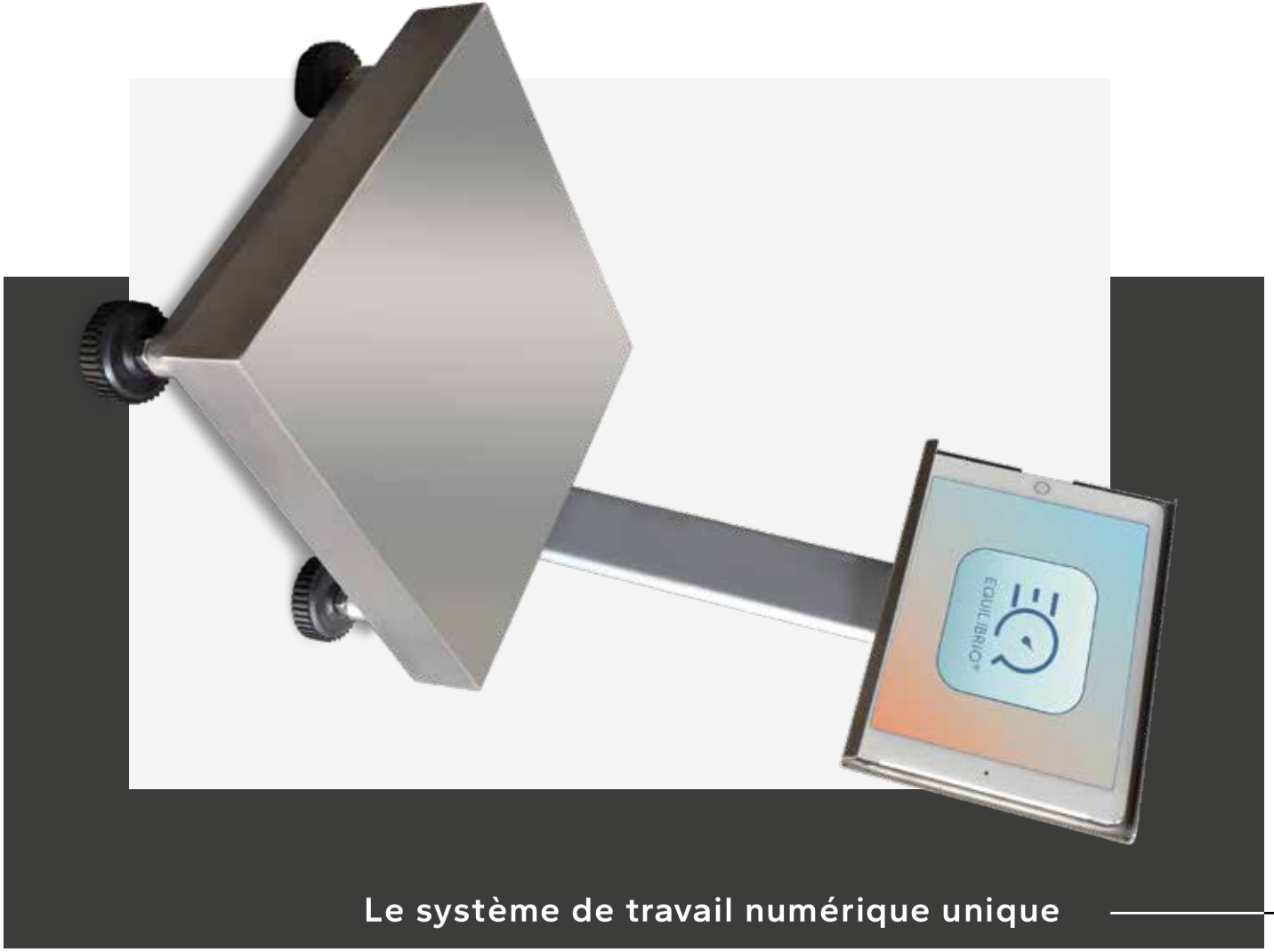
APP & SMART SCALE

EQUILIBRIO®



Le système de travail numérique unique

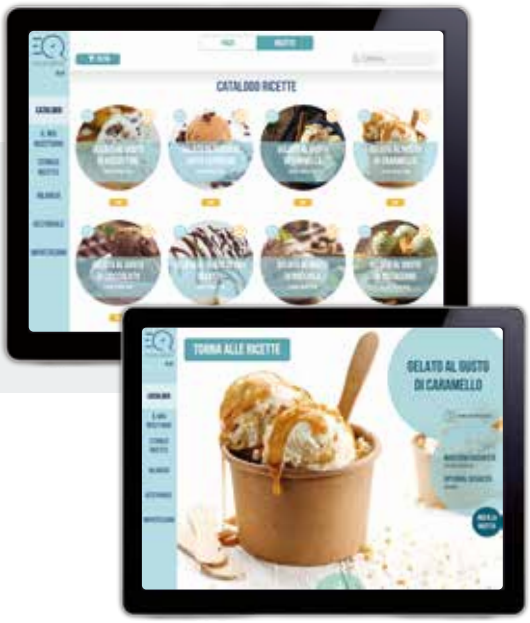
multi-purpose technology

Qu’est-ce qu’Equilibrio ?

Equilibrio est un système de travail numérique qui se compose de **3 éléments différents** et permet d’avoir tout le savoir-faire et la gestion de glace et de la pâtisserie à portée de main, pour une gestion intelligente qui permet l’automatisation et le contrôle.

1. APP

Equilibrio App est une **application gratuite** sur l’App Store.
Constamment mise à jour et enrichie de nouveaux contenus, elle permet à la fois d’accéder à une bibliothèque exclusive de packs comprenant des recettes de glaces et de pâtisseries signées par de grands professionnels italiens et internationaux, et de personnaliser et sauvegarder les siennes dans une collection personnelle.

