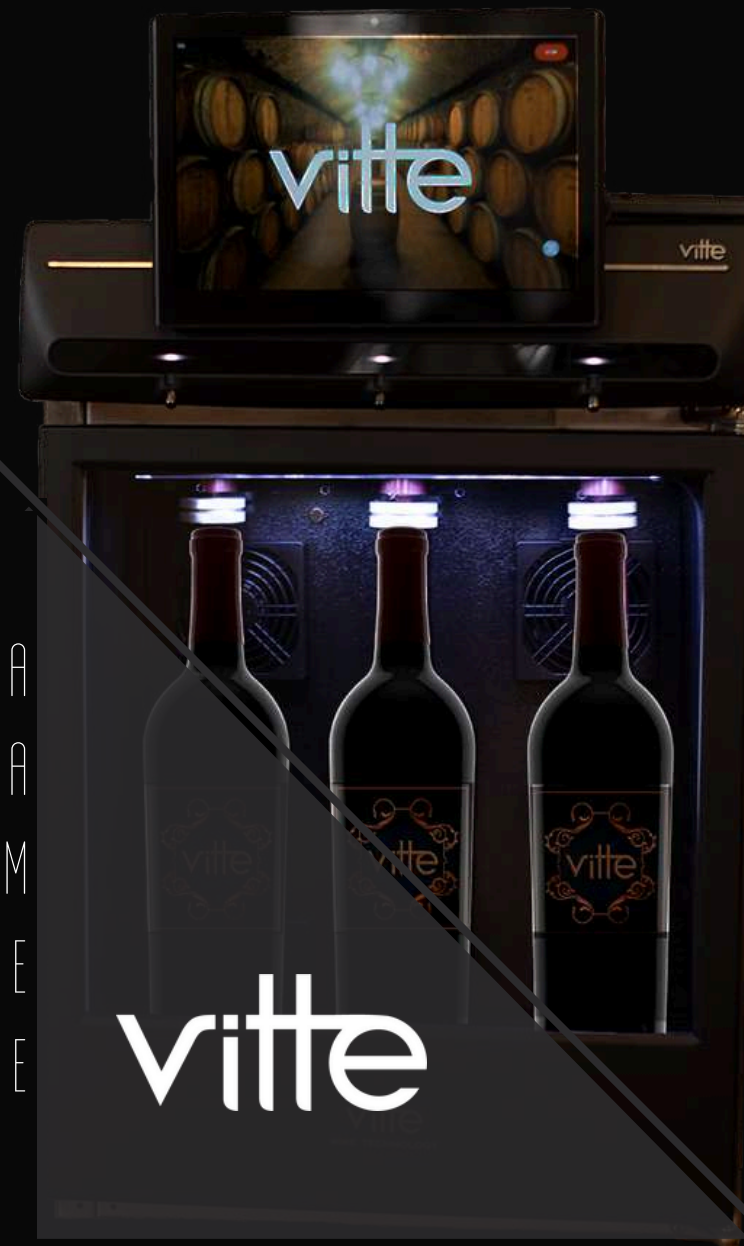


UMA NOVA  
EXPERIÊNCIA  
EM VINHOS COM  
UM TOQUE DE  
EXCLUSIVIDADE



## DISPENSADORES DE VINHO - VITTE

Uma ferramenta de vendas para melhorar a experiência dos teus clientes, direcionar as vendas e otimizar resultados



## AUMENTE SUAS VENDAS E CRIE UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA

Os dispensadores de vinho Vitte são mais do que simples equipamentos; são ferramentas dinâmicas projetadas para impulsionar as vendas de vinho. Em bares, restaurantes, wine bars, lojas especializadas de vinhos, hotéis, resorts, clubes e lounges, nossos dispensadores oferecem a capacidade de criar e promover uma experiência única na degustação de vinhos

### DESTAQUES

- Ofereça vinho em taça no teu comércio, podendo gerar ao mesmo tempo experiências únicas
- Ofereça degustações para teus clientes, maximizando as vendas dos produtos colocados nos equipamentos Vitte
- Obtenha um retorno do investimento (ROI) significativo, com um aumento de +40% nas vendas de vinho

## UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA PARA O TEU CLIENTE

Com a tecnologia da Vitte, você pode ainda criar um ambiente exclusivo e diferente para o teu cliente, oferecendo a experiência de escolher o vinho que ele quer degustar, e se servir diretamente do dispenser. Isso te ajuda a criar um ambiente amigável de troca de experiências entre clientes de diferentes mesas, além de oferecer a possibilidade de degustar diferentes vinhos, na medida selecionada pelo cliente

## CARACTERÍSTICAS ÚNICAS

- Ferramenta tangível de vendas e marketing para apresentar e degustar uma variedade de vinhos à temperatura e frescor perfeitos
- Desenho elegante, tecnologia de ponta, e um software inteligente e intuitivo que te ajuda a fazer a gestão do crédito e das cobranças, entre outras coisas
- API aberta para integrações com outros sistemas, incluindo POS, chaves de quarto de hotel, RFID, leitores de código de barras e personalizações específicas para teu negócio

## PROTEJA SEUS LUCROS COM OS SISTEMAS DE CONSERVAÇÃO DE VINHO VITTE

Melhore instantaneamente seus resultados com os sistemas de conservação de vinho Vitte, reduzindo as perdas decorrentes da deterioração do vinho em garrafas abertas, doses excessivas e possíveis desvios. Estas perdas podem representar uma diminuição de seus lucros em mais de 20%

### RECURSOS ESSENCIAIS

- Controle preciso das doses para eliminar desperdícios, e máxima utilização das garrafas abertas
- Eliminação do risco de contaminação do vinho e mantendo o frescor por mais de 20 dias
- Agilidade no dispêndio e na troca de garrafas

## NOVA LINHA BLACK, COM TECNOLOGIA DE PONTA

Incorporamos novas tecnologias de fabricação que melhoram o preço, tornam o equipamento mais eficiente e colaboram com o meio ambiente

### VANTAGENS

- Mais Leve
- Material Anticorrosivo
- O Laminado de polipropileno de alto impacto tem grande dureza, impedindo a geração de marcas ou danos durante a manipulação, ou ao receber atritos ou pequenos impactos
- Melhor isolamento térmico, já que o coeficiente de troca de calor é muito menor do que o do metal
- Como consequência do ponto anterior, minimiza o consumo de energia
- Totalmente reciclável

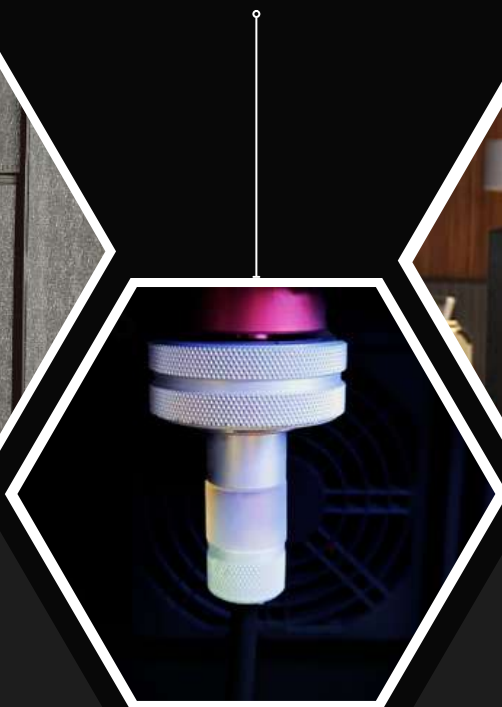
## TECNOLOGIA E FUNCIONALIDADES

Nossa tecnologia permite conservar o frescor e a qualidade do vinho por mais de 20 dias, evitando a oxidação da garrafa aberta

Experimente a perfeição ao servir uma taça de vinho simplesmente apertando um botão, servindo na temperatura do vinho ideal e na medida certa, tudo programado por você

