

多彩なメニュー構成を実現する、オートレジスター SYSTEM LINE UP

電子決済 共通読み取り端末 マルチリーダー PFM-20

電子マネー決済、ICポストペイ決済を1台でカバー。



各種電子マネー決済、各種ICポストペイ決済など、さまざまなカード処理アプリケーションをインストール可能。運用に合わせたアプリケーションの搭載で、1台で複数のカード処理に対応します。

Pカードリーダーライタープリンター PSP-310

コストをおさえた社員食堂システムの構築。



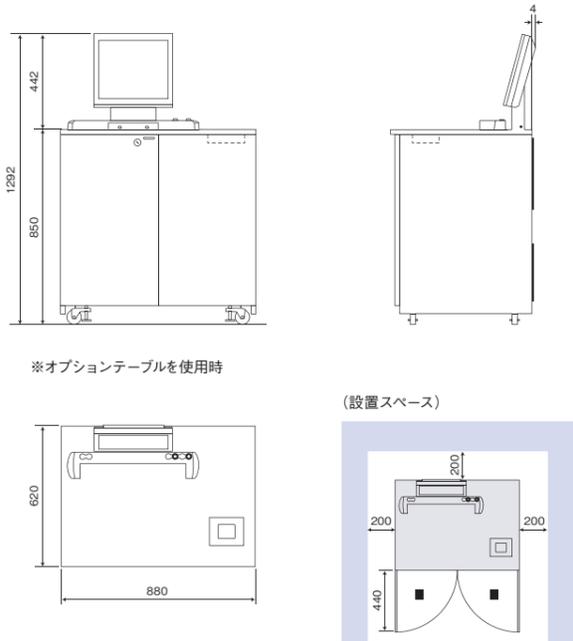
グローリー独自の識別技術から生まれた磁気カード。運用に合わせて、2種類のカードから選択できます。

仕様

精算支払い	給与控除方式 [ICカード(FeliCa, Mifare), IDカード] プリペイド方式 [ICカード(FeliCa), Pカード]
使用可能食器	直径:70mm以上 材質:メラミン製食器 糸尻部:内径32mm以上 深さ 3mm以上 (タグ張り付けに必要)
使用可能トレー	樹脂製、最小:250(D)×250(W)mm 最大:330(D)×440(W)mm ※金属補強枠入りトレーは使用不可 ※黒系の色を使用したトレーは使用不可
読み取り可能高さ	0~50mm (テーブル天板厚さが20mmの場合)
読み取り可能範囲	410(W)×310(D)mm
タグ最大読み取り枚数	16枚
標準読み取り時間	2秒以内 (5枚の食器を乗せたトレーを置き、明細表示まで)
オプション	Pカード部、FeliCaカード部、テーブル部、レシートプリンター
外形寸法	880(W)×620(D)×1,292(H)mm ※オプションテーブル使用時の寸法
質量	約74kg (オプションテーブルを含む、本体のみ:約24kg)
使用電源	AC100V±10V (50/60Hz)
消費電力	定格 62/62W 最大 99/99W
動作環境条件	稼働時:温度5~35℃ 湿度20~80%RH (結露なきこと) 保存時:温度-10~60℃ 湿度20~80%RH (結露なきこと)
設置場所・方法	
設置場所	屋内 注1) 付近に大電力の動力源などがないこと 2) 鉄製柱などの間近への設置は避けること (50cm以上離すこと) 3) オートレジスターから1.5m以内にCRTなど電磁波を放射する装置がないこと 4) 設置するテーブルは木製であること 5) 電源工事はD種接地工事を行うこと 6) オートレジスターを2台以上設置する場合は、アンテナ間の間隔を60cm以上空けて設置のこと
設置方法	テーブルへ組み込み
設置スペース	1,280(W)×1,260(D)×1,292(H)mm以上

寸法図

(単位:mm)



