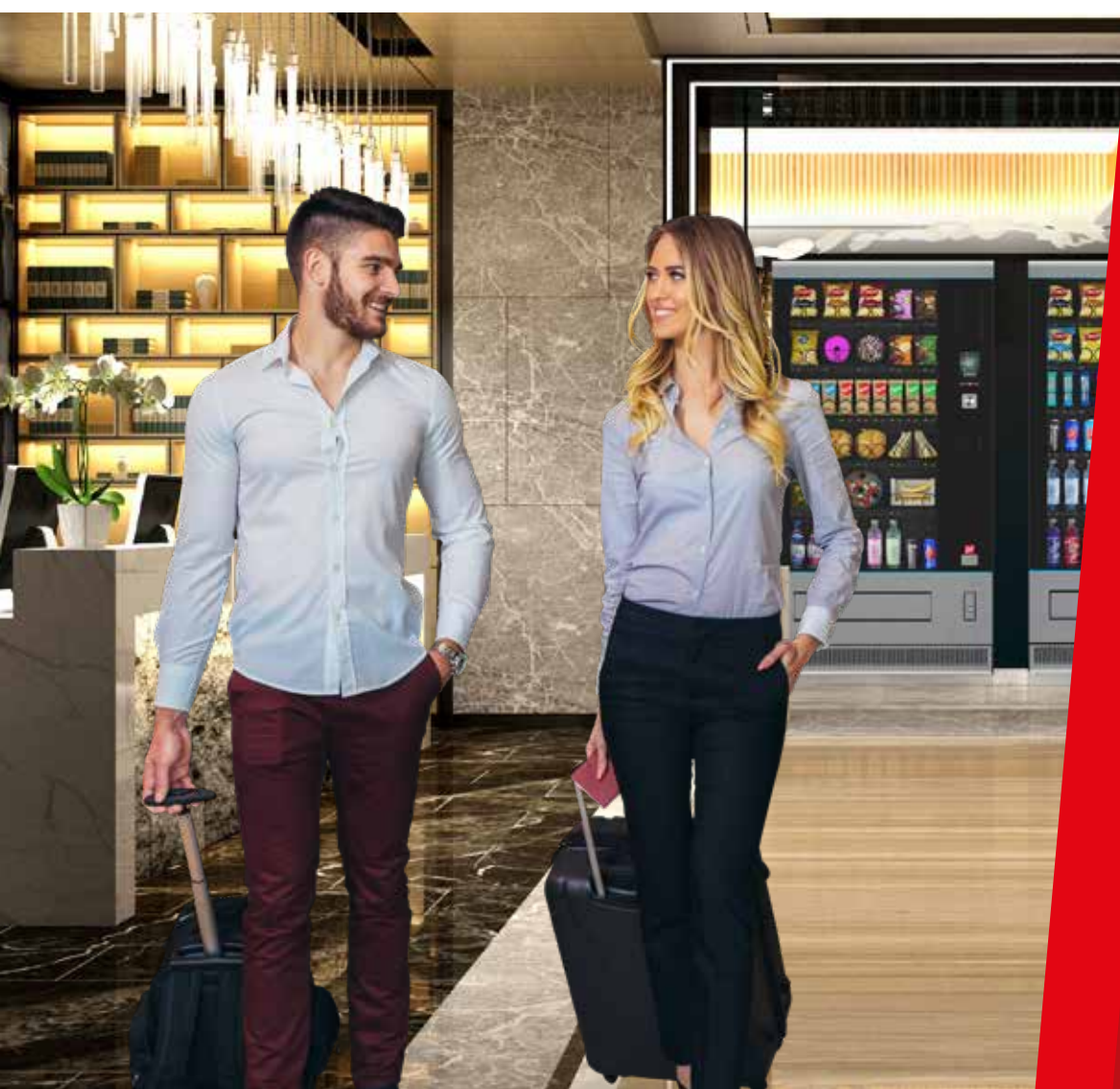




Le concept Maxibar 24/7

Le service automatique de
pointe pour l'hôtellerie



En service 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Un investissement qui rapporte... automatiquement

US'occuper d'un client 24 heures sur 24 – c'est un idéal que même les hôtels de luxe ne peuvent pas réaliser. Avec les distributeurs de Sielaff, vous pouvez offrir à vos hôtes un service complet qui ne laisse pratiquement aucun souhait en suspens, et ce avec un besoin en personnel réduit. Gain de temps lors du remplissage, réduction des stocks et une meilleure surveillance de la qualité des produits inclus. Les coûts d'investissement pour les distributeurs répartis de manière stratégique sont moins élevés que ceux de nombreux minibars. Les Maxibars offrent des rafraîchissements à toute heure, dans des tailles commerciales et un assortiment complet ! Qu'il s'agisse de snacks traditionnels, de sandwiches, d'accessoires ou d'articles d'hygiène – élargissez votre service aux clients sans vérifier chaque minibar après l'avoir épuisé. L'imagination n'a guère de limites – des tongs et du bikini à l'hôtel de la plage en passant par des promotions saisonnières particulières ou des vins spéciaux, du champagne ou du chocolat – tout est possible. Surprenez l'hôte avec vos offres individuelles.

L'ensemble est parfait

Que ce soit dans le foyer, à l'étage ou dans une salle d'hôtes, le SiLine met mieux en valeur son assortiment. Pratique et rapide par des trajets courts pour le client. Qu'il s'agisse de boissons, de snacks ou de produits non alimentaires – derrière la grande façade vitrée avec l'intérieur éclairé par LED, une immense diversité s'offre au client sur jusqu'à six niveaux. Même les aliments frais sont possibles. Le système de lavage Sielaff garantit la distribution en douceur des bouteilles en verre, des boissons pétillantes et des produits sensibles.



Protection des mineurs par identification de l'âge par différentes possibilités, pour les produits concernés

Interface hôtes communicative

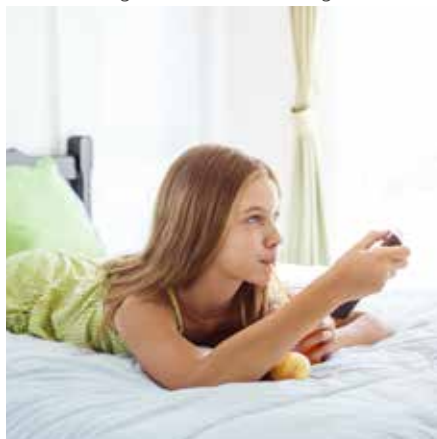
Sur l'écran tactile, chaque client peut immédiatement au menu d'entrée via le symbole du drapeau choisir rapidement et confortablement la langue appropriée. Indépendamment de la langue, la sélection se fait par le biais d'une image de produit et la fonction de panier permet d'effectuer l'achat de plusieurs produits en une seule opération d'achat. Des clips vidéo virtuels et la lecture d'informations sur votre maison ou sur des destinations touristiques peuvent être facilement mis à jour.

Silencieux et respectueux de l'environnement

Les distributeurs SiLine® innovants sont particulièrement silencieux lors de la distribution des produits. Ils sont ainsi recommandés même pour les zones sensibles comme les étages ou les SPA. La ligne de distributeurs SiLine® se distingue également en matière de consommation de ressources. Le concept d'éclairage avec des LED, une forte isolation, des ventilateurs à économie d'énergie et un système de régulation de la température adapté individuellement à l'emplacement et aux besoins permettent d'économiser de l'énergie.

Aspect variable : intégration parfaite dans le Corporate design de l'hôtel

Un design moderne et attrayant, voilà ce que sont les distributeurs de Sielaff. Différents modèles et équipements sont disponibles. Partout, la bande lumineuse LED est un véritable accroche-regard. Sur chaque site, l'esthétique du SiLine® Combi garantit une perception positive et s'intègre harmonieusement dans le concept de l'hôtel. Un distributeur qui n'a pas besoin de se cacher mais qui fait sensation partout dans l'hôtel grâce à son allure élégante.



Les distributeurs SiLine® Combis sont une parfaite extension de votre service de chambre

Technologie générale

- Vente de confiseries, snacks, produits frais, boissons et produits non alimentaires dans des compartiments à spirale et poussoir
- En option : stockage des aliments dans des conditions adéquates de produits frais dans les distributeurs (dans tout le distributeur ou dans certaines zones de celui-ci)
- Le paiement s'effectue au distributeur – qu'il soit en liquide ou sans monnaie – le chiffre d'affaires individuel peut être lu par télémetrie ou par clé USB et peut être suivi à tout moment pour la facturation
- Réfrigérant R-290 HC avec un PRG de 3
- Éclairage LED à faible consommation d'énergie
- Système de réglage individuel de la température adapté au site, ventilateur à économie d'énergie
- Hauteur d'introduction et de service adaptée aux personnes à mobilité réduite
- Écran tactile 7" avec qualité d'image brillante à angle de vision stable et rétroéclairage à LED de 800 x 480 pixels
- Affichage des photos des produits et des informations, remplacement rapide des photos des produits et des informations
- Technologie PC : très grande capacité de mémoire de 200 MB pour les images, les clips vidéo etc. Grâce à une carte-mémoire SD ou une clé USB il est possible d'augmenter la mémoire



Lien vers la vidéo de présentation du concept Maxibar pour les hôtels



Indépendamment de l'heure et avec une large gamme de produits



III. Choix d'appareils
RA avec pack design
A, variante VA avec
pack design A ou B
sur le site Web

Dimensions SiLine® Combi:

hauteur x largeur x profondeur**, deux tailles :

SiLine® Combi M 1830* x 990 x 895 mm

SiLine® Combi S 1830* x 780 x 895 mm

* 1.844 mm em Design VA avec le pack design B

Étiquetage énergétique

- selon le règlement (UE) 2019/2018,
DIN EN 50597:2018
Réfrigérant R-290 HC,
PRG 3
Classe d'efficacité énergétique D



SiLine® Combi M RA
avec pack design A



SiLine® Combi S VA
avec pack design B

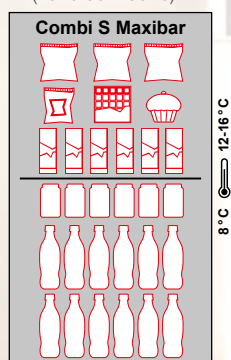
** Des écarts dans les dimensions du boîtier
sont possibles en raison des composants
et des accessoires.

Efficacité énergétique de tous les types
à l'adresse
www.sielaff.de/produkte/energie-verbrauchskennzeichnung

Exemples de configuration

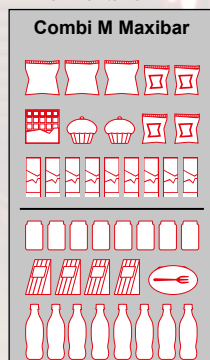
Combi S froid stratifié 2T-combi

- 4 plateaux de spirales et 2 de poussoirs
- pour sachets, barres chocolatées, pâtisseries et boissons en boîtes et en bouteilles jusqu'à 0,5 l
- température plus basse sur les plateaux à poussoirs (zone boissons) que sur les plateaux à spirales (zone confiserie)



Combi M froid stratifié 2T-LM

- 4 plateaux de spirales et 2 de poussoirs
- pour sachets, barres chocolatées, pâtisseries et boissons en boîtes et en bouteilles jusqu'à 0,5 l ainsi que sandwiches, salades et plats préparés
- deux zones de température : froid alimentaire sur les 3 plateaux du bas
- avec logiciel de surveillance de la température pour la sécurité alimentaire



Sielaff – est synonyme de « Made in Germany »

La gestion des approvisionnements est une tradition chez Sielaff – depuis 1886. La société Sielaff GmbH & Co. KG Automatenbau Herrieden a son siège social dans la région métropolitaine de Nuremberg. C'est ici que Sielaff planifie, développe et produit durablement des distributeurs haut de gamme à longue durée de vie et à faible entretien pour une utilisation internationale. Faites notre connaissance, il vous suffit de scanner le code QR.

SIELAFF – engineering innovation for you



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Allemagne

Téléphone : +49 9825 18-0
info@sielaff.de
www.sielaff.com

Sielaff France
ZA Les Portes de la Forêt
24 Allée du Clos des Charmes
77090 Collégien
France

Téléphone : +33 1.61.44.03.03
commercial@sielaff.fr
www.sielaff.com

**Accéder à notre vidéo
profile d'entreprise**

