Orved Tag, il sistema di etichettatura per le cucine professionali

orve-tag-33d80969

Orved presenta Tag, l’innovativo sistema di stampa a trasferimento termico con ribbon e senza fili, che dà un aiuto concreto nelle cucine professionali.

Con Tag è possibile creare **etichette in PVC**, perfette per le buste di alimenti che, così, possono avere indicazioni personalizzate e fondamentali, come i nomi e le date delle preparazioni, le shelf life e i lotti di produzione, attraverso i quali si generano **barcode e QR code dinamici.** Le etichette in PVC non scolorano, non si staccano e vengono mantenute intatte anche se sottoposte a umidità, magari in frigorifero, in abbattitore o in immersione prolungata in acqua.

Piccolo, compatto, semplice da usare e multilingue, Tag può essere riposto in un cassetto e portato con sé all'interno dello spazio lavorativo, **senza problemi di allacci elettrici** grazie all’autonomia di 500 ore in stand-by.

A guidare Tag **un’App**, pensata e sviluppata da Orved in via esclusiva e disponibile per ambienti Android ed Apple: si collega via bluetooth a smartphone o tablet, **fruibile in modo semplice da tutto il personale**, più o meno avvezzo alla tecnologia, qualsiasi lingua parli.

Funziona anche con confezionatrici non provviste di Wi-Fi, con qualsiasi tipo di macchina sottovuoto e in tempistiche differenti rispetto all’operazione di confezionamento, permettendo di organizzare al meglio i lavori in cucina.

In più una **innovativa funzione salva spreco:** l'App permette una migliore gestione delle scorte! Grazie alla possibilità di scalare man mano le porzioni uscite, è possibile avere sempre il **controllo aggiornato di quanto è presente nella cella refrigerata** e quando scade: la cucina può venire gestita in maniera perfetta, senza che nulla venga sprecato, senza che venga rovinato o arrivi a scadenza senza che ce ne si accorga.

Il sistema Tag è una soluzione IoT (Internet of Things), permette una **gestione completa delle confezionatrici** a livello prestazionale e di service ed è costantemente implementato in base alle esigenze delle cucine più moderne, diventando un aiuto imprescindibile, grazie alla versatilità e al suo essere **user friendly** per dimensioni e per semplicità di utilizzo.