APP & SMART SCALE

EQUILIBRIO®

L'esclusivo sistema di lavoro digitale

multi-purpose technology

Cos'è Equilibrio

Equilibrio è un sistema di lavoro digitale che si compone di **3 diversi elementi** e consente di avere tutto il know how ed il management di gelato e pasticceria a portata di mano, per una gestione smart che permette automazione e controllo

1. APP

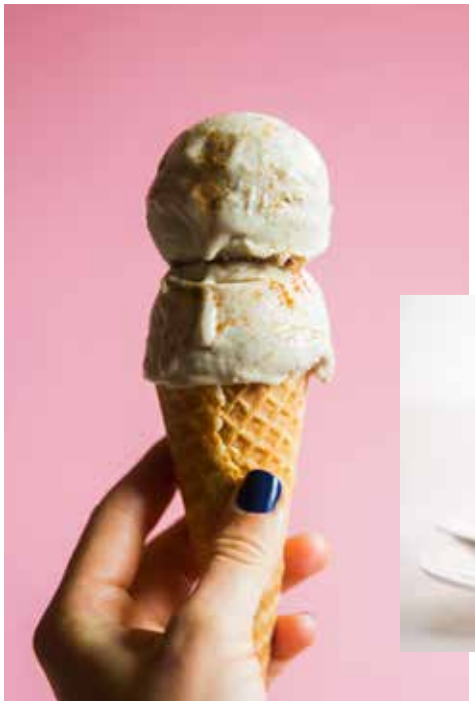
Equilibrio App è un'**applicazione gratuita** presente su App Store. Costantemente aggiornata e arricchita di nuovi contenuti, permette sia di accedere ad un'esclusiva libreria di pack che includono ricette di gelateria e pasticceria firmate da grandi professionisti italiani e internazionali, sia di personalizzare e salvare le proprie in una raccolta personale.

Come installarla

1. Vai su App Store per iPad
2. Scarica gratuitamente Equilibrio® App
3. Prova i contenuti gratuiti
4. Acquista direttamente in-app gli esclusivi pack con le ricette dei grandi maestri

Vantaggi

+ Possibilità di scaricare con un tocco nuove ricette e ispirazioni
+ Possibilità di duplicare e personalizzare tutte le ricette per creare il proprio ricettario digitale
+ Possibilità di esportare in formato CSV le ricette eseguite o in pausa
+ Utilizzo dell'app semplice e intuitivo, anche in condivisione con lo staff

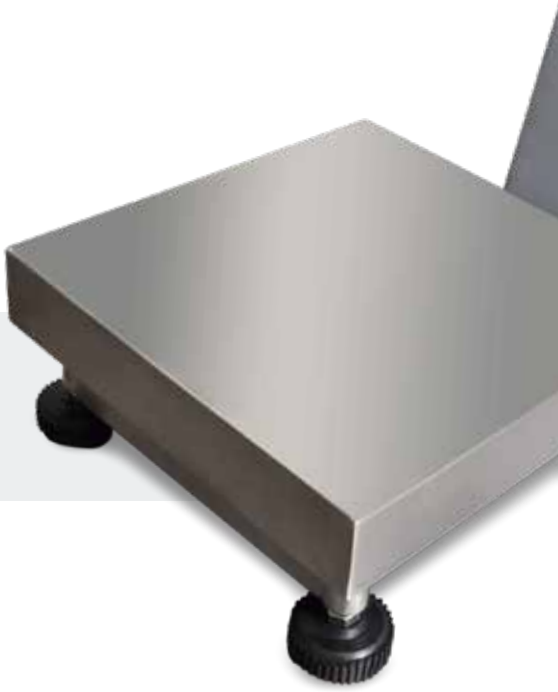


multi-purpose technology

2. SMART SCALE

Equilibrio Smart Scale & Management è una **bilancia brevettata** che si collega via Wi-Fi all'App Equilibrio per iPad. Passo dopo passo, grammo dopo grammo, segue l'utente nella preparazione della ricetta scelta in modo intuitivo, veloce e senza margine di errore.

