



TeleComanda

Solución Punto de Venta Móvil Terminal de Mano + Software

TeleComanda es un sistema portátil en terminal de mano para la gestión de pedidos directamente en la mesa del restaurante, pizzería, brasería, etc.

Instalado en un terminal de mano PocketPC, está basado en tecnología Wifi, por lo que se asegura el correcto envío y recepción de datos. Las órdenes o pedidos que se toman en la mesa se envían directamente por la red inalámbrica a las diferentes zonas de elaboración (barra, cocina, bodega, etc.).

Características de TeleComanda

- Intuitivo y de fácil manejo.
- Captura de comandas por mesa.
- Posibilidad de trabajar con mesa fija.
- Envío de los pedidos a las impresoras por Wifi.
- Confirmación de recepción en barra, cocina, bodega, parrilla...
- Impresión de la comanda en la impresora correspondiente.
- Toda la información necesaria se visualiza en el terminal.
- Botones de función definibles para cada usuario.
- Doble registro de todas las órdenes del cliente.
- Selección de empleado para la venta.
- Visualización gráfica del estado de las mesas en la PDA.
- Selección de artículos alfabéticamente o por familia.
- Al seleccionar una familia muestra los diez platos más solicitados.
- Pantalla de toma de pedidos definible en número de familias y artículos.
- Envío de órdenes a cocina.
- Cambio de platos.
- Distinción entre primer plato, segundo plato, postre, bebidas...
- Cambios del orden del plato.
- Visualización de favoritos por turno.
- Recuperación de la minuta de una mesa para añadir más artículos.
- Posibilidad de consultar la minuta completa antes del envío, evitando errores.



- Realización de la venta desde la PDA, sin necesidad de desplazarse a **FrontRest**.
- Selección de la forma de pago al totalizar la venta y cálculo del cambio a devolver.
- Impresión de tickets desde la PDA a una impresora inalámbrica o a una impresora de barra.
- Realización de abonos desde el terminal.
- Impresión de un pre-ticket a una mesa sin finalizar la venta (cuando aún no se conoce la forma de pago).
- Modificadores de artículos (con queso, sin sal, etc.).
- Múltiples formatos (copa, chupito, combinado, etc.).
- Comentarios de texto libre en una comanda.
- Selección de menús desde la PDA.
- Proposición de ofertas automáticamente en función de los artículos que pide el cliente.
- Cargo del importe de la mesa a una habitación (si se dispone de **FrontHotel**).
- Informe de ventas de **TeleComanda** desde **FrontRest**.

Ventajas de TeleComanda

- Con **TeleComanda** se aumenta la velocidad de trabajo, pudiéndose remontar las mesas más veces.
- Incrementa el consumo de los clientes. Si se marca la bebida en TeleComanda y se envía, ésta ya estará servida mientras se toma nota de la comida, provocando que al empezar a comer, algunos clientes vuelvan a pedir bebida.
- Se eliminan los errores "de palabra" y se evitan desplazamientos innecesarios.
- No se deja de marcar nada, ya que si no se marca, no se prepara en cocina.
- Nula formación de los camareros. El camarero utiliza los mismos botones que usa en **FrontRest**.
- Mínima inversión. Con un supervisor o encargado de confianza que utilice **TeleComanda**, es suficiente.
- Al asociar modificadores (muy hecho, con queso, sin sal...) a los artículos pedidos por el cliente, el camarero no tiene que recordar ni apuntar nada.

Especificaciones Técnicas TeleComanda

- CPU: Intel PXA270 520MHz.
- OS: Microsoft Windows Mobile 5.0.
- Memoria: DRAM: 64MB / ROM: 128MB.
- Pantalla: LCD color con TFT de 3'5". 240x320 píx. 262.000 Colores.
- Batería: Alta capacidad de 2.460 mAh.
- Test caída: 1,2m Máxima resistencia*. Terminal semi-industrial
- Resistencia: Polvo/agua certificado IP54*.
- Temperatura de trabajo: De -20° a 50° C.
- Humedad relativa: Del 5% al 90% RH sin condensación.
- Tamaño: 72'84 (ancho) x 137'77 (alto) x 18'5 (grueso) mm.
- Conectividad: IEEE 802.11b/g.
Bluetooth Class II V1.2.
IrDA 1.2.

*Cumple el test de caída de 1,2 m 12 veces por las 6 caras.
La norma IP54 exige que sea sellada al polvo y humedad.



Las
soluciones
más
completas



ICG. Departamento Comercial

Tel.: 902 228 540 • Fax: 973 228 592
E-mail: comercial@icg.es • www.icg.es

