

APP & SMART SCALE



EQUILIBRIO®

Das einzigartige digitale Arbeitssystem

multi-purpose technology

Was ist Equilibrio?

Equilibrio ist ein digitales Arbeitssystem, das aus **3 verschiedenen Elementen** besteht und es Ihnen ermöglicht, das gesamte Know-how und den Herstellungsprozess von Speiseeis und Konditoreierzeugnissen an Ihren Fingerspitzen griffbereit zu haben, für eine intelligente Verwaltung, die die Automatisierung und Steuerung ermöglicht.

1. APP

Equilibrio App ist eine **kostenlose Anwendung** im App Store. Sie wird ständig aktualisiert und mit neuen Inhalten angereichert und ermöglicht sowohl den Zugang zu einer exklusiven Bibliothek von Rezepten von Eis- und Konditoreierzeugnissen, die von großen italienischen und internationalen Fachleuten erstellt wurden, als auch das Anpassen und Speichern Ihrer eigenen Rezepte in einer persönlichen Rezeptsammlung.

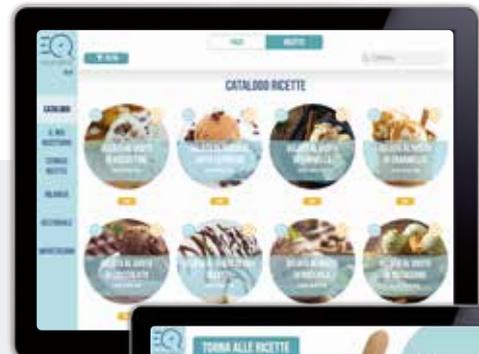


Installation

1. Gehen Sie zum App Store für iPad
2. Laden Sie die kostenlose Equilibrio® App herunter
3. Probieren Sie die kostenlosen Inhalte aus
4. Kaufen Sie exklusive In-App-Rezeptpakete direkt von den großen Meistern

Vorteile

- + Möglichkeit, neue Rezepte und Inspirationen schnell herunterzuladen
- + Möglichkeit, alle Rezepte zu duplizieren und anzupassen, um Ihr eigenes digitales Rezeptbuch zu erstellen
- + Möglichkeit, ausgeführte oder pausierte Rezepte im CSV-Format zu exportieren
- + Einfache und intuitive Nutzung der App, auch gemeinsam mit dem Personal



multi-purpose technology



2. SMART SCALE

Equilibrio Smart Scale & Management ist eine **patentierte Waage**, die sich über Wi-Fi mit der Equilibrio App für iPad verbindet. Schritt für Schritt, Gramm für Gramm begleitet sie den Benutzer bei der Zubereitung des gewählten Rezepts, intuitiv, schnell und ohne jeden Spielraum für Fehler.

Die Waage ist auch ein leistungsfähiges **Verwaltungssystem**, das es Ihnen ermöglicht, Zutaten über einen Barcodeleser zu laden und zu entladen, die Bestandsaufwertung zu überwachen, die Bestände in Echtzeit zu kontrollieren, indem Sie Warnungen für nicht vorrätige Produkte einstellen, und die Historie der erstellten Rezepte einzusehen.

Betriebsweise

1. Wählen Sie in der App das Rezept aus dem Rezeptbuch aus
2. Einfaches Abwiegen aller Zutaten dank fortschrittlicher Software
3. Lassen Sie sich bei der Zubereitung des Rezepts einfach und sicher führen

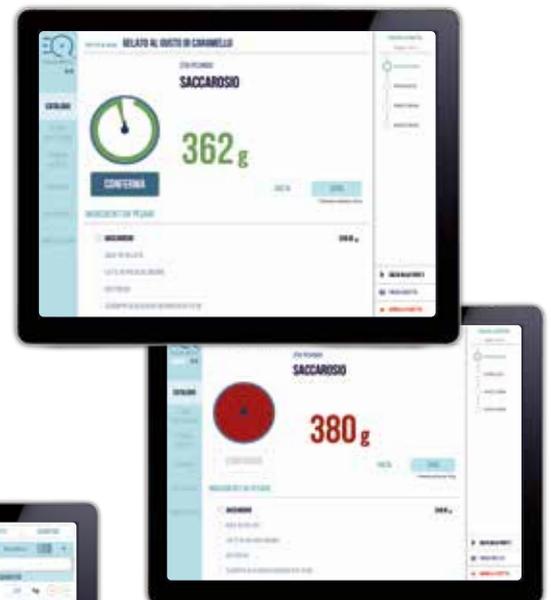
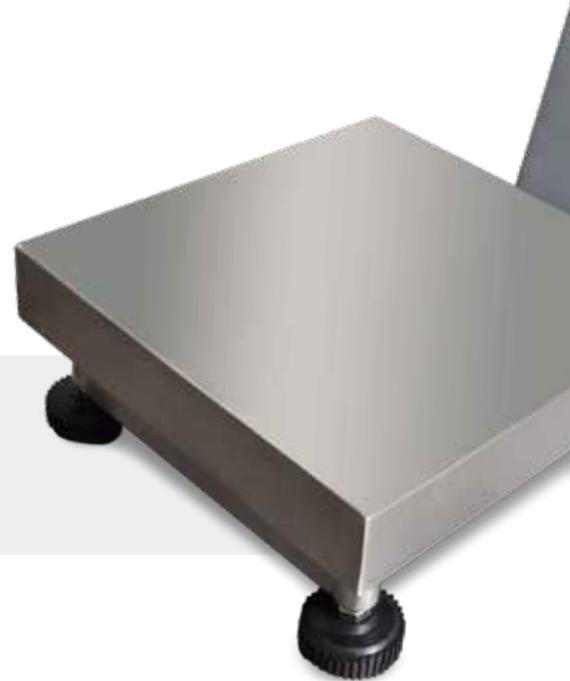
Vorteile