È inoltre un performante **sistema gestionale** che permette di caricare e scaricare gli ingredienti a magazzino anche tramite lettore barcode, monitorare la valorizzazione dello stock, verificare le giacenze in tempo reale impostando avvisi di prodotto in esaurimento e visualizzare lo storico delle ricette realizzate.

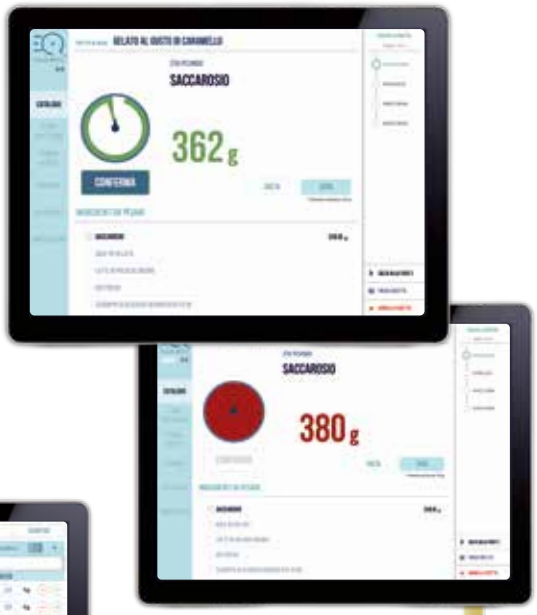


Come funziona

1. Imposta in Equilibrio App la ricetta da realizzare scegliendola dalla libreria
2. Pesa facilmente tutti gli ingredienti grazie al software avanzato
3. Fatti guidare in modo semplice e sicuro nella preparazione della ricetta

Vantaggi

+ Massima precisione nei processi di lavorazione e produzione
+ Possibilità di eseguire o fare eseguire da un membro dello staff la ricetta selezionata senza margine di errore
+ Possibilità di avere accesso ad un moderno gestionale sempre a portata di mano
+ Inserimento degli ingredienti a magazzino in modo intuitivo con un semplice tocco
+ Monitoraggio delle giacenze in tempo reale
+ Controllo in tempo reale della valorizzazione dello stock ed il costo delle ricette
+ Possibilità di inserire ed esportare i valori nutrizionali di ogni ingrediente
+ Possibilità di consultare lo storico delle ricette realizzate
+ Risparmio e ottimizzazione di tempo e risorse



Specifiche tecniche

Portata	30 kg
Precisione	1 g
Piatto Bilancia	30x30 cm
Voltaggio	50-60 Hz
Materiale	Acciaio
Connettività	Wi-Fi
Peso	6,8 kg
iPad	fino a 12"
Larghezza	53 cm
Altezza	30 cm
Profondità	45 cm

Made in Italy

3. CONNETTIVITÀ ALLA TECNOLOGIA BRAVO

Per ottenere un sistema di lavoro completo, App e Smart Scale possono lavorare in perfetta sinergia **connettendosi via Wi-Fi alla tecnologia Bravo***, in particolare alla macchina multifunzione Trittico, al cuocicrema Mixcream, al pastorizzatore Pastmatic e al mantecatore Gelmatic.