※FeliCaカードはソニー製(RC-S860, RC-S880, RC-S885)をご使用ください。
※「FeliCa」は、ソニー株式会社の登録商標です。
※「FCF」は、FeliCa共通利用フォーマット推進フォーラム組合の登録商標です。
※各種電子マネー決済、各種ICポストペイ決済の導入には、GCANセンターへのご加盟が必要です。
※製品の仕様・デザインの一部を予告なく変更することがあります。
※製品写真は、警告・注意シールなどを省略している場合があります。
※印刷により、実際の色と異なる場合があります。
※設置時には、アースを必ず接続してください。
※ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。

製造・販売 グローリー株式会社

本社 〒670-8567 兵庫県姫路市下手野1-3-1 TEL(079)297-3131(代表)
リテール営業統括部 デジタルソリューション推進部
〒101-8977 東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX TEL(03)5207-3061

販売 北海道グローリー株式会社

本社 〒060-0013 北海道札幌市中央区北13条西17-1-45 TEL(011)707-4111(代表)

販売 グローリーサービス株式会社

本社 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満4-8-17 宇治電ビル TEL(06)6363-4784(代表)
このカタログの記載内容は、2021年4月現在のものです。

※ GLORY はグローリー株式会社の登録商標です。

DG 1431 AYM0421 SA

GLORY

社員食堂向けオートレジスター PSAシリーズ

社員食堂の渋滞を解消する オートレジスター。

見やすい大画面カラーディスプレイと
トレーガイドのシンプル構成。
食堂内のデザインテーブルに自在に
レイアウトすることができます。



各種タイプのカード決済に対応
交通系電子マネーも使用可能



■ FCF内ID情報を読み取り、後払い決済が可能です。



社員食堂で
メタボ防止対策。
食事バランスを
分かりやすく表示。

「いただきます」を
スマートに。
グローリーの社員食堂システム

製品情報や導入事例を
ご紹介。
詳しくはwebで!

グローリーの社員食堂システム 検索

トレーを置くだけで、合計金額を瞬時に表示。 <PSAシリーズ>が、更にグレードアップ。

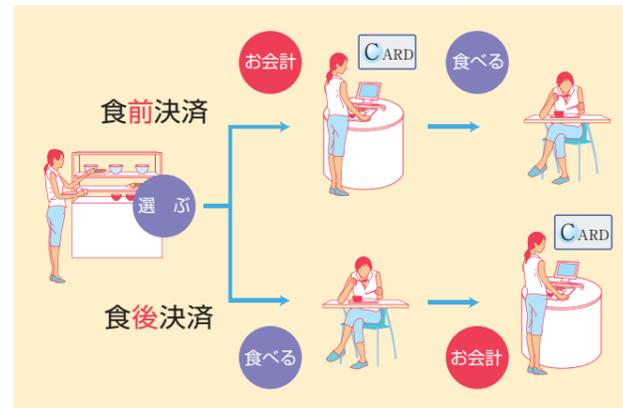
メニューを乗せたトレーを置くだけで、各食器の裏に付いているICタグを感知して料金を瞬時に計算。カード決済との組み合わせでレジの無人化・スピードアップを実現。更に、トレーガイド（読み取り部）とディスプレイのみのシンプルなスタイルで、食堂に適したデザインのテーブルにも自在にレイアウト可能。社員食堂の会計渋滞を解消するグローリーの<PSAシリーズ>が大きくグレードアップしました。

good points オートレジスターの特長

●メニュー合計金額を瞬時に計算。

食器の裏側に取り付けられたICタグを読み取り、メニュー合計金額を瞬時に計算。会計業務の煩わしさと食堂の渋滞を解消します。ICタグによりメニュー管理を行うため、食前決済はもちろん食後決済も可能。食堂の運用に合わせてご利用いただけます。

食前決済・食後決済どちらの運用にも対応。



●多彩な決済方法に対応。交通系電子マネーも使用可能。

ICカード、IDカード、Pカード、電子マネーなど、多彩なカード決済に対応。キャッシュレス&スピーディーな社員食堂を実現します。また、FCF内ID情報を読み取り、後払い決済も可能です。

