

BakeOff® 3.0

Da greift man gerne zu



BakeOff® 3.0

Highlight Ihres Marktes, das Kunden begeistert



■ **Knusprig-frische Brötchen sind ein Frequenzbringer** auf der Retail-Fläche. Die Vielfalt an Backwaren gibt Händlern viel Raum zur Frische-Profilierung. Damit Einkaufen aber so richtig Spaß macht und zum Erlebnis wird, braucht es kreative, aufregende Konzepte.

Neben der richtigen Auswahl an Verkaufsmöbeln gestalten wir Ihre Backwarenabteilung deshalb gerne als Highlight im Markt. Unser Team Shop Solutions unterstützt Sie bei der Planung, Konzeption und Realisierung Ihrer einzigartigen Backwarenabteilung.



BakeOff® 3.0

Backwaren erfolgreich verkaufen

- > Hohe Produktpräsenz und damit Warendruck
- > Soft-Closing-System für hohen Komfort und Hygiene
- > Nachrüstung und Kombination mit BakeOff 2.0/2.1 möglich



Erfolgreiche Partnerschaft

Mit BakeOff-Modulen sorgt Wanzl für Frequenz auf der Retail-Fläche.

Als Partner des Lebensmittelhandels setzen wir seit über zwei Jahrzehnten ofenfrische Backwaren und Feingebäck für Retail Märkte attraktiv in Szene. BakeOff 3.0 setzt dabei neue Maßstäbe in den Bereichen Warendruck, Bedienkomfort und Flexibilität.



■ Bei der neuesten Generation **BakeOff 3.0** steht Ihr Backwarensortiment noch stärker im Mittelpunkt. Ihre Ware liegt perfekt sichtbar direkt hinter Hygieneklappen und erzeugt maximalen Warendruck.



BAKEOFF 3.0
die neueste Generation

Alles im Blick

Die hohe Transparenz von **BakeOff 3.0** ermöglicht Ihren Kunden einen hervorragenden Überblick zu Ihrem Angebot an Backwaren. Energiesparende LED-Beleuchtung rücken Ihre Backwaren ins richtige Licht.

Hohe Transparenz

Durch den Verzicht auf Rückwände am Verkaufsmöbel wird Ihr Backvorbereitungsraum zur Backstube und steigert die Transparenz und Emotionalität.



Beste Ergonomie für Kunden und Personal

Bequemer Zugriff auf alle Etagen

■ **Die Backwaren lassen sich bei BakeOff 3.0 aus jeder Etage komfortabel entnehmen.** Die geöffnete Hygieneklappe schiebt sich wie ein Garagentor komplett in das Gebäckfach und ermöglicht damit freien Zugriff auf die Ware. Die Verzögerung der Soft-Closing-Automatic gewährt den Kunden genügend Zeit die gewünschten Backwaren zu entnehmen. Nach erfolgter Entnahme schließt die Hygieneklappe das Gebäckfach automatisch. Ihre Backwaren sind so optimal geschützt.



EINHANDBEDIENUNG

spielend leichte Warenentnahme

Einfach und sicher zu bedienen

Gebäckzangen und Einmalhandschuhe ermöglichen eine hygienische Entnahme der Backwaren. So landet jedes Produkt sicher in der Tüte.



Sauber und hygienisch

Der Schutz der Backwaren wird durch die lautlos arbeitenden Hygieneklappen gewährleistet.



Leichtes Handling durch Filialpersonal

■ **Die Bestückung und Reinigung der Backmodule** lässt sich für Ihr Personal effizient erledigen. Bei der Bestückung kann auf Ihre Situation und Ihre Abläufe im Verkaufsraum bestens eingegangen werden. Alle Reinigungsmaterialien sind benutzerfreundlich im Verkaufsmöbel untergebracht und schnell zur Hand. Das spart wertvolle Arbeitszeit.



BESTÜCKUNