



Warum IQ KITCHEN 215 wählen?

- ✓ Sortierung der eingehenden Bestellungen von der größten bis zur geringsten Dringlichkeit, klassifiziert nach Art (in Site, Delivery und Take-away)
- ✓ Der Status der Bestellungen ist dank eines Farbsystems, das sich je nach Fortschritt der Vorbereitungen ändert, leicht zu erkennen
- ✓ Verwaltung der Wartezeiten und dank einer Reihe von Warnungen wissen Sie sofort, wenn Sie die zulässige Höchstdauer überschreiten
- ✓ Klare Symbole zeigen schnell an, woher die Bestellungen kommen (Eat-in, Delivery, Take-away), ein unverzichtbares Hilfsmittel, um zu organisieren, welche Bestellungen in der Küche Priorität haben
- ✓ Möglichkeit, die Bestellungen nach Produktionszentren und Zubereitung zu unterteilen und anzuzeigen
- ✓ Maximale Personalisierung der Bestellsanzeige
- ✓ Fertige Bestellungen verschwinden sofort aus dem KDS, um Verwirrung in der Küche zu vermeiden
- ✓ Verwaltung und Hinzufügen von Getränken und Desserts sowohl in der Küche als auch am Pass
- ✓ Dank spezieller Rider-Monitore sparen Sie Zeit und vereinfachen die Arbeit des Bedienpersonals

Technische Daten und Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Ausgewiesene Marken und Logos gehören ihren jeweiligen Eigentümern.



IQ KITCHEN 215 ist die Labware-Lösung, die konzipiert, entworfen und hergestellt wurde, um Ihre Arbeit in der Küche, am Pass oder wo immer Sie ein KDS benötigen, zu erleichtern. Einfachheit und Effizienz sind die Konzepte, auf die wir uns konzentriert haben, um Ihnen das ideale KDS für Ihre Bedürfnisse zu bieten. Egal, ob Sie ein Fast Food Geschäft, eine Dark Kitchen, ein Take-away, ein Restaurant oder eine Pizzeria haben, wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation Ihrer Bestellungen. Dank IQ KITCHEN 215 werden Papierbestellungen nur noch eine Erinnerung sein. Sofortige Einsparungen und weniger Fehler sind nur einige der zahllosen Vorteile, die das Labware Kitchen Display System zu bieten hat.

VON WO AUCH IMMER DIE BESTELLUNGEN EINTREFFEN, KÖNNEN SIE SIE PROBLEMLOS VERWALTEN

IIQ KITCHEN 215 ermöglicht es Ihnen, auf demselben Bildschirm die Bestellungen zu sehen, die von Lieferpartnern oder aus dem Saal kommen. Wenn Sie eine Dark Kitchen haben, können Sie mit dem Multi-Brand-Management-System die Bestellungen nach Zubereitungsart aggregiert im Auge behalten. Eine wichtige Funktion, die es Ihnen ermöglicht, alle Lieferplattformen einfach zu verwalten, einen Überblick über die Auftragslage zu haben und diese nach Zubereitungszentren zu trennen.



VEREINFACHEN SIE DIE BESTELLVERWALTUNG MIT DEM SPEZIELLEN DELIVERY MONITOR

Mit dem IQ KITCHEN 215 können Sie die Rider auf dem Laufenden halten, indem Sie ihr Kommen und Gehen in Ihrem Lokal begrenzen. Dank eines am Eingang oder an einem beliebigen Ort installierten KDS werden die Rider in Echtzeit über den Status ihrer Bestellung informiert.

Dadurch verkürzen Sie die Zeit, die benötigt wird, um die Rider über den Status ihrer Bestellung zu informieren, verbessern die Ablauforganisation und reduzieren den Stress Ihres Servicepersonals.

TECHNISCHE DATEN

- 12 V Stromanschluss
- xl LAN-Anschluss
- 21,5"-Touchscreen-Monitor
- Wandbefestigungssystem über VESA-Befestigung
- Gelenkarm mit VESA-Halterung (optional)
- Bildschirm mit Anti-Fingerprint-Oberflächenbehandlung
- Versiegelte Klappe für Kabelverbindungen

FLEXIBEL, UM SICH IHRER ARBEITSWEISE ANZUPASSEN

Die Art und Weise, wie Bestellungen angezeigt und sortiert werden, lässt sich vollständig an Ihre Bedürfnisse anpassen.

ANZEIGE DER BESTELLUNGEN

IQ KITCHEN 215 ermöglicht es Ihnen, Ihre Bestellungen in der Küche und am Pass übersichtlich darzustellen. Dank einer Reihe von Farben und Symbolen wird es sehr einfach sein, den Überblick zu behalten.

Die Bestellungen werden von der größten bis zur geringsten Dringlichkeit angezeigt, so dass Sie Ihre Zeit und die verschiedenen Aufgaben in der Küche besser einteilen können. Endlich können Sie Papierbestellungen vergessen, sofort Zeit und Geld sparen und das Risiko von Fehlern reduzieren.

BESSERES ZEITMANAGEMENT

Mit IQ KITCHEN 215 steigern Sie die Effizienz Ihres Personals und verbessern den Service bei Bestellungen in Site, Delivery und Take-away. Die Bestellung wird an die Produktionszentren gesendet und in Echtzeit auf dem IQ KITCHEN 215 angezeigt. So kann das Küchenpersonal den Status jeder Bestellung einsehen und verwalten und durch eine einfache Berührung des Bildschirms signalisieren, wann sie servierbereit ist oder für die Lieferung oder den Take-away vorbereitet wird.