



Módulo Pantalla de cocina (KDS)

Las comandas en pantalla, por estación y con tiempos: configuración, apertura del monitor, presentaciones y uso diario.

CONTENIDO

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| 1 | Qué aporta el módulo | 2 | Preparación en el backoffice |
| 3 | Abrir el monitor en la pantalla de cocina | 4 | Presentación Restaurante |
| 5 | Presentación Fast food | 6 | Presentación Pase / expedidor |
| 7 | La cocina desde el TPV y la recogida | | |

1 Qué aporta el módulo

El módulo Pantalla de cocina (KDS) sustituye la impresora de comandas por un monitor en cada estación de trabajo. Las comandas aparecen en pantalla en cuanto el camarero las envía, con sus notas y modificaciones, y cocina marca lo que va preparando; el pase y la sala ven el estado en tiempo real.

- 1 Sin papel ni impresoras de cocina; sin comandas perdidas o ilegibles.
- 2 Cada estación (frío, caliente, barra, pase) ve solo lo suyo; el tiempo de cada comanda cambia de color al superar los umbrales fijados.
- 3 Tres presentaciones según el tipo de local: restaurante, fast food y pase o expendedor.
- 4 Los tiempos de preparación quedan registrados para los informes de cocina.

CONSEJO Funciona en cualquier dispositivo con navegador (monitor táctil, tablet o televisor con miniordenador) conectado a la red local. Se contrata por pantalla desde el área de cliente.

The screenshot displays the KDS interface with three active stations: Mesa 3, Mesa 5, and Ana. Each station shows a list of orders categorized by BEBIDAS, PRIMEROS, and POSTRES. The interface includes a top bar with order status, a bottom bar with time and command count, and a right sidebar with navigation icons.

Top Bar: 1x Alitas de pollo BBQ ✓, 1x Café solo ✓, 1x Calamares a la andaluza ✓, 1x Cerveza IPA ✓, 1x Croquetas de jamón ✓, 1x Ensalada César ✓, 1x Mojito ✓, 1x Nachos con queso ✓

Station 1: Mesa 3 (1 min)

- BEBIDAS: 1x Cerveza IPA (Grupo listo)
- PRIMEROS: 1x Calamares a la andaluza, 1x Ensalada César (Grupo listo)
- POSTRES: (Grupo listo)

Station 2: Mesa 5 (1 min)

- BEBIDAS: 1x Mojito (Grupo listo)
- PRIMEROS: 1x Croquetas de jamón, 1x Alitas de pollo BBQ (Grupo listo)
- POSTRES: 1x Tarta de queso (Grupo listo)

Station 3: Ana (1 min)

- BEBIDAS: 1x Café solo (Grupo listo)
- PRIMEROS: 1x Nachos con queso (Grupo listo)
- POSTRES: (Grupo listo)

Bottom Bar: 16:49 3 comandas

Right Sidebar: Completadas (0), Refresh, Home, Settings

En Backoffice → Hardware e impresión → Impresoras y KDS se definen las impresoras, las estaciones y los catálogos que ordenan las comandas.

- 1 «Tipo de preparación» (Cocina, Barra...) clasifica dónde se elabora cada producto y decide por qué impresora y en qué monitor sale.
- 2 «Estaciones KDS»: cree una por puesto de trabajo con «Nueva estación» (Cocina, Barra, Pase). Indique qué tipos de preparación muestra (y, si quiere, también los productos sin tipo) y qué puede hacer ese monitor: «Iniciar» (marcar «preparando»), «Finalizar» (marcar preparado) y «Servir» (dar la comanda por lista para recoger). Un monitor de cocina inicia y finaliza platos; uno de pase solo los sirve.
- 3 «Orden de preparación» (Primeros, Segundos, Postres) agrupa las líneas de la comanda y permite marchar por pases.

Hardware e impresión > Impresoras y KDS

Impresoras y KDS
Impresoras de comanda por red, estaciones de cocina y los catálogos de orden y tipo de preparación.

