



Compteur cuisine GROOVE

Compteur de passages au self et de réservations de repas

L'outil indispensable au chef cuisiner pour un service efficace et sans gaspillage



Photo non contractuelle



Visible de loin
Sans effort ni calcul dans toutes les conditions



Evite le gaspillage
Anticipe le nombre de repas à produire



Moderne et discret
S'intègre facilement à l'environnement



Installation facile
En cuisine ou dans le bureau du chef cuisinier



Comptage des passages au self

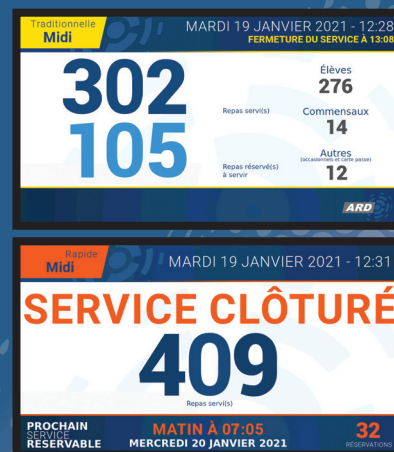


Décompte du nombre de repas réservés restants à servir



Compteur mono ou multi-chaînes des repas

GEC



Sûreté et Monétique

+33 (0)4 92 52 58 00 - contact@ard.fr - www.ard.fr

Groupe Vitaprotech



Description



L'outil anti-gaspi

Grâce au **compteur digital GROOVE**, le chef de cuisine et son équipe retrouvent **toutes les informations essentielles au bon déroulement du service** sans effort, qu'il soit en cours ou à venir.

C'est la solution pour organiser le service, **anticiper les passages** sans stress et **lutter contre le gaspillage**. Le compteur indique le total des repas servis avec détail par type de convive et le nombre de repas réservés restants à servir.

De plus, la **production de repas** est assurée **au plus juste** grâce à l'affichage du nombre de réservations pour le prochain service.

Il rappelle également les horaires du service ainsi que l'heure courante.



Le compteur qui s'adapte à votre fonctionnement

Le **compteur est prêt à brancher** (support mural orientable, câbles fournis), vous garantissant une installation rapide **en cuisine** ou **dans le bureau du chef cuisinier**.

Il est **compatible avec tous les matériels d'accès au self et de réservation**, même si ils ne sont pas à proximité.

Compteur cuisine GROOVE
Compteur de passages au self et de réservations de repas



Une présentation claire et fiable des informations

Le compteur **GROOVE** évolue au fil **des passages et des réservations comptabilisés sur tous les terminaux d'accès au self**, les badgeuses de réservations, les bornes digitales ainsi que **GEC En Ligne**.

Avec une présentation claire des informations à chaque instant, **visible de loin**, il vous aidera au quotidien. Selon votre implantation, le compteur peut afficher les informations de **chaînes différentes sur le même écran**.

C'est un outil fiable et efficace que les chefs vont apprécier.

- 1 Nombre de repas servis
- 2 Nombre de repas réservés restants à servir
- 3 Détails des repas servis par type de convives



Domaine d'application

Lycée/Collège/CFA

Etablissement d'enseignement supérieur

Hôpital/Ehpad/Clinique

Entreprise/Administration

Caractéristiques techniques



Compatible tous dispositifs d'accès au self et de réservation ARD



Support de fixation murale fourni et orientable



Faible consommation
Ecran LED

Prérequis : logiciel GEC 2.19.0 minimum

Dimensions (LxHxP)	Hors tout 510 x 310 x 180 mm
Ecran	22 pouces (510 x 310 mm) Fort contraste - Traitement anti-reflet
Alimentation	Prise de courant 230V 2P+T
Raccordement	Réseau via prise RJ45 10/100 Mbps/s Câble Ethernet fourni
Fixation	Murale (support orientable fourni)
Coloris	Noir
Indice de protection	IP 30