O sistema de fechamento BOTTLE LOCK garante a pressurização da garrafa, e agiliza o processo de troca de garrafas

Pode programar duas temperaturas independentes, para colocar vinhos brancos e tintos simultaneamente. E pode programar até três medidas de dispensação



# TECNOLOGIA E FUNCIONALIDADES



O modelo PRO te permite também oferecer o autosserviço, criando uma experiência única para o teu cliente. Através de cartões RFID ou através do celular, o software te ajudará na gestão do crédito e das cobranças

As soluções da Vitte têm um sistema de gestão que permite programar e adequar cada equipamento às necessidades do comércio

O modelo PRO também te dá a possibilidade de fazer ações promocionais, e te entrega várias informações e gráficos de gestão para levar o controle do consumo de vinho e dos clientes

## Modelo **Compact**

Perfeito para espaços pequenos, seja no lar, no escritório ou no comércio, o Modelo Compact acomoda duas garrafas e oferece uma temperatura ideal e programável para preservar a qualidade do teu vinho por mais de 20 dias. Três doses de dispêndio por bico, configuráveis pelo usuário

Preço de lista: **R\$ 8.800**

O preço inclui a instalação em forma remota, uma garantia e SAC telefônico em horário comercial por 12 meses

Precisa considerar também:

- Regulador de pressão: R\$ 384
- Cilindro de 800cm<sup>3</sup>: R\$ 850
- Frete de envio



## Modelo **Classic**

Simple e eficiente, o Modelo Classic suporta três garrafas e controle de duas temperaturas programáveis, o que possibilita colocar garrafas de diferentes tipos de vinhos (brancos e tintos por exemplo) para garantir que teu vinho esteja sempre pronto para servir. Também tem três doses de dispêndio por bico, configuráveis pelo usuário

Preço de lista: **R\$ 11.500**

O preço inclui a instalação em forma remota, uma garantia e SAC telefônico em horário comercial por 12 meses

Precisa considerar também:

- Regulador de pressão: R\$ 384
- Cilindro de 1m<sup>3</sup>: R\$ 1.170
- Frete de envio



## Modelo **Agile**

Versatilidade e praticidade definem o Modelo Agile. Com capacidade para três garrafas e controle de duas temperaturas programáveis, é ideal para diferentes tipos de vinho. Equipado com um tablet integrado, permite exibir o teu logo e imagens dos rótulos dos vinhos, proporcionando uma experiência personalizada e interativa para teus clientes

Preço de lista: **R\$ 15.500**

O preço inclui a instalação em forma remota, uma garantia e SAC telefônico em horário comercial por 12 meses

Precisa considerar também:

- Regulador de pressão: R\$ 384
- Cilindro de 1m<sup>3</sup>: R\$ 1.170
- Frete de envio

Para as versões Max, de 6 ou 9 garrafas, por favor consulte o assessor



## Modelo **Pro**

Para aquele comércio que deseja criar uma experiência verdadeiramente diferente para seus clientes, o Modelo Pro é o mesmo equipamento que o modelo Agile, mas neste caso o software oferece o autosserviço, onde o cliente se encanta ao interagir diretamente com o dispenser. O equipamento faz a gestão do crédito e da cobrança através de cartões RFID ou também através do celular. O Modelo Pro também te dá a possibilidade de gerar ações promocionais, além de te entregar informações e gráficos de gestão para garantir o controle do consumo do vinho e conhecer os gostos dos clientes

Preço de lista: **R\$ 21.500**

O preço inclui a instalação em forma remota, uma garantia e SAC telefônico em horário comercial por 12 meses

Precisa considerar também:

- Regulador de pressão: R\$ 384
- Cilindro de 1m<sup>3</sup>: R\$ 1.170
- Frete de envio

Para as versões Max, de 6 ou 9 garrafas, por favor consulte o assessor



# OS DISPENSADORES DE VINHO VITTE SÃO A SOLUÇÃO PERFEITA PARA UMA VARIEDADE DE ESTABELECIMENTOS

## Bares e Restaurantes

- Ofereça aos teus clientes a possibilidade de consumir vinho em taça, e melhora as tuas vendas, margens e resultado através da redução dos desperdícios

