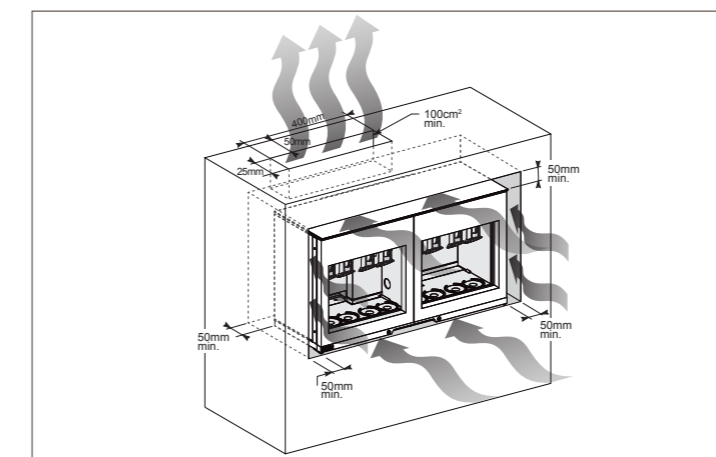
ESQUEMAS DE EMPOTRAMIENTO



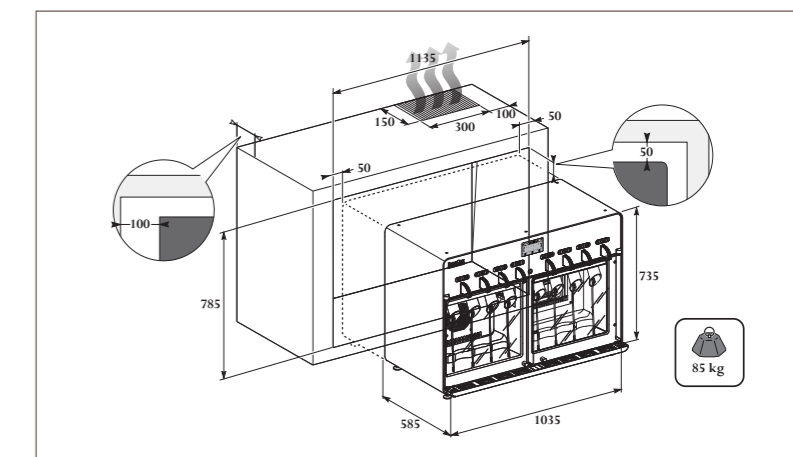
Empotramiento de un solo Wine Bar 2.0



Empotramiento de un solo Wine Bar 2.0



Wine Bar 8.0



Vin au Verre 8.0

LA PRECISIÓN AL SERVICIO DEL CONTROL DEL TIEMPO



EL GRUPO EUROCAVE DISEÑA Y FABRICA SUS PRODUCTOS EN FRANCIA DESDE 1976. UNA GARANTÍA DE FIABILIDAD Y UN FUERTE COMPROMISO DE CALIDAD.

Un equipo de apasionados por su trabajo

EuroCave Professional aporta una promesa de precisión tecnológica al servicio de los cinco parámetros fundamentales que caracterizan la buena conservación del vino. Cada producto EuroCave se beneficia de los conocimientos técnicos enológicos de los expertos que los diseñan y fabrican.

EuroCave Professional es:

- **Una oficina de estudios integrada** que imagina y crea productos punteros a nivel tecnológico y de diseño.
- **Dos fábricas de producción en el norte de Francia y en Isère, que cuentan en total con más de 100 personas:** disponen de todas las herramientas de producción relacionadas con la fabricación de nuestros productos, lo que permite que la marca garantice una calidad en cumplimiento con las normas internacionales más estrictas.
- **Más de 13 patentes** depositadas tanto para las innovaciones tecnológicas como para la ergonomía de sus diseños de productos.

La distinción Origine France Garantie (Origen de Francia Garantizado)

Desde el 8 de junio de 2012, el Grupo EuroCave es el único fabricante de vinotecas que ha obtenido **la distinción Origine France Garantie** (Origen de Francia Garantizado), que reconoce los compromisos adoptados por la marca desde hace más de 40 años. Apoyar los conocimientos técnicos franceses tanto en Francia como en el extranjero es el objetivo de esta distinción Origine France Garantie (Origen de Francia Garantizado). Por ese motivo, EuroCave cumple con todas las exigencias y garantías.