Impresoras ESC/POS

p. ej. Cocina caliente 192.168.1.60 o usb:NombreCola 9100

Ancho de papel: **58 mm (32 col.)** 80 mm (48 col.) Impresora de respaldo: — ninguna — ☐ Sonido al imprimir comanda **Añadir**

NOMBRE	IP-PUERTO	ANCHO	ACCIONES
Barra	:9100	80 mm	Probar Editar Borrar
Cocina	:9100	80 mm	Probar Editar Borrar

❶ Por qué impresora sale cada tipo de preparación se decide en cada punto de venta (Punto de venta → Comandas). El producto solo dice de qué tipo es.

Estaciones KDS **Nueva estación**

Cada monitor de cocina muestra las líneas de sus tipos de preparación y solo ofrece los gestos que tiene permitidos: un monitor de cocina inicia y finaliza platos; uno de pase

Asignar los productos

En la ficha de cada producto (Catálogo → Productos), apartado «Cocina», se indican su «Tipo de preparación» (si no se indica, se hereda de la familia) y su «Orden de preparación (pase)». El tipo decide a qué estaciones va; un monitor configurado como «Todas las estaciones» lo ve todo.

A

Catálogo > Productos

Pedidos QR (1)

Informes

Cierre Z

Jornada abierta

admin Admin

Mesas

Venta

Cocina

Domicilio

Backoffice

Buscar

Panel

Informes y análisis

Inteligencia artificial

Catálogo

Productos

Familias y categorías

Menús

Modificadores

Notas de cocina

Precios y promociones

Canales de venta

Almacén

Clientes

Equipo

Local y cobro

Hardware e impresión

Control y seguridad

Identificación

Precio y venta

Cocina

Añadidos y menús

Stock

Botón del TPV

Carta online y kiosko

Cocina

Tipo de preparación

Orden de preparación (pase)

Cocina

Segundos

Ingredientes quitables («sin cebolla»...)

Ingrediente (p. ej. Cebolla)

Añadir ingrediente

Lechuga x

Tomate x

Cebolla x

Pepinillos x

Cheddar x

Añadidos y menús

Permitir venta en menú

Precio como añadido (€, vacío = normal)

Suplemento en menú (€, vacío = incluido)

Grupos de añadidos que ofrece

Punto de la carne

Extras

Masa

Salsa base

Extras de pizza

Pan

Cancelar

Guardar

Stock

Comanda de cocina impresa

Si convive con impresoras de comanda, Hardware e impresión → Plantillas de impresión → «Comanda de cocina» define los elementos de la cabecera (mesa, nº de pedido, hora, camarero, comensales) y si se agrupan las líneas por orden de preparación. Por qué impresora sale cada tipo de preparación se decide en cada punto de venta. El KDS y la impresora reciben las mismas líneas.

A

Hardware e impresión > Plantillas de impresión

Pedidos QR (1)

Informes

Cierre Z

Jornada abierta

admin Admin

Mesas

Venta

Cocina

Domicilio

Backoffice

Buscar

Panel

Informes y análisis

Inteligencia artificial

Catálogo

Precios y promociones

Canales de venta

Almacén

Clientes

Equipo

Local y cobro

Hardware e impresión

Impresoras y KDS

Plantillas de impresión

Dispositivos

Red

Control y seguridad

Empresa y fiscalidad

preparación

Guardar plantilla

Comanda de cocina

Elementos de cabecera (orden de impresión)

Mesa

Nº de pedido

Hora

Camarero

Comensales

Agrupar líneas por orden de preparación (PRIMEROS, SEGUNDOS...)

