

Zukunft zum Greifen nah

Neueste Innovationen und Lösungen stehen im Fokus des SHD-Auftritts zur area30.



Foto: SHD

Küchenhändler stehen vor der Herausforderung, ihren Kunden inspirierende und visuelle Erfahrungen bei der Planung ihrer Küche zu bieten und gleichzeitig die Küchenbestellungen effizient und weitestgehend fehlerfrei abzuwickeln. SHD liefert dafür zur area30 wieder neue Lösungen. Dabei verspricht der IT-Spezialist höchste Standards durch präzise und detailreiche Küchenentwürfe.

Lebendige Planungsergebnisse

Sichtbar wird dies in Löhne u. a. mit „KPS.MAX vision“. Die VR-Lösung adressiert genau die Anforderungen der Fachhändler. Die Neuheit der „KPS.MAX suite“ revolutioniert den Verkaufsprozess mit 360°-Panorama-Touren, interaktiven Meeting-Points und immersiven Virtual-Reality-Erfahrungen. Dadurch erhalten Kunden lebendige Planungsergebnisse ihrer zukünftigen Küche und können schneller Entscheidungen treffen.

Darüber hinaus präsentieren auch die SHD-Töchter hey.kitchen, simar und die SHD Einzelhandelsoftware GmbH ihre interessanten Innovationen, die weitere neue Lösungen für die Küchenbranche bieten. Weitere Informationen unter www.kpsmax.de. KB

[kuecheundbadforum.de/PRODUKTE](https://www.kuecheundbadforum.de/PRODUKTE)

Anzeige

falmec



Zero. Perfekte Geometrie.

Das Kochfeld Zero mit Muldenlüftung arbeitet mit einem leistungsstarken, effizienten und leisen Motor. Sein klares Design sowie ein zentral positionierter Absaugbereich aus einem Glaselement ermöglicht die flächenbündige Integration in die Küchenarbeitsplatte.

falmec.com | ad Designwerk/photography-studio

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch in Löhne.
area30 (21.09.-26.09.2024 / Stand F30)