## Wine Bars

- Ofereça uma experiência única para os teus clientes, com um dispensador de vinhos simples, eficiente e elegante onde eles podem interatuar e se servir o vinho diretamente

## Hotéis e Resorts

- Ofereça aos hóspedes do hotel ou resort a possibilidade de se servir o vinho diretamente dos equipamentos da Vitte, utilizando a chave do quarto do hóspede para se servir, e recebendo a conta no momento do check-out

# AUMENTE AS SUAS VENDAS - CASE RESTAURANTE

	Cenário 1 (Venda em garrafa)	Cenário 2 (Venda em gfs e taça)	
Tamanho da garrafa	750 ml		
Preço médio da garrafa	R\$ 250		
Custo médio da garrafa	R\$ 120		
Taças por garrafa		5	Quantidade de taças por garrafa
Tamanho da taça		150 ml	Medida programada da taça completa
Preço médio por taça		R\$ 60	Supondo um mark-up de 20% no valor proporcional da taça
Custo médio por taça		R\$ 24	Custo médio da garrafa dividido em 5 taças
Venda de gfs por mês (em garrafas)	100 gfs	70 gfs	Maior parte continua sendo vendida em garrafas
Venda de gfs por mês (em taças)	0 gfs	40 gfs	Uma parte começa a ser vendida em taça no cenário 2
Venda de gfs por mês total	100 gfs	110 gfs	Supondo um aumento de vendas de 10% pela venda em taça
Vendas mensais	R\$ 25.000	R\$ 29.500	As vendas aumentam em 18% pela venda em taça (preço + quantidade)
Margem bruta por garrafa	R\$ 130	R\$ 148	Os rótulos que são vendidos em taça melhoram a margem bruta
Margem bruta mensal	R\$13.000	R\$ 16.300	A margem bruta mensal aumenta em 25%
Custo equipamento		(R\$ 361)	Amortização do modelo Classic com cilindro e RP (preços R\$ 12.999), dividido em 36 meses (*)
Despesas consumíveis		(R\$ 88)	Gás Argônio ou Nitrogênio (*)
Despesas energia		(R\$ 50)	Energia (*)
Margem de contribuição mensal	R\$ 13.000	R\$ 15.801	A margem de contribuição mensal melhora em 22%, depois de pagar as despesas do equipamento

(\*) Cenário conservador sendo que as despesas poderiam ser menores e o equipamento poderia ser amortizado em 5 anos

- Caso a decisão seja não aumentar o preço proporcional do vinho vendido em taça, o equipamento se paga vendendo somente 5 garrafas a mais no mês neste volume de vendas
- Caso a decisão seja aumentar o preço proporcional do vinho vendido em taça em somente 9%, o equipamento se paga simplesmente vendendo a mesma quantidade de garrafas que o cenário prévio à colocação do equipamento Vitte

# AUMENTE AS SUAS VENDAS - CASE LOJA DE VINHOS

	Cenário 1 (Sem degustações)	Cenário 2 (Com degustações)	
Tamanho da garrafa	750 ml	750 ml	
Preço médio da garrafa	R\$ 120	R\$ 150	
Custo médio da garrafa	R\$ 50	R\$ 65	
Venda de gfs por mês total	100 gfs	120 gfs	Supondo um aumento de vendas de 20% em garrafas pelas degustações
Vendas mensais	R\$ 12.000	R\$ 18.000	As vendas aumentam em 50% pelas degustações de vinhos mais caros (preço + quantidade)
Margem bruta por garrafa	R\$ 70	R\$ 85	Os rótulos que são vendidos pelas degustações melhoram a margem bruta
Margem bruta mensal	R\$ 7.000	R\$ 10.200	A margem bruta mensal aumenta em 46%
Despesa degustações		(R\$ 520)	Seria o custo de servir medidas de degustação de 20ml, e supondo 300 clientes por mês que aceitam a degustação dos rótulos
Custo equipamento		(R\$ 361)	Amortização do modelo Classic com cilindro e RP (preços R\$ 12.999), dividido em 36 meses (*)
Despesas consumíveis		(R\$ 96)	Gás Argônio ou Nitrogênio (*)
Despesas energia		(R\$ 50)	Energia (*)
Margem de contribuição mensal	R\$ 7.000	R\$ 9.173	A margem de contribuição mensal melhora em 31%, depois de pagar todas as despesas