●ICタグにより、確実なメニュー読み取りが可能。

二重取引防止機能。

おのこのタグには、すべて異なる番号が書き込まれているため、一度取引された食器が続けて乗せられても、瞬時にそれを判断し、同一メニューを誤って二重取引することを防止します。

誤認識防止機能。

トレーを置いてから料金の表示まで瞬時に高速読み取り。しかも、CRCチェックデジット（誤り防止符号）により、ICタグの誤認識（メニューを間違えて判定するなど）を防止します。



毎日繰り返される食器の洗浄や高温乾燥に強く、耐久性に優れています。



※FCFはFeliCa共通利用フォーマット推進フォーマット組合の登録商標です。

management of menu 食堂サーバー・クライアントによるメニュー管理

●メニューや価格の設定・変更が可能。

各食器の価格データは管理パソコンで容易に設定・変更が可能。最大で999種類のメニュー設定ができます。また、社員・外来者の区別による、多重価格設定にも対応しております。

●メニューデータを一元管理。

設定データにより、メニューの名称・価格の他にカロリーや塩分なども自動表示することができ、社員の健康管理に役立ちます。更に、売上データも時間帯で集計可能。売れ筋メニューの把握や今後のメニュー考察、そして食材仕入れのロス削減します。

●多彩なメニュー設定。

複数のメニューを組み合わせたセットメニュー構成にも対応できます。

■セットメニュー例

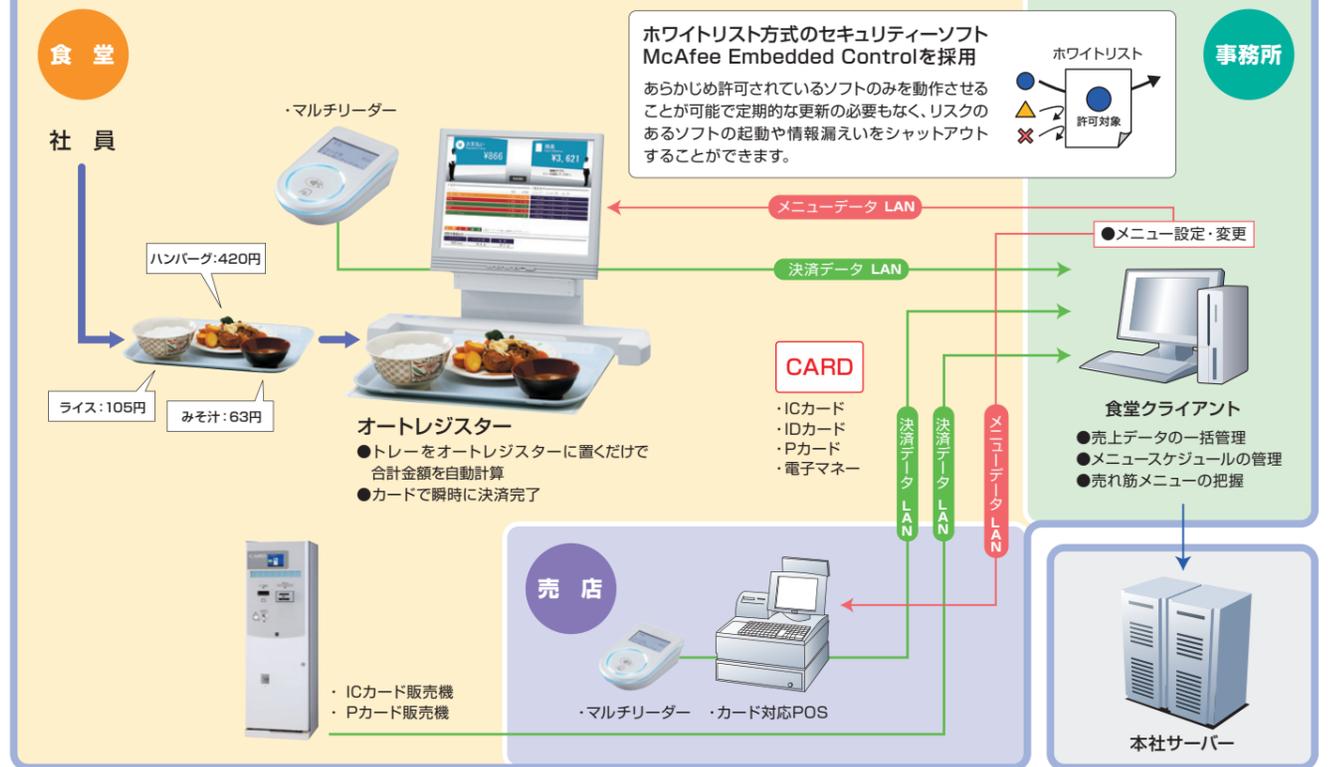
- 単品：コーヒー → ¥300 トースト → ¥200
- セット：コーヒー + トースト → ¥400