- + Es gewährleistet höchste Präzision in den Verarbeitungs- und Produktionsprozessen
- + Möglichkeit, das ausgewählte Rezept fehlerfrei auszuführen oder von einem Mitarbeiter ausführen zu lassen
- + Möglichkeit, jederzeit auf ein modernes Verwaltungssystem zugreifen zu können
- + Intuitive Eingabe der Inhaltsstoffe mit einem einfachen Klick
- + Bestandsüberwachung in Echtzeit
- + Echtzeit-Kontrolle der Bestandsbewertung und der Kosten von Rezepten
- + Möglichkeit zur Eingabe und zum Export der Nährwerte jeder Zutat
- + Möglichkeit, die Verlauf der Rezepte zu konsultieren
- + Einsparung und Optimierung von Zeit und Ressourcen

Technische Daten

Kapazität	30 kg
Genauigkeit	1 g
Waage Teller	30x30 cm
Spannung	50-60 Hz
Material	Stahl
Konnektivität	Wi-Fi
Gewicht	6,8 kg
iPad	bis zu 12"
Breite	53 cm
Höhe	30 cm
Tiefe	45 cm

Made in Italy



3. KONNEKTIVITÄT MIT BRAVO-TECHNOLOGIE

Um ein komplettes Arbeitssystem zu erhalten, können App und Smart Scale in perfekter Synergie arbeiten, indem sie sich über Wi-Fi mit der Bravo-Technologie* verbinden, insbesondere mit der Multifunktions-Maschine Trittico, dem Sahnekocher Mixcream-, dem Pasteurisierer Pastmatic und dem Rührgerät Gelmatic.

Nach Eingabe des Rezepts überträgt die Equilibrio® Smart Scale die gewünschten Verarbeitungsparameter an die Maschine und führt sie durch die Ausführung des gewählten Programms, durch die Verarbeitungs- und Produktionsphasen bis hin zur Entnahme des fertigen Produkts, wodurch manuelle Eingriffe auf ein Minimum reduziert werden.

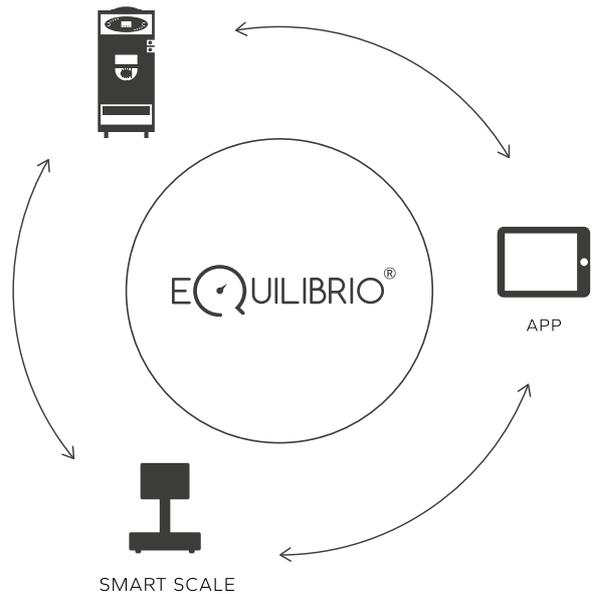
Betriebsweise

1. Verbinden Sie Ihr Wi-Fi-fähiges Gerät mit Equilibrio® Smart Scale
2. Starten Sie das Rezept von Ihrem iPad
3. Trittico führt die gewünschten Programme mit Ihren Einstellungen aus
4. Individuelle Anpassung und Einstellung von Rührzeiten und -temperaturen bei Koch- und Kühlprozessen
5. Lassen Sie sich in allen Bearbeitungsphasen bis zur Entnahme des fertigen Produkts führen



Vorteile

- + Schöpft das volle Potenzial des Arbeitssystems Equilibrio aus
- + Einfachheit, Schnelligkeit und höchste Präzision bei Bearbeitungs- und Produktionsprozessen
- + Möglichkeit, das ausgewählte Rezept fehlerfrei auszuführen oder von einem Mitarbeiter ausführen zu lassen
- + Einsparung und Optimierung von Zeit und Ressourcen



*Wi-Fi Option erforderlich



Sehen Sie sich das Video an



GSG Service Srl mit Alleingesellschafter
Via della Tecnica, 5 - 36075
Montecchio Maggiore (VI) Italien
www.equilibrioapp.com | info@gsgservice.net