Mostrar el tipo de preparación junto a cada línea

Texto grande (doble tamaño)

Guardar configuración

VISTA PREVIA

COMANDA

Mesa 5

Pedido 12

13:45

María

=====

== BEBIDAS ==

2 Cañas

1 Agua

== SEGUNDOS ==

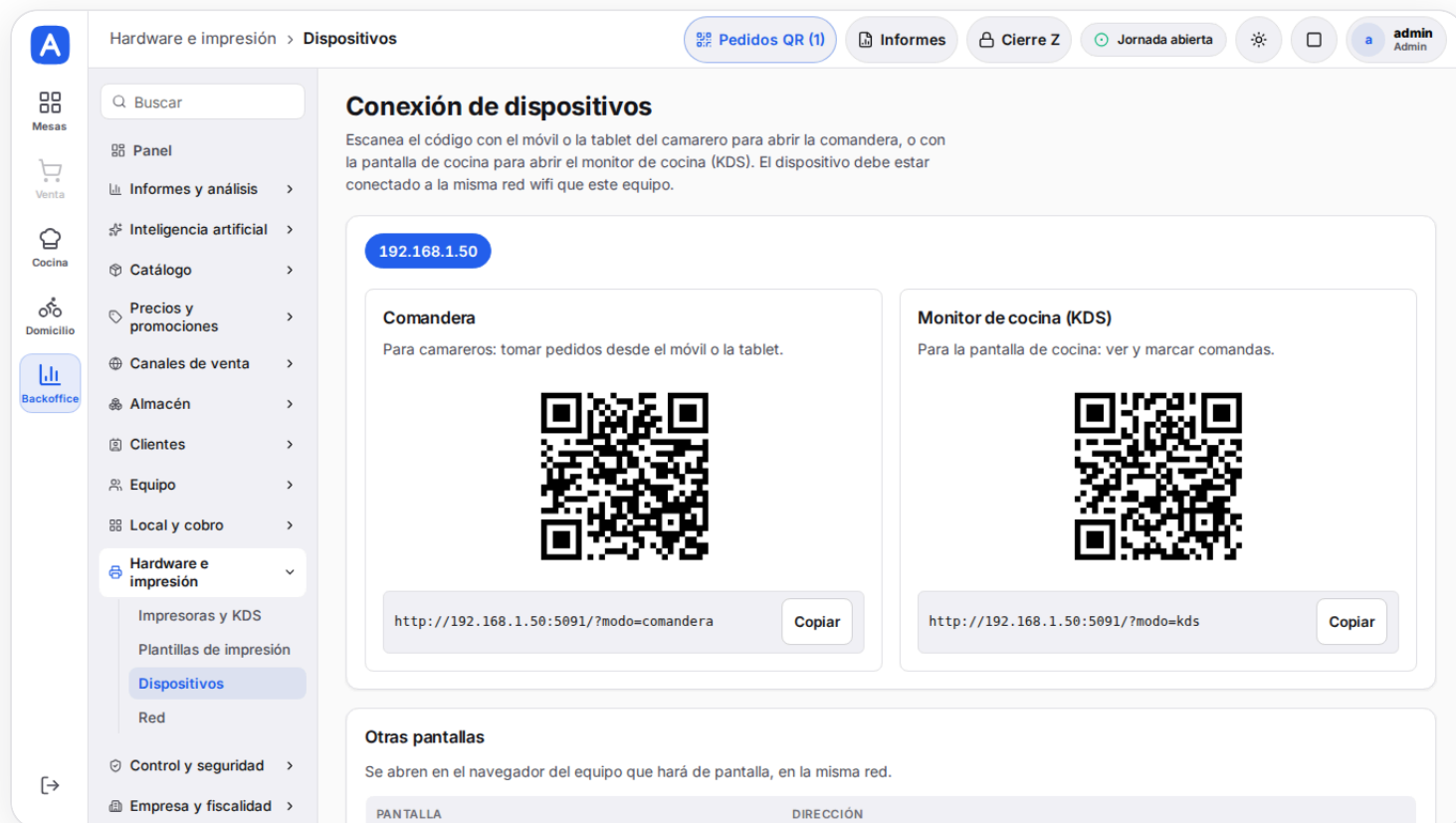
1 Entrecot

3 Abrir el monitor en la pantalla de cocina

El monitor es una página web servida por el TPV en la red local; no requiere instalación.

- 1 En Backoffice → Hardware e impresión → Dispositivos, escanee el código «Monitor de cocina (KDS)» con el dispositivo, o teclee la dirección indicada en su navegador.
- 2 Ponga el navegador a pantalla completa (F11 en un ordenador) y fije la página como inicio para que se abra sola al encender.

