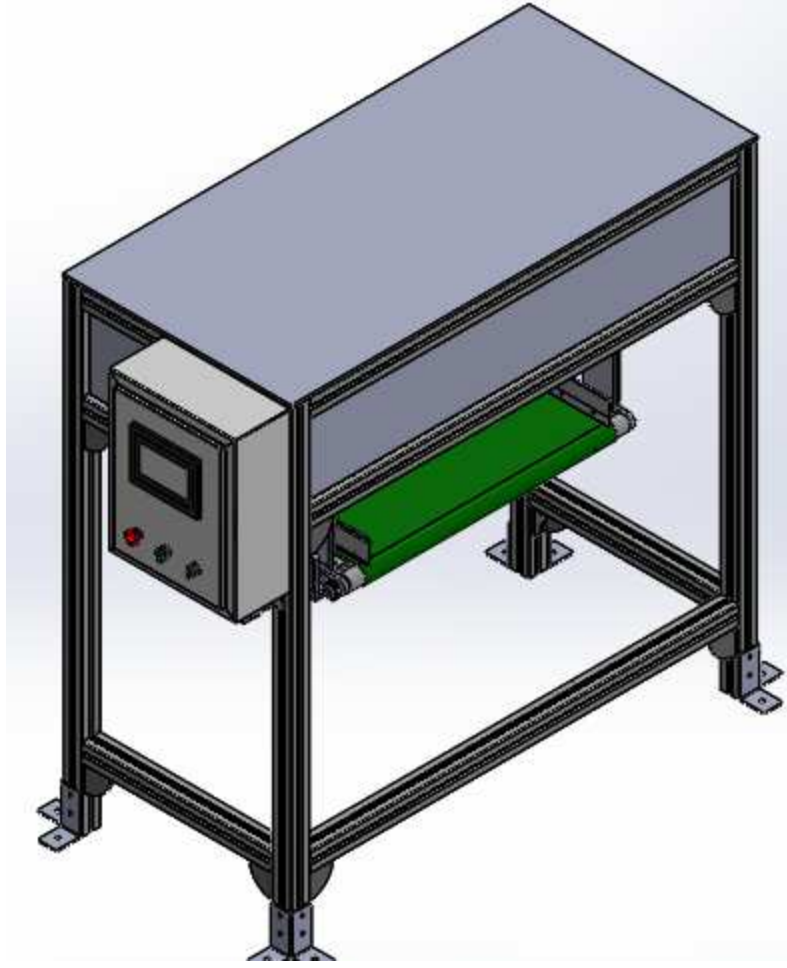
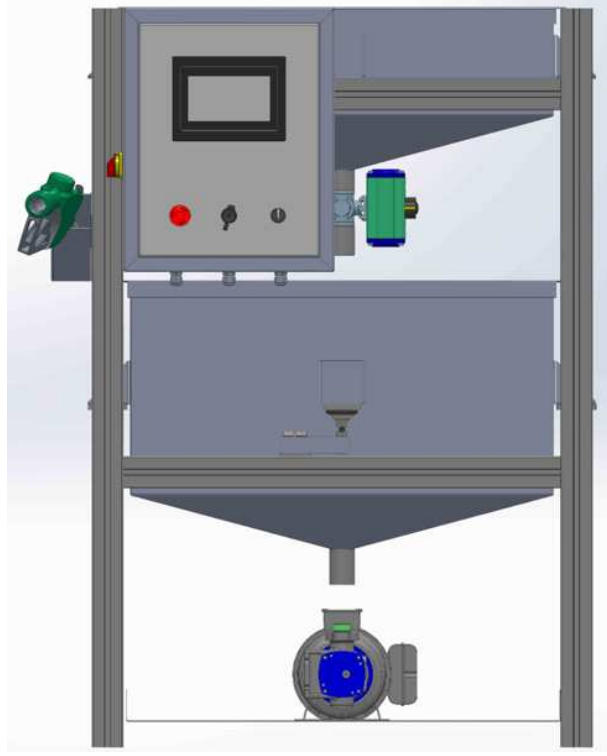


HAM ZEYTİN GİRİŞ TARTIM SİSTEMİ



- İşletmeye gelen ham zeytinlerin yerüstü baskül ile ayrıca tartıma gerek kalmadığından dolayı zamandan ve çalışan sayısından kazanç sağlamaktadır.
- Ham zeytin giriş tartım sistemi ,her marka zeytin sıkma makinasının yıkama bölümünün önüne monte edilir,ve yıkamadan çıkan zeytinleri (yapraksız,tassız,topraksız) yıkanmış net halde, hareketli bantın üzerinde durmaksızın gram değerinde tartım işlemi dijital ortamda kusursuz gerçekleştirir.
- Bu sayede yağlılık oranı hesaplaması daha kesin sonuç alınmaktadır.
- Hatta giren bütün müşteri bazlı tartım sonuçları dijital kayıt altına alınmaktadır.
- Tasarımsal olarak ergonomik bir yapıdadır.Konveyör aşağı yukarı sağa sola kolay ayar imkanı sağlamaktadır.

ZEYTİNYAĞ ÇIKIŞ TARTIM SİSTEMİ



- Çıkan zeytinyağ kg değeri sistem üzerinden izlenebilmektedir.
- İstenen kg değeri panel üzerinden kolaylıkla ayarlanabilmektedir.
- İstenen kg değerine ulaşıldığında sistem otomatik olarak durmaktadır.
- Dolum hassasiyeti + - 10 gr ile gerçekleştirmektedir.
- Sistem dolum işlemi bittiğinde o ana kadar toplam çıkan yağ değerine göre hakediş kg değerini tank içinde kalacak şekilde çalışmaktadır.
- Müşteri bazlı sıkım işlemi bittiğinde sistem tarafından hakediş kg değeri otomatik olarak hesaplanmaktadır.
- Karma sistemlerde her bir müşteri için ayrı ayrı hesaplamalar otomatik olarak yapılmakta ve her bir müşterinin yağı ayrı ayrı hesaplayarak verilmektedir.

KIOSK



- İşletmeye gelen müşteri kiosk üzerinden Ad-Soyad ve telefon bilgi girişlerini yaparak 2D barkod çıktısı alınmaktadır.
- Girilen müşteri bilgileri sisteme kayıt edilmektedir.
- Ürün hatta alınacağı zaman operatör giriş tartım makinesi üzerindeki barkod okuma cihazı ile 2D barkod okutulmaktadır.
- Ürün hatta alındığında ve sıkım işlemine başladığında müşteriye mesaj atılmaktadır.
- Tartım sonrası ürünün malaksörün hangi gözünde olduğu otomatik olarak görülmektedir. Operatörün herhangi bir malaksör ile ilgili müşteri verisi girmesine gerek bulunmamaktadır.
- Kiosk giriş ve çıkış tartım makinelerinden tartım veri bilgilerini alarak ilgili müşteri alanına kayıt edilmektedir. Bu kayıtlardan yıllık olarak müşterilerin getirdiği zeytin ve çıkan yağ miktarına göre yağ oranları görülebilmektedir.
- Sisteme cep telefonu ile uzaktan erişim yapılmaktadır.
- Doğrudan Kiosk üzerinden veya cep telefonu ile uzaktan erişim ile müşteri bazlı arama yapılarak ürünün hangi işlemde olduğu görülmektedir. (Bekleme alanı, Malaksör içinde, İşlem bitmiş)