

arrobaTPV

El TPV para tu bar o restaurante que no se para.

Comandas en el móvil, cocina en pantalla y la sala en un plano. Con soporte de verdad desde Cáceres.

Comandera en el móvil y pantalla de cocina **INCLUIDAS**



Comandera en el móvil

INCLUIDA

El camarero pide desde su propio móvil. La plaza se libera al salir o desde la caja: la licencia no se va con nadie.

Une mesas en pleno servicio

Llega un grupo: juntas dos mesas en el plano, con su cuenta, y se separan solas al cobrar.

Robusto, sin Windows

Su propio sistema, hecho solo para vender. Si una caja falla, otra toma el relevo sola.

Pruébalo ahora, sin instalar nada

Un restaurante de ejemplo con su caja, los móviles de los camareros y la cocina.

demo.arrobaes.com

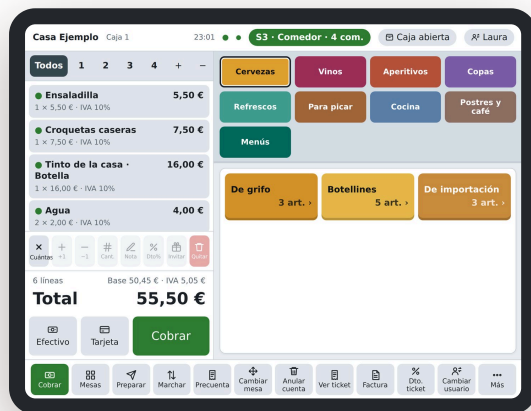
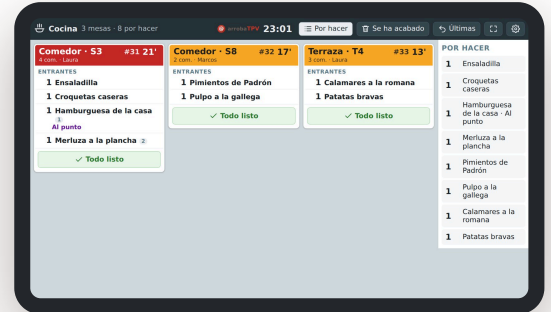
LO QUE NOS HACE DIFERENTES

Lo hemos hecho a partir de lo que vemos cada día en bares y restaurantes de Cáceres.

Comanderas en el móvil y pantallas de cocina, incluidas

Cada camarero pide desde su propio móvil, sin aparatos especiales. Pagas los que están en uso a la vez, no cada móvil: cuando el camarero sale, su plaza queda libre, y el encargado puede liberarlas todas con un botón desde la caja.

Una pantalla para la cocina y otra para postres van incluidas. Cuando el plato está listo, al camarero le vibra el móvil.



La sala, en vivo

El plano de tu local con mesas, barra y terraza. Llega un grupo de ocho: juntas dos mesas arrastrándolas en el plano y trabajan como una sola cuenta. Al cobrar, se separan solas.

Cambia una cuenta de mesa o pon una supletoria sin perder nada. Cada plato sabe quién lo pidió, para dividir la cuenta sin discusiones.

Un sistema que no se cuelga

arrobaTPV lleva su propio sistema operativo, cerrado y preparado solo para vender. Sin Windows: sin licencias que pagar, sin actualizaciones que te paran la caja en mitad del día y sin programas que la ralenticen.

Arranca directamente en la pantalla de venta, se actualiza solo de madrugada y funciona con soltura en equipos modestos. Muchas veces sirve el TPV que ya tienes.



Sistema propio

cerrado y preparado solo para vender



Sin Windows

sin licencias ni actualizaciones a deshora



Se actualiza solo

de madrugada, sin tocar nada



Va bien en equipos modestos

muchas veces sirve el que ya tienes

Ninguna caja imprescindible

Con varias cajas, si una se apaga otra toma el mando en segundos, sin perder ventas.

Sin internet, sin parar

Si se corta la conexión, se sigue vendiendo y pidiendo a cocina con normalidad.

Tu local en el móvil

Ventas, sala, cocina y cierres desde casa. Avisos al momento de anulaciones y cajón.

Soporte en Cáceres

Botón «Avisar a soporte» en la caja: entramos en remoto y, si hace falta, vamos.

Y TODO LO QUE ESPERAS DE UN TPV

- Cobro en efectivo, tarjeta o mixto
- Menús del día con sus platos
- Formatos: caña, pinta, copa, botella
- Añadidos y notas de cocina («sin cebolla»)
- Dividir la cuenta y cobros a cuenta
- Propinas e invitaciones
- Agotados y raciones que quedan
- Bar de copas o comida rápida, sin mesas
- Tickets y facturas, también en A4
- Arqueo con monedas e informes X y Z
- Copias diarias y actualizaciones solas
- Adaptación a VERI*FACTU incluida

1 · SUSCRIPCIÓN

3 DISPOSITIVOS Y 2 PANTALLAS INCLUIDOS

Hostelería

Restaurantes, bares, copas y comida rápida

49 € /mes

- ✓ 3 dispositivos a la vez incluidos: TPV o comandera
- ✓ 2 pantallas de cocina incluidas
- ✓ Alta y puesta en marcha incluidas

DISPOSITIVOS DE MÁS	PRECIO
TPV de más (a partir del 4.º dispositivo)	12 € /mes
Comandera de más, del 4.º al 10.º dispositivo	6 € /mes
Comandera de más, del 11.º en adelante	4 € /mes
Pantalla de cocina de más (a partir de la 3.ª)	5 € /mes

Cuentan los dispositivos en uso a la vez. La plaza de una comandera se libera al salir el camarero, con el botón «Liberar las comanderas» de la caja o al cerrar el día.

2 · SUSCRIPCIÓN + EQUIPOS

EQUIPO	ALQUILER	COMPRA
Caja completa · TPV táctil, impresora de tickets, cajón y lector	31 € /mes	399 €
Impresora adicional (cocina o barra)	7 € /mes	89 €
Monitor de cocina (pantalla y equipo)	15 € /mes	199 €

El alquiler lleva la sustitución si el equipo se avería. Todos se revisan y prueban uno a uno antes de instalarlos.

EJEMPLOS

NEGOCIO	SIN IVA	CON IVA
Bar: 1 TPV y 2 móviles	80 € /mes	96,80 € /mes
Restaurante: 2 TPV, 4 móviles, impresora y monitor de cocina	151 € /mes	182,71 € /mes
Restaurante grande: 3 TPV, 10 móviles, impresora y 2 monitores	233 € /mes	281,93 € /mes

Con los equipos en alquiler. Las 3 plazas incluidas las ocupan primero los TPV.

★ **Pago anual: 12 meses por el precio de 10.**

CONDICIONES

- Precios mensuales sin IVA (21 %), por local.
- Suscripción: permanencia mínima de 2 meses.
- Alquiler: permanencia de 12 meses; los equipos son de arroba.es, se devuelven al terminar y se sustituyen en 48–72 h si se averían (los daños por mal uso, aparte).
- Compra: se paga al instalar, con 1 año de garantía.
- Soporte remoto incluido. La asistencia presencial, según la tarifa de servicio técnico.
- Las comanderas usan los móviles o tablets del propio local.
- La adaptación a VERI*FACTU se incluye sin coste cuando sea obligatoria.
- Tarifa vigente desde octubre de 2026. Puede cambiar sin previo aviso para nuevas altas.