



CONNECTION
UN COCKTAIL CON UN TOUCH



LA NUOVA MACCHINA PER LA PREPARAZIONE
DI COCKTAIL CON DOSAGGIO E MISCELAZIONE
PERFETTI IN SOLI 5 SECONDI!

CONNECTION è stata ideata rendere il servizio più semplice,
pratico e preciso.

Il suo sistema di dosaggio automatico
permette la somministrazione controllata degli ingredienti
ottimizzando i consumi
e riducendo i tempi di preparazione dei cocktail,
senza bisogno di competenze specifiche.

Con una gestione semplice e intuitiva
attraverso il ***touch screen integrato***,
è possibile erogare cocktails velocemente.

TECNOLOGIA AMERICANA E DESIGN ITALIANO



CONNECTION è nata dall'esperienza di Barman professionisti che, dopo tanti anni di attività, hanno ideato un prodotto in grado di migliorare la gestione del bar, ridurre gli sprechi, aumentare la velocità e la qualità del servizio.

SOFTWARE ITALIANO E HARDWARE MADE IN USA

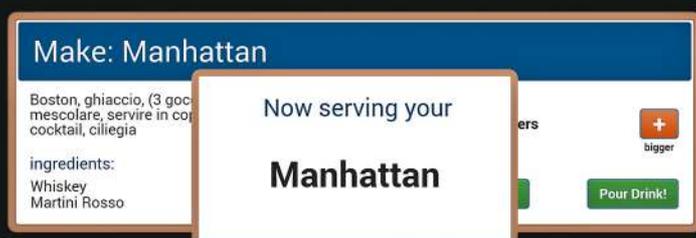


CONNECTION è anche un oggetto di design made in Italy.

È realizzata in plexiglass nero lucido, che valorizza ogni bancone da bar per le sue linee accattivanti e l'illuminazione a led che mette in risalto il prodotto esposto. Tutto questo in appena 63cm di altezza, 25cm di profondità e 94cm di larghezza.

QUALITA' E PRECISIONE

- Cocktails sempre perfetti
"come ricetta comanda"
- Controllo e impiego totale di ogni cl per bottiglia, consultabile in tempo reale
- Cocktail completo con porzioni al centilitro.



VELOCITA'

- Prepara 6 cocktail al minuto circa 360 all'ora in ciclo continuo, senza bisogno di competenze specifiche
- Il minor tempo di attesa per i clienti corrisponde a un aumento del numero di consumazioni
- Migliore gestione del magazzino: consapevolezza della quantità di prodotto utilizzata e da riordinare.



ZERO SPRECHI

- Controllo dell'introito per bottiglia sul reale consumo (incluse le bevute offerte e quelle consumate dal personale ecc..)
- Basso consumo elettrico
- Minima manutenzione e assistenza



È ADATTA PER OGNI TIPO DI ATTIVITÀ

Dal piccolo bar che non ha personale esperto
ma vuole proporre ottimi cocktail,
a quelle attività di grande afflusso con barman professionisti,
ai quali la macchina si integra perfettamente apportando velocità,
qualità, precisione e garantendo un controllo totale
sulla quantità di merce venduta.



Grazie a CONNECTION hai più tempo a disposizione
da dedicare al cliente e alla gestione del locale.



AMMORTAMENTO DELL'INVESTIMENTO

PER UNA PICCOLA ATTIVITÀ AVVIENE NELL'ARCO DI UNA STAGIONE
PER UN'ATTIVITÀ MEDIO/GRANDE SI RIPAGA NEL GIRO DI 1 MESE.



FACILE DA USARE

Scegli il cocktail dal menu, premi e il mix viene erogato.

All'interno del menù trovi la descrizione della preparazione,
anche di ricette internazionali,
del tipo di bicchiere con cui servire il drink
persino della decorazione!

CONNECTION impiega in media 5 secondi
per preparare cocktail complessi con diversi ingredienti.



BARMAN

(a causa dei normali sprechi e scarsa precisione)

15 dosi a litro



CONNECTION

(zero sprechi, sempre stessa quantità di prodotto)

20 dosi a litro

CON CONNECTION OTTIENI UNA MEDIA DI 5 DOSI IN PIÙ!

QUALITA' + VELOCITA'

=

MAGGIOR NUMERO DI COCKTAIL

=

MAGGIOR PROFITTO

TECNOLOGIA

Direttamente dal touch screen integrato è possibile gestire le ricette, gli ingredienti e visualizzare le statistiche di utilizzo, che permettono un controllo istantaneo sui cocktails erogati per giorno, per tipologia e il reale consumo degli ingredienti

Grazie all'applicazione in collegamento wi-fi è possibile controllare, tramite password amministratore, le diverse funzionalità.

Tra le più importanti quella di verificare il reale introito per numero di bottiglie, monitorando i cocktails offerti o consumati dal personale e gli sprechi

CONNECTION

PANORAMICA DELLE FUNZIONI

- 100 ingredienti e 100 ricette in memoria preimpostati e possibilità di inserirne di nuovi
 - Creazione automatica del menu dei cocktail, in base agli ingredienti selezionati e alle ricette in memoria
 - Possibilità di erogare "shot" (30ml o personalizzabile)
- 4Gb di memoria per l'inserimento di nuovi ingredienti e nuove ricette.