●自動運転が可能。

複数日の献立を事前登録して運用することが可能。オートレジスターが登録内容を確認し、営業開始・終了も自動で行います。

AUTO REGISTER システムフロー

ICカード・Pカード販売機・売店POSなど、周辺機器のデータも一元管理。さまざまな食堂運営に合わせたシステム構築を実現します。



【オートレジスター 画面パターン】

●標準画面



価格と栄養素2項目を表示することができます。

●食事バランスガイド (オプション)



価格と栄養素6項目を表示することができます。また、食事バランスガイドを表示することができます。

●レーダーチャート (オプション)



価格と栄養素6項目を表示することができます。また、栄養バランスをレーダーチャートで表示することができます。

【オートレジスター レシート印字例】 オプションのレシートプリンターを接続することにより、栄養素情報を印字することができます。

●摂取栄養価情報印字

摂取栄養素 2012年10月01日 12:05	
昼食	
白身魚の煮付け	214(kcal)
エネルギー	31(g)
たんぱく質	11.9(g)
脂質	20.7(g)
炭水化物	110(mg)
ナトリウム	0(g)
食物繊維	0(g)
ごはん	
エネルギー	338(kcal)
たんぱく質	0(g)
脂質	0(g)
炭水化物	46.6(g)
ナトリウム	0(mg)
食物繊維	2(g)
ロールキャベツ	
エネルギー	245(kcal)
たんぱく質	2(g)
脂質	5.6(g)
炭水化物	29.9(g)
ナトリウム	224(mg)
食物繊維	70(g)
摂取栄養価合計	797(kcal)
エネルギー	33(g)
たんぱく質	17.4(g)
脂質	27.2(g)
炭水化物	334(mg)
ナトリウム	72(g)
食物繊維	

メニューごとの栄養素

栄養価合計

●食事バランスガイド印字

食事バランス 2012年10月01日 12:05	
昼食	
白身魚の煮付け	1.5 / 3-5(S V)
主菜	
ごはん	1.5 / 5-7(S V)
主食	
ロールキャベツ	1.5 / 5-7(S V)
副菜	1 / 3-5(S V)
主菜	
食事バランスガイド	
主食	1.5 / 5-7(S V)
副菜	1.5 / 5-7(S V)
主菜	2.5 / 3-5(S V)
牛乳・乳製品	0 / 1(S V)
果物	0 / 1(S V)

食事バランスガイド

●摂取栄養価情報印字(栄養価充足率)

摂取栄養素 2012年10月01日 12:05	
昼食	
摂取栄養価合計	
エネルギー	528(kcal)
たんぱく質	40(g)
脂質	20(g)
炭水化物	53.6(g)
ナトリウム	419(mg)
食物繊維	74(g)
摂取栄養価の充足状況	
エネルギー	■■■■■■■■■■
たんぱく質	■■■■■■■■■■
脂質	■■■■■■■■■■
炭水化物	■■■■■■■■■■
ナトリウム	■■■■■■■■■■
食物繊維	■■■■■■■■■■

1日の基本摂取量に対する各栄養価の充足率