CONSEJO El dispositivo debe estar en la misma red wifi o cableada que el TPV. En Dispositivos puede guardar la red wifi del local y generar un QR para conectarlos sin teclear la contraseña.



Configurar el monitor

La primera vez, el monitor pide su configuración, que queda guardada en el dispositivo:

- 1 Plantilla: Restaurante, Fast food o Pase / expedidor.
- 2 Estación KDS que muestra (o «Todas las estaciones»).
- 3 Agrupación de las líneas: por orden de pase, por tipo o sin agrupar.
- 4 Aviso sonoro de comanda nueva y su volumen (bajo, medio o alto).

- 5 Umbrales de tiempo en minutos: aviso (ámbar) y urgente (rojo).
- 6 Resumen agregado de pendientes (la banda superior con el total por producto), tamaño de las tarjetas (compactas, normales o anchas) y por dónde entran las comandas nuevas (por la derecha o por la izquierda).

La configuración se cambia en cualquier momento desde el icono de ajustes de la barra inferior.

Monitor de cocina

Elige cómo mostrar las comandas

PLANTILLA

RestauranteFast foodPase / expedidor

ESTACIÓN KDS

Todas las estaciones

AGRUPACIÓN

Por orden de pasePor tipoSin agrupar

AVISO SONORO DE COMANDA NUEVA

ActivadoDesactivado

BajoMedioAlto

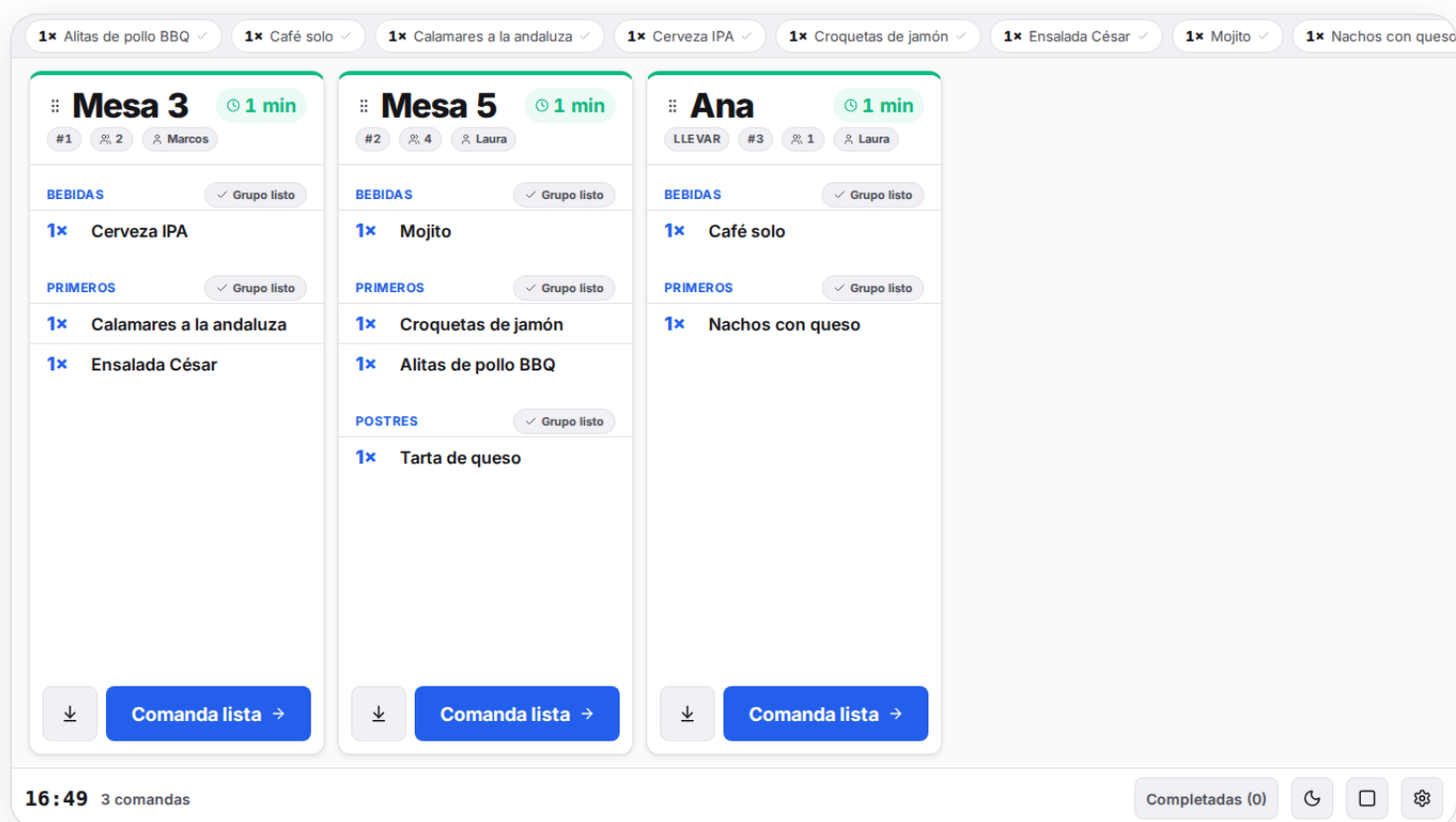
UMBRALES DE TIEMPO (MINUTOS)

Aviso (ámbar)

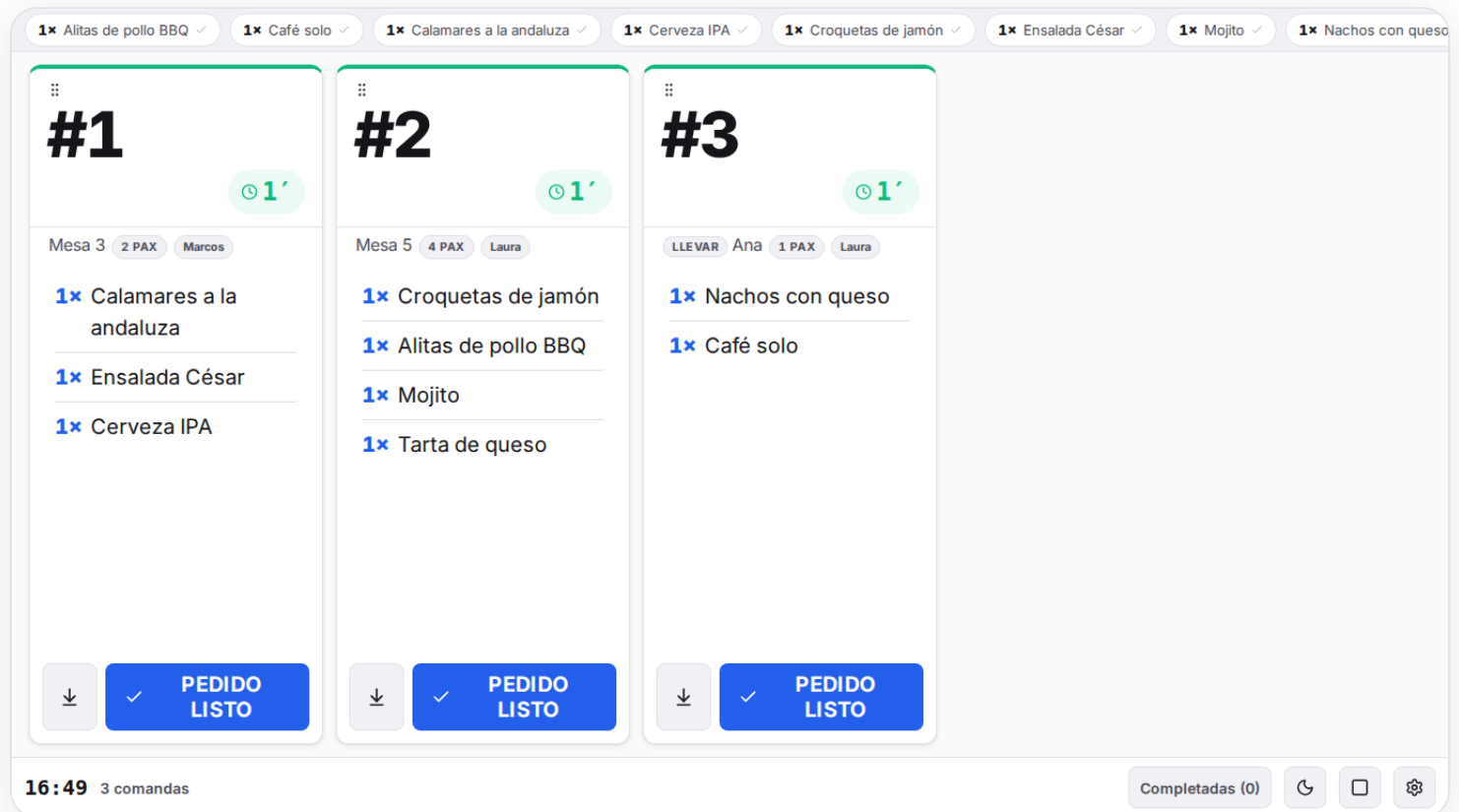
Urgente (rojo)