(\*) Cenário conservador sendo que as despesas poderiam ser menores e o equipamento poderia ser amortizado em 5 anos

- Se a loja consegue vender a mesma quantidade de garrafas de vinhos mas um 25% mais caros, ela consegue pagar as despesas adicionais, a amortização do equipamento, e ainda ganhar um 7% de margem de contribuição mensal.
- Conseguindo vender a mesma quantidade de garrafas de vinhos um 15% mais caros, ela consegue pagar as despesas adicionais e a amortização do equipamento.
- Esquecendo por um momento da amortização do equipamento (que não impacta o EBITDA da empresa), bastaria vender a mesma quantidade de garrafas de vinhos um 10% mais caros para pagar as despesas, e ainda a margem melhora um 2%.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - MODELOS VITTE

		COMPACT	CLASSIC	AGILE			PRO		
				3	Max-6	Max-9	3	Max-6	Max-9
Quantidade de garrafas		2	3	3	6	9	3	6	9
Zonas de temperatura		1	2	2	4	6	2	4	6
Display		LCD 16x2	LCD 16x2	Tablet			Tablet		
Autosserviço		Não	Não	Não			Sim		
Gestão da cobrança (cartões RFID ou celular)							Sim		
Possibilidade de ações promocionais							Sim		
Informações e gráficos de consumo							Sim		
Base de dados dos consumidores							Sim		
Base de dados dos vinhos				Sim			Sim		
Dimensões	Largura [mm]	285	400	400	800	1.200	400	800	1.200
	Altura sem tablet [mm]	571-538	571-538	571-538			571-538		
	Altura com tablet [mm]	N/A	N/A	691			691		
	Profundidade [mm]	440	440	465			465		
Peso	Sem embalagem [kg]	16,5	19,5	19,5	38,0	57,5	19,5	38,0	57,5

