labware

Kitchen

KITCHEN MONITOR DA 21.5"



IQ Kitchen

IQ KITCHEN 215 è la soluzione Labware pensata, progettata e costruita per facilitare il tuo lavoro in cucina, al pass o ovunque ci sia bisogno di un KDS
Semplicità ed efficienza sono i concetti su cui ci siamo focalizzati per fornirti il KDS ideale a soddisfare le tue esigenze. Che tu abbia un fast food, una dark kitchen, un take away, un ristorante o una pizzeria siamo pronti ad aiutarti nella organizzazione dei tuoi ordini.
Grazie a IQ KITCHEN 215 le comande su carta saranno solamente un ricordo. Risparmio immediato e diminuzione degli errori sono solo alcuni degli innumerevoli vantaggi che il Kitchen Display System di Labware è pronto a fornirti.



FLESSIBILE, PER ADATTARSI AL TUO MODO DI LAVORARE

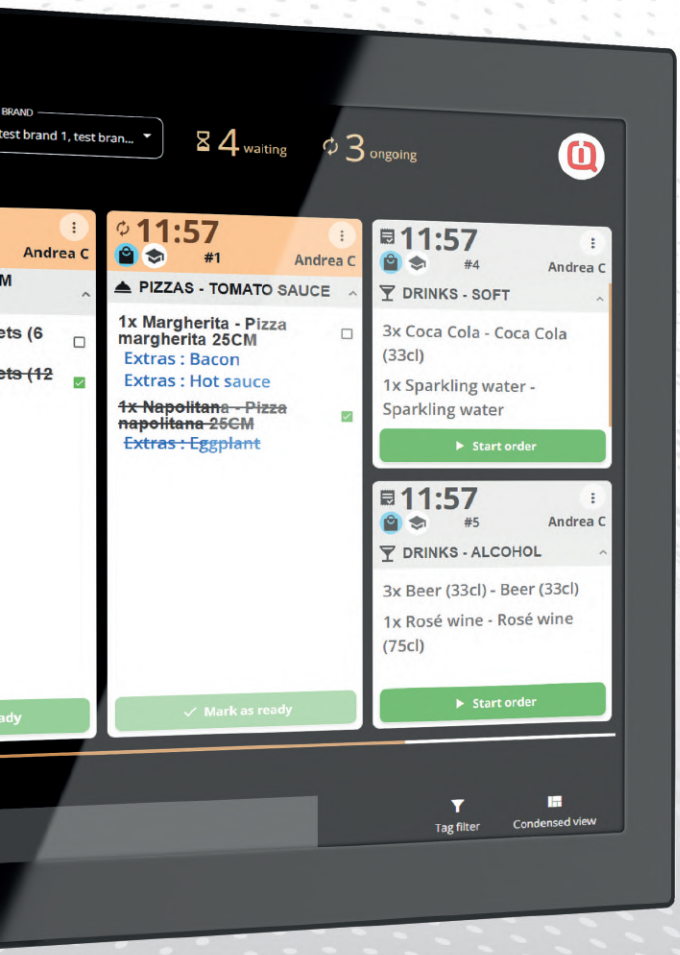
Le modalità di visualizzazione e suddivisione degli ordini è completamente personalizzabile in base alle tue esigenze.

VISUALIZZAZIONE DEGLI ORDINI

IQ KITCHEN 215 ti permette di visualizzare i tuoi ordini in cucina e al pass in maniera chiara, grazie ad una serie di colori e icone sarà semplicissimo avere sotto controllo la situazione.
Gli ordini saranno mostrati dal più al meno urgente, consentendoti di organizzare al meglio i tempi e le diverse lavorazioni in cucina. Puoi finalmente dimenticare le comande cartacee, risparmiare tempo e denaro da subito, riducendo inoltre il rischio di errori.

DA OVUNQUE ARRIVINO GLI ORDINI PUOI GESTIRLI SENZA INTOPPI

IQ KITCHEN 215 ti permette di visualizzare sullo stesso monitor ordini che arrivano dai partner di delivery o dalla sala. Se hai una dark kitchen il sistema di gestione multibrand ti permette di avere sott'occhio gli ordini aggregati per tipologia di preparazione.
Una importante funzione che consente gestire semplicemente tutte le piattaforme di delivery, avere una visione generale della situazione ordini e separarli per centri di preparazione.



