

# VISO®

— S SERIE —

designed for extra profit



VISO®  
— S6 —



Design, ein Statement. Kontrolle, zu jeder Zeit. Bedienung, reduziert auf Effizienz.



## ALLES IM BLICK (VISO S6/S8/S10)

**Tolle Stimmung, ein gefülltes Lokal, die Kellner/-innen im Dauereinsatz und ein entspannter Gastronom, der sich ganz seinen Gästen widmen kann. Diese Vorstellung wird mit der neuen VISO S Serie von Gruber Schanksysteme alltägliche Realität.**

Das Bestreben sich ständig weiter zu entwickeln ist eine maßgebliche Philosophie des zu 100 % privat geführten Familienunternehmens mit Sitz in Brixlegg/Tirol. Seit mehr als 25 Jahren engagiert sich das Team von Gruber Schanksysteme am Markt und versucht die Bedürfnisse der Gastronomie effizient und bedienerfreundlichst umzusetzen.

### **Designed for extra profit**

Mit der neuen VISO S Serie haben Sie die perfekte Schankkontrolle. Zeitloses Design und eine klare Linienführung passen sich nahtlos an jedes vorliegende Ambiente an, ohne störend zu wirken. Das Wort VISO leitet sich aus dem Lateinischen ab und bedeutet „genau ansehen“. Die neue Bedieneroberfläche wurde konzipiert, um Fehlbedienungen zu vermeiden. Die Einfachheit sowie Bedienerfreundlichkeit dieser Anlagen setzen neue Maßstäbe. Die Kombination aus Display und Tas-

ten ermöglicht allen ein fehlerfreies Arbeiten und rasches Abwickeln der Getränkebestellungen Ihrer Gäste. Der Wunsch nach immer neuen und individuelleren Getränkemischungen ist mit der VISO S Serie jederzeit möglich. Diese werden, getreu dem Motto „designed for extra profit“, allesamt exakt portioniert und verrechnet.

### **VISO S6/S8/S10**

Die Modelle der VISO S Serie stehen für perfekte Funktionalität und Schnelligkeit. So ist es möglich, dass auf jedem Schankkopf 2 Kellner/-innen gleichzeitig im Debit- und/oder Kreditmodus arbeiten können. Ermöglicht wird diese Doppelbenutzung durch die Verwendung von 2 vollwertigen Eingabeterminals samt Ziffernblock am linken und rechten Ende jeder Anlage. Der Arbeitsbereich der beiden Kellner/-innen am VISO Schankkopf wird mit einer klaren Farbzuweisung der in Blau oder Weiß beleuchteten Pfeilsymbole begrenzt.



## ERFOLG AUF KNOPFDRUCK

**Bedienerfreundliche und bestens einsehbare Displays garantieren auch im hektischen Schankbetrieb volle Kontrolle.**

Rasches Lesen und Erkennen der möglichen Getränke oder der anstehenden Kredite aus allen Betrachtungswinkeln erleichtert den oft hektischen Schankbetrieb bei Tag und bei Nacht. Ermöglicht wird dies durch die klaren Konturen und das scharfgezeichnete Schriftbild des Displays. Wer auf einer Anlage der VISO S Serie arbeitet, erkennt sofort den Unterschied. Zusätzliche Tasten an jedem einzelnen Display vermitteln eine sichere Bedienung. Die klar strukturierte Produktanzeige ermöglicht das Ablesen des gesamten Getränkenamens und schließt eine falsche Bonierung durch unklare Abkürzungen von vornherein aus.

Der Verzicht auf Touch-Displays und die bewusste Aufforderung zum Tastendruck verhindert ein versehentliches Bonieren durch Berührung am Display und vermittelt das Gefühl einer ständigen Bedienungskontrolle. Die Kellner/-innen können rasch mit Hilfe einer

Doppeltaste durch das am Display angezeigte Menü blättern und das Produkt ihrer Wahl in der gewünschten Größe auswählen. Unzählige Einstellungsmöglichkeiten wie eine exakte Restmengenverwaltung, Mehrfachportionen, Rezepturverwaltung von Mischgetränken oder die Tisch- bzw. Zimmernummerneingabe runden die Vorzüge dieser neuen Darstellungstechnologie ab.

Diverse Anschlussmöglichkeiten wie jene für Biersäulen, Flaschenkontrollsystemen, Spirituosenausschank aus Originalflaschen sowie die Einbindung aller gängigen Kassensysteme und Heißgetränkegeräte für Kaffee und Kakao sind selbstverständlich. Anlagen von Gruber Schanksysteme sind verlässliche Partner für viele Betriebsjahre.

Der Mensch steht hier klar im Vordergrund!

