



# PERFECTAP

JUST TAP FOR  
PERFECTION

[WWW.PERFECTAP.ES](http://WWW.PERFECTAP.ES)

# EL PROBLEMA

El correcto servicio de la cerveza depende en gran medida de la **pericia del barero**. Los sistemas actuales dependen de la habilidad de este para ofrecer una caña de cerveza óptima.

Esto supone una **heterogeneidad** de servicios que no siempre satisface al cliente.

Esta experiencia de **consumo imperfecta** supone un **problema para el establecimiento**, pero también para la marca de cerveza que se sirva, que puede **perder un cliente** de por vida por un **mal servicio**, hito que se escapa a su control.

Por este mismo motivo bares y cerveceras invierten anualmente grandes cantidades de tiempo y dinero en formación. Una **inversión que no siempre tiene un retorno efectivo** dada la alta **rotación de personal** y la presión de consumos que se puede dar en momentos de mucho trabajo en barra.



# LA SOLUCIÓN

PERFECTAP  
ASEGURA UN  
SERVICIO DE  
CERVEZA DE  
BARRIL  
PERFECTO.

UN SERVICIO QUE  
NO DEPENDE  
FACTORES HUMANOS  
O AMBIENTALES, Y  
QUE SE BASA EN  
UNA TECNOLOGÍA  
QUE OFRECE  
HOMOGENEIDAD Y  
CONSISTENCIA.

PERFECTAP  
ES ÁGIL,  
FIABLE Y  
DE MANEJO  
SIMPLE.

ÁGIL:  
hasta 1,25 litros  
por minuto.

MANEJO  
SIMPLE: solo  
requiere colocar el  
vaso y pulsar un  
botón del tamaño  
de caña que se  
quiere servir.

H O M O G E N E I D A D

# LAS VENTAJAS

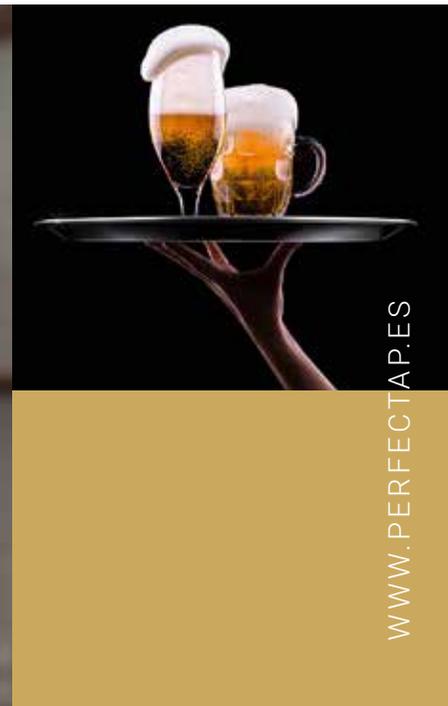
Existen diferentes soluciones en el mercado, pero todas ellas suponen una **inversión importante por unidad**, y requieren de una **instalación compleja**. Estos dos factores limitan su implantación masiva.

**PERFECTAP HA SIDO CONCEBIDA DESDE UNA FILOSOFÍA LEAN, DE SIMPLICIDAD, PARA LLEGAR A UNA SOLUCIÓN DE FÁCIL IMPLANTACIÓN Y SIN IMPORTANTES RESISTENCIAS:**



