

DON

IL PROFESSIONISTA

 ORDERMAN®



ORDERMAN® DON

Il caposquadra conquista
staff e clienti

DON IN S

IL SOSTEGNO DI TUTTO LO STAFF: DON!

Il tempo è più bello del previsto, il ristorante all'aperto strapieno, ed anche i tavoli della sala interna sono affollati. „Il menu per favore!“, si sente chiamare, sempre più spesso, sempre più forte...: una scena di ordinaria amministrazione nel mondo della ristorazione.

È in queste situazioni che DON dà il meglio di sé: questo autentico professionista della ristorazione è il sostegno di tutti nel locale; dà allo staff quella padronanza e quella nonchalance che sono la quintessenza di un buon servizio. E dà anche ai camerieri occasionali la sicurezza di fare la giusta scelta al primo tocco.

Si crea così un'atmosfera che mette estremamente a proprio agio i clienti. Ed i conti tornano, per il ristoratore: grazie a DON.

DON, IL „ROUTINIER“

Per partire col piede giusto!

- Il collaudato palmare di marca firmato dal leader di mercato su scala mondiale
- Sperimentato migliaia e migliaia di volte
- In uso in tutto il mondo



A COLPO D'OCCHIO CON UN TOCCO!

Che questo palmare è stato sviluppato specificamente per la ristorazione lo si vede a prima vista:

- il display è configurato su misura per il menu del locale e per le preferenze della clientela, di modo che i piatti e le bevande più richiesti possono essere ordinati con un semplice tocco,
- grazie alla funzione fax, anche ordinazioni particolari non rappresentano alcun problema.
- Riduce i tempi di inserimento delle ordinazioni
- facilita notevolmente la vita a nuovo personale o personale temporaneo
- e tutto vantaggio dei clienti:
- quanto più rilassato è il personale, tanto più facile diviene consigliare personalmente la clientela garantendo la gradevolezza del servizio.

ERVIZIO

DON È SINONIMO DI GUADAGNO, OVUNQUE VENGA IMPIEGATO

Tempestività, assistenza ai clienti e qualità del servizio sono fattori da cui dipende fortemente il successo di un locale. DON è maestro in tutti questi campi:

- è disegnato su misura per le esigenze della ristorazione,
- dal fastfood al ristorante di lusso, dalla gelateria al locale tipico, dal ristorante estivo all'aperto al bar sulla neve.
- Il ristoratore ne esce sempre vincente: cifre alla mano, con un ritorno costante nel tempo.

UN CUORE TENERO DALLA SCORZA DURISSIMA

Da un lato estremamente intelligente e sensibile, dall'altro molto robusto: questo l'identikit dell'ORDERMAN® ideale.

- Estremamente resistente ai colpi e agli urti: perché la vita tra tavoli e banconi non è una passeggiata.
- Impermeabile
- e chi ha provato l'ergonomicità di DON non nutre più dubbi sulle capacità del progettista!



PER UNA SICUREZZA TOTALE

Sistema in tilt...? Impossibile! Gli hacker...? Perdenti in partenza!

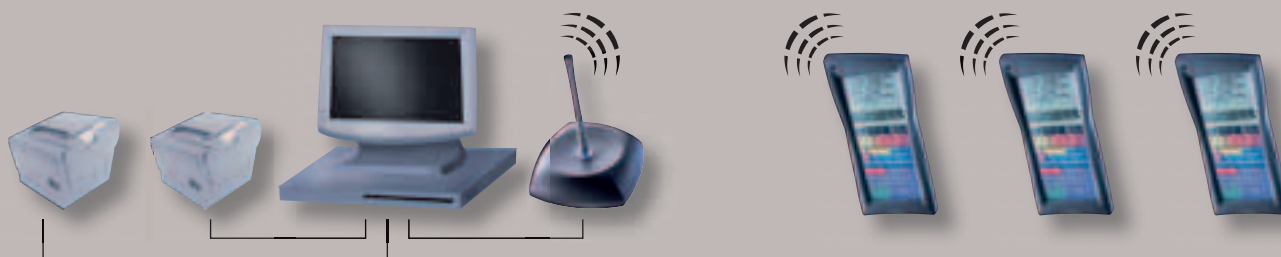
- Trasmissione radio assolutamente stabile,
- insensibile ai fattori di disturbo
- funzionalità prolungata nel tempo

