

# LA RIVOLUZIONE DELLA BIRRA ALLA SPINA



# BLADE

8 LITER COUNTERTOP  
DRAUGHT SYSTEM

# LA BIRRA ALLA SPINA PERFETTA

BLADE® è il rivoluzionario ed innovativo impianto di spillatura professionale da banco di Heineken, altamente performante, per la spillatura perfetta.

Le sue piccole dimensioni e le sue caratteristiche tecniche, consentono di servire una birra di alta qualità ad una temperatura sempre perfetta, in ogni locale.

## A CHI SI RIVOLGE

Locali che non hanno un impianto di birra alla spina tradizionale per mancanza di spazio e/o per complessità di utilizzo.

Locali che con la soluzione di birra alla spina attuale non riescono a garantire un'alta qualità al consumatore.



# UNA SOLUZIONE VINCENTE PER IL LOCALE



## INGOMBRO RIDOTTO

Occupa meno della metà dello spazio di una macchina del caffè.



## BIRRA PERFETTA

Servi una birra a 2°C e con il corretto livello di gasatura grazie ad una tecnologia innovativa che non richiede CO2 aggiunta per la spillatura.



## OGGETTO DI ALTA VISIBILITÀ

BLADE® con il suo design unico, attira la curiosità e l'attenzione del consumatore, aiutandoti a vendere più birra.



## FACILE DA AVVIARE ED UTILIZZARE

Tutto ciò che serve è un bancone ed una presa di corrente. Spillare e sostituire i fusti non è mai stato così semplice.



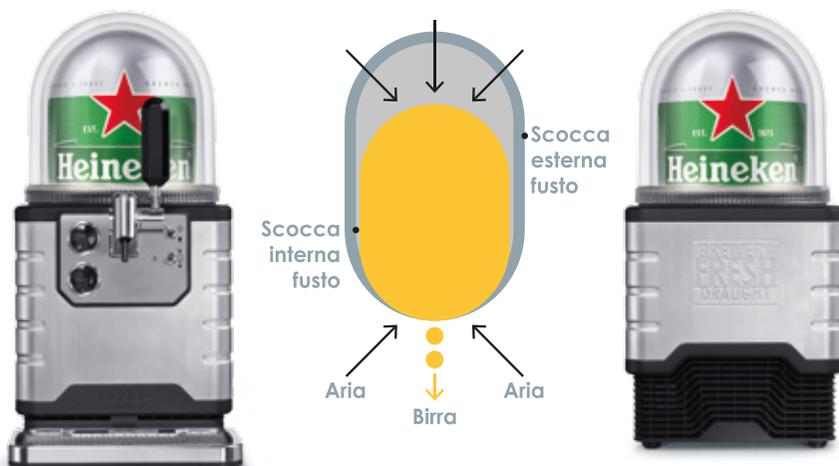
## CONSUMI IN CRESCITA

Il BLADE® fa crescere i consumi di birra nel tuo locale (crescita media +12% nei primi 3 mesi\*, rispetto all'offerta precedente).



## ALTA AFFIDABILITÀ

Tasso di malfunzionamento tecnico <2% nei primi 18 mesi\*\*. GARANZIA riconosciuta.



\*Dichiarazioni raccolte in circa 200 locali attivati con BLADE

\*\* Tasso stimato nei test pre-lancio

# COME FUNZIONA



BLADE® utilizza un fusto con sacca alimentare interna 8LT PET a perdere che non richiede CO2 aggiunta per la spillatura, ma aria spinta tra le pareti da un compressore interno.



La birra non entra mai in contatto con agenti esterni (aria e CO2) e viene conservata a 2°C evitando così sovra/sottosaturazioni ed ossidazione.



La qualità e la freschezza sono garantite fino a 30 giorni dall'apertura del fusto.



Il fusto deve essere pre-raffreddato, senza il cartone esterno, per 16-24h alla temperatura ideale di 3-4°C prima di essere installato ed utilizzato.



BLADE® deve essere mantenuto sempre acceso quando il fusto è installato.