È possibile scegliere le caratteristiche dell'ingrediente

(alcolico, analcolico, dolce, secco, "external")

in modo da poter effettuare, per ogni cocktail, scelte come +/- dolce, +/- secco, +/- forte e la quantità totale in ml da versare.

PANORAMICA DELLE FUNZIONI

- **CONNECTION** può essere utilizzata da Barman professionisti e non: I primi hanno la possibilità di erogare immediatamente il drink selezionato, mentre i secondi possono usufruire di una schermata più completa e dettagliata (+/- dolce, +/- secco, +/- forte).

- **LINEA DI COCKTAIL PERSONALIZZATA**

è possibile utilizzare fino a 15 ingredienti come liquori, succhi, sciroppi e bevande gassate e aggiungerla alla schermata del menu di selezione.

The image shows two side-by-side panels. The left panel, titled 'Drinks', contains a form for creating a drink. It has fields for 'Nome' (Americano), 'Descrizione' (Tumbler basso, ghiaccio, mescolare, fetta di arancia, twist di limone), and checkboxes for 'Mostra questo drink nel menu' and 'Mostra questo drink nella sezione Preferiti'. Below is a list of ingredients with dropdown menus and quantity fields: Campari bitter (3), Vermouth Rosso (3), and Soda Water (3). At the bottom are buttons for 'Aggiungi ingrediente', 'cancel', 'Assaggio', and 'Salva'. The right panel, titled 'Lista drink', has a button 'Aggiungi nuovo drink' and a list of drink names: 2nd Period, Abbey, Adam & Eve, Affinity, Amaretto Sour, Americano, Americano Sabigliato, Aperol Spritz, Apple Jolly Rancher, Authentic Margarita, B-28, Baby Guinness, Bacardi, BaconUp, and Bahama Mama.

- **SENSORI CAPACITIVI DEL LIVELLO INGREDIENTI**

- Inserimento di bottiglie di varie quantità (500 ml, 750 ml, 1000 ml, 1500 ml, ecc.)
- A ingrediente finito, se non sostituito, la macchina elimina immediatamente dal menù i cocktail che contengono tale ingrediente, in modo da evitare cocktail non completi e spreco di materia prima.

- **FUNZIONI "AVANTI" E "INDIETRO" E "16ML"**

- Possibilità di riempire i tubi di suzione degli ingredienti con il tasto "Eroga 16ml" per erogare cocktail completi sin dal primo.
- A fine servizio, premendo il tasto "Indietro", è possibile rimettere gli ingredienti dal tubo alla bottiglia, in modo da non sprecare mai Niente!
- Premendo il tasto "Avanti" è possibile effettuare il lavaggio del singolo tubo.

- **PROGRAMMA DI LAVAGGIO**

A fine servizio è possibile lavare tutti i tubi di CONNECTION in soli 30 secondi!

The image shows a 'Dispenser' interface with a list of ingredients. At the top, it says 'Ci sono 15 dispensers disponibili' and '29 drinks possono essere fatti.'. Below is a list of ingredients with dropdown menus and buttons: 1. Coca Cola (1000 ml) with buttons 'Riempi', 'Indietro', 'Avanti', 'Eroga 10ml'. 2. Lemon Soda (1000 ml) with buttons 'Riempi', 'Indietro', 'Avanti', 'Eroga 10ml'. 3. Soda Water (1000 ml) with buttons 'Riempi', 'Indietro', 'Avanti', 'Eroga 10ml'. 4. Tonica water (1000 ml) with buttons 'Riempi', 'Indietro', 'Avanti', 'Eroga 10ml'. 5. Orange Juice (1000 ml) with buttons 'Riempi', 'Indietro', 'Avanti', 'Eroga 10ml'.

PANORAMICA DELLE FUNZIONI

• REPORT E STATISTICHE

- Report Operatore: statistiche in tempo reale di numero e tipologia dei cocktail per ogni operatore, in un intervallo di tempo definito (dalle 12 ore, ai 365 giorni).

I report non sono in alcun modo modificabili

- Report Amministratore: statistiche per nome e numero di cocktail erogati, per nome, quantità di singolo ingrediente, per operatore, orario ed arco temporale.

Possibilità di scaricare report su file csv.

The screenshot displays a web interface for generating reports. It features two calendar widgets for selecting start and end dates, both set to August 2020. The start date is August 21st at 21:00, and the end date is August 21st at 21:00. Below the calendars are two dropdown menus for filtering by ingredient and drink, both currently set to 'None'. A checkbox labeled 'Disattiva filtro data?' is present. At the bottom, there are two buttons: 'Genera report' and 'Scarica report globale (.csv)'.