Una tarjeta por comanda con la mesa o el nombre del pedido, el número de cocina, los comensales, el camarero y el tiempo transcurrido. Las líneas se agrupan por pase (Primeros, Segundos...) con sus notas y modificaciones en color.

- 1 Toque una línea para marcarla «Preparando» o preparada; «Grupo listo», junto a cada pase, marca todas sus líneas, y el botón «Comanda lista» marca toda la tarjeta.
- 2 La banda superior resume lo pendiente por producto («3× Medio pollo asado»), útil para agrupar elaboraciones.
- 3 El borde de la tarjeta pasa a ámbar y a rojo al superar los umbrales de tiempo; las urgentes marcadas desde el TPV se destacan.
- 4 Las tarjetas pueden reordenarse arrastrando y aparcarse con el icono inferior para despejar la pantalla.



Pensada para pedidos numerados y ritmo alto: el número o la mesa en grande, las líneas sin agrupar y un único botón «Pedido listo». Al marcarlo, el número pasa a la pantalla de recogida y al monitor de listos.



Vista por columnas (Bebidas, Primeros, Segundos, Postres) con todas las líneas pendientes de todas las comandas, cada una con su mesa y su tiempo. Es la vista del expedidor: permite ver de un vistazo qué falta para completar cada mesa y marchar los segundos cuando salen los primeros.

1x Alitas de pollo BBQ ✓

1x Café solo ✓

1x Calamares a la andaluza ✓

1x Cerveza IPA ✓

1x Croquetas de jamón ✓

1x Ensalada César ✓

1x Mojito ✓

1x Nachos con queso

BEBIDAS

3

1x Cerveza IPA

Mesa 3 · 1'

1x Mojito

Mesa 5 · 1'

1x Café solo

Ana · 1'

PRIMEROS

5

1x Calamares a la andaluza

Mesa 3 · 1'

1x Ensalada César

Mesa 3 · 1'

1x Croquetas de jamón

Mesa 5 · 1'

1x Alitas de pollo BBQ

Mesa 5 · 1'

1x Nachos con queso

Ana · 1'

SEGUNDOS

0

POSTRES

1

1x Tarta de queso

Mesa 5 · 1'

