

"Creative control machine point 4.0" HACCP Nilma System

El jefe de cocina desde su PC observa:



- el estado en el que se encuentra cada máquina.
- la gestión de la receta.
- el control de la fase de cocción.
- el control de la receta.
- el control de las alarmas.
- la trazabilidad del alimento.
- el gráfico de temperatura / tiempo desde el inicio hasta el final del proceso.
- el histórico de todos los procesos.



El operario desde el panel de mando de su máquina :

- descarga la receta.
- gestiona la receta.
- introduce los códigos de barra, para la trazabilidad.
- confirma las fases de cocción.
- descarga el alimento en los modelos basculantes.
- dependiendo del modelo incluso sube y baja la tapa.

