

LA NUOVA GENERAZIONE DEI SISTEMI POS PER LA RISTORAZIONE



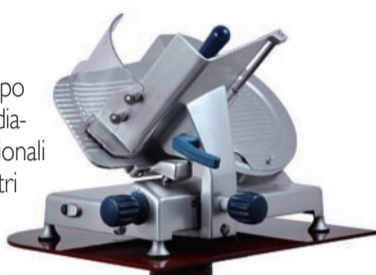
iPratico è il primo gestionale al mondo per la ristorazione, pubblicato su Apple Store e destinato a rivoluzionare il settore. Sono finiti i problemi tecnici legati ai tradizionali sistemi operativi, con iPratico si è in grado di fornire un servizio rapido alla clientela con una straordinaria immagine moderna ed efficiente. Grazie alla sua facilità d'uso anche il dipendente inesperto sarà in grado di essere operativo da subito. iPratico è anche un innovativo supporto alla presentazione dei piatti alla clientela, ogni prodotto e reparto, infatti, può essere associato a fotoricette e videomenù. L'applicazione si propone come supporto multimediale pratico, funzionale e d'impatto sulla clientela. Grazie al portale web, inoltre, è facilmente configurabile tutto ciò che ruota attorno all'attività: importare o esportare menù da excel; listini prezzi temporizzati; gestione dei permessi dei camerieri; entrata e uscita dei piatti; destinazioni di stampa; contenuti multimediali. Grazie ad un sofisticato dispositivo di sincronizzazione appositamente realizzato è inoltre possibile far sì che ogni ipod, iphone e ipad conosca tutta la situazione corrente del ristorante e, infine, stampare scontrini, fatture e ricevute.

www.ceasistemi.it

L'AFFETTATRICE 300G DI NOAW PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Noaw ha una vasta gamma di affettatrici per soddisfare ogni tipo di esigenza. Da quelle casalinghe con macchine compatte, dai diametri lama più piccoli, da 220 a 300 mm, a quelle professionali adatte alla Grande distribuzione, con macchine dai diametri lama importanti da 350/400 mm con possibilità di opzioni quali il check peso o l'automatismo nel taglio. Per il settore della ristorazione la più indicata è la 300G. Un'affettatrice a gravità con lama inclinata di 45°, in modo che il taglio sia favorito anche dal peso del salume e quindi dalla forza di gravità. Si caratterizza per le dimensioni compatte, in modo da poter stare in qualsiasi cucina senza problemi di ingombri, ma con una buona capacità di taglio fino a un diametro di 220 mm. E' inoltre equipaggiata con un motore della stessa potenza delle macchine professionali dai diametri 350/400 mm, in modo da poter lavorare in continuo senza alcun problema di sovraccarico o surriscaldamento. All'estrema funzionalità della macchina, si combina un design accattivante, raggiunto dopo una serie di modifiche che hanno interessato tutta la gamma di affettatrici Noaw. Le linee sono morbide e prive di spigoli e gli spazi ampi, per una facile pulizia. Le manopole di nuove fattezze, dall'impugnatura salda ed ergonomica, completano l'immagine della macchina che si distingue dalle altre anche per il colore: l'ottanio.

www.noaw.it



IDECON: ANTEPRIMA DA IPACK-IMA

Le selezionatrici ponderali Idecon, legalizzate da decreto ministeriale, sono adatte per i controlli qualità di fine linea su una vasta gamma di prodotti alimentari. Già utilizzate da alcune aziende leader nel settore dei salumi, le selezionatrici ponderali Idecon possono essere integrate con un metal detector, capace di rintracciare i metalli che contaminano accidentalmente i prodotti industriali, con livelli di sensibilità, immunità alle interferenze e velocità di risposta, superiori a quelli richiesti dalle più severe normative sul controllo qualità. Queste selezionatrici consentono, inoltre, di gestire i dati relativi ai controlli tramite un'unica interfaccia operatore, risparmiando in termini di spazi e di costi. Idecon, nel mese di ottobre 2011, ha conseguito la certificazione Mid, Measuring instruments directive, per le selezionatrici Wp, ed è quindi risultata idonea alla direttiva europea 2004/22/CE. Che regola tutti gli strumenti metrico/legali, la produzione, la commercializzazione e la messa in servizio. Una novità non meno importante per Idecon è la nuova elettronica che verrà presentata in occasione di Ipack-Ima e che consentirà di creare una gamma di macchine di un livello intermedio tra le due già esistenti. Ideale per quei clienti che non necessitano di prestazioni elevate, mantenendo però le caratteristiche di versatilità, affidabilità, semplicità che contraddistinguono la versione Wp, il top di gamma.

www.idecon.it



OMAS PRESENTA LA LAVORAZIONE SUPERGLIDE

Omas, azienda varesina che da sempre ha l'obiettivo di ottenere il miglior risultato di taglio dei salumi affettati grazie alle proprie macchine, ha realizzato la particolare lavorazione Superglide del piano spessimetro (vela) e del paralama. Grazie alla lavorazione Superglide il salume incontra un attrito bassissimo nel suo percorso di scorrimento verso la lama. Merito della superficie caratterizzata da righe e smussi calibrati e dal profilo con incavi profondi, gli unici ottenuti con una lavorazione meccanica su centri a controllo numerico che ne garantisce la perfetta disposizione orizzontale e la particolare forma a cuspidi. La combinazione di queste due caratteristiche riesce a ridurre la frizione e il trascinamento del prodotto, ma anche a garantire un miglior scorrimento del prodotto, un minore scarto e, quindi, un maggior risparmio.

www.omasspa.it



47

Controlliamo il nostro lavoro per garantire qualità.

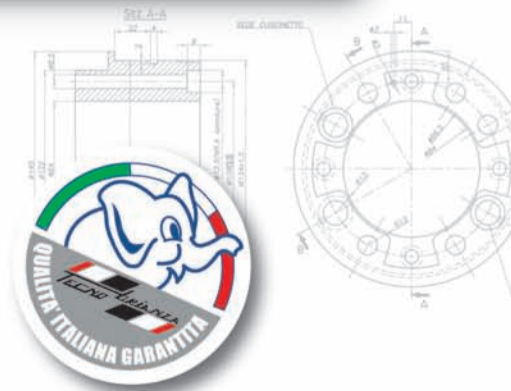


Tracciabilità totale dei materiali di consumo e schede tecniche.

Certificazione di qualità e alimentari su tutti i nostri prodotti.

Macchine e impianti certificati.

Tecnobrianza è Garanzia di Qualità dal 1981.



www.tecnobrianza.it