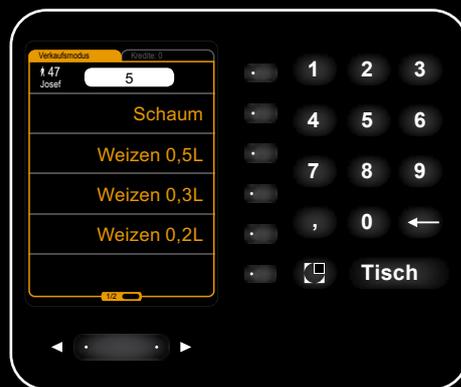
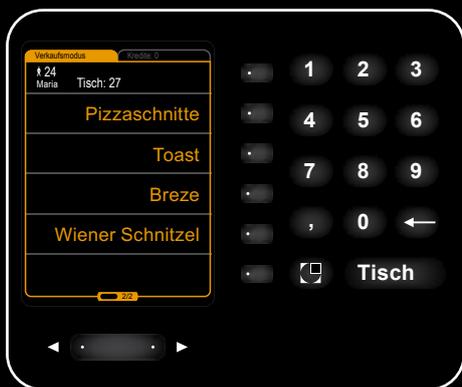


### Debit-/Kreditmodus

Das Arbeiten in beiden Modi, auch gemischt, ist möglich. Im Debitmodus kann die Bestellung direkt mit der jeweiligen Tisch- bzw. Zimmernummer an der Anlage eingegeben werden. Im Kreditmodus boniert der Kellner/die Kellnerin die Getränke an der Kasse und bekommt daraufhin den Bonus/Kredit am Schankkopf grün dargestellt und freigeschaltet.

### Folgegetränke

Die neuartigen Displays bieten unter anderem die Möglichkeit die Reihenfolge von Folgegetränken, wie z. B. einen Radler, zu visualisieren. Darüber hinaus wird zusätzlich zum Getränkezapfhahn die Zeit mittels Countdown bis zur nächsten automatischen Ventilöffnung angezeigt. Eine individuelle Anpassung an die Bedürfnisse der Mitarbeiter/-innen ist selbstverständlich möglich.



### Essensbonierung

In Kombination mit einem Kassensystem können Speisen wie z. B. ein Toast oder eine Pizzaschnitte auch am Schankkopf boniert werden. Dies spart vor allem Zeit und verhindert weite Wege zur Kassa. Die zahlreichen Ebenen können beliebig belegt und erweitert werden.

### Mehrfachgetränk

In besonders stressigen Zeiten wäre es besser 4 Hände zu besitzen, um den Kundenwünschen gerecht zu werden. Werden zum Beispiel mehrere Biere à 0,5 lt. bestellt, so ist es mit dem integrierten Ziffernblock am linken und rechten Ende eines jeden Schankkopfes möglich, die gewünschte Menge einzugeben und anschließend die entsprechende Bierportionstaste zu drücken. Automatisch werden nun die Portionen hintereinander gezapft. Die Pause für den Glaswechsel zwischen den einzelnen Getränken ist individuell einstellbar.



### Meldungsfenster

Alle Meldungsfenster haben ein einheitliches Design und unterscheiden sich in Farbe und Mitteilung. So wird als Beispiel die Meldung „Gas/Fass prüfen“ in Rot dargestellt, um auf einen möglichen Betriebsstopp hinzuweisen. Unzählige weitere Varianten wie „Getränk wird fortgesetzt“, „Getränk gebucht“, „Getränk gestoppt“, etc. sind mit einer leicht verständlichen Mitteilung visuell dargestellt.

### Portionseinstellung

Die einfache Form der Portionsverwaltung bietet die Möglichkeit jedes Getränk individuell auf das verwendete Glas einzustellen.



### Restmengenverwaltung

Wird der Zapfvorgang von den Kellner/-innen unterbrochen, so merken sich die Anlagen von Gruber Schanksysteme die noch ausstehende Restmenge. Der Zapfvorgang kann daher jederzeit beliebig unterbrochen und zu einem späteren Zeitpunkt wieder fortgesetzt werden. Das Zapfen eines „perfekten Bieres“ stellt dadurch kein Problem dar, da alle Kellner/-innen die ihnen zustehenden Mengen erhalten.

### Menüeinstellungen (Chef)

Im Chefmenü können alle notwendigen Einstellungen durchgeführt werden. Die Bedienung ist einfach und logisch aufgebaut.



