



## X3 Tap Systems Spirituosen im Rampenlicht.

Warum Tap-Systems?

- ✎ Im Vergleich zu den verfügbaren herkömmlichen elektronischen Wandportionierern sticht Tap-Systems durch das tolle Design heraus (das Studio arbeitet auch für **Bang&Olufsen**)
- ✎ Studien haben ergeben, dass sich der Spirituosenabsatz um **bis zu 30% steigert** wenn die Produkte dem Kunden präsentiert werden
- ✎ Mit den Tap-Systems Racks können Sie auf nur 2,20m **unglaubliche 48 Flaschen ins Rampenlicht** stellen
- ✎ Exakte Portionierung und absolut tropffrei durch spezielle Ausgießertechnik
- ✎ Kassenkredite werden durch "**Leuchten**" der betreffenden Flasche angezeigt
- ✎ **2 Portionsgrößen** pro Flasche möglich
- ✎ Einzigartige Cocktailfunktion für die Entnahme von Cocktails
- ✎ Arbeitet perfekt im **Verbund mit der Recon - Silexa Schanktechnik-Familie**
- ✎ Das gesamte Rack ist mit einem einzigen Schloss verriegelbar



Einfachste Bedienung und in zwei Ebenen montierbar



Doppelseitige Montage



Aufsetzen einer Flasche



Verriegeln des gesamten Racks



Reserveflaschen werden schon vorab plombiert. Hier sehen Sie wie einfach das funktioniert.

Auf unserer Homepage [www.gastro-systems.at](http://www.gastro-systems.at) finden Sie viele Montagebeispiele und Videos vom Tap-System!



REDL Ges.m.b.H.  
Aumuehlgasse 10  
A-2020 Hollabrunn  
Tel: +43 2952 2218-0  
Fax: +43 2952 2218-18



[www.redl.co.at](http://www.redl.co.at)



Die Bilder zeigen, dass dieses System perfekt in jede Bar passt. Die Racks sind verfügbar für **6, 9 und 12 Flaschen** und sind in Silber, Messing, Chrom und Gold erhältlich.

Auf Wunsch kann das Rack in jeder beliebigen RAL-Farbe pulverbeschichtet werden.

Somit **fügt es sich nahtlos in jedes Raumkonzept** ein und ist nicht mehr länger ein Fremdkörper wie herkömmliche Systeme.

Es hat sich gezeigt, dass Spirituosenarten um bis zu 15% besser verkauft werden, wenn sie doppelt präsentiert werden.

Auf Wunsch kann man wie hier in einer amerikanischen Bar bis zu 90 Flaschen auf nur 2,60m präsentieren.



# X3 Tap Systems Touchscreen Interface- und Kontrolleinheit



**Technische Daten:**

**Abmessungen:** 115mm x 90mm x 155mm

**Spannungsversorgung:** 9V DC 200mA

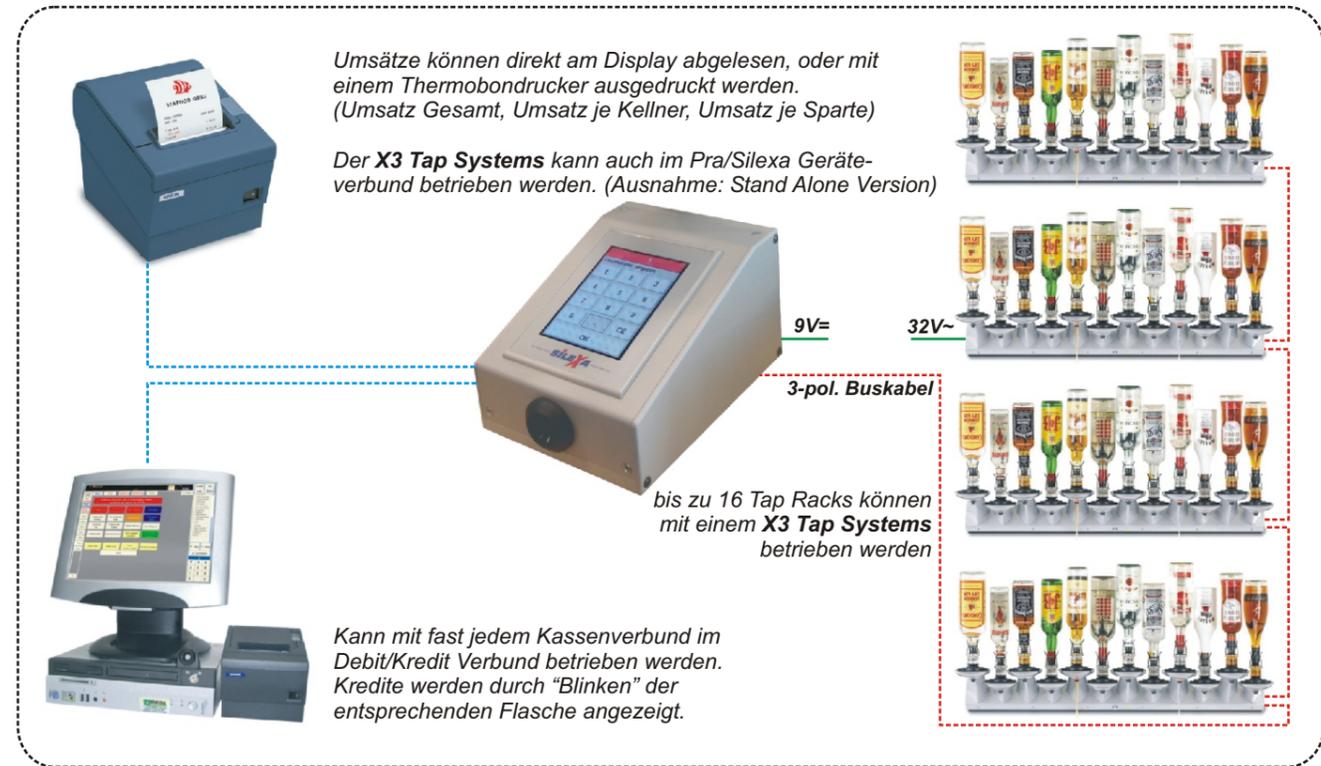
**Ausgabe/Eingabeeinheit:** Color Touchscreen 3,5"

