

VECTRON POS TOUCH 15 II

100 Prozent finanzamt-konform

Vectrons neues Spitzenmodell, die POS Touch 15 II, ist seit Mitte Dezember auf dem Markt. Das Kassensystem ist hochwertig, zuverlässig und robust. Dank leistungsstarker Elektronik ist die Verarbeitungsgeschwindigkeit hoch. Zusammen mit der neuen grafischen Benutzeroberfläche des 15" Touchscreens, die in den Punkten Bedienerergonomie und Ablaufgeschwindigkeit weiter optimiert wurde und jetzt die von Smartphones und Tablets gewohnte Gestensteuerung umfasst, entsteht ein langlebiger Kassensystem der Spitzenklasse,

das Arbeitsabläufe vereinfacht und beschleunigt. Der kapazitive Glas-Touchscreen ist kratzfest und verschleißfrei. Die fünfjährige Herstellergarantie für Hardware ein-

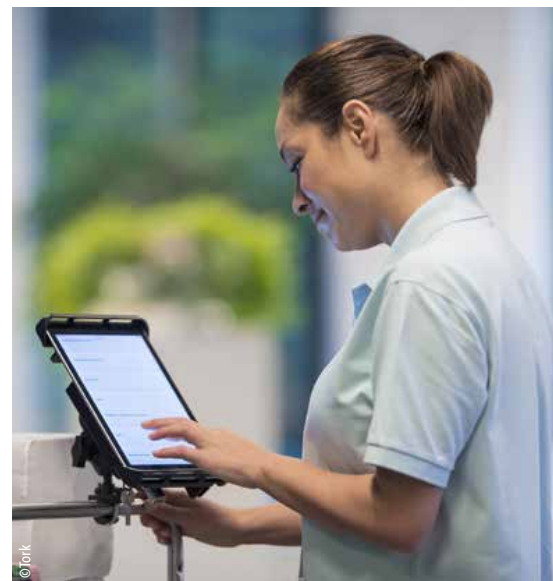
schließlich Verschleißteilen kann beim Kassensystem auf zehn Jahre erweitert werden.

Die Kasse entspricht zu 100 Prozent den Anforderungen der österreichischen Finanzbehörden. Vectron hat hierzu eine Garantierklärung abgegeben. Als nicht PC-basiertes Kassensystem ist die Vectron POS Touch 15

II zudem perfekt vor Viren und Manipulationen geschützt und kann alle Kassendaten in kurzen Abständen auf einem handelsüblichen USB-Stick günstig speichern. Selbst bei einem plötzlichen Stromausfall fährt das System sicher und ohne Datenverlust herunter. Die Kasse funktioniert ohne Internetverbindung, alle Daten werden im System selbst gespeichert, nicht in einer Cloud. Bei der Installation kann zwischen verschiedenen Standfüßen, Spacepole und Wandmontage gewählt werden.

Die Vectron-Kassensoftware bietet zahlreiche Spezialfunktionen für die Gastronomie: zum Beispiel Rechnungssplits, zeitgesteuerte Preisänderungen, Halte- und Sortiergruppen, mehrere Preisebenen pro Artikel, Artikelzusatztexte, individuelle Bedienerrechte oder grafische Tischpläne. Arbeitszeiten können direkt über die Kasse erfasst und Inhaltsstoffe sowie Allergene ausgewiesen und gefiltert werden. Schnittstellen zu zahlreichen Backoffice-Programmen wie Warenwirtschaftssystemen, Personalplanung, Hotelsoftware oder Bar- & Küchen-Managern sind verfügbar. Desweiteren existieren Schnittstellen zu Peripherie-Geräten wie Schankanlagen, Kartenlesern oder Cash-Management-Systemen.

www.vectron.de



TORK

Der Waschraum wird digital

Zu den Highlights des Hygienespezialisten Tork zählen der Cloud-basierte Service EasyCube sowie die prämierte Image Design Spenderlinie. Trends, Innovationen und neue Technologien – die Branche des Facility Managements und der Industrieservices ist in Bewegung. Mit welchen Produkten und Services Unternehmen und Organisationen ihre Leistungsfähigkeit und Effizienz im Bereich der Waschräumgestaltung optimieren können, weiß Hygieneexperte Tork. Mit der IT-basierten Waschräumwendung EasyCube unterstützt Tork Reinigungskräfte dabei, Papier- und Seifenspender in Waschräumen bedarfsgerecht nachzufüllen. Das Tool sammelt in Echtzeit via Sensortechnologie in den verknüpften Geräten Daten zu Besucherzahlen und Füllständen. Über eine intuitive Web-Anwendung erhält das Reinigungspersonal so detaillierte Informationen darüber, in welchen Waschräumen der Wartungsbedarf am dringendsten ist und wo aufgrund hoher Besucherzahlen Reinigungsbedarf besteht. Zudem zeigt ihnen EasyCube™, mit welchen Verbrauchsmaterialien und -mengen sie ihren Reinigungswagen bestücken müssen. Somit ermöglicht der digitale Waschräumservice von Tork ein flexibles Reinigungskonzept, das die Reinigungsrouten erleichtert und zu einer höheren Kundenzufriedenheit beiträgt.

www.tork.at

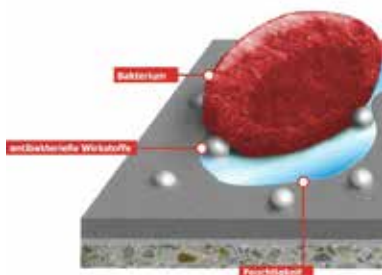
ALLGEMEINE BAU CHEMIE

Der Bakterienkiller

Die Wahl des richtigen, fugenlosen, dichten Bodensystems ist für jeden lebensmittelerzeugenden Betrieb eine existenzielle Entscheidung.

Dabei ist es besonders wichtig die Belastungen (thermische, chemische, mechanische) abzustimmen, um diese heikle Frage zu beantworten.

Herkömmliche Beschichtungen von 3-4 mm sind für die Herausforderungen in der Lebensmittelproduktion nicht geeignet. Ganz anders die LebensmittelTERRAZZO-Böden der Allgemeinen Bau Chemie (von 4-10 mm Schichtstärke, in verschiedenen Farbkörnungen lieferbar). Ein spezialisiertes Bodensystem, das alle funktionalen und gestalterischen Anforderungen in der Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Logistik von Lebensmitteln optimal erfüllt. Der Boden wird dicht



ausgeführt, ist mechanisch hoch belastbar und er ist in mehreren Klassen rutschhemmend (R11-R12) ausführbar.

Die neue Joker BakFREE Beschichtung bietet für Oberflächen (Boden und Wände) eine hohe antibakterielle Wirksamkeit und leistet einen wichtigen Beitrag zur Hygiene und zum Schutz vor Bakterienkontamination. Mit dieser Innovation unterstützt die Allgemeine Bau Chemie den Anwender bei der Sicherstellung höchster Hygieneanforderungen bis hin zur Vorbeugung gegen multiresistente Bakterien. Diese Wirkung haben die Joker BakFREE Beschichtungen in Tests mit einer bis zu 99,9 prozentigen Wirkung nachgewiesen.

www.abc.co.at