SEMPLIFICA LA GESTIONE DEGLI ORDINI CON IL MONITOR DEDICATO AL DELIVERY

Grazie a **IQ KITCHEN 215** puoi tenere informati i rider limitando l'andirivieni all'interno del tuo locale. Grazie ad un KDS installato all'ingresso o ovunque preferisci, i rider saranno informati in tempo reale sullo stato del loro ordine.
Abbatti il tempo che impieghi per comunicare ai rider lo stato dell'ordine, migliori la gestione del loro flusso e riduci lo stress del tuo personale di sala.

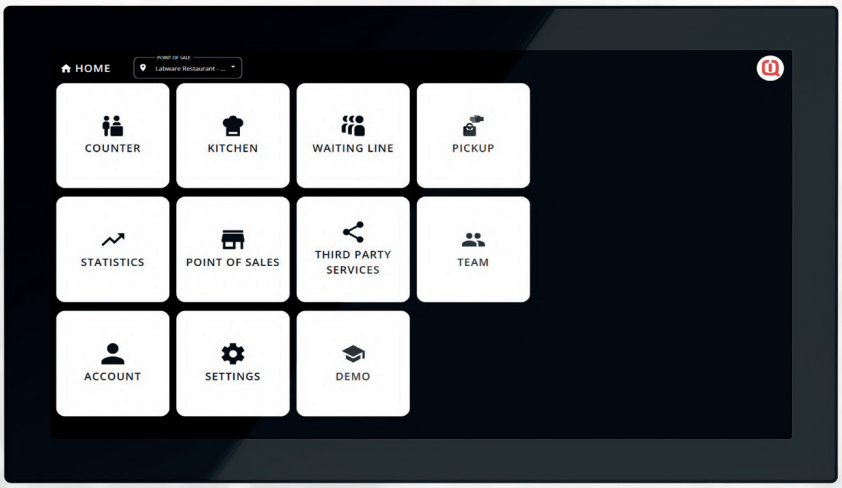
SPECIFICHE TECNICHE

- Porta alimentazione 12V
- x1 porta LAN
- Monitor touch screen da 21.5"
- Sistema di montaggio a muro tramite attacco VESA
- Braccio snodabile con supporto VESA (opzionale)
- Schermo dotato di trattamento superficiale Anti Fingerprint
- Sportello sigillato per passacavi di collegamento

MIGLIORE GESTIONE DEL TEMPO

Con **IQ KITCHEN 215** aumenti l'efficienza del tuo staff e migliori il servizio per gli ordini in site, delivery e take away. La comanda viene inviata ai centri di produzione e mostrata in tempo reale su **IQ KITCHEN 215**, permettendo al personale della cucina di conoscere e gestire lo stato di ogni ordine, segnalando attraverso un semplice tocco sul monitor quando è pronto per essere servito o preparato per il delivery o il take away.

IQ Kitchen



Perché scegliere IQ KITCHEN 215?

- **Suddivisione degli ordini in arrivo dal più al meno urgente, classificati in base alla tipologia (in site, delivery e take away)**
- **Lo stato degli ordini è facilmente leggibile grazie ad un sistema di colori che cambiano contestualmente agli avanzamenti delle preparazioni**
- **Gestisci i tempi di attesa e grazie ad una serie di alert saprai subito se stai superando i tempi massimi previsti**
- **Chiare icone identificano velocemente da dove arrivano gli ordini (eat-in, delivery, take-away), uno strumento fondamentale per organizzare in cucina quali ordini hanno la precedenza**
- **Possibilità di suddividere e visualizzare gli ordini in base ai centri di produzione e per preparazione**
- **Massima personalizzazione della modalità di visualizzazione degli ordini**
- **Gli ordini pronti scompaiono immediatamente dal KDS per non creare confusione in cucina**
- **È possibile gestire e aggiungere drink e dessert sia in cucina che al pass**
- **Grazie ai monitor dedicati ai rider risparmi tempo e semplifichi il lavoro del personale di sala**

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso. Marchi e loghi appartengono ai rispettivi proprietari.

labware
innovation is an attitude

LABWARE S.p.A
Via Enzo Ferrari, 3 - Zona Ind. "A", Civitanova Marche (MC)
www.labware.it