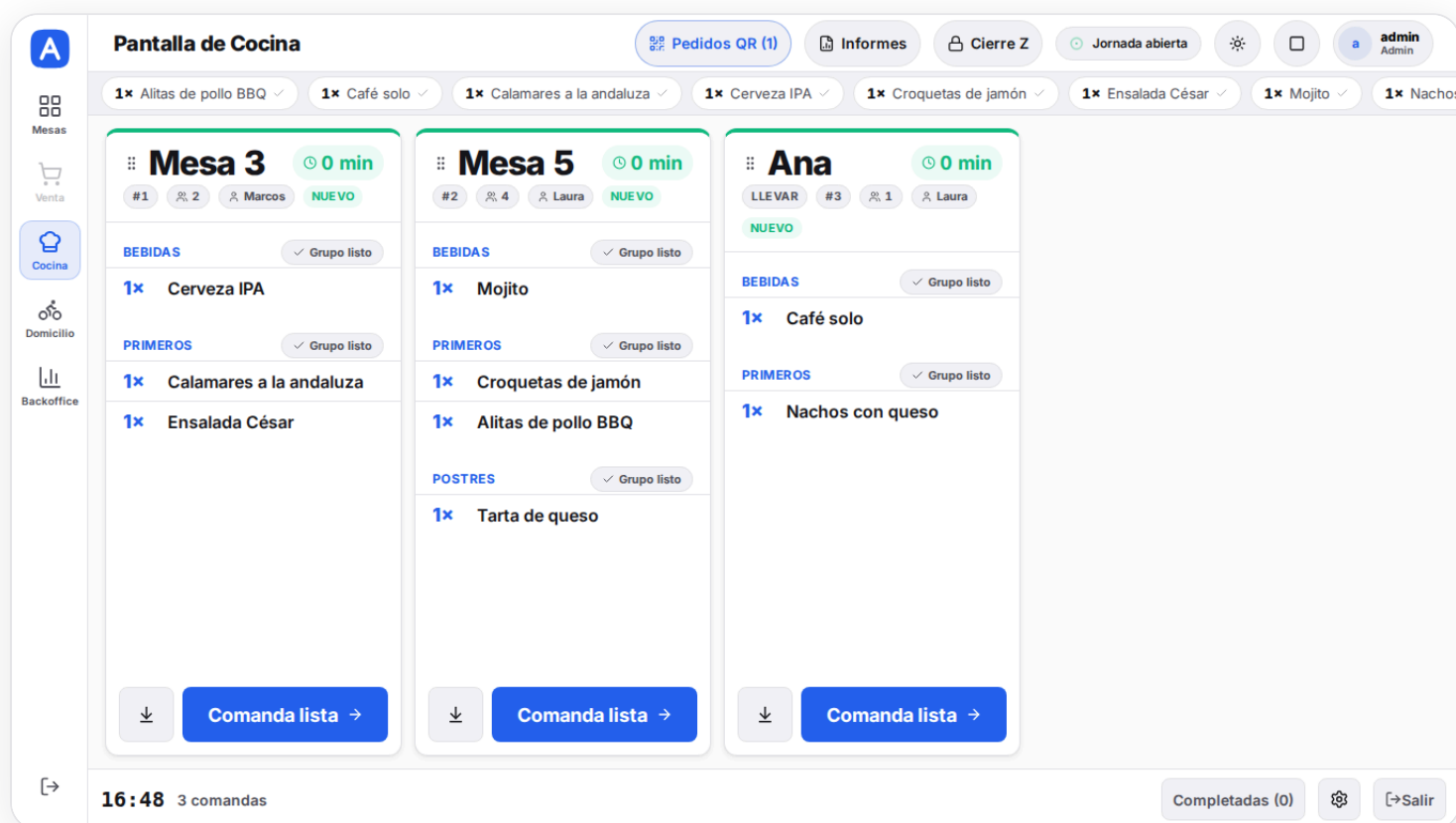
16:49 3 comandas

Completadas (0)

