



Soluciones para el sector de la restauración



satoeurope.com

Desperdicio de alimentos

- Conozca de forma óptima cuál es su inventario y minimice el desperdicio de alimentos.
- Mejore su productividad reduciendo las tareas manuales de inventario.

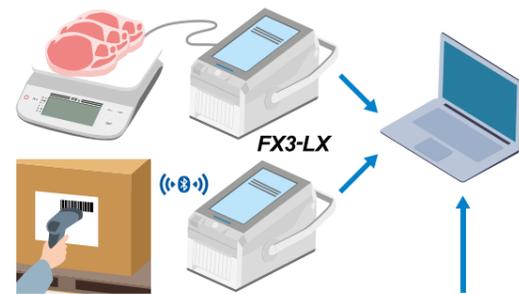
Impresión de registros de temperatura y humedad para el transporte de alimentos. APPCC

Registra las lecturas de temperatura en los camiones con refrigerador o congelador durante el transporte. Puede utilizar un smartphone y una impresora móvil para imprimir el registro de temperaturas y aplicarlo en el producto cuando se recibe o entrega.



Para tareas de recepción, «FIFO» y control de inventario.

Conexión con escáneres de uso general o con balanzas de pesaje para permitir las tareas de recepción, «FIFO» y control de inventario.

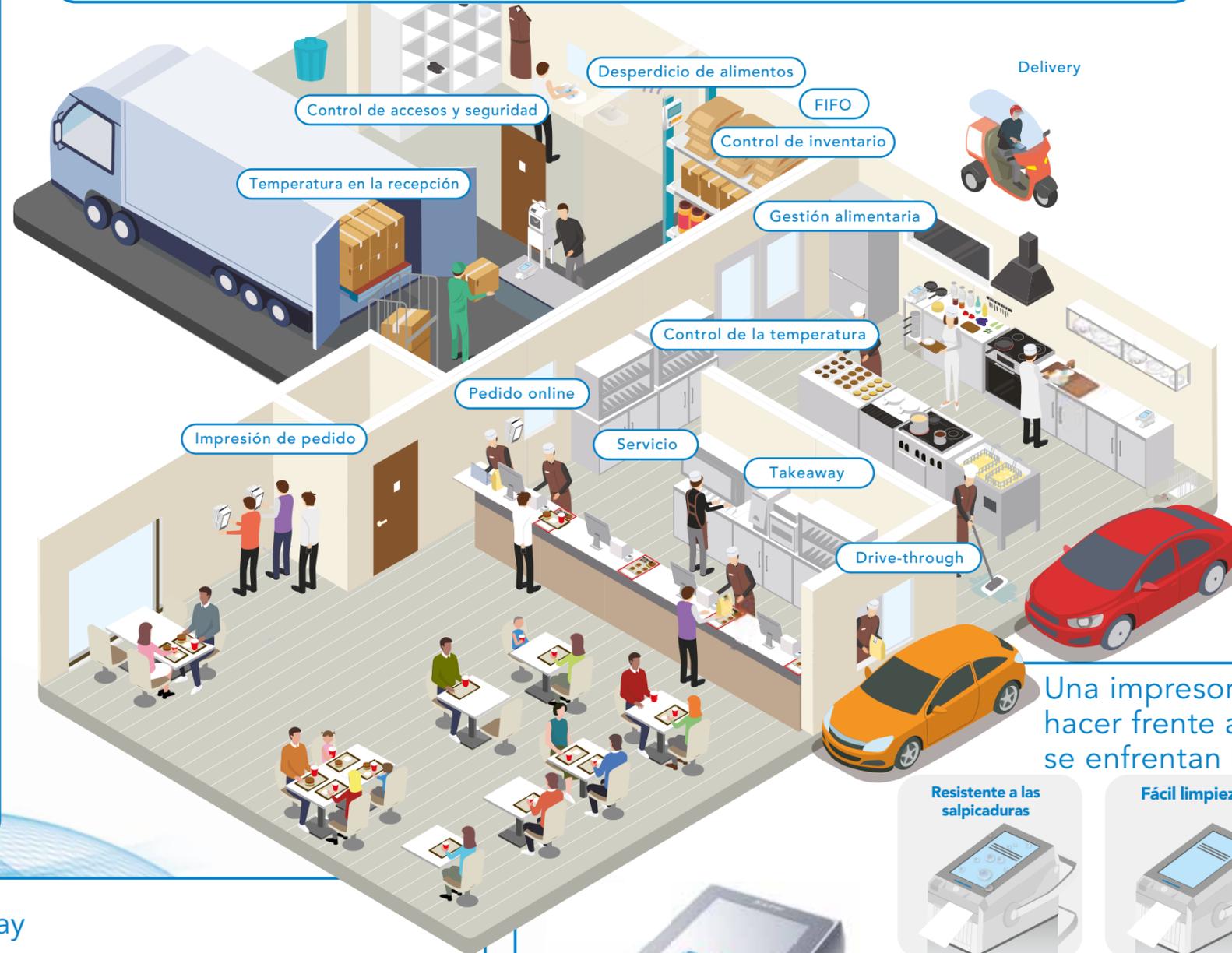


Control de accesos y seguridad

- Emita pases de acceso, de forma flexible y sencilla, para los empleados que trabajen por horas, garantizando al mismo tiempo la seguridad de sus instalaciones.

Mejora de bajo coste de la seguridad en las entradas y salidas utilizando tecnología RFID

Los pases de acceso RFID son una opción más asequible que las tarjetas de acceso de PVC. Solo tiene que pasar el pase por el lector para registrar los datos de entrada y salida. Añada los detalles de identificación de los empleados (por ejemplo, el número de identificación) para realizar tareas de seguimiento y mejorar aún más la seguridad.



Gestión alimentaria

- Reduzca la formación necesaria a sus empleados familiarizándose rápidamente con el menú de alimentos.
- Tanto los empleados con experiencia como los recién contratados tienen que tener la capacidad de emitir etiquetas de «uso» fáciles de entender.

La FX3-LX permite una gestión precisa de las fechas de caducidad APPCC

Varios tipos de búsqueda: por grupo, nombre de alimento, número de producto, etc. El reloj en tiempo real permite una codificación precisa de la fecha en las etiquetas para mejorar la seguridad alimentaria.



Registro sin papel de la temperatura del interior del alimento APPCC

Tras medir la temperatura del interior del alimento, puede introducir los datos en la FX3-LX para gestionar los datos sin papel.



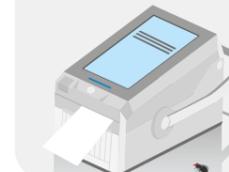
Una impresora diseñada para hacer frente a los retos a los que se enfrentan los restaurantes **FX3-LX**

Resistente a las salpicaduras



Gracias a su clasificación IPx2, la impresora FX3-LX es resistente a las salpicaduras de agua.

Fácil limpieza



Carcasa de impresora antibacteriana de fácil limpieza

Fácil manejo al usar el equipo con guantes de goma



La pantalla táctil sensible a la presión puede utilizarse incluso llevando guantes de goma.

Impresión/instrucciones multilingües



Es posible definir varios idiomas para mostrar las instrucciones y para imprimir las etiquetas, lo que elimina las dificultades operativas asociadas a las barreras lingüísticas. Por ejemplo, las instrucciones pueden mostrarse en chino y la etiqueta imprimirse en inglés.

La aplicación puede personalizarse para adaptarse a las necesidades del cliente



Posibilidad de montaje en pared

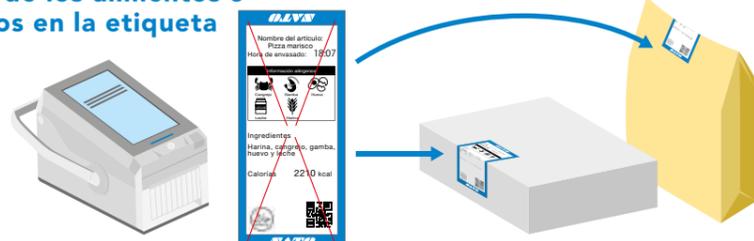


Delivery/Drive-through/Takeaway

Muestre con claridad la información sobre alérgenos para compartirla con sus clientes.

Impresión de ingredientes de los alimentos e información sobre alérgenos en la etiqueta de seguridad

La FX3-LX puede imprimir el nombre del producto, la materia prima, la fecha y hora de envasado e información sobre alérgenos en una etiqueta no reutilizable.



