

Monitoraggio Cucina/Forno/Bar

Esempio Cucina:

In base specifiche cliente n° posti cucina e logiche per partenza automatica o a richiesta preparazione piatti

Raccontaci come lavori e noi adatteremo all'organizzazione del tuo locale il sistema

Nell'esempio i primi piatti del tavolo 1 sono in preparazione in coda e attesa ci sono i secondi e il dolce sempre del tavolo 1 con un tocco risultano pronti da servire e posso dare il via ai secondi in automatico o manualmente l'informazione è visibile dal resto del personale del locale.

Menù

Preparazione

Tavolo : 01

Portata : 1

OK VIA STOP

Ordinazioni in Preparazione

Quantità : 5

TAVOLO PORTATA ORA COMANDA

TAVOLO	PORTATA	ORA COMANDA	DESCRIZIONE
01	1	17:07:38	1 Carpaccio Tartufato
01	1	17:07:38	1 Riso Nero di seppia
01	2	17:07:38	1 Rombo alla Mugnaia
01	2	17:07:38	1 Verdure Grigliate
01	4	17:07:38	1 Torta di mele

CUCINA

CUCINA

Esegui Comanda

Demo