7 La cocina desde el TPV y la recogida

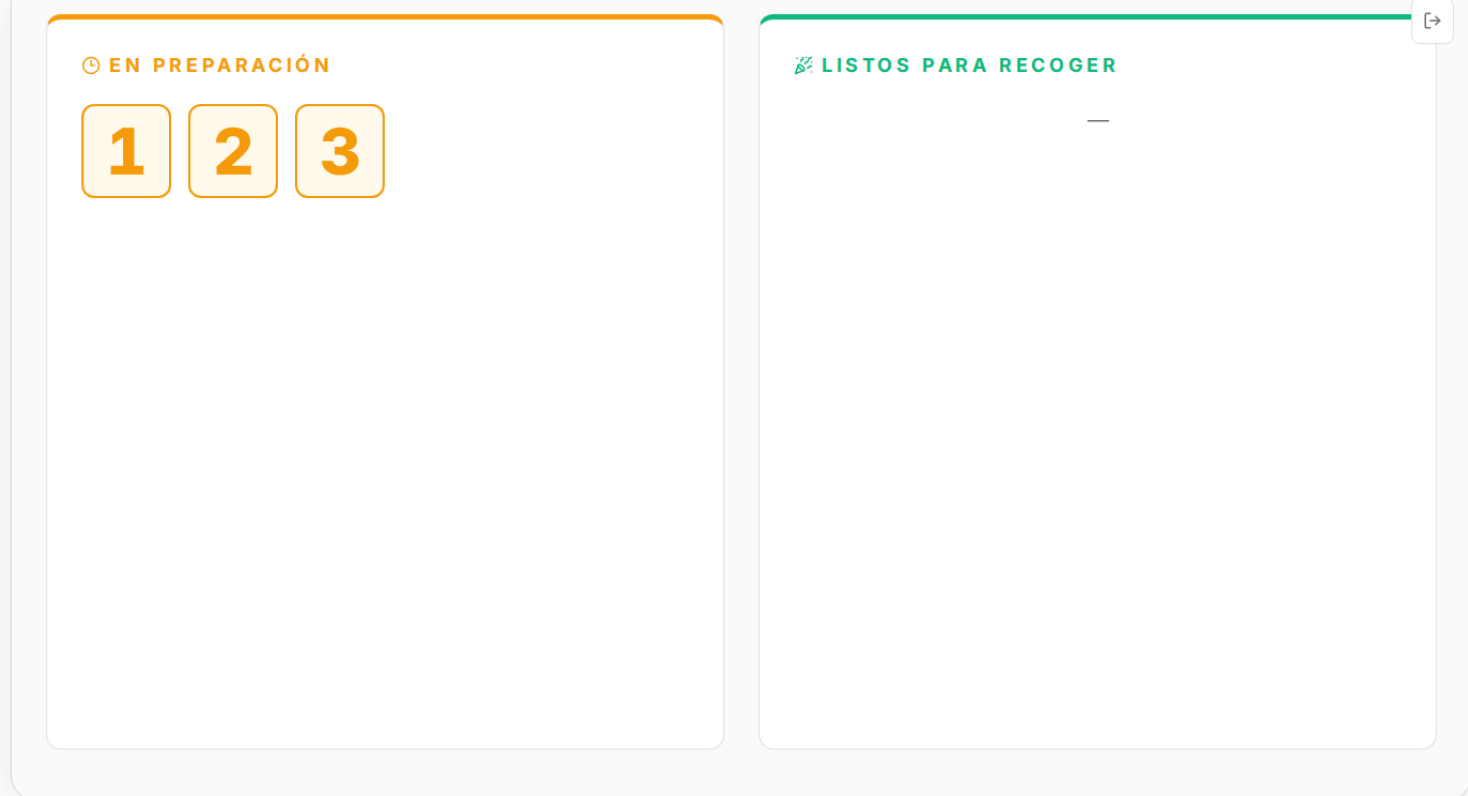
El TPV incluye la vista «Cocina» en su raíl, con las mismas comandas y filtros por estación, para locales sin monitor dedicado o para que el encargado supervise.

- 1 La primera vez pide la misma configuración que el monitor («Empezar» la guarda en ese TPV); «Completadas» lista lo terminado y permite «Deshacer» un plato marcado por error.
- 2 Al marcar «Preparado», la mesa cambia de estado en el plano de sala y el camarero lo ve en la comandera.



Pantalla de recogida

Un monitor de cara al público o al repartidor («Pantalla de recogida / delivery», en Dispositivos → Otras pantallas) muestra los números en preparación y los listos para recoger. Se actualiza solo al marcar en el KDS.



Informes de cocina

Backoffice → Informes y análisis → Informes, pestaña «Cocina», recoge los tiempos de preparación por estación y globales, calculados a partir de las marcas del KDS: desde que se envía la comanda hasta que se marca preparada.