

CASE HISTORY

Ristorante 4.0 Vivace

Un audace progetto di ristrutturazione che integra tecnologia e sostenibilità in un'esperienza culinaria frizzante e di gran comfort.

La cucina del futuro è servita

Vivace ha scelto di coniugare tradizione e innovazione offrendo ai propri ospiti un ristorante accogliente, elegante e altamente tecnologico. Per raggiungere una **gestione energetica avanzata e automatizzata**, la proprietà ha scelto Business Supervisor, il sistema di building automation firmato Microdevice personalizzato con algoritmi sviluppati per rispondere alle esigenze di un ristorante 4.0.

Il sistema permette alla proprietà di **monitorare e di gestire in tempo reale ogni attività, anche da remoto** e da qualsiasi dispositivo. L'accesso a cucina, dispensa, cantina e aree comuni è sempre sotto controllo, con dati e statistiche aggiornati al secondo, garantendo efficienza, sicurezza e tracciabilità completa delle operazioni.

Tecnologia Microdevice

Il sistema **Lockers Supervisor®** gestisce in modo intelligente dispense e frigoriferi, regolando accessi, tracciando movimentazioni e ottimizzando le forniture, agevolando la gestione dei prodotti di pregio.

Il brevetto **Colunbus** consente l'interconnessione di tutti i dispositivi, consentendo di calibrare con comandi personalizzati luci, temperature e sicurezza in base alle preferenze del ristorante, mentre sensori ambientali attivano l'unità di trattamento dell'aria (U.T.A.) quando necessario.

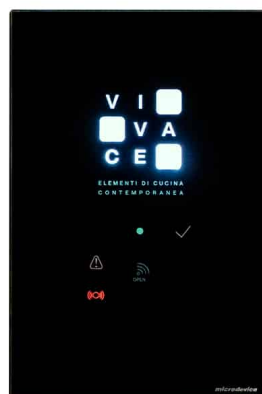
Con il brevetto europeo **m-ant®**, il sistema monitora i consumi energetici, evita sovraccarichi e assegna priorità d'uso ai dispositivi per ottimizzare le fonti di energia.

Per completare gli ambienti con un tocco di stile, Vivace ha scelto i pannelli di controllo delle linee **Your Light Black** e **Life&Design® Deep Black**, personalizzati con il logo del ristorante.

Le linee di questa realizzazione



Scopri la linea Life&Design



Scopri la linea Your Light

Gallery

