

BakeOff® 3.0

On se sert avec plaisir



BakeOff® 3.0

Votre rayon boulangerie séduira vos clients à coup sûr !



■ **Les petits pains frais et croustillants sont de véritables générateurs d'affluence** dans une surface commerciale. La variété des produits de boulangerie offre aux distributeurs une grande marge de manœuvre pour mettre en avant la fraîcheur de leurs produits. Des concepts créatifs et captivants sont toutefois nécessaires pour que les clients ressentent un

véritable plaisir à l'achat et vivent une expérience à part entière. En plus de vous aider à choisir le bon mobilier de vente, nous nous ferons aussi un plaisir d'agencer votre rayon boulangerie afin d'en faire le point fort de votre magasin. Notre équipe Shop Solutions vous aide à planifier, à concevoir et à réaliser votre rayon boulangerie sur mesure.



BakeOff® 3.0

Réussir la vente des produits de boulangerie

- > Forte présence du produit qui renforce l'impact du facing
- > Mécanisme d'ouverture Soft-Close pour un maximum de confort et d'hygiène
- > Peut être complété et combiné avec des éléments BakeOff 2.0/2.1



Un partenariat réussi

Wanzl assure la fréquentation de votre surface commerciale grâce aux modules BakeOff. En tant que partenaire du commerce alimentaire, nous mettons nos compétences au service du retail depuis plus de vingt ans, pour la mise en scène des produits de boulangerie et de viennoiseries. BakeOff 3.0 s'impose comme une nouvelle référence en matière de facing, de confort d'utilisation et de flexibilité.



■ Grâce à la toute nouvelle génération de mobilier de vente **BakeOff 3.0**, votre gamme de produits de boulangerie est au centre de l'attention. Votre marchandise est parfaitement visible, disposée juste derrière les volets « hygiène » pour un facing optimisé.



BAKEOFF 3.0
la toute dernière génération

Rien n'échappe au client

La grande transparence du système BakeOff 3.0 offre à vos clients un excellent aperçu de votre assortiment de produits de boulangerie. L'éclairage LED à économie d'énergie présente vos marchandises sous leur meilleur jour.

Grande transparence

Grâce à l'absence de paroi arrière, le mobilier permet d'apercevoir l'atelier de boulangerie pour plus de transparence et d'émotions.



Ergonomie optimale pour les clients comme pour le personnel

On se sert avec plaisir

■ **Les clients se servent en produits de boulangerie** de manière confortable et intuitive. Il suffit pour ce faire d'ouvrir le volet « hygiène ». Le ralentissement de la fermeture par le système automatique Soft-Close offre aux clients le temps nécessaire pour retirer le produit de boulangerie souhaité du présentoir. Le volet « hygiène » se referme ensuite automatiquement sur le compartiment. Ainsi, vos produits de boulangerie sont parfaitement protégés.



D'UNE SEULE MAIN

se servir est un jeu d'enfant

Simple et sûr d'utilisation

Des pinces et des gants à usage unique permettent le prélèvement le plus hygiénique possible des produits de boulangerie. Ainsi, chaque produit arrive sans encombre dans son sachet.



Propre et hygiénique

Les produits de boulangerie sont protégés par un volet « hygiène » silencieux.



Simplicité d'utilisation pour le personnel du magasin

■ **Votre personnel peut approvisionner et nettoyer les modules de boulangerie** en toute efficacité. L'approvisionnement peut être adapté de manière optimale à votre magasin et à vos procédures de travail. Tout le matériel de nettoyage est simple à utiliser et intégré au mobilier de manière à être facile d'accès, ce qui permet de gagner un temps précieux.



OPÉRATION DE NETTOYAGE :
facile et efficace

Approvisionnement simplifié

L'**approvisionnement** peut être effectué aussi bien par l'arrière que par l'avant, en fonction de votre espace de vente et de votre processus de travail.



Nettoyage facilité

Un **aspirateur facilement accessible** a été intégré dans le module de service. Une plaque ramasse-miette centrale veille à la propreté sous le mobilier.

