

Un ristorante è ancora più apprezzato se usa l'energia senza sprecarla

Una vecchia vetreria in disuso è stata trasformata in un Bistrot ricercato dall'animo dinamico e in continua evoluzione. Dalle colazioni healthy ai business lunch, fino ad arrivare a cene e aperitivi in un'offerta versatile adatta a ogni momento della giornata



Bella idea monitorare i consumi ... ma come faccio ?

L'animo dinamico ed in continua evoluzione dello chef gli ha fatto intravedere la possibilità di migliorare l'immagine del bistrot dandogli un animo "verde" ... ma come fare a misurare i consumi da un quadro di distribuzione "impiccato" nel poco spazio disponibile?



Con i sensori wireless autoalimentati Panoramic lo spazio non è un problema !



I sensori apribili si installano intorno ai cavi senza bisogno di spegnere l'utenza, il bridge si collega al cloud con una SIM ...

Nessun cavo da stendere e in pochi minuti vedi i tuoi dati e cominci ad individuare gli sprechi

... e con semplici interventi riduci i consumi senza ridurre il servizio ai clienti!



E' bastato porre attenzione a come si usano gli impianti non necessari alla cucina ...

... e già dopo una settimana il bistrot ha ridotto i consumi del 7%