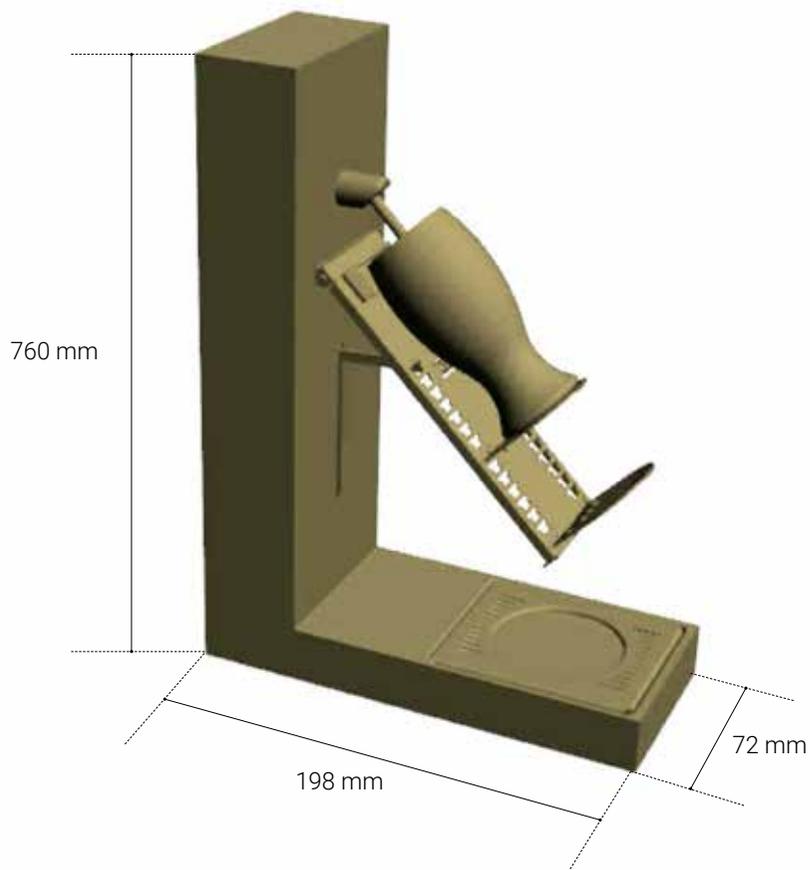
# VENTAJA 1

Es una **SOLUCIÓN INTEGRABLE** con los cañeros que ya estén instalados, de tal forma que **se evitan duplicidades de recursos** y por lo tanto de **inversión**. En otras palabras, el cañero aprovecha la bombona de gas, barril, cubeta y serpentín, etc, por lo que no supone un equipamiento caro.



# VENTAJA 2

Es una solución que **OCUPA** mucho **MENOS ESPACIO** que otras alternativas en el mercado.



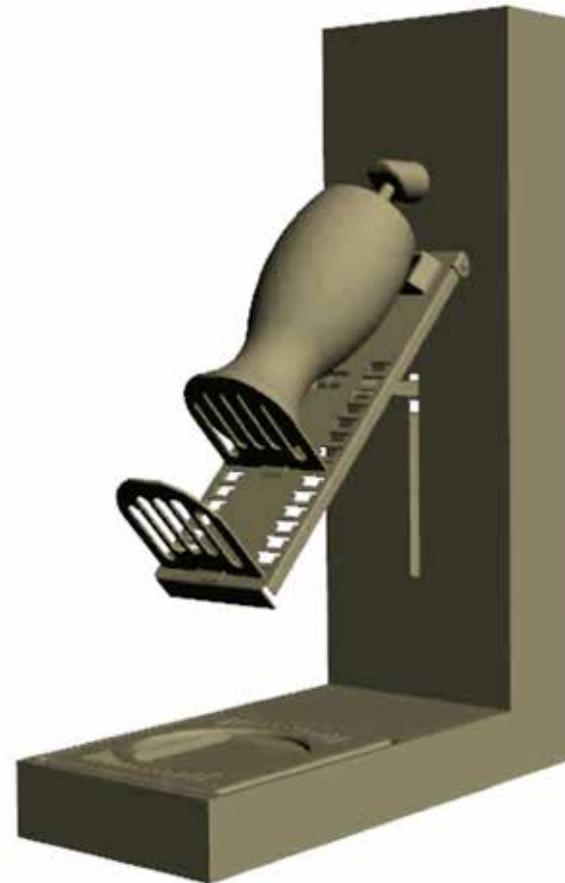
# VENTAJA 3

Es una solución que puede **COEXISTIR CON LOS GRIFOS** con los que cuente el establecimiento, de tal forma que será este quien elija el tipo de **servicio (manual tradicional o automático)** que quiere prestar en cada momento.



# VENTAJA 4

Su **MANTENIMIENTO ES SENCILLO** y no requiere de asistencia técnica periódica.



# VENTAJA 5

Es **MÁS ECONÓMICO**: hemos eliminado tecnologías que no aportan valor, y en general evitado integrar elementos que puedan suponer costes elevados que no aporten un valor agregado fundamental.



BEER  
BEER  
BEER

# Y ADEMÁS...

Es **MÁS SEGURO**: el tiempo de contacto del vaso con la mano del barero es menor que con un servicio manual, lo que **reduce las posibilidades de transmisión de bacterias**, y ofrece una percepción de seguridad mayor a los clientes.



**MENOS PERSONAL** para el servicio de cerveza : formar en el correcto servicio de una cerveza es complicado. Y cuando lo has hecho... se te va la persona. En un contexto de alta rotación y dificultades para dar con **personal cualificado**, PERFECTAP **reduce tu necesidad de gente** dedicada a esta función y te asegura un **servicio siempre perfecto y homogéneo**.

# PERSONALIZABLE

El diseño de tu máquina **PERFECTAP** es **personalizable**.



# PERSONALIZABLE



# PERSONALIZABLE