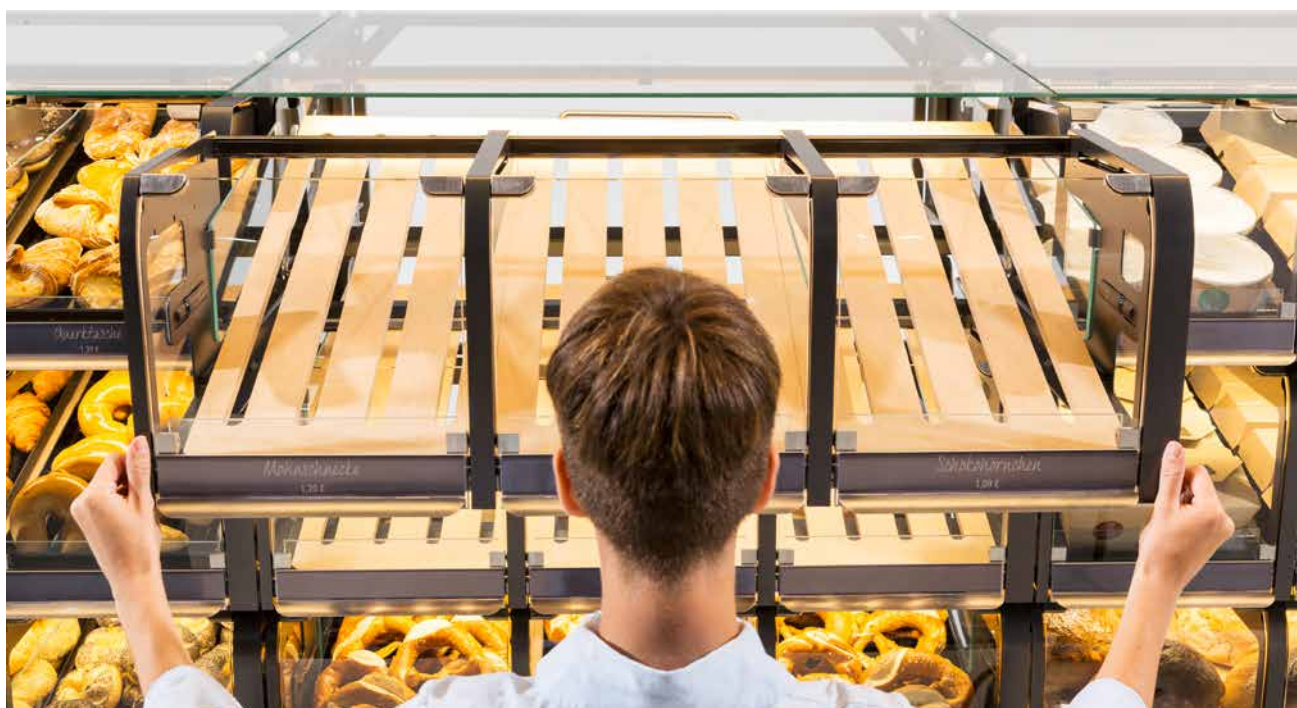


Modulaire et flexible

Système de vente modulaire

**Vous pouvez passer au niveau supérieur !
Adaptez vos modules BakeOff 2.0/2.1
à la nouvelle génération BakeOff 3.0 !**

■ **BakeOff 3.0 est un système modulaire d'une grande flexibilité.** Grâce à ce système de vente, les changements d'assortiments de produits sont faciles à mettre en place. Chaque module de vente est composé de quatre niveaux identiques. Chaque niveau peut être divisé en trois zones identiques et offre ainsi suffisamment de place pour un large assortiment de produits de boulangerie. De plus, les systèmes BakeOff 2.0/2.1 se combinent ou s'adaptent aux étagères des systèmes BakeOff 3.0.



CONSTRUCTION MODULAIRE

adaptation variable en fonction
de chaque produit

Liberté dans l'agencement des produits

Chaque niveau peut présenter jusqu'à trois produits différents. Inclinaison vers le bas, les tablettes font glisser les produits de boulangerie vers l'avant du présentoir. Cela permet aux produits d'être toujours vus et ordonnés.



Les modules de services personnalisés

Qu'il s'agisse du module de nettoyage, du tiroir de rangement, de la poubelle, du distributeur de sachets ou de l'habillage en bois de la façade, les modules dédiés au service s'adaptent parfaitement à vos besoins.



