Auch die **SILEXA Schanksäule Aperol Spritz** ⑨ hält mit, was gerade bestellt wird: Eine Säule, mehrere Sommerlieblinge auf Knopfdruck – neben Aperol Spritz lassen sich auch Sarti Spritz, Hugo und andere Trenddrinks einrichten. Jedes Glas kommt im exakt gleichen Mischverhältnis, ohne Schwankungen und eiskalt aus der Säule – die Säule automatisiert damit deine meistverkauften Mixgetränke, alles aus einem Auslauf.

DIGITALE TOOLS FÜR DEIN BARTEAM

Mit **SILEXA App Connect** holst du Kassen-Apps, Bezahllösungen oder sogar Musik- und Lichtsteuerung direkt auf den Zapf-Touchscreen – kein zusätzliches Gerät neben der Schankanlage nötig. So wird die Bartheke zur zentralen Schaltzentrale deines Betriebs. Die **SILEXA Creator App** bringt kreative Freiheit hinter die Bar: eigene Drink-Rezepte erstellen, Zutaten verwalten, Portionsgrößen definieren – direkt am Tablet oder PC. **SILEXA Cloud Services** ⑩ liefern dir in Echtzeit Verbrauchs-, Umsatz- und Wartungsdaten aus allen angeschlossenen Systemen – sicher, DSGVO-konform und im zentralen Dashboard auswertbar. So arbeiten deine Daten endlich für dich. Für Promotion und Ambiente sorgt der **SILEXA Digital Lens** ⑪: einfach USB-Stick einstecken, und das elegante Aluminium-Display zeigt Happy-Hour-Aktionen, Markenkampagnen oder Eventvideos – ganz ohne Netzwerk oder App.

APRÈS-SKI & WEIHNACHTSMARKT: GLÜHWEIN OHNE KOMPROMISSE

Beim Ansturm auf Skihütte oder Weihnachtsmarkt bist du mit dem **SILEXA Glühwein-Schankgerät** bestens gerüstet. Es hält den Glühwein konstant auf der idealen Temperatur von maximal 85 °C – ohne Schwund, ohne Auskochen. Drei integrierte 2,4"-Touchscreens sorgen für präzise Portionierung und genaue Abrechnung, sodass deine Gäste immer gleichbleibende Top-Qualität genießen. Wahlweise mit Membran- oder Bag-in-Box-Pumpe, auf Wunsch auch als manuelle Version.







BAR, CLUB & APRÈS SKI

WENIGER HANDGRIFFE, MEHR ZEIT FÜR GÄSTE.
JEDES GLAS DOSIERT, ALLES ABGERECHNET.
FINDE DIE KOMBINATION FÜR DEINEN BETRIEB.

BLITZSCHNELLE DRINKS, KONSTANTE QUALITÄT

In Bars und Clubs zählt jede Sekunde. Mit dem **SILEXA Schankbalken** ❶ automatisierst du die Zubereitung deiner Mixgetränke: Gin Tonic, Espresso Martini oder Aperol Spritz kommen schnell, exakt dosiert und in gleichbleibender Qualität ins Glas. Die exakte Dosierung auf Knopfdruck spart dem Personal wertvolle Zeit und reduziert Wartezeiten an der Bar, und das integrierte **SILEXA ID Kellnerschloss** schützt vor unautorisiertem Ausschank.

Für den nächsten Level steht der **SILEXA Schankbalken Cocktail** ❷: Er mixt aus bis zu 30 Zutaten über 100 verschiedene Drinks in nur 2 bis 5 Sekunden. Die Zutaten stammen aus Kanistern, Bag-in-Boxen oder Flaschenreservoirs. Die alphabetische Auswahl am 12,3"-Touchscreen und die Kreditliste im Kassenverbund machen den Verkauf transparent, ein patentierter Hygieneadapter spült die Leitungen automatisch und hält den Arbeitsplatz sauber. Statt Flaschen zu zählen, läuft der Umsatz direkt in die Kasse — Waren- und Personalaufwand sinken, während das Angebot wächst.

BIER VOLLAUTOMATISCH ZAPFEN

Auch beim reinen Bierausschank sorgst du für mehr Tempo: Die **SILEXA Schanksäule mit Move Add-On** ❸ macht aus jeder Säule eine vollautomatische Ausschankstation — Glas hinstellen, Knopf drücken, fertig. Ein justierbarer Schwenkarm neigt das Glas während des Zapfens und reduziert so die Schaumbildung, ohne dass der Zapfhahn eintaucht — das hält den Auslauf sauber und die Qualität über den ganzen Abend konstant. Die Geschwindigkeit lässt sich je nach Biersorte individuell einstellen. Während Move automatisch zapft, hat dein Personal die Hände frei für Gäste, Bonierung oder Service. Ideal fürs Stoßgeschäft an Wochenenden oder in Selbstbedienungszonen.

Ein Beispiel aus dem Alltag: Ein Tisch bestellt zwei Weißbier und zwei Jägermeister. Klassisch braucht das Personal dafür ein paar Minuten — jedes Bier einzeln zapfen, dabei das Glas halten und richtig neigen, kurz warten, nachschenken. Mit SILEXA Move geht das parallel: zwei Gläser unter die Säule stellen, Knopf drücken — die Säule zapft von selbst. Während die Biere laufen, holt das Personal die beiden Jägermeister und kassiert. Das alles in einem Bruchteil der Zeit.

SPIRITUOSEN & WEIN STILVOLL INSZENIEREN

Besonders in Bars und Clubs entscheidet die Präsentation über den Verkauf. Mit dem **SILEXA Tap Rack** ❹ und den **SILEXA Logo Taps** ❺ stellst du deine Spirituosen optisch ins Rampenlicht und schaffst gleichzeitig einen echten Hingucker an der Bar. Für die präzise Ausgabe direkt aus der Flasche sorgt der **SILEXA Bottle Tap Fix** ❻: Eine voreingestellte Menge wird per Knopfdruck exakt ausgegeben, kein »Freischnapsen« mehr — jeder Tropfen zählt und steigert die Marge bei hochwertigen Spirituosen. Ist der Platz an der Bar begrenzt, übernimmt der **SILEXA Bottle Tap Flex** ❼ die kompakte, flexible Alternative für die schnelle Zubereitung von Cocktails und Mixgetränken — ohne Kompromisse bei Qualität oder Vielfalt.

TRENDS HINTER DER BAR

Mit der **SILEXA Schanksäule Cold Brew** ❽ holst du einen der größten Bar-Trends direkt an den Tresen. Cold Brew und Espresso Martini werden auf Knopfdruck gezapft — stilvoll, schnell und gleichbleibend dosiert, für das Sommer- und Nachtgeschäft gleichermaßen.