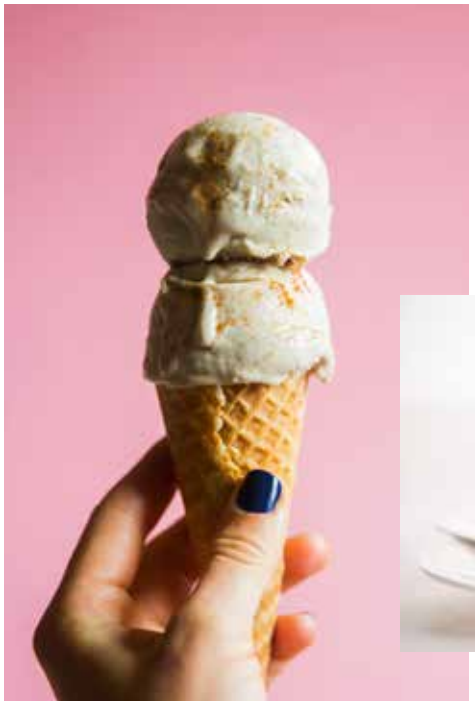


Comment l’installer

1. Accéder à l’App Store pour iPad
2. Télécharger l’application gratuite Equilibrio®
3. Essayer le contenu gratuit
4. Acheter les packs exclusifs avec les recettes des grands maîtres directement dans l’application

Avantages

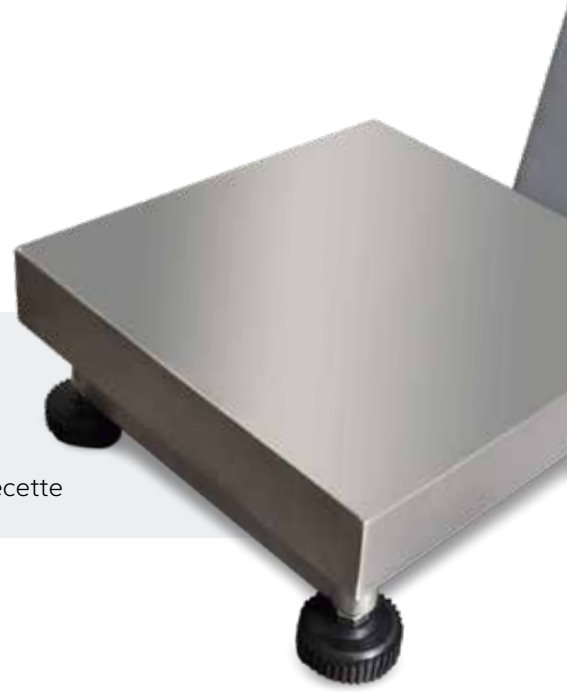
+ Possibilité de télécharger de nouvelles recettes et inspirations en un clin d’œil
+ Possibilité de dupliquer et de personnaliser toutes les recettes pour créer son propre livre de recettes numérique
+ Possibilité d’exporter les recettes exécutées ou en pause au format CSV
+ Utilisation simple et intuitive de l’application, même partagée avec le personnel



