

# Terminal de punto de venta para hostelería

Uds.	Descripcion	Precio
3	Copa Cerveza (mostrador)	5.25
1	Albali Rosado (mostrador)	1.20
1	Lacon Gallega (mostrador)	5.75
2	Calamares (mostrador)	11.50
1	Palatas Fritas (mostrador)	2.00
2	Cocacola (mostrador)	3.00

**TOTAL 28.70 E**

Manzanedo  
descripción : TERRAZA 6

Principal  
 Invitaciones  
 Comandas  
 Admon

Ejemplo de pantalla principal

El **nTPV** es el más moderno terminal de punto de venta para hostelería disponible en el mercado. Ha sido desarrollado para cumplir con los requisitos más exigentes de uso del sector de la hostelería adaptándose a usted y a su negocio. El diseño de la aplicación se ha realizado con el objetivo de conseguir un sistema de muy sencilla utilización y máxima adaptabilidad que permita operar a gran velocidad y facilite el aprendizaje del mismo en el menor tiempo posible. Para ello se ha minimizado la cantidad de elementos en pantalla a la vez que se ha maximizado su tamaño. El empleo de iconos para los productos provoca un reconocimiento visual inmediato que mejora el uso.

El **nTPV** no necesita servidores centrales de datos, estando cada terminal conectado con los demás terminales del establecimiento mediante conexiones inalámbricas cifradas compartiendo datos en tiempo real. Ello aporta una robustez y flexibilidad sin igual al sistema y hace del **nTPV** el terminal de más sencilla y barata instalación del mercado, bastando con colocar el terminal en la nueva ubicación y enchufarlo a la red eléctrica.

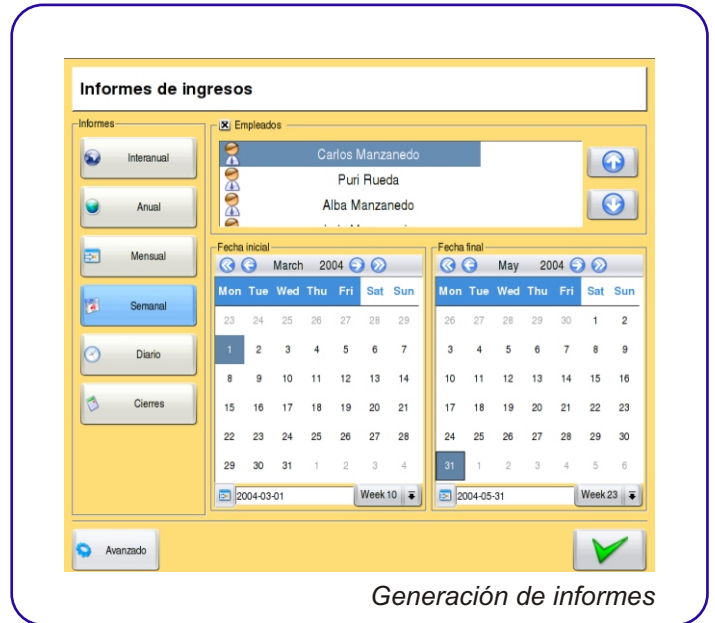


## Informes

Disponga de la información necesaria para tomar las decisiones estratégicas correctas en su negocio mediante los informes de ingresos: qué productos son los que más vende, cuáles son los camareros que más facturan, qué ofertas son las más utilizadas, derramas incurridas, cuál es el coste de las invitaciones utilizadas, etc.

## Control de acceso

La identificación de los camareros mediante cualquiera de sus huellas dactilares permite registrar de manera inequívoca las operaciones realizadas en el sistema y evitar el empleo de tarjetas magnéticas o contraseñas de acceso.



Generación de informes

## Características funcionales

- Gestión integral de comandas: recuperación de comandas abiertas o cerradas (incluso de otros camareros), anulación de comandas y anulación de productos de una comanda.
- Organización de comandas por salones, mesas y camareros.
- Generación de informes detallados de ventas por fecha, camarero, productos y modo de pago.
- Gestión completa de camareros, ofertas, descuentos, invitaciones y control de derramas.
- Arqueo (X y Z) y cierre de caja.
- Autorización de acceso de camareros mediante identificación de huella dactilar.
- Capacidad ilimitada de comandas, camareros, productos, combinados, etc.
- Interfaz sencilla, funcional y "rápida".
- Pantalla táctil de grandes dimensiones (15").
- Sistema de alimentación ininterrumpida.
- Conexión segura sin cables entre cajas.
- Ticket de caja con impresión personalizada y desglose de IVA.
- Impresora térmica de tickets en cocina y mostrador.
- Modo de cobro con tarjeta y efectivo.
- Combinaciones de productos ilimitadas e interactivas: selección de ingredientes guiada.
- Mantenimiento y copia de seguridad remotos.\*
- Configuración total del sistema: ordenación y agrupación de productos, control de acceso, cambio automático de pantallas por franjas horarias.

\* Donde esté disponible