Plus de chiffre d'affaires et de confort

■ **Le module pour produits prêts à consommer « Cool »** assure un chiffre d'affaires plus élevé grâce aux ventes croisées. Dans l'unité de service « Cut », nous intégrons volontiers votre trancheuse à pain.



MODULE RÉFRIGÉRATEUR
une intégration parfaite dans le
mobiliier en place

Ventes croisées avec les modules pour produits prêts à consommer

Avec le module de réfrigération, vous augmentez votre chiffre d'affaires de ventes croisées. Vos produits prêts à consommer comme les salades, wraps ou boissons, etc. seront mis en valeur et paraîtront encore plus alléchants pour vos clients. Votre chiffre d'affaires va grimper !



Intégration d'une trancheuse à pain

Nous intégrons aussi volontiers votre trancheuse à pain dans le BakeOff 3.0. Grâce à la tour boulangerie adaptée, l'ensemble est harmonieux. Un autre avantage : un niveau de vente complémentaire est intégré au-dessus de la trancheuse.



Aperçu général du système modulaire BakeOff® 3.0

Des solutions de détail bien étudiées

■ **BakeOff 3.0 a été développé** en étroite collaboration avec nos partenaires commerciaux et répond à toutes les principales exigences que l'on peut avoir à l'égard d'un mobilier de vente actuel.



1 TOUR BOULANGERIE AVEC RÉFRIGÉRATEUR

Tour avec présentation de produits réfrigérés sur les deux niveaux supérieurs. Deux niveaux pour produits de boulangerie en dessous. Module réfrigérateur en acier inoxydable. Réfrigération constante sur les deux niveaux. Plage de température réglable de +6 à +12 degrés Celsius. Partie technique du réfrigérateur intégrée dans la zone dédiée aux services (en partie inférieure). Éclairage LED à économie d'énergie. Plinthe avec profilé pare-chocs intégré.

2 TOUR BOULANGERIE MODULE DE BASE

Tour boulangerie ouverte à l'arrière pour un approvisionnement par l'avant et par l'arrière. Avec toit en verre trempé. Paroi arrière avec décor bois en option.

3 MODULES POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

Exécution en verre trempé pour une transparence et une sécurité maximales. Trois zones identiques par niveau pour produits de boulangerie. Les volets « hygiène » protègent des postillons et des étrennements grâce au système automatique Soft-Close, bandeau porte-prix intégré. Éclairage LED à économie d'énergie. Accessoires en option : pince à pain avec boîtier et câble spirale.

Exécution des supports pour produits de boulangerie:

3.1 Support bois pour produits de boulangerie,

Exécution 1 pièce. Séparations en verre.

3.2 Support plastique pour produits de boulangerie,

Exécution 3 pièces, montées sur un support bois. Séparations en verre.

3.3 Support plastique pour produits de boulangerie,

Exécution 1 pièce, grande profondeur pour les produits volumineux.

4 PLAQUE RAMASSE-MIETTES CENTRALE

Plaque ramasse-miettes centrale assurant la propreté et l'hygiène sous les modules.

5 MODULES DE SERVICE

Différents modules de service à choisir selon vos besoins : Unités au choix :

- Tiroir avec distributeur de gants à usage unique et conteneur pour les déchets de coupe
- Tiroir de rangement par ex. pour loger un aspirateur ou un escabeau
- Distributeur de sachets pour l'emballage des produits
- Habillage de façade avant avec décor bois.

Tous les modules sont livrés avec plinthes et profilés pare-chocs.

6 TOUR BOULANGERIE POUR TRANCHEUSE À PAIN

Tour pour trancheuse à pain surmontée d'un module pour produits de boulangerie. Toit en verre trempé. Modèle de supports pour produits de boulangerie, voir 3.1-3.3. Parois arrière et joues latérales avec décor bois en option.

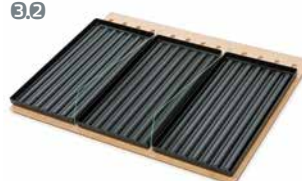
Supports pour produits de boulangerie

Exécution en bois de qualité ou en plastique facile à entretenir.