2. SMART SCALE

Equilibrio Smart Scale & Management est une **balance brevetée** qui se connecte par Wi-Fi à l'application Equilibrio pour iPad. Pas à pas, gramme par gramme, elle suit l'utilisateur dans la préparation de la recette choisie de manière intuitive, rapide et sans marge d'erreur.

C'est aussi un **système de gestion** performant qui permet de charger et décharger les ingrédients en stock via un lecteur de code-barres, de suivre la valorisation des stocks, de contrôler les inventaires en temps réel en paramétrant des alertes pour les produits en rupture de stock, et de consulter l'historique des recettes créées.

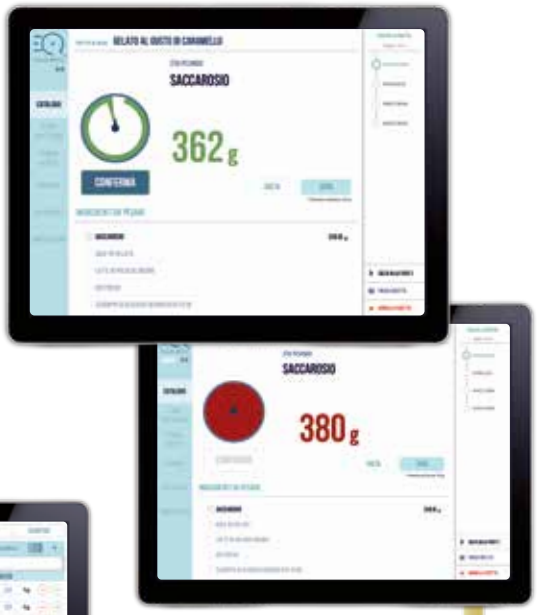


Comment fonctionne-t-elle ?

1. Configuration de la recette à réaliser dans l'application Equilibrio en la choisissant dans la bibliothèque
2. Pesée facile de tous les ingrédients grâce à un logiciel avancé
3. Se laisser guider de manière simple et sécuritaire dans la préparation de la recette

Avantages

+ Précision maximale dans les processus de traitement et de production
+ Possibilité d'exécuter ou de faire exécuter par un membre du personnel la recette sélectionnée sans marge d'erreur
+ Possibilité d'avoir accès à un système de gestion moderne toujours à portée de main
+ Saisie intuitive des stocks d'ingrédients à l'aide d'une seule touche
+ Suivi des stocks en temps réel
+ Contrôle en temps réel de l'évaluation des stocks et du coût des recettes
+ Possibilité de saisir et d'exporter les valeurs nutritionnelles de chaque ingrédient
+ Possibilité de consulter l'historique des recettes réalisées
+ Économiser et optimiser le temps et les ressources



Spécifications techniques

Capacité de charge	30 kg
Précision	1 g
Plateau de la balance	30x30 cm
Tension	50-60 Hz
Matériau	Acier
Connectivité	Wi-Fi
Poids	6,8 kg
iPad	jusqu'à 12"
Largeur	53 cm
Hauteur	30 cm
Profondeur	45 cm

Made in Italy

3. CONNECTIVITÉ À LA TECHNOLOGIE BRAVO

Pour obtenir un système de travail complet, App et Smart Scale peuvent fonctionner en parfaite synergie en se **connectant par Wi-Fi à la technologie Bravo***, notamment à la machine multifonction Trittico, au pasteurisateur à crème Mixcream, au pasteurisateur Pastmatic et au mélangeur Gelmatic.

