INORES

B-TEMP



Fluidifiez & anticipez le retrait de vos commandes pour augmenter vos ventes sans recruter avec B-TEMP

B-TEMP est une solution professionnelle de maintien en température qui permet d'anticiper la préparation des commandes chaudes, de préserver leur qualité et de les rendre immédiatement disponibles au retrait.
Véritable réserve entre la production et le client, B-TEMP aide les restaurants à mieux absorber les pics d'activité, fluidifier le service et gagner en performance.

OPTIMISEZ DURABLEMENT VOTRE RENTABILITÉ

Défis rencontrés aujourd'hui

- Files d'attente dissuasives aux heures de pointe.
- Plats tièdes ou froid en cas de retard de retrait.
- Forte pression sur les équipes en rush.
- Erreurs de remise et perte de traçabilité.

Solution B-TEMP

- Qualité produit préservée.
- Équipes recentrées sur la production.
- Sécurité et traçabilité complètes des commandes.

Un levier Puissant pour vos opérations

Anticiper les pics d'activité en préparant certaines commandes en avance.
Décorréler la production du retrait client : la pizza peut être prête avant l'arrivée du client sans rester simplement posée en attente.
Maintenir une température homogène et maîtrisée pendant la période d'attente.
Préserver la qualité du produit, notamment la chaleur et les caractéristiques recherchées de la pizza.
Fluidifier le travail en cuisine en réduisant la pression au moment des pics.
Accélérer la remise des commandes lorsque les clients arrivent.
Augmenter la capacité de production et de vente sans nécessairement augmenter dans les mêmes proportions les moyens humains pendant le rush.





Caractéristiques

Températures de consigne	Régulation min 30°C- max 100°C
Capacité par borne	jusqu'à 30 pizzas/armoire
Alimentation	230V-16A
Matériau	Inox
Puissance watts	2 000 watts
Dimensions Lx H x P	595 x 2004 x 637mm

Envie d'optimiser vos emporter et livraisons: Contactez-nous **04 58 14 16 83** INORES