



LE VERRE
DE VIN
tower

BERMAR

Welcome
Bienvenido
Willkommen
Bienvenue

BERMAR



Dos tipos de conservación. Un sistema

Las cartas de vino actuales no solo son de vinos tranquilos... las ventas de los vinos espumosos están creciendo globalmente a un ritmo muy rápido. Bermar ofrece los únicos sistemas de conservación dual en un solo equipo, con lo que puedes trabajar tanto con vinos tranquilos como espumosos.



CO2 nozzle
for Champagne and sparkling
wine preservation



Vacuum seal nozzle
for still wine preservation



Powered by **ePreserve** technology

Este año los ingenieros de Bermar han conseguido un nuevo hito en la historia del negocio... por primera vez destilando nuestra receta secreta en un chip, no un chip para mejorar, si no un chip ePreserve presonalizado.

El chip ePreserve ha establecido un nuevo punto de referencia para el rendimiento de la conservación. Mayor precisión, resellados más rápidos y eficientes que nunca.



Vinos espumosos / Champagne

La tecnología ePreserve introduce una infusión de CO2 calibrada con precisión en una botella de vino espumoso, creando así un equilibrio de presión y evitando cualquier escape de CO2 del propio vino. Se coloca un tapón con válvula en la botella y se sujeta en su lugar (replicando el alambre alrededor del corcho original); el tapón retiene el CO2 a presión dentro de la botella y "bloquea" la efervescencia natural.



Vino tranquilo

Al eliminar el oxígeno a un nivel controlado con precisión, la tecnología ePreserve conserva eficazmente el vino sin ningún riesgo para su estructura sutil. Se crea un vacío controlado con precisión dentro de la botella ... la precisión es esencial para garantizar que se logre el período máximo de conservación sin dañar la estructura sutil del vino. Si se elimina una cantidad insuficiente de aire de la botella, el vino continuará oxidándose; al eliminar demasiado aire, la presión negativa extraerá los delicados ésteres y fenoles del vino, lo que afectará negativamente al bouquet y "amortiguará" el sabor.



Aumenta las ventas del vino por copas

Todos los sistemas de Berman proporcionan un potencial ilimitado en cualquier carta de vinos. El sistema le permite ofrecer una mayor variedad de vinos premium y champagnes por copa, lo que atrae a los clientes a realizar cambios y, por lo tanto, genera más ganancias. Cada copa de vino o champán se conservará perfectamente, lo que significa que los clientes estarán satisfechos con su elección y volverán una y otra vez. ¡Nuestra base global de clientes nos informa repetidamente cómo sus ingresos han aumentado un 10, 20 y, en algunos casos, más del 30%!

“Desde que el club comenzó a utilizar el sistema de conservación Berman, los ingresos por vino por copa han aumentado en un 32%. Una selección de gama mucho más amplia y superior está disponible para una clientela muy apreciada”.

**Director de servicio
University Club Atop Symphony Towers, EE. UU.**

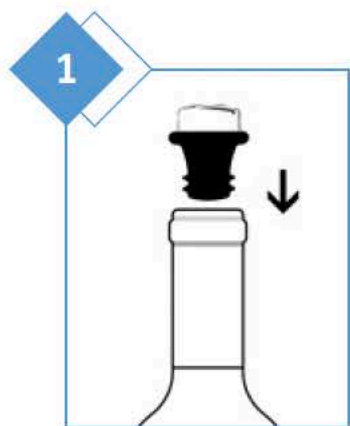
Eliminar pérdidas

Las mermas serán cosa del pasado con los 21 días de conservación que puedes conseguir con el sistema Berman. Esto permite a los operadores ser más sostenibles con el medio ambiente y, al mismo tiempo, ahorrar dinero. El resultado es una mayor variedad de vinos tranquilos y espumosos por copa sin la preocupación de tener que tirar nada por el desagüe por estar estropeado.

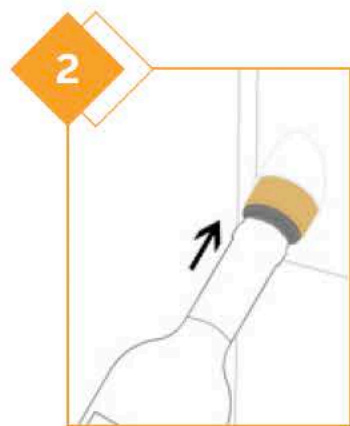
“Le Gavroche” han podido garantizar durante los últimos 20 años que cada copa de vino servida ha estado en las condiciones previstas por el enólogo, además de eliminar por completo el riesgo de desperdicio”

Silvano Giralдин
Restaurant Director
Le Gavroche, UK

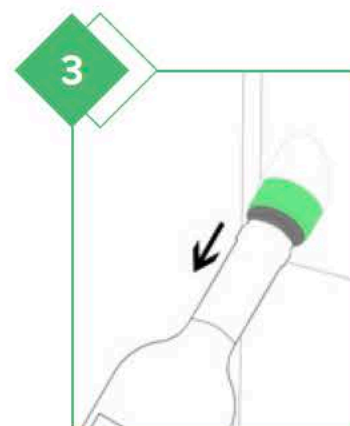
Tán facil como 1, 2, 3



Introduce el tapón Bermar dentro de la botella de vino.



Empuje la botella contra la boquilla hasta que se vea de color naranja .



Retirar después de que la boquilla se haya puesto de color verde. El vino ahora está sellado.