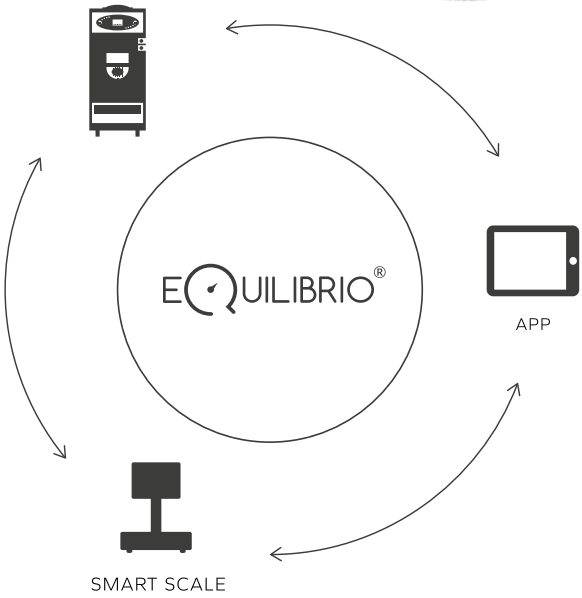
Après avoir introduit la recette, la balance Equilibrio® Smart Scale transmet à la machine les paramètres de traitement souhaités, en la guidant dans l'exécution du programme choisi, dans les phases de traitement et de production, jusqu'à l'extraction du produit fini, en réduisant au minimum les interventions manuelles.

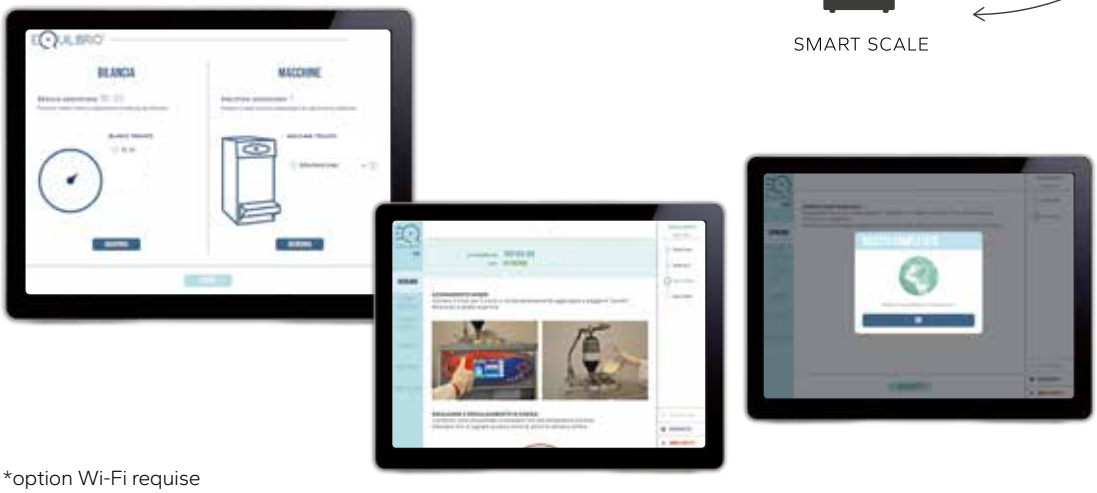
Comment fonctionne-t-elle ?

1. Connectez votre machine équipée du Wi-Fi avec Equilibrio® Smart Scale
2. Lancez la recette à partir de votre iPad
3. La machine exécute les programmes souhaités en fonction de vos configurations
4. Personnalisez et configurez les temps de brassage et les températures dans les processus de cuisson et de refroidissement
5. L'application Equilibrio vous guide à travers toutes les étapes de traitement jusqu'à l'extraction du produit fini.

Avantages

+ Exploitation de tout le potentiel du système de travail Equilibrio
+ Simplicité, rapidité et précision maximale dans les processus de traitement et de production
+ Possibilité d'exécuter ou de faire exécuter par un membre du personnel la recette sélectionnée sans marge d'erreur
+ Économie et optimisation du temps et les ressources





*option Wi-Fi requise

Voir la vidéo

GSG Service Srl à actionnaire unique
Via della Tecnica, 5 - 36075
Montecchio Maggiore (VI) Italie
www.equilibrioapp.com | info@gsgservice.net

Rev. 0125 | Les données indiquées peuvent être modifiées à tout moment et sans préavis par le fabricant.