



CHEF-MANAGER

CHEF-MANAGER

PERCHE'?

Perchè **Chef-Manager** è un sistema intelligente che aiuta ad organizzare, pianificare e controllare il lavoro ed i consumi della cucina.

Grazie a questo prodotto innovativo è infatti possibile **standardizzare il menù del proprio ristorante**, tarandolo sul numero di coperti da servire ed evitando sprechi di ingredienti, di preparazioni e di risorse. Chef-Manager consente infatti di mantenere sempre **sotto controllo i quantitativi di materie prime utilizzati, i costi per porzione delle varie ricette e le tempistiche** necessarie alla preparazione.

L'**estrema semplicità di utilizzo** lo rende fruibile da chiunque.

Inoltre grazie a Chef-Manager si semplificano notevolmente i passaggi di consegne fra operatori diversi, garantendo nel tempo **una qualità costante dei piatti anche nel caso di turn-over** del personale.

COS'E'?

Si presenta esternamente come una **compatta bilancia in acciaio inox dotata di un PC touch-screen, il tutto completamente ermetico**.

Oltre ad offrire le normali funzioni di pesatura di una bilancia professionale, Chef-Manager è equipaggiata con un **software dedicato, che attraverso il comodo schermo touch-screen guida l'operatore passo dopo passo** nella preparazione delle ricette.



Al momento dell'acquisto di Chef-Manager, verrà infatti fornito anche il programma "Ricette Chef-Manager". Basterà installarlo su un qualsiasi PC per poter **modificare, personalizzare e ampliare il ricettario digitale di base fornito con Chef-Manager, fino a costruire un proprio database completo di ricette** (dettagli nel riquadro azzurro).

Chef-manager è uno **strumento indispensabile per velocizzare il lavoro, standardizzare le preparazioni e razionalizzare i consumi**.

Sono disponibili come optional il collegamento a internet WI-FI (senza cavo) e la possibilità di gestire le giacenze di magazzino, le tempistiche del personale e di effettuare altri tipi di statistiche.

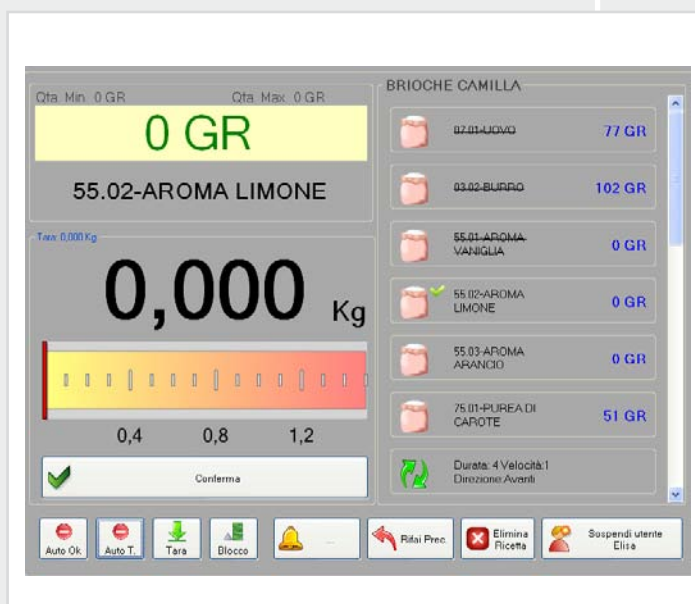


COME FUNZIONA?

Chef-Manager è in grado di gestire un ricettario elettronico evitando tutte le complicazioni ricorrenti di un ricettario manuale ed offrendo al contempo moltissime altre funzionalità.

Attraverso il **pratico touch-screen** l'operatore può navigare fra le varie categorie disponibili, scegliere la ricetta desiderata, indicare la quantità di prodotto da ottenere e procedere alle fasi della preparazione.

La **procedura guidata facilita considerevolmente il lavoro dell'utente** anche grazie a una serie di funzioni e strumenti. **Chef-Manager può essere utilizzata contemporaneamente da più operatori.** Il software è infatti studiato appositamente per poter gestire simultaneamente più utenti e quindi più ricette. Il numero degli operatori è personalizzabile, così come le funzionalità associate a ciascun utente.



Impostata la quantità, Chef-Manager provvederà a calcolare le dosi esatte degli ingredienti da utilizzare, **eliminando eventuali errori di calcolo. Anche gli errori di pesatura saranno drasticamente ridotti** in quanto Chef-Manager permetterà di pesare l'ingrediente successivo della ricetta solo al raggiungimento del peso impostato dell'ingrediente corrente. Un sistema software infatti interagisce con la pesata avvisando al raggiungimento del peso richiesto dalla ricetta.

Con Chef-Manager inoltre è possibile **stampare etichette, ricette e schede prodotto complete di tutti i dati necessari come gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, gli allergeni, i valori nutrizionali. Utilissimo anche il salvataggio dei consumi di materie prime in formato Excel per poi gestirne i controlli.**

Gli optional trasformano questa bilancia-pc in un **vero e proprio manager di cucina**, consentendo una gestione accurata delle giacenze di magazzino e delle tempistiche di preparazione.



“Ricette Chef-Manager”: un programma facile e intuitivo per creare e modificare le tue ricette.

Questo software per la creazione e la modifica delle ricette permette di inserire nuovi ingredienti, nuove azioni (impastare, mantecare, stendere, cuocere, dividere in panetti, tagliare a julienne, flambare, etc), pause e timer anche vocali, fotografie esplicative, note e qualsiasi altra indicazione utile.

L'interfaccia grafica è chiara e intuitiva, permettendo anche ai meno esperti di cominciare da subito a creare le proprie ricette.

Attraverso la chiavetta USB sarà poi possibile trasferire in automatico dal PC alla bilancia tutte le nuove informazioni: aggiornamenti al software, novità, modifiche alle ricette, etc.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in acciaio Inox AISI 304, finitura scotch brite
PC industriale Touch Screen
Temp. di lavoro: 5°/30° C
Potenza elettrica: 0,1Kw
Voltaggio: 220V 50 Hz
Ingombro: 452x370x650h mm
Peso: 19,6 Kg
Bilancia: portata massima 30 Kg, divisione 1 grammo



Inoxpiù Srl

via Provina 18, Loc. Ravina
Trento (TN) - Italia
tel. +39 0461 923149
fax +39 0461 911572
commerciale@inoxpiu.com
www.inoxpiu.com