3.1



3.2

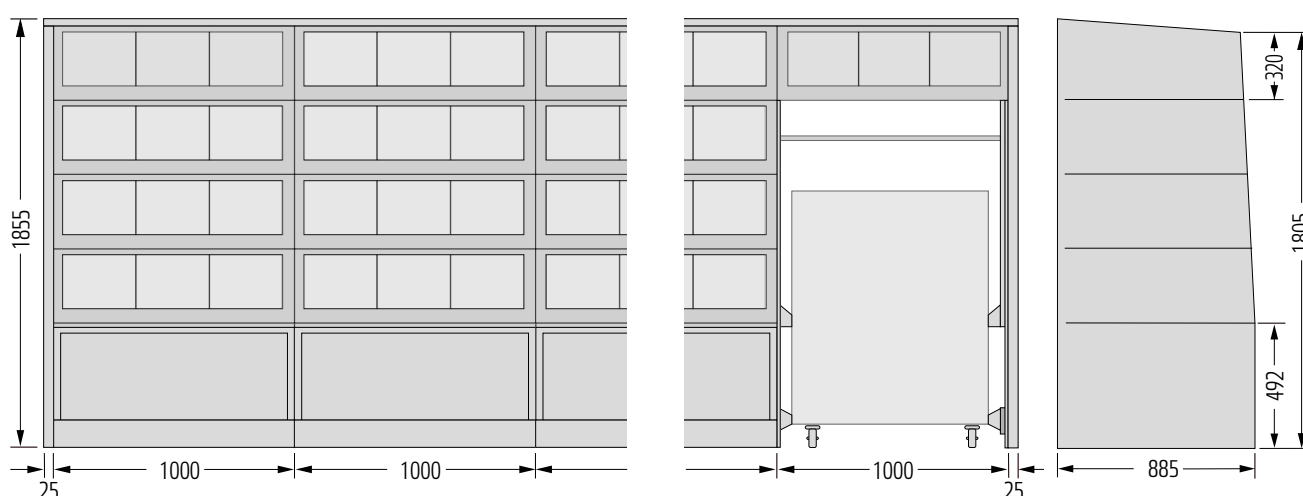


3.3



Un concept adapté à chaque magasin

■ **Grâce à sa conception modulaire**, le système BakeOff 3.0 s'intègre harmonieusement à votre magasin. De plus, son design peut être adapté à tous les besoins grâce à une multitude de variantes et d'options de couleurs.



Décor bois de la structure de base

H1146

Chêne gris Bardolino

R5690

Wengé classique

Couleurs des modules

7021

Gris noir

7422

Gris terre d'ombre mat

9261

Mica mat

Sécurité

Résistants aux chocs et coups : modules de distribution en verre de sécurité pour une utilisation parfaitement sécurisée.



Confort

Le système d'ouverture automatique Soft-Close ferme les volets « hygiène » tout en douceur et sans un bruit.