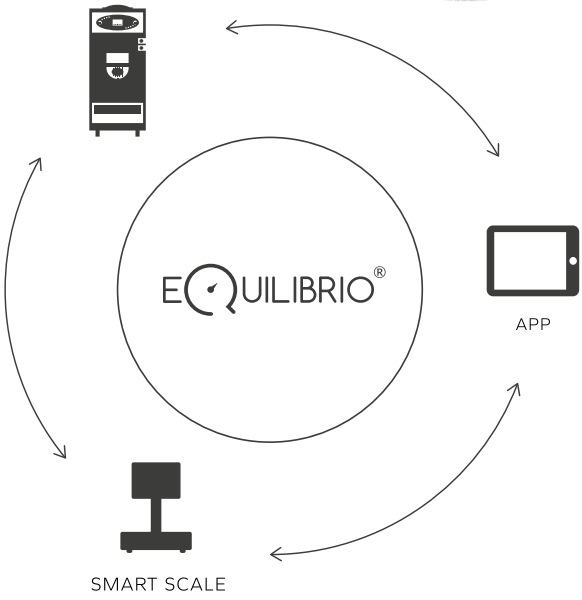
Dopo aver inserito la ricetta, la bilancia Equilibrio® Smart Scale trasferisce i parametri di lavorazione desiderati alla macchina, guidandola nell'esecuzione del programma scelto, nelle fasi di lavorazione e produzione, fino all'estrazione del prodotto finito, riducendo al minimo gli interventi manuali.

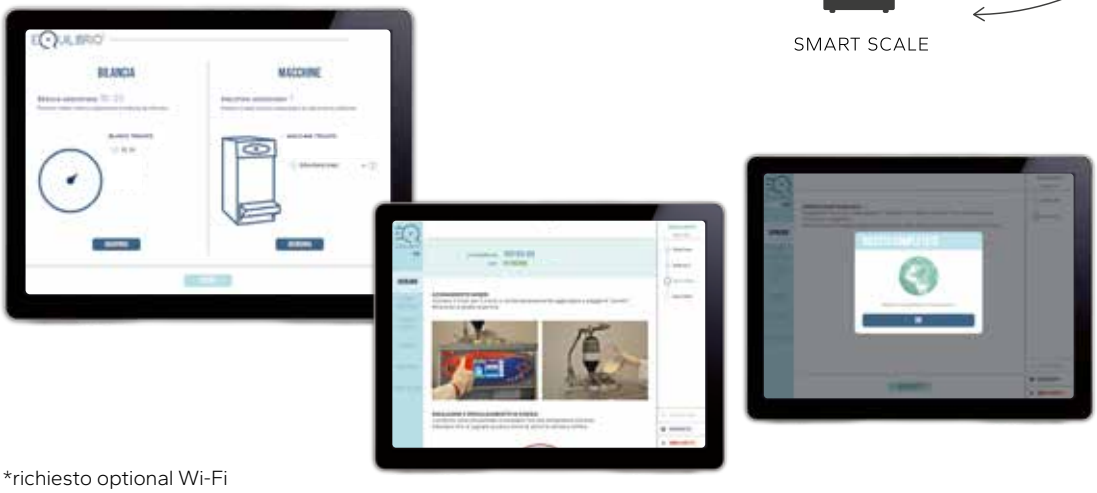
Come funziona

1. Connetti la tua macchina, dotata di optional Wi-Fi, con Equilibrio® Smart Scale
2. Avvia la ricetta dal tuo iPad
3. La macchina esegue i programmi desiderati con le tue impostazioni
4. Personalizza e imposta i tempi di agitazione e le temperature sia nei processi di cottura che in quelli di raffreddamento
5. Lasciati guidare Equilibrio App in tutte le fasi di lavorazione fino all'estrazione del prodotto finito

Vantaggi

+ Sfrutta al massimo le potenzialità del sistema di lavoro Equilibrio
+ Semplicità, velocità e massima precisione nei processi di lavorazione e produzione
+ Possibilità di eseguire o fare eseguire da un membro dello staff la ricetta selezionata senza margine di errore
+ Risparmio e ottimizzazione di tempo e risorse





*richiesto optional Wi-Fi

Guarda il video

GSG Service Srl a socio unico
Via della Tecnica, 5 - 36075
Montecchio Maggiore (VI) Italy
www.equilibrioapp.com | info@gsgservice.net

Rev. 0125 | I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

multi-purpose technology

equilibrioapp.com