APP CONNECT: WENIGER GERÄTE, MEHR TEMPO

Mit **SILEXA App Connect** bringst du Bonier-Apps verschiedener Kassenhersteller sowie Musik- und Lichtsteuerung direkt auf den Zapf-Touchscreen – ganz ohne zusätzliches Kassengerät neben der Anlage. Bestellung, Bezahlung und Zusatzverkauf laufen direkt am **SILEXA Schankbalken** oder der **SILEXA Schanksäule**, Mitarbeiter:innen brauchen keine Zusatz-Apps mehr auf ihren Smartphones. Das spart Geräte und Platz, reduziert Kosten und macht dein Team schneller – die Theke wird zur zentralen Schaltzentrale deines Betriebs.

CLOUD SERVICES: SCHANKANLAGEN IN ECHTZEIT STEUERN

Über die **SILEXA Cloud Services** behältst du alle angeschlossenen Anlagen und Standorte jederzeit im Blick – live, sicher und zentral gesteuert. Verbrauch, Umsatz und Wartungszustand lassen sich in Echtzeit einsehen, Updates und Fehlerbehebung erfolgen bequem per Fernwartung, ganz ohne Vor-Ort-Einsatz. Dashboards und Berichte zu Durchsatz, Ereignissen und Trends unterstützen dich bei fundierten Entscheidungen – DSGVO-konform und zentral steuerbar.

PASST SICH AN, NICHT DEIN BETRIEB

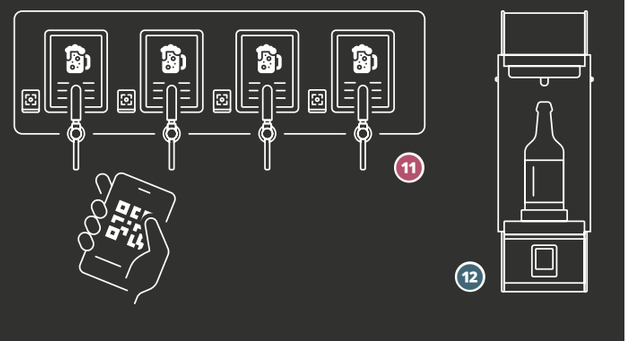
Entwicklung, Konstruktion, Elektronik, Software und Fertigung sitzen bei uns an einem Standort. Deshalb legen wir Anlagengröße, Steuerung und die Anbindung an deine bestehenden Abläufe so aus, wie dein Betrieb sie braucht – du musst deine Abläufe nicht um ein Standardgerät herum bauen.

BIER NEU ERLEBT

An **Tapwall** 11 oder Zapftisch ermöglicht PourMyBeer den Gästen, ihr Bier selbst zu zapfen – das entlastet das Personal und sorgt für ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt. Wer seinen Gästen frisches Bier auch zum Mitnehmen anbieten möchte, füllt es über den **SILEXA Growler Filler** 12 direkt in die Flasche ab – ganz ohne Kohlensäureverlust – ein zusätzliches Angebot für die Gastronomie.

SILEXA App Connect







SILEXA Cloud Services





RESTAURANT & CAFE

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

MEHR ZEIT FÜR GÄSTE, WENIGER STRESS IM SERVICE

Restaurant, Gasthaus, Café oder Szenetreff – in der Gastronomie zählt jeder Handgriff. Mit SILEXA läufts wie von selbst: Getränke fließen in der Qualität, für die du sie eingekauft hast, Bestellungen erreichen zuverlässig die Schank, und dein Team kann sich auf das Wesentliche konzentrieren – den Gast. Unsere Systeme passen sich an jede Kassenlösung an und fügen sich nahtlos in deine Abläufe ein, egal ob am Tisch, am Tresen oder an der Vitrine.

GETRÄNKEVIELFALT OHNE WARTEZEIT

Der **SILEXA Schankbalken Small** ❶, die **SILEXA Schanksäule Slim** ❷, die **Schanksäule Aperol Spritz** ❸ und die **Schanksäule Spumante** ❹ sorgen dafür, dass Soda, Wasser, Bier, Wein, Mixgetränke und Spumante jederzeit verfügbar sind – ob am Tisch im Restaurant oder am Tresen im Café. Die Espressomaschine lässt sich nahtlos über die **SILEXA Coffee Box** ❺ integrieren, sodass auch der Kaffee ohne Umwege beim Gast landet. Brauchst du eine breitere Auswahl auf einem Gerät, nimmst du den **SILEXA Schankbalken Large**: Mit seinen zusätzlichen Zapfhähnen laufen auch mehrere Gläser auf einmal. Dazu lässt sich das **SILEXA Bottle Tap Fix** ❻ für Wein und Spirituosen einbinden.