DON

FLUSSO DI DATI

DATI TECNICI

Display:	display grafico a 20 righe con 30 caratteri per riga, display retroilluminato	Trasmissione dati:	bidirezionale su banda libera ISM
Don Menu Card:	con retroilluminazione stampabile con un massimo di 60 gruppi merceologici e/o caselle di ordinazione rapida. Grazie al Don Menu Card Holder facilmente sostituibile.	Potenza di radiotrasmissione:	minore a 10mW
Involucro:	involucro in materiale sintetico ad alta resistenza, antiurto e a prova di rottura	Umidità:	impermeabile: IP 54
Misure:	179x81x22 mm	Impolveramento:	protezione antipolvere IP 54
Peso:	Palmas: 185g, batteria: 40g	Temperatura d'esercizio:	da -5°C a +50°C
Durata d'esercizio:	a batteria a pieno carico sino a 16h a seconda dell'uso della retroilluminazione	Temperatura di stoccaggio:	da -10°C bis +60°C
Tempo di carica della batteria:	con alimentatore di rete: ca. 4 h con stazione di ricarica: ca. 60 min	Resistenza alle cadute:	da 1,2m
Portata / Stazione base 2:	nei fabbricati: sino a 50m all'aperto: sino a 300m copertura di superficie nei fabbricati: sino a 7.800 m2	Batteria:	tecnologia a ioni di litio tensione nominale 3.6 V
Ampliamento:	sino a 128 ORDERMAN® per ogni router / 8 per stazione base	Vibra Call:	per richiamo cameriere/paging (opzione)
		La fornitura comprende:	<ul style="list-style-type: none">• ORDERMAN® Don inclusa la batteria• ORDERMAN® Touch Pen• Alimentatore per la ricarica• 2 fogli per menu A5 (da stampare autonomamente)
		Componenti di sistema:	<ul style="list-style-type: none">• ORDERMAN® Don• ORDERMAN® Touch Pen• Stazione base di radio-trasmissione• Router• Stazione di ricarica• Batteria a ioni di litio• Taschetta da cintura ORDERMAN®• Safety Cord



ORDERMAN® è un prodotto originale think dig.

Sviluppato specificamente per la ristorazione e concepito per le esigenze del settore.

Con riserva di modifiche tecniche che siano utili allo sviluppo. I modelli raffigurati possono presentare variazioni di paese in paese. La think dig si riserva modifiche della costruzione e/o delle caratteristiche tecniche. Le schede tecniche riportate non potranno essere usate a base di contratti di acquisto.

Con riserva di errori di stampa.



 ORDERMAN®

HEAD OFFICE: think dig High Tech Solutions GmbH, Bachstraße 59, 5023 Salzburg, Austria, Tel.: +43/662/650561-0, Fax: +43/662/650561-20, office@orderman.com, www.orderman.com

SPAIN: ORDERMAN® Iberica, S.L., c/Arturo Baldasano, 7 bajo, E-28043 Madrid, Tel.: +34/91/5104240, Fax: +34/91/5104241, oficinaiberica@orderman.com, www.orderman.com

ITALY: ORDERMAN® Italia srl, via Perathoner 5, I-39100 Bolzano, Tel.: +39/0471/301197, Fax: +39/0471/981195, info@orderman.it, www.orderman.it

USA: ORDERMAN® North America, 14354 N Frank Lloyd Wright Boulevard, Suite 3, Scottsdale, Arizona 85260, Phone: 1-480-477-7707, Fax: 1-480-471-5315, info@orderman.us, www.orderman.us