Institut de normalisation allemand DIN

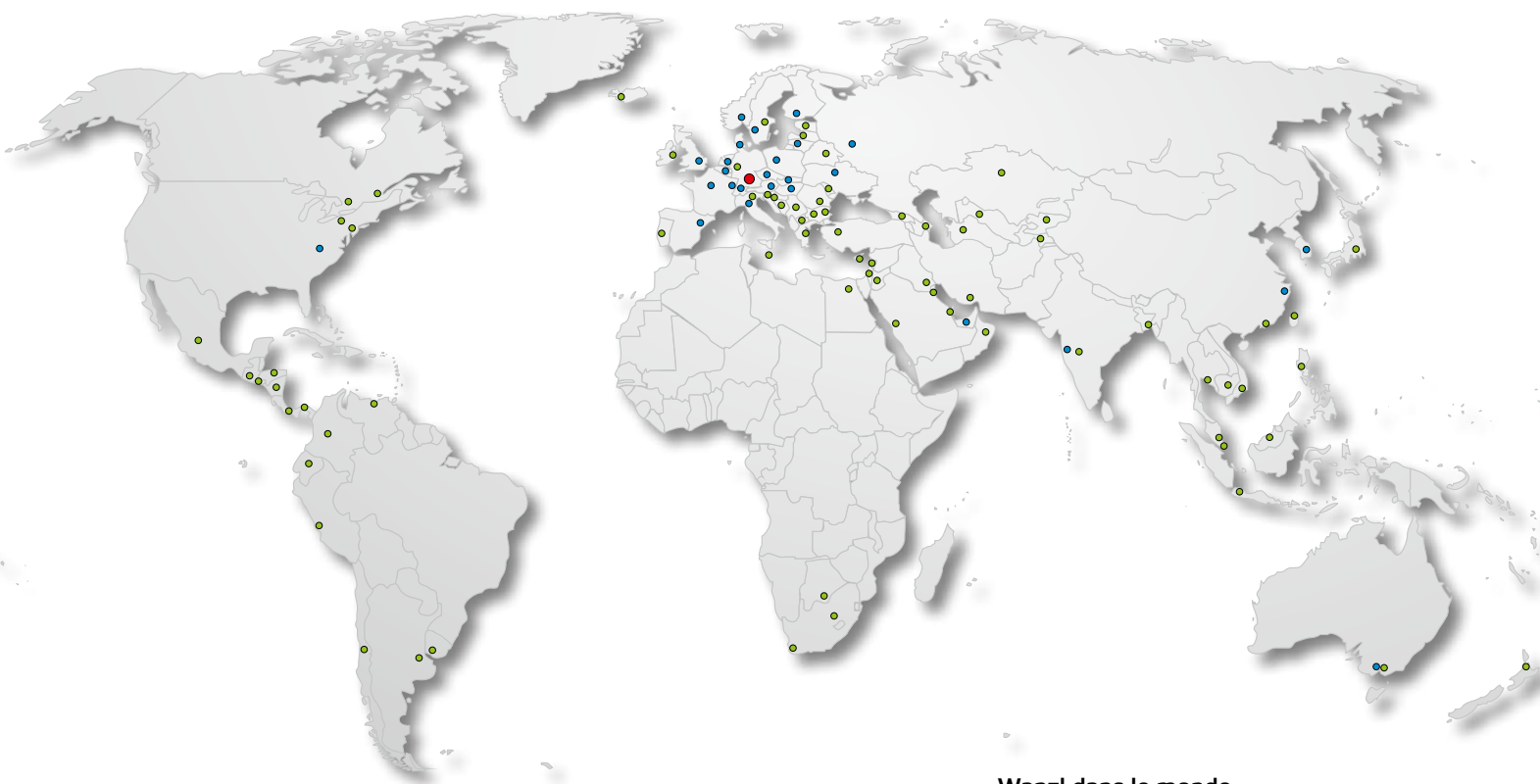
Afin d'être conformes aux dernières dispositions en **matière d'hygiène alimentaire**, nous sommes représentés dans la section « Rayons de boulangerie dans le commerce de détail » de l'institut de normalisation allemand DIN.



Sécurité éprouvée

Les composants électriques, la stabilité ainsi que les aspects hygiéniques ont été testés et certifiés par le TÜV SÜD.





Wanzl dans le monde

- **Maison-mère**
- Filiales
- Représentations commerciales

ALLEMAGNE

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH
Rudolf-Wanzl-Straße 4
D-89340 Leipheim

Phone +49 (0) 82 21 / 7 29-0
Fax +49 (0) 82 21 / 7 29-1000

info@wanzl.de
www.wanzl.com

FRANCE

Wanzl SAS
21 rue Westrich CS 30134
67603 Sélestat Cedex

Phone +33 (0) 3 90 57 81 69
Fax +33 (0) 3 90 57 80 98

wanzl@wanzl.fr
www.wanzl.com

SUISSE

Wanzl (Suisse) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal

Phone +41 (0) 71 / 886 90 10
Fax +41 (0) 71 / 886 90 15

info@wanzl.ch
www.wanzl.com

BELGIQUE / LUXEMBOURG

Wanzl b.v.b.a.
Ambachtenlaan 36
Ambachtelijke zone Haasrode
3001 Heverlee

Phone +32 (0) 16 / 40 28 30
Fax +32 (0) 16 / 40 01 69

wanzl@wanzl.be
www.wanzl.com