## ZAPFEN SIE SICH VORTEILE

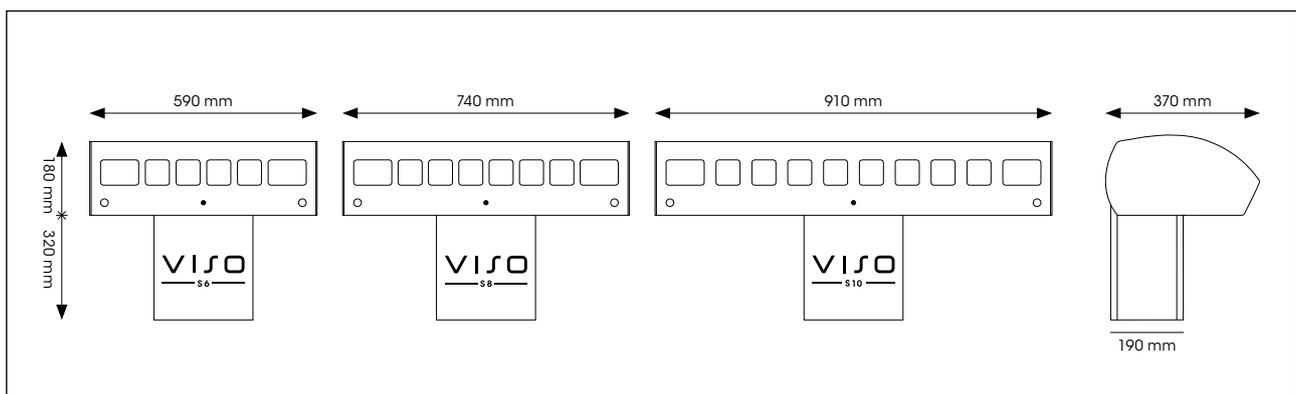
Jede Anlage von Gruber Schanksysteme kann individuell belegt werden. Der pneumatische Bierhahn, die Post- und Pre-Mix-Einheit, die Wein- oder Spirituoseneinheit können vielfach in eine Schankanlage integriert werden. Alle Zapfhähne werden im Hause Gruber an die höchstmöglichen Ansprüche angepasst.

### Unzählige Möglichkeiten

Egal ob Sie Limonaden, Fruchtsäfte, Wein, Spirituosen oder Bier mit Ihrer Anlage zapfen möchten, mit den Zapfeinheiten von Gruber Schanksysteme sind sämtliche Mischverhältnisse und Getränkegrößen vorstellbar und in bester Qualität schnell gezapft.

### Pneumatischer Bierhahn

Als Beispiel ermöglicht der pneumatische Bierhahn einen schnellen, gleichmäßigen Fluss des Getränks sowie eine ansprechende Schaumkrone. Im Falle eines Stromausfalls ist es möglich, bei offener Anlage den Bierhahn händisch zu öffnen und die Kunden/-innen weiter zu bedienen.



# ALLES IN EINEM

**Individuell geplante Kellertechnik und Installationen, jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie sowie ein umfassender Support – auch am Wochenende – kennzeichnen das Bemühen des familiengeführten Tiroler Traditionsunternehmens.**

## **Kellertechnik**

Der Erfolg jeder Schankanlage hängt vor allem von der perfekten Kellertechnik ab. Durch unser langjähriges Know-how und die Kompetenz als heimischer Getränkeproduzent sind wir in der Lage auf eine Vielzahl von Wünschen zu reagieren und diese umzusetzen.

Die Funktionsfähigkeit, Effizienz und Qualität entsteht durch die individuelle Erhebung, Beratung und Implementierung der notwendigen Kellertechnik. Es empfiehlt sich daher für die Errichtung eines für den Betrieb geeigneten Getränkeraumes viel Zeit zu investieren, um die perfekte Kellertechnik gemeinsam mit unserem Beratungsteam zu erarbeiten.

## **Zusatznutzen**

Alle Anlagen von Gruber Schanksysteme zapfen nur die bonierte Getränkemenge und verhindern einen Überschank. Es ist daher möglich zu behaupten, dass der Gastronom durch diese Investition bares Geld sparen kann und sich nicht mit der Kontrolle der abgegebenen Getränkemengen beschäftigen muss.

Die vom Hause Gruber verwendete Software wird hausintern entwickelt und ermöglicht es, mittels Fernwartung über das Internet den Kunden/-innen mit Rat & Tat zur Verfügung zu stehen. Der Telefonsupport ist auch am Wochenende jederzeit hilfreich und unterstützend für Sie tätig. In jedem Gespräch versuchen wir die genauen Bedürfnisse für Ihren Betrieb zu eruieren, um Ihnen die für Sie optimale und individuell angepasste Gesamtlösung zu liefern.



designed for extra profit



tapdata®

tapdata GmbH • Firmenzentrale: Ennepestraße 1, D-46395 Bocholt  
Niederlassung: Bolkerstraße 37, D-40213 Düsseldorf

Tel. +49 (0)2871/23963344 • Fax +49 (0)2871/23963345 • [www.tapdata.de](http://www.tapdata.de) • [office@tapdata.de](mailto:office@tapdata.de)