FICHE TECHNIQUE · MACHINE À COCKTAILS

ONYX 20

Machine à cocktails automatique, 20 bouteilles.



20 ingrédients, un geste, moins de 10 secondes.

L'ONYX 20 prépare cocktails et mocktails à partir de 20 ingrédients stockés dans son compartiment réfrigéré. On touche la boisson à l'écran, on choisit la taille du verre : la machine dose et sert selon la recette enregistrée. Même cocktail à chaque verre, sans barman.

< 10 s

par cocktail, servi en un seul geste.

20 bouteilles

20 pompes numérotées pour une large carte de recettes.

3 tailles

Petit, moyen ou grand verre, ratio réglable.

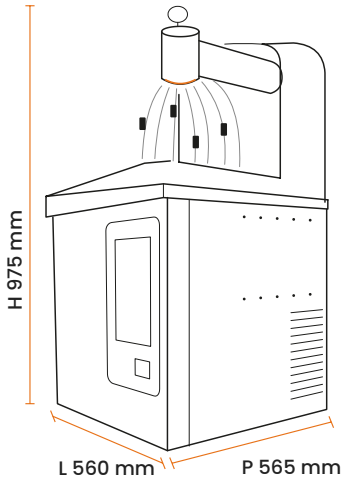
Écran tactile

Sélection par icône ou scan de QR code.

Spécifications techniques

- **Capacité :** 20 bouteilles, 1 pompe et 1 tuyau numérotés par ingrédient
- **Service :** moins de 10 secondes par cocktail
- **Verres :** petit, moyen, grand (ratio 1 : 1,4 : 2, modifiable)
- **Réfrigération :** compartiment réfrigéré, gaz R600a, classe N (+16 °C à +32 °C)
- **Ingrédients :** liquides, sans particules solides ni pulpe
- **Interface :** écran tactile, sélection par icône, service par QR code
- **Tablette :** fiche de chaque cocktail (composition, verre, garniture)
- **Suivi :** alerte de fin de bouteille dès 90 % consommés
- **Entretien :** lavage automatique des tuyaux, 3 niveaux, un ou tous
- **Logiciel PC (USB) :** recettes, import Excel, historique de 800 préparations, mot de passe
- **Éclairage :** LED du poste de service, interrupteur dédié

Dimensions



P 565 × L 560 × H 975 mm. Prévoir 10 cm autour et 20 cm au-dessus pour changer les bouteilles.

Avantages

- Marge jusqu'à 80 %
- Dosage identique à chaque verre
- Cocktails et mocktails
- 20 ingrédients au frais
- Service sans barman
- Recettes modifiables à l'écran
- Lavage guidé intégré

TIME SHAKER

www.time-shaker.fr · 04 67 83 57 31
France · Belgique · Suisse · Espagne · Dubaï · Maroc