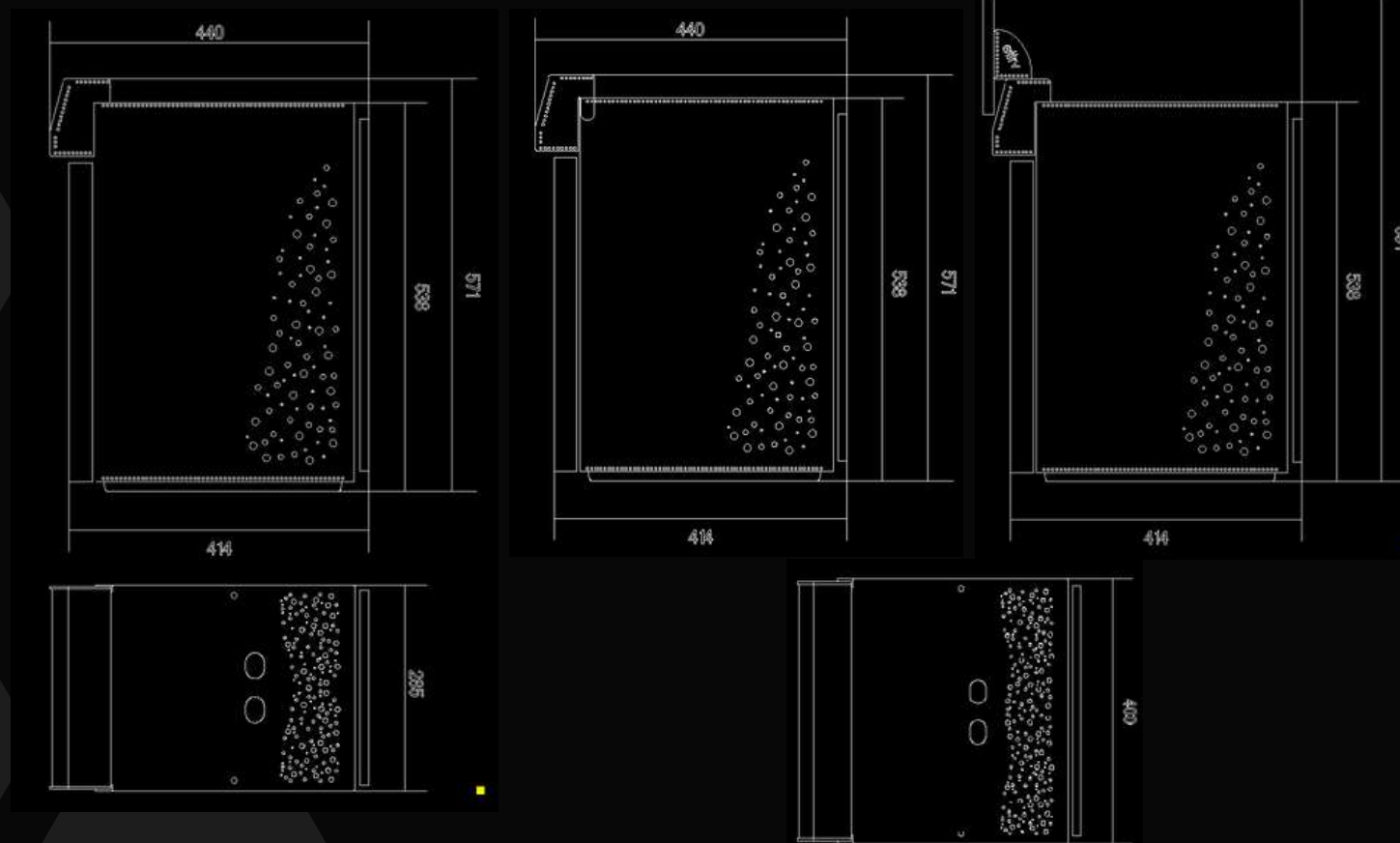
# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - MODELOS VITTE

## DISPENSADOR 2 GARRAFAS

## DISPENSADOR 3 GARRAFAS

SEM TABLET

COM TABLET



TODAS AS MEDIDAS SÃO EXPRESSAS EM MILÍMETROS (MM)

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - MODELOS VITTE

Origem	Fabricado no Brasil
MCM	8476.21.00.000R
Temperatura	5°C a 19°C
Gás refrigerante	134A
Sistema de refrigeração	Compressor
Isolamento térmico	Câmara dupla com proteção UV
Iluminação	Led
Dosagem	Configurável pelo usuário - 3 doses por bico
Pressurização garrafas	Sistema Bottle Lock (patente Vitte)
Gás de conservação	Nitrogênio ou Argônio
Motor	1/6 Hp
Tensão	220v (50/60Hz)
Consumo	230 watts
Máxima pressão de baixa	3 Psi

# INOVAÇÃO

# RENTABILIDADE

## **Descubra a arte do vinho com a Vitte**

A solução perfeita para cativar os amantes do vinho, potencializando a sua experiência com a mais elevada qualidade na produção e degustação de vinhos, oferecendo uma vasta gama de vinhos em taça

## **Uma taça de vinho disponível a qualquer hora!**

Com Vitte abre-se um mundo de possibilidades, desde a conservação ideal até um design sofisticado e modular que se adapta às suas necessidades. Eleve seu padrão e encante seus amigos e familiares com a excelência Vitte hoje mesmo!

# FLEXIBILIDADE

# ELEGÂNCIA



CONTATO +55 (48) 9 9603-6531

@vitte.br

<https://vittewine.com/pt-br>

vitte