**Kellneridentifikation:** Addimat I-Button Stiftschloß integriert

**Anschlüsse:**  
COM1 (Drucker, DCont oder PC-Kassenverbund)  
TAPBUS (bis zu 16 Rack's pro X3 TAP)

**Besonderes:**  
2 Portionsgrößen und Preise pro Flasche frei programmierbar.  
Übersichtliche Konfiguration mit der bewährten Windows DCont-Software.

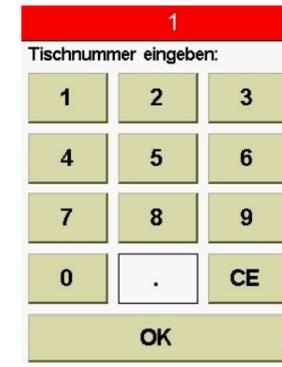
# X3 Tap Systems Übersicht:



# Screenshots - Funktionen:



Abgemeldeter Zustand



Angemeldet - auf Wunsch auch mit Tischeingabefunktion - somit wird der Artikel auch auf den entsprechenden Tisch auf der angeschlossenen Kasse verbucht



Hauptmenü - das Gerät kann auch als Minikasse betrieben werden (Touchbonierung und Stornofunktion integriert)



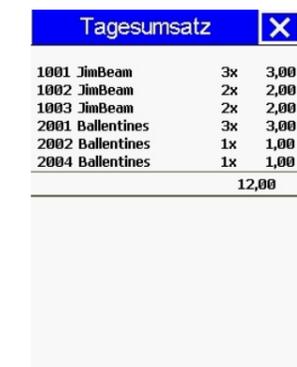
Normalbetrieb - alle entnommenen Artikel werden am Statusbildschirm protokolliert



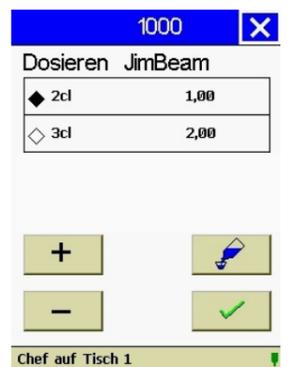
Kreditliste - alle auf der Kasse vorbonierten Artikel werden in der Kreditliste angezeigt - sobald der Artikel entnommen wurde verschwindet er auf der Liste



Auswertung - im Stand-Alone Betrieb kann die Auswertung direkt am Gerät erfolgen und auf einem angeschlossenen Bondruker ausgedruckt werden



Auswertung - Tagesumsatz - Produktliste - Produktsatz - Umsatz je Sparte - Umsatz je Kellner - Gesamtumsatz (Tag/Monat)



Dosieren pro Flasche/Sorte können 2 Portionsgrößen definiert werden

# Screenshots - Cocktailmaker:



Über die integrierte Bonierfunktion kann man unter der Sparte Cocktails verschiedene Mixgetränke anlegen.



Alle Zutaten werden den Cocktails einmalig mit den entsprechenden Mengen zugewiesen. (z.B. 2cl, 6cl, ...) Weiters kann man alle Zutaten auf einmal freigeben oder wie beim B52 eine Reihenfolge angeben. Die Cocktails werden dann auch als solcher mit dem korrekten Preis verbucht.



Sobald der Artikel boniert ist, werden am Tap Systems Rack alle Zutaten durch rotes blinken angezeigt.



Zum Abschluß kann man noch Zusatztexte für den Benutzer anzeigen, wie z.B.: Mit viel Eis servieren. Mit Sodawasser auffüllen. Gut schütteln. Garnierung nicht vergessen.