• CONNECTION è dotato di una propria linea wi-fi

• CONTROLLO DA REMOTO

- Possibilità di connessione da qualsiasi device (smartphone, tablet, computer)
 - Erogazione cocktail da remoto
- Controllo e gestione di tutte le funzionalità e delle statistiche di servizio

• 3 TIPOLOGIE DI PASSWORD

- Per l'operatore, per l'utilizzo nel proprio turno di lavoro
- Per l'amministratore, per modificare le impostazioni e per il controllo delle statistiche
- Per il cliente, per servirsi un cocktail autonomamente: happy hour, matrimoni, eventi, ecc.

• TABLET IN DOTAZIONE

per il controllo e la gestione della macchina, collegato alla linea wi-fi di CONNECTION.

• NON SOLO COCKTAIL

Grazie al veloce sistema di pulizia, puoi utilizzare CONNECTION anche a colazione, pranzo e merenda con bevande analcoliche e vini al bicchiere.

IMPOSTAZIONE ESEMPIO DI CONNECTION 15

SENZA ESPERIENZA

COCKTAIL COMPLETO PER UN SERVIZIO VELOCE E SENZA SPRECHI

Sistema per 15 ingredienti : 9 alcolici + 6 analcolici

Es.:

Aperol, Gin, Vodka, Rum chiaro, Midori, Triple sec, Martini Rosso, Campari, Soda, Coca Cola, Tonic, Lemon soda, Sweet&Sour, Prosecco, Succo arancia

Cocktails realizzabili:

Aperol Spritz, Campari Spritz, Campari Orange, Americano, Negroni, Negrosky, Negroni sbagliato, Long island ice tea, Japanese ice tea, Milano-Torino, Vodka tonic, Vodka Lemon, Vodka sour, Screw Driver, Gin sour, Gin Tonic, Gin Lemon, Gin Fizz, Cuba libre, Rum sour, White lady, Mimosa, Melon Daiquiri, Midori sour, Daiquiri, Mojito, Caipiroska, Garibaldi, Opposite, Wrinklies Rule, Invisibile, Caipirissima

TOTALI 32 Cocktails

CON ESPERIENZA

PER COCKTAIL E GESTIONE DEI PRODOTTI
DA PARTE DEL PERSONALE CON ESPERIENZA

Sistema per 15 ingredienti alcolici

Es.:

Prosecco, Tequila, Vodka pesca, Whisky, Vodka, Rum chiaro, Rum scuro, Gin, Aperol, Martini rosso, Triple sec, Campari, Kalua, Martini dry, Midori

Cocktails realizzabili:

Bellini, Rossini, Margarita, Tequila Sunrise, Vodka pesca lemon, Sex on the beach, Manhattan, Whisky sour, Whisky e Coke, Cubano, Vodka redbull, Black Russian, White Russian, Cocktail Martini, Gibson, Martini Dry, Abbey, Bronx, Gin and French, Gin and It, Martini Sweet, Martini Perfect, Rob Roy, Cosmopolitan, VodkaTini, Caipirissima, Moscow Mule

Totale 27 + 32 della sezione. "Senza esperienza"

TOTALI 59 Cocktails

Ingredienti	Lista ingredienti Aggiungi ingrediente
Nome <input type="text" value="succo di limone"/>	Agave Nectar
Descrizione <input type="text" value="succo di limone"/>	Amaretto
ABV <input type="text" value="0"/>	Aperol
Tipo <input type="text" value="External"/>	Apple Juice
	Baileys
	Bitters, Angostura
	Blue Raspberry Mix, Rose's
	Brandy

VOCE "EXTERNAL" per barman con esperienza

Quando attribuiamo la caratteristica "EXTERNAL" ad un ingrediente, stiamo dicendo a CONNECTION che **quel determinato ingrediente non è fisicamente presente nella macchina, ma è "ESTERNO"**.

Esempio: **Cocktail Americano**

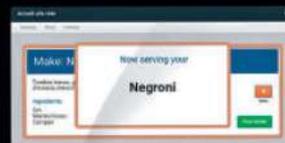
Campari bitter, Vermouth rosso e Soda Water (*impostato come EXTERNAL*).

CONNECTION erogherà la giusta dose di Campari e di Vermouth, lasciando lo spazio necessario per la **dose mancante di Soda Water che verrà aggiunta dal barman.**

Questa funzione aumenta notevolmente il numero di cocktail erogabili e permette di inserire in CONNECTION gli ingredienti di maggior valore (alcolici e super alcolici) e gestire manualmente gli ingredienti di minor valore (succhi, sode, ecc.) come "EXTERNAL".

MODELLO N	CONNECTION 15 15 pompe/ingredienti
TIPO	COCKTAILS DISPENCER
NUMERO SERIALE	0001
ANNO DI COSTRUZIONE	2017
VOLTAGGIO (volt)	110/239 VAC -
FREQUENZA (Hz)	50/60
POTENZA (W)	250W
MISURE CM	Alt 63 - Lungh 94 - Largh. 25

CONNECTION



CONNECTION

UN COCKTAIL CON UN TOUCH

JCG COMM
VIA VECCHIA DI POZZOLATICO 1 - 50125 FIRENZE - P.I: 01789540471

TEL.: +39 370.3390738

INFO@CONNECTIONCOCKTAILS.COM
WWW.CONNECTIONCOCKTAILS.COM