

GastroNet KMT, WST, AS, AS-PLUS

Funktionsumfang

Anzahl Produkte pro Gerät:	5'905 gleichzeitig, davon: <ul style="list-style-type: none">- 96 Ventilprodukte- 16 Kaffeeprodukte an Parallel-Interface- 99 Kaffeeprodukte an Seriell-Interface- 699 Mixprodukte (Cocktails)- 999 Spirituosenprodukte mit je 5 verschiedenen Dosiermengen
Mix-Produkte:	bis zu 99 Komponenten pro Produkt
Kassen-PLU:	6-stellig (max. 5'905 aus einer Auswahl von 999'999)
Anzahl PLU-Umsetzungen:	100 mit je bis zu 3 Sub-PLU's
Anzahl Tische:	999
Anzahl Bediener:	99
Anzahl Kredite:	999 verschiedene PLU gleichzeitig mit je 99 Stück
Anzahl Debits:	999 verschiedene PLU gleichzeitig mit je 99 Stück
Anzahl Netzwerk-Geräte:	9 pro GastroNet-Netz (1 Master mit bis zu 8 Slaves)
Zugriffsrechte:	6 Zugriffsebenen mit dem kopiersicheren und zuverlässigen GastroKey-Identifikationssystem in Verbindung mit individuellen Pincodes
Kellnerschloss:	wahlweise mit Nachlaufzeit, Sticky-Modus
Kellnerfunktionen:	wahlweise Kellnertransfer einmalig oder dauerhaft, kellnerbezogene Getränke-Restmengenverwaltung, wahlweise Tischzwang, einfache Nachdosiermöglichkeit für bestimmte Kellner, Abfrage von Krediten und Debits sowie letzte Buchung
Kassenfunktionen:	kassenabhängig, nur Debit, nur Kredit, Debit/Kredit gleichzeitig sowie Freibezug, mit oder ohne Revierzuweisung Wahlweise variable Kreditverfallzeit für Kassenkredite, Folgekredite sowie Restmengen Wahlweise Mini-Terminal zur Bonierung von Küchenprodukten direkt an der Schankanlage
Spirituosencontroller:	bewährtes GastroPulse Pourer-Öffnungssystem für zuverlässige Funktion
Reinigung (Schanksäule):	Mit kopiersicheren und zuverlässigen GastroKey-Identifikationssystem (umfassender Schutz gegen Missbrauch)
Datensicherung:	via RS232-Schnittstelle auf PC/Laptop