Saque partido a la FX3-LX para llevar a cabo actividades promocionales.

Pequeñas promociones.

Cupón de rellenado gratuito
aceptado en otras ubicaciones



FECHA CADUCIDAD 12/06/19



Para fomentar que el cliente visite el establecimiento de nuevo, ofrezca al cliente la oportunidad de ganar un cupón de rellenado gratuito aceptado en otros establecimientos. Para ello, puede jugar a la ruleta de cupones que se muestra en la FX3-LX.



FX3-LX

Autopedido



A diferencia de los sistemas de pedidos con pantallas táctiles de mayor tamaño, en caso de fallo, solo tendrá que reemplazar la consola en lugar de todo el sistema de pedidos.



Gracias a la capacidad multilingüe, el cliente puede realizar un pedido con facilidad y pasar el recibo de este al personal para que lo procese. Al agilizar el proceso de pedido y mejorar la precisión, el tiempo de espera del cliente se reduce y la experiencia se mejora.

Personalización



El cliente puede escribir mensajes personales, los cuales pueden imprimirse y aplicarse en los productos. La etiqueta también puede incluir un código QR para conducir al cliente a un sitio web promocional.

Diversión para los niños



Imprima fotos gracias a la cámara de tamaño reducido conectada a la FX3-LX. Imprima etiquetas con diferentes diseños basados, por ejemplo, en el tiempo o la hora. Combine varias etiquetas para formar una imagen completa. Excelente promoción para familias con niños.

Imprimir tarjeta de preferencias en materia de alimentos



1. Genere el código QR para mostrar sus preferencias alimentarias (por ejemplo, «sin cebolla»).
2. Escanee el código QR con el lector en la tienda, emita el recibo del pedido y transfíralo al personal de la tienda.

- Pedidos sencillos cuando los clientes visitan nuevamente el establecimiento, con una tarjeta de preferencias en materia de alimentos.
- Para los clientes resulta sencillo, pedir en nombre de otras personas si acuden al establecimiento en grupo.
- Fácil para los hablantes no nativos que no dominan el idioma local.
- Pedidos fáciles para los clientes que tienen problemas de audición o para hablar.

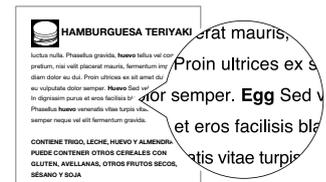
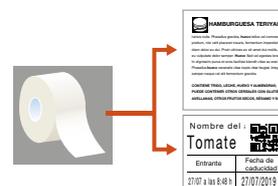
Motivos por el que la FX3-LX es la mejor opción para los restaurantes

- ✓ Adecuado para personas mayores: el texto que muestra los ingredientes y la información sobre alergias puede leerse con claridad y con una alta definición (305 ppi).
- ✓ Puede utilizarse con diferentes etiquetas y longitudes de estas, en función del texto impreso (etiqueta sin papel soporte).
- ✓ SATO AEP*1 Permite mostrar los alérgenos en negrita en la etiqueta para que el cliente se sienta más seguro.
- ✓ Permite a las oficinas centrales capturar información como, por ejemplo, «Qué tienda», «Cuándo» y «Cuántas etiquetas se han impreso».
- ✓ Actualice los menús de los restaurantes de forma simultánea en varias ubicaciones (a través de SATO App Storage*2).
- ✓ Ofrece visibilidad sobre el estado de funcionamiento de la impresora, permite la gestión de los activos y la actualización del software de sistema de forma simultánea en varias ubicaciones (a través de SATO Online Services*3).

*1 La plataforma de impresión habilitada para aplicaciones permite el uso de los dispositivos como una impresora independiente en línea y sin PC.

*2 SATO App Storage es un servicio de gestión de datos basado en la nube que permite gestionar y distribuir los datos de forma centralizada y eficiente.

*3 SATO Online Services es una solución IoT basada en la nube para supervisar el estado de funcionamiento de las impresoras las 24h para garantizar un funcionamiento estable.



Para obtener más información, contacte con su oficina local de SATO o visite:

satoeurope.com



Ceaseless Creativity for a Sustainable World

© 2019 SATO CORPORATION. Todos los derechos reservados. Para obtener más información, contacte con su oficina local de SATO o visite: satoeurope.com