Am Frühstücksbuffet im Café oder Hotel-Bistro übernimmt die **SILEXA Schanksäule Combo** ❼ die komplette Getränkeversorgung – ganz ohne lästiges Auffüllen von Flaschen oder Kartons während des Service. Dank unseres selbst entwickelten SILEXA Spouts sind bis zu acht verschiedene Softdrinks und Säfte aus einem einzigen Auslauf verfügbar, jeder davon frisch gezapft statt aus der Flasche serviert. Auf der Buffetfläche braucht die Säule dabei kaum Platz, sodass mehr Raum für Speisen bleibt und das Buffet optisch aufgeräumt wirkt.

KASSE, BESTELLUNG & KÜCHE NAHTLOS VERBUNDEN

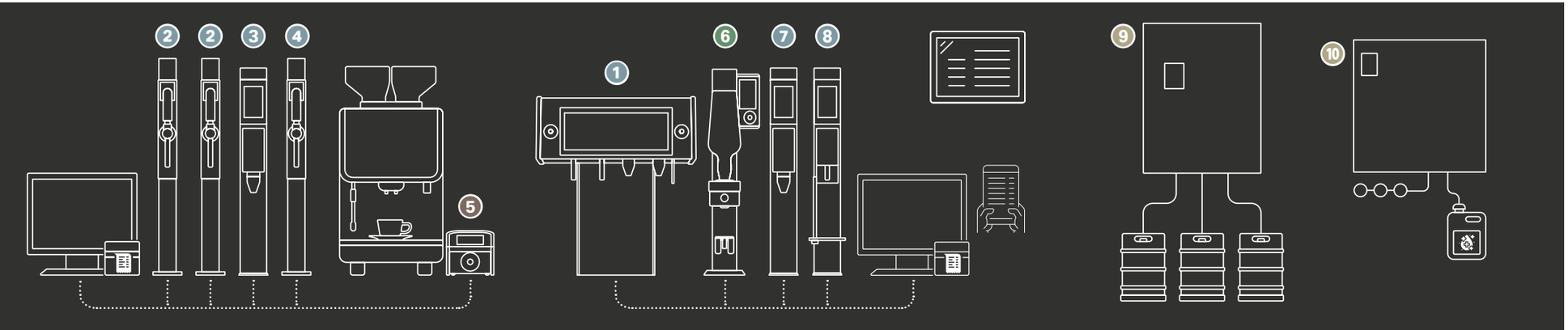
Egal ob Tischbestellung im Restaurant oder Stoßzeit an der Bäckereitheke: Mit stationären Kassensystemen und mobilen Kassenlösungen werden Bestellungen aufgenommen und die Getränke direkt an den SILEXA Schankanlagen freigegeben, während Speisenbestellungen in die Küche übermittelt werden.

RUSH HOUR OHNE WARTESCHLANGE

Gerade in Stoßzeiten zählt jede Sekunde: Das **SILEXA Move Add-On** ❽ ergänzt jede Schanksäule um vollautomatisches Zapfen nach dem Prinzip »Place Cup & Push to Pour« – Bier oder Softdrinks werden präzise und reproduzierbar gezapft, ohne dass der Zapfhahn ins Glas eintaucht – das hält den Auslauf sauber und die Qualität über den ganzen Abend konstant. Beim Bierzapfen sorgt das für ein konstant gutes Ergebnis, ohne dass die Schaumkrone nachgebessert werden muss – das Personal wird genau dann entlastet, wenn es am meisten gebraucht wird.

QUALITÄT, UM DIE SICH NIEMAND KÜMMERN MUSS

Im Hintergrund sorgt unsere Getränketechnik dafür, dass das so bleibt: Ein Kreislaufkarbonator hält das Soda spritzig und kühlt das gesamte Leitungssystem, der automatische Fassumschalter **SILEXA KEG Switcher** ❾ sowie das integrierte Reinigungssystem **SILEXA Draft Line Cleaner** ❿ sparen unnötige Laufwege und sorgen für gleichbleibende Qualität bis zum letzten Glas.





SILEXA Move Add-On für Bier- und Softdrink-Ausschank



PourMyBeer TapWall im Navigator Tap Room, Chicago