## TEMPERATURA PIASTRA DI RAFFREDDAMENTO

### CAPACITÀ RESIDUA DEL FUSTO

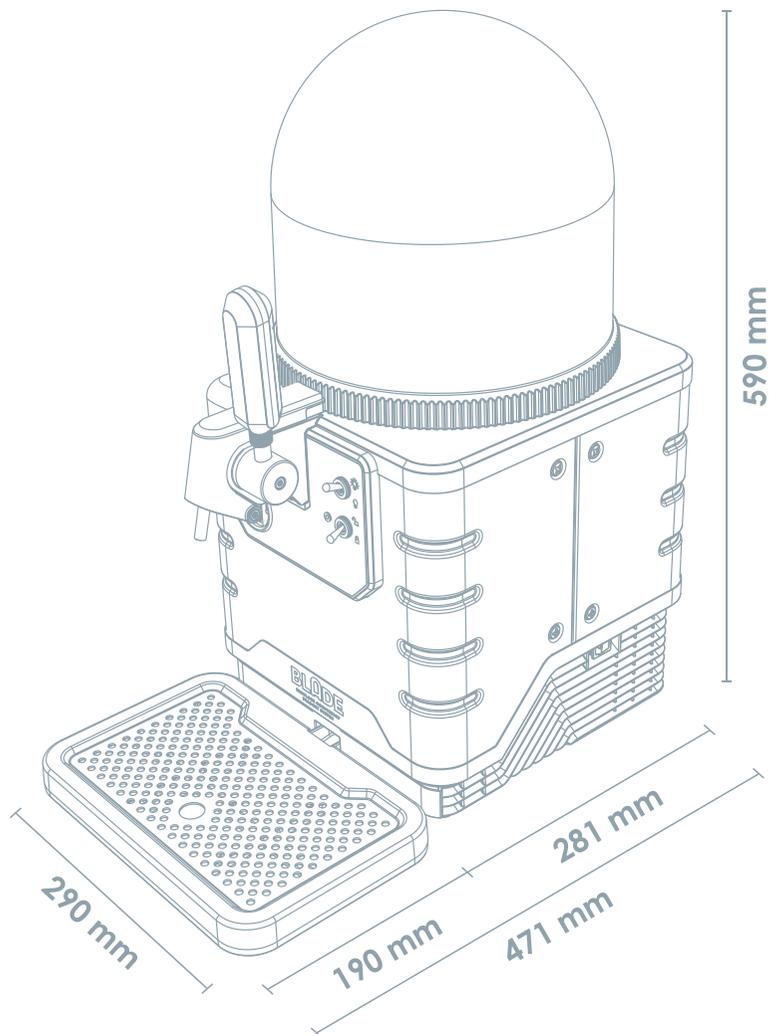


### PRESSURIZZAZIONE/DEPRESSURIZZAZIONE FUSTO

### ILLUMINAZIONE CUPOLA

# DATI TECNICI

- Spillatura a 2°C
- Temperatura della birra nel bicchiere 3°C
- Fusti PET da 8 LT, 100% riciclabili (sia il fusto sia il contenitore)
- Peso 17,6 Kg (26 Kg incluso il fusto)
- Alimentazione 230V/50Hz
- Potenza assorbita 70W
- Rumore <70 dB

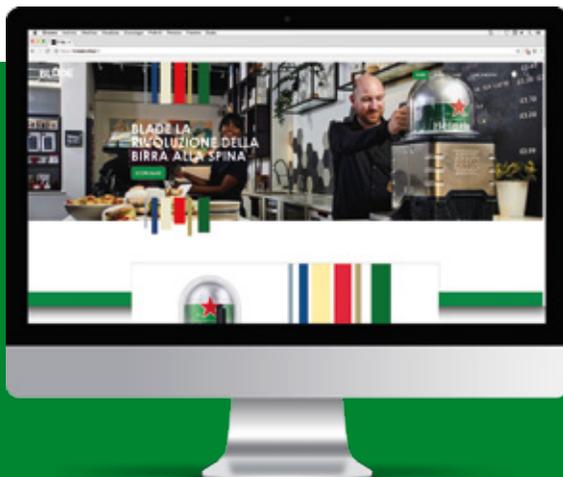


# SERVIZI DEDICATI

## SITO WEB

- Accesso libero
- Versione desktop + mobile
- Sito informativo
- Sezione «Come funziona»
- Video tutorial
- Domande frequenti

**IT.BLADE.SHOP**



## NUMERO VERDE BLADE®

- Numero gratuito
- Informazioni generali sull'utilizzo del BLADE®
- Assistenza tecnica di primo livello
- Assistenza per attivazione garanzia



# MATERIALE DI ATTIVAZIONE

Con il BLADE® è previsto uno Starter Kit composto da:

- Bicchieri Heineken 25cl e 50cl
- Sottocoppe Heineken
- Tagliaschiuma e porta tagliaschiuma
- Schede prodotto per il consumatore
- Vetrofania BLADE®
- Guida rapida e materiali tutorial per l'utilizzo ottimale



DA OGGI  
IN QUESTO LOCALE  
PUOI PROVARE TUTTA  
LA QUALITÀ DELLA  
BIRRA ALLA SPINA.

25 cl ..... €  
50 cl ..... €

**BLADE**  
A BEER SYSTEM FOR  
DRAUGHT SYSTEM





---

**BREWERY  
FRESH  
DRAUGHT**

---

 **HEINEKEN**

[www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)