



Solución completa para la gestión de venta en pequeños negocios de restauración



Producto de **sencillo manejo** y de diseño muy **intuitivo**, que requiere una mínima inversión en formación y puesta en marcha.

Cuiner LITE es el **producto más rápido** del mercado en pulsación e impresión de documentos sobre un terminal de punto de venta. Dispone de un completo Visor de cintas de control, cajas y **estadísticas** de venta –en pantalla, impresora y/o fichero (para su envío por email)-.

La solución LITE permite el mantenimiento de precios y de la carta de platos, ingredientes y menús desde la propia pantalla táctil, sin necesidad de teclado o ratón.



MONOPUESTO



MONOLOCAL

## Prestaciones punto de venta



Entre las diferentes prestaciones que incluye este producto destaca la emisión de la comanda en impresoras remotas: cocina, parrilla, barra, etc., así como resúmenes en X y Z por camareros, mesas, platos, repartidores y horario.

El punto de venta de Cuiner LITE permite ilimitadas formas de pago con definición de: efectivo, crédito, aplazado y divisas. Además puede requerirse, en el proceso de cobro, la introducción del importe entregado por el cliente. Dispone de estadísticas de venta en múltiples formatos de emisión: Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF, tales como: ventas diarias, horarias, semanales, mensuales, por camareros, familias, productos, Consumo de personal, etc.

### SEGURIDAD

Obtenga control de usuarios –con más de 50 privilegios seleccionables- mediante fichas de operador o camarero.

### SERVICIO DE MESAS

Nuestro producto permite un control exhaustivo de comensales por mesa, estableciendo múltiples estados (vacía, servida, postres/café, con factura impresa) así como la posibilidad de unir, fraccionar y mover las mesas.

### SERVICIO DE BARRA

Venta y emisión de tickets en barra sin necesidad de utilizar mesas.

### VISOR DE CINTAS DE CONTROL

Visualice, con una sola pulsación, el estado On-Line de los movimientos del día y las cintas de control por ejercicios, meses y/o tipo de cinta.

### CARTA (PLATOS, INGREDIENTES Y MENÚS)

Mantenimiento y administración de cartas de platos por fechas de vigencia, mediante una rápida ordenación por código, descripción e importe. Una sencilla estructura de carpetas facilita la definición de las familias de platos y grupos de estadísticas. Entre otras prestaciones destaca la simulación de operativa de venta con una carta no vigente.



MONOPUESTO

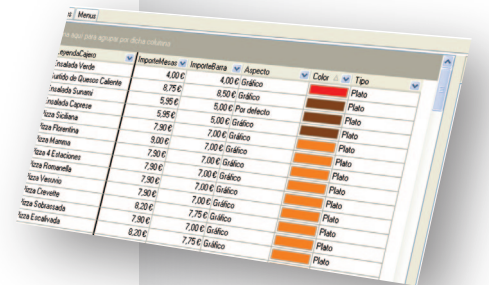


MONOLOCAL

Pantalla del terminal punto de venta



Editor de cartas de platos, ingredientes y menús



### MÓDULOS OPCIONALES



COMANDER

Terminal de mano mediante dispositivos Apple® o PDA con WiFi

SOLICITE LISTADO COMPLETO DE PRESTACIONES

CONSULTAR REQUISITOS TÉCNICOS DE HARDWARE Y SISTEMA OPERATIVO EN [www.cuiner.com](http://www.cuiner.com)