

INCREDIBLE HOT FOOD MADE SIMPLE



flexeserve Zone® Lite

Flexeserve Zone® Lite to nasze najświeższe rozwiązanie, stworzone z myślą o zwiększeniu sprzedaży impulsowej w sklepach ogólnospożywczych, supermarketach i kawiarniach przy użyciu naszej wiodącej w branży technologii.



Lekka konstrukcja
oferująca
bezkonkurencyjną
mobilność



Wszechstronność
dla większej
wydajności



Promuj zakupy
impulsowe dzięki
ofertom ograniczonym
czasowo



Zasilanie typu
Plug & Play



Nasza wielokrotnie
nagradzana technologia
w naszej najbardziej
kompaktowej jednostce

Uznana na całym świecie technologia w naszym najbardziej kompaktowym urządzeniu...

Flexeserve Zone Lite wykorzystuje naszą unikalną i opatentowaną technologię konwekcji 3D – cenioną globalnie jako pionierski system faktycznego podtrzymywania temperatury.

Zaprojektowany specjalnie dla sklepów, supermarketów i kawiarni, model Lite oferuje bezkonkurencyjną mobilność, uniwersalność i skuteczne podtrzymywanie ciepła dla placówek każdej wielkości.



Wykorzystaj potencjał mikrokonsumpcji dla maksymalizacji zysków

Urządzenie Lite doskonale sprawdza się jako element atrakcyjnej strefy zakupowej, ułatwiając klientom szybkie znalezienie potrzebnych produktów w jednym miejscu, co usprawnia obsługę i poprawia wrażenia zakupowe.

Zachęcaj do dodatkowych zakupów impulsowych, eksponując w urządzeniu Lite takie produkty jak ciepłe ciastka czy gorące pączki, aby zwiększyć wartość koszyka. Możesz również prezentować oferty limitowane bezpośrednio przy kasach, aby skokowo zwiększyć sprzedaż.

Wykorzystaj w pełni możliwości technologii dzięki Flexeserve Solution

Flexeserve Solution to jedyna w branży usługa wsparcia sprzedaży dań na ciepło, która pozwala sprawnie, w sposób zrównoważony i zyskownie realizować założone cele sprzedażowe.

Tylko nasi eksperci przeprowadzą Cię przez 6 kluczowych elementów „faktycznego podtrzymywania temperatury”, gwarantując płynne wdrożenie technologii w Twojej firmie.

