

事例⑤ キッチンディスプレイ

券売機やオーダー端末からの情報をリアルタイムに厨房のディスプレイに表示。
少人数での店舗運営、オーダーから配膳までの時間も短縮。店舗の売上アップに貢献します。

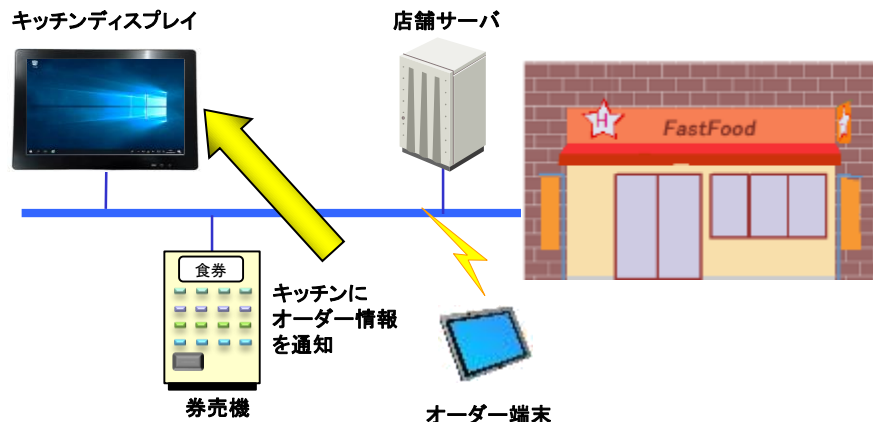
| | |
|-------|----------------|
| エンターザ | 飲食店様 |
| システム | オーダー管理システム |
| 利用端末 | タッチパネル情報端末 PR1 |

抵抗膜タッチ

防塵・防滴

省スペース

▶ 利用イメージ



▶ 導入前の状況

- ・ランチの時間帯などに連続でオーダーが入り、調理の順番が入れ替わってしまい料理の提供が遅れクレームとなった。
- ・混雑時、提供済みの料理をもう一度出してしまい料理が無駄になってしまった。

▶ お客様の課題

- ・厨房に設置するので、水や油などで壊れにくい機器が必要。
- ・濡れた手で操作できるタッチパネルが必要。
- ・狭い厨房に調理の邪魔にならない設置が必要。
- ・VESAアームや壁掛けなど店舗に合わせた設置が出来ること。

▶ 導入効果

(1) 抵抗膜方式タッチパネル搭載

- ・抵抗膜方式のタッチパネルを採用。タッチ時の圧力で反応するため濡れた手や、手袋でも操作でき作業効率の向上が可能。フルフラットタッチパネルにより、簡単に清掃でき衛生的。

(2) 防塵、防滴設計

- ・防塵防滴設計 (IP54準拠) により、多少の水のかかる厨房でも安定して利用可能。水や油による装置の故障を低減。

(3) 薄型省スペース、VESAマウント対応

- ・本体の背面にVESAマウント用のネジ穴を装備。壁掛け設置や、VESAアームでの天吊り設置など、狭い場所でも設置可能。