BVCert. 6010761

Vinotecas
Acondicionador
Wine Bar 8.0
Vin au Verre 8.0



Un riguroso proceso de calidad

Los controles de calidad EuroCave **superan las exigencias de la norma EN 60335:**

- **Prueba de estanqueidad del circuito de enfriamiento** en el 100 % de las vinotecas.
- **Prueba de seguridad eléctrica** en el 100 % de las vinotecas.
- **Control final de 40 puntos** y prueba funcional en el 100 % de las vinotecas.

Todos estos controles permiten validar escrupulosamente la conformidad de la vinoteca enviada respecto a las necesidades del cliente.

MÁS ALLÁ DE LOS PRODUCTOS, LOS SERVICIOS EUROCAVE PROFESSIONAL



ADEMÁS DEL COMPROMISO CONSTANTE DE LA MARCA DE FABRICAR PRODUCTOS DE CALIDAD, EUROCAVE PROFESSIONAL ES TAMBIÉN UN CONJUNTO DE SERVICIOS DESTINADOS A FACILITAR LA VIDA DIARIA Y APOYAR A SUS CLIENTES PARA LA EXCELENCIA.

Una plataforma web y un servicio para los clientes específico

El sitio de internet EuroCave Professional recopila todos los productos y accesorios de la marca. De ese modo, se puede tener un acceso rápido y una visión general de todas las funciones ofrecidas por gama o por tipo de uso. También presenta en detalle los servicios, los distribuidores, las realizaciones de otros clientes, consejos... para poner a su disposición la máxima cantidad de información y guiarle en la búsqueda del producto más adaptado a sus necesidades.

www.eurocavepro.com

Un SPV integrado

Para diagnosticar un problema o aportar una solución, EuroCave dispone de una línea de asistencia telefónica puesta a disposición para todos los distribuidores certificados EuroCave Professional en más de 70 países. Este soporte técnico está disponible los días hábiles y lo aseguran profesionales formados sobre la tecnicidad de los productos EuroCave.

En caso de avería, EuroCave se compromete a mandar antes de 48 horas las piezas de recambio garantizadas originales a su distribuidor.

Este servicio es la garantía de que, independientemente del país en el que su producto EuroCave Professional esté instalado, dispondrá de un servicio posventa rápido y eficaz.

Un red de distribución especializada

En todo el mundo, hay más de 70 distribuidores para apoyarle en su profesión del vino. Auténticos expertos de la conservación y del servicio del vino, sabrán aportarle la mejor solución adaptada a sus necesidades. Encuentre el distribuidor más cercano en www.eurocavepro.com

Un programa de implantación 3D

Para responder a la necesidad de visualización y de organización de las futuras implantaciones de los profesionales, EuroCave Professional ha desarrollado un programa 3D específico que permite construir, modificar, hacer evolucionar la instalación virtual de los productos EuroCave en una sala de restaurante, una bodega o un lineal de una grande superficie.

Una herramienta accesible en todos los distribuidores EuroCave.



MÁS ALLÁ DE LOS PRODUCTOS, LOS SERVICIOS EUROCAVE PROFESSIONAL

Cabotte. London-UNITED KINGDOM

Servicios de mantenimiento

Cada producto EuroCave Professional lleva un número de identificación individual que permite determinar su origen y su autenticidad. Solo los distribuidores certificados EuroCave Professional están autorizados a realizar el servicio de la Garantía Internacional EuroCave*:

- De 2 a 5 años de garantía según los productos
- Contratos de mantenimiento de 2 a 4 años en nuestras soluciones de servicio del vino por copas Vin au Verre 8.0 y Wine Bar 8.0.

** Las ofertas de garantías adicionales se detallan en las condiciones generales de venta de su distribuidor EuroCave Professional.*



Globus. Zurich-SWITZERLAND

www.eurocavepro.com