"Ahora ofrecemos 12 Champagnes por copa, incluyendo cuvées vintage y de prestigio, y el sistema Bermar ha demostrado ser verdaderamente indispensable."

Head Sommelier
Sketch, UK



Amado por clientes de todo el mundo

Más de 50.000 clientes en más de 90 países de todo el mundo tienen un sistema Bermar operando en el corazón de su oferta de vino por copa. Desde idílicos retiros isleños en las Maldivas hasta concurridos y bulliciosos bares callejeros en la ciudad de Nueva York, nunca se sabe dónde verá su próximo sistema de conservación de Bermar.

90+
países

50,000+
clientes

LE VERRE DE VIN+ series

Con un diseño compacto y un requisito de espacio mínimo, los sistemas de conservación Le Verre de Vin + se pueden instalar como puntos focales de alto impacto o una garantía de calidad discreta para su servicio de copas de vino sin gas y espumosos. Gracias a sus opciones de ubicación flexibles, los sistemas Le Verre de Vin + son la solución perfecta para diseños de barras nuevos o existentes y se pueden instalar fácilmente de forma retrospectiva. Son el socio ideal para los operadores, productores y comerciantes que buscan maximizar las ventas de vino tranquilo y espumoso por copas y para las tiendas minoristas que ofrecen un servicio "degusta antes de comprar".



classic: on the wall



tower: on the bar



compact: under bar



Anchura: 120mm | 4.72"
Altura: 510mm | 1' 8"
Profundidad: 135mm | 5.31"

Especificaciones técnicas

- Fuente de alimentación: 24V DC
- Consumo de energía: 30W (max)
- Aprobado por CE
- Peso neto: 6 Kgs | 13.23 lb
- Peso bruto (empaquetado) peso: 10.75 Kgs | 23.7 lb

Funcionamiento

- 21 días de conservación
- Tiempo de sellado: 1 - 5 seconds
- Cada sistema está pre-configurado para operar en altitudes entre 0 - 500msnm para operar en altitudes superiores consulte con su proveedor.



powered by
ePreserve technology

Que se incluye con cada sistema

- 20 tapones electrónicos de vino sin gas
- 6 tapones de champán
- Un regulador de CO2 preestablecido (excluyendo BC05S)
- Fuente de alimentación configurada para su región
- Kit de montaje
- Garantía de 12 meses

Configuraciones del modelo



BC06



BC05C

Solo vinos
espumosos



BC05S

Solo
vino tranquilos



Anchura: 177mm | 6.97"
Altura: 135mm | 5.31"
Profundidad: 330mm | 1' 1"

Especificaciones técnicas

- Fuente de alimentación: 24V DC
- Consumo de energía: 30W (max)
- Aprobado por CE
- Peso neto: 7.5 Kgs | 16.53 lb
- Peso bruto (empaquetado) peso: 13 Kgs | 28.66 lb

Funcionamiento

- 21 días de conservación
- Tiempo de sellado: 1 – 5 seconds
- Cada sistema esta pre-configurado para operar en altitudes entre 0 – 500msnm para operar en altitudes superiores consulte con su proveedor.



powered by
ePreserve technology

Que se incluye con cada sistema

- 20x eStoppers de vino tranquilo
- 6x tapones de champán
- Un regulador de CO2 preestablecido
- Fuente de alimentación configurada para su región.
- Kit de montaje debajo de la barra
- Garantía de 12 meses

LE VERRE DE VIN
compact



LE VERRE DE VIN + classic



Diseño clásico, ingeniería avanzada

El clásico Le Verre de Vin + montado en la pared se ha convertido en una adición icónica para restaurantes, bares y hoteles de todo el mundo. Este es el modelo del que Bermar se ha convertido en sinónimo de los últimos 30 años. El diseño elegante pero funcional del clásico le permite tener una conservación profesional sin comprometer el espacio de la barra.

El clásico está disponible en dos acabados llamativos y contemporáneos: negro satinado y nuestra nueva edición de acero. Estos complementan casi todos los diseños de bares y restaurantes.

“Un sistema de conservación Bermar es una de las mejores inversiones que he hecho ... Ahora ofrecemos 20 vinos por copa, nuestras ventas han aumentado y ha facilitado aumentar el gasto medio por cabeza.”

Owner
The Chequers, UK



Anchura: 135mm | 5.31"
Altura: 550mm | 21.65"
Profundidad: 130mm | 5.12"

Especificaciones técnicas

- Fuente de alimentación: 24V DC
- Consumo de energía: 30W (max)
- Aprobado por CE
- Peso neto: 4.8 Kgs | 10.58 lb
- Peso bruto (empaquetado) peso: 9,5 Kgs | 20.94 lb

Funcionamiento

- 21 días de conservación
- Tiempo de sellado: 1 - 5 seconds
- Cada sistema esta pre-configurado para operar en altitudes entre 0 - 500msnm para operar en altitudes superiores consulte con su proveedor.



powered by
ePreserve technology

Que se incluye con cada sistema

- 20 tapones electrónicos de vino sin gas
- 6 tapones de champán
- Un regulador de CO2 preestablecido
- Kit de montaje para pared
- Fuente de alimentación configurada para su región
- Garantía de 12 meses

Model number: BC02



classic | steel edition

Nuestra icónica silueta clásica ahora está disponible en un llamativo acabado de acero cepillado. En lugar de ser solo "otra" opción de color, el acabado de acero clásico merece su propio nombre y plataforma dado su estado deseable.

Model number: BCO2SE

