scan-drink
Café- og Restaurationsudstyr

MicroTec
Beverage Control Systems

WMF Hogatron SCS



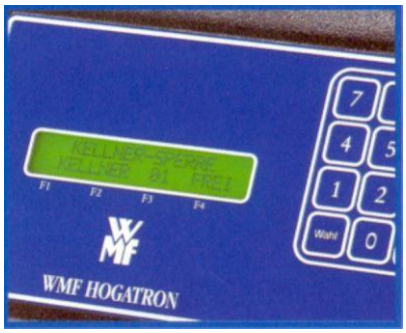


SCS - en teknik alle kan forstå

Man griber udskænkningsringen med flasken (proppen) og vender den om, hvorved den udskænker den programmerede mængde (typisk 2 cl.), og salget bliver registreret.

Anlægget er meget let at programmere til nye priser eller en anden mængde. Her er et eksempel på ændring af mængden: Managernøglen sættes i maskinen, og udskænkningsringen sættes ned over den prop, der skal ændres mængde på. Herefter justeres mængden op / ned med + / -, hvorefter nøglen tages ud og mængden er nu ændret.

Eksempel på nulstilling: Indsæt nulstillingsnøglen og tryk på én knap - lettere kan det ikke gøres!



Fuld kontrol - SCS hjælper Dem!

Med det nye WMF spiritus kontrol- og doseringssystem får De en hurtig, sikker og præcis udskænkning af den forprogrammerede spiritusmængde (f.eks. 2 cl). Der er 31 forskellige varegrupper med tekst og pris vist i displayet ved hver udskænkning. Dvs. at Gammel Dansk og Nordsø Olie ikke har samme propnummer. I displayet vises det rigtige varenavn, så man ikke blander propperne sammen. Disse to typer spirituosa har forskellig viskositet (tykkelse), og hvis de blev kørt på samme nummer, ville de ikke begge udskænke 2 cl. Udover dette vil spirituosaerne give hinanden afsmag, hvilket ikke kan undgås hvis f.eks. Pernod / Ricardo blandes med en anden spiritus.



Sikkerhed når det er bedst

Manager-, program- og master- (option tjener-) nøglen har indbygget en microchip, der gør at nøglen ikke kun skal passe til låsen, men også være rigtigt programmeret så microchippen i nøglen passer til maskinen (dette system anvendes også til tyverisikring af tændingsnøglen på nye biler).

Hver af de 31 forskellige doseringspropper er ligeledes forsynet med en microchip, som aflæses af udskænkningsringen straks den gribes. Denne radiobølge aflæsning kan ikke påvirkes af gamle spiritusrester, støv, fedt, sukkerrester m.m. - kort sagt, proppen udskænker hver gang!

Metaldelen inden i proppen (ventilen) er lavet af 18/10 rustfrit stål (den bedste tyske stållegering). Proppen tåler al spiritus og kan vaskes igen og igen i opvaskemaskinen uden forringelse eller rustpletter. Desuden tåler den køle- og frostbokse, som gør at den skænker straks den tages ud fra køleren.



SCS-proppen trykkes ned i flasken, der har en konisk plastikkork, som er tilpasset alle flasketyper. Herefter varmeforsegles proppen på flasken med en krympefolie med indbygget brudring og afrivningstråd. Brudringen sikrer at ingen kan afmontere proppen og udskænke spiritus uden det registreres, eller at der hældes andet i flasken end det oprindelige produkt. Afrivningstråden sikrer en let afmontering af proppen ved flaskeskift.



Proppen er konstrueret således, at det ikke er muligt for f.eks. serveringspersonalet at åbne proppen uden den føres gennem udskænkningsringen hvorved det udskænkede registreres. Udskænkningsringens metalspole er lavet af en speciel legering, der er rigtig god til at lede strøm, således at spolens magnetiske virkningsgrad bliver ekstra kraftig. Det bevirker, sammen med den specielle frigørelsesknap (F1), at anlægget kan håndtere udskænkningen af alle spirituser, også dem med et højt indhold af sukker.



Stand-alone eller sammenkoblet
De kan bruge SCS'en som stand-alone med aflæsning og nulstilling af det solgte via displayet, eller den kan tilsluttes en bonprinter til udskrivning af det solgte.
SCS'en kan indgå i et totalt barsystem med WMF kasseapparat, WMF kaffemaskine, WMF øl-tæller, WMF postmix (sodavand) tæller, WMF vin-tæller, WMF cocktailanlæg, WMF flaskeskab samt PC-tilslutning med direkte overførsel af data til Deres regnskabssystem. Gennem WMF multicounter MC2 kan systemet tilsluttes de mest almindelige kasseapparatmærker på markedet.



Siden starten af 1996 har SCS spiritus kontrol- og doseringssystemet fra WMF været det mest købte anlæg i Danmark. Man har for første gang skabt et system, der ikke kræver ugentlig eller månedlig service, men bare fungerer dag efter dag, nat efter nat. Det eneste arbejde er at skifte propper fra tomme til fyldte flasker - der bliver ingen kæmpe serviceregninger eller servicesabonnement udgifter.
Anlægget er som stand-alone eller sammenkoblet monteret på de fleste større café'er, diskoteker, funpubs, natklubber og restauranter i Danmark - hvilket vil sige mere end 500 WMF SCS systemer.

Highlights

- **Optælling med blot ét tryk på en knap.**
- **Dansk tekst i display og på bon udskrift.**
- **Kan ikke snydes med små kalkmagneter, papirclips, tandstikker m.v.**
- **Resetnøgle passer *ikke* til naboens spiritusanlæg og omvendt.**
- **Mulighed for udskænkning på bardisk via udskænkningsring med 2 meter ledning.**
- **Forskellige propnumre med indbygget microchip med tekst, doseringstid og pris - godt ved Happy Hour / prisskift.**
- **Læser altid proppen første gang, så den ikke skal føres igennem ringen flere gange inden den kan skænke. Kan ej heller placeres i ringen, så den tæller en billigere spiritus.**
- **Frigør fastklistrede propper, så den første genstand altid er 2 cl. (likør og bitter).**
- **Kan tilkobles computer (Windows 95 + 98), kasseapparat, øl- og postmixanlæg, kaffemaskine, cocktailmaskine, printer m.v.**
- **Kan tilkobles PC program til styring af ubegrænset prisskift, programmering af priser, udskænkningsmængde, tekst m.v. Der er desuden mulighed for opkobling via telefon til styring af prisskift.**
- **Meget driftsikker maskine med 2 års totalgaranti, hvorefter der kan tegnes en servicekontrakt, hvis man mener dette skulle være påkrævet.**

Teknisk data

Navn	WMF SCS spiritus-, kontrol- og doseringssystem
Højde	94 mm. uden skænkearm monteret bag på maskine. 330 mm. med skænkearm monteret bag på maskine
Bredde	300 mm
Dybde	360 mm
Max. udskænkningsmængde	70 cl.
Elforsyning	230 V ~ 50 Hz
Tilslutningskabel	3 x 0,75 mm²
Sikring	200 mA.
Serielle porte	1
Max. artikelantal	31 prop numre med 2 udskænkningsstørrelser i hver.