

CHROMOnorm schickt iLSE in die Küche

Intelligenz schon vorprogrammiert

Gastronomiebetreiber wollen sich auf ihre Gäste konzentrieren. Gerätemanagement und Überwachung ist da eine lästige Pflicht, die allerdings bei Vernachlässigung böse Folgen haben kann. CHROMOnorm macht es Gastronomiebetrieben deshalb so einfach wie noch nie und stattet alle Kühlgeräte mit der intelligenten Lösung iLSE aus. iLSE steht für „intelligentes Log System Ecoline“.

Enorme Erleichterung

Das Managementsystem ist auf Wunsch aktivierbar und funktioniert zeitgemäß über WiFi und Bluetooth. Sollte beides nicht vorhanden sein, lässt es sich über RS485 direkt ansprechen. Für die Betreiber eines Gastronomiebetriebes bringt dies enorme Erleichterungen mit sich. Statt wie bisher fehleranfällige Listen mit Hilfe von unterschiedlichsten Leuten zu pflegen, gibt es nun mit iLSE ein zentrales System, in dem alle Daten verlässlich protokolliert sind. Besser noch: Mögliche Ausfälle werden bereits im Vorfeld von iLSE bemerkt und können proaktiv verhindert werden, bevor es zum Stillstand kommt.

HACCP automatisiert

Die Umsetzung der HACCP-Richtlinien läuft automatisch im Hintergrund ab. Alle 30 Minuten speichert iLSE die kritischen Werte über einen Zeitraum von drei Jahren. Bei einer Inspektion sind diese lückenlos auf Knopfdruck abrufbar. Da iLSE vor Manipulationen geschützt ist, ist es als Nachweissystem vom WKD und den Prüfbehörden voll anerkannt. **Überall informiert**

Die Gastronomiebetriebsleitung kann von jedem Ort aus bequem die Kühl- und Tiefkühlfunktionen überwachen und steuern. Eine kostenlose App für Android und iOS zeigt alle Werte und ist nahezu selbsterklärend. Die Alarmfunktion informiert per E-Mail z. B. bei Über- oder Untertemperatur, Fühlerfehlern oder einer offenstehenden Tür. Unliebsame Überraschungen gehören somit der Vergangenheit an. Die übersichtlichen Grafiken und Tabellen lassen sich als xls, csv oder pdf exportieren und per E-Mail versenden.

Service vereinfacht

Der Aufwand für Servicearbeiten lässt sich ebenfalls reduzieren, da iLSE an eine gesicherte Cloud-Plattform angebunden ist. Per definiertem Zugriffsrecht kann der Servicetechniker Parameter auslesen, einstellen oder auf Fehlermeldungen reagieren, die iLSE ihm zuvor per E-Mail gesendet hat. Erst wenn sich ein Ausfall abzeichnet, fährt der Kundendienst vor Ort und verhindert den Totalausfall im laufenden Betrieb.

Günstige Lösung

Der deutsche Hersteller CHROMOnorm bleibt mit der intelligenten Ausrüstung aller Kühlgeräte seinen Grundsätzen treu und hält das hervorragende Preis-/Leistungsverhältnis. Im Fokus stehen insbesondere kleinere Gastronomiebetriebe, die auf verlässliche und funktionale Kühlgeräte mit geringem Managementaufwand Wert legen. Zu erkennen ist die neue Linie am markanten Schwarz-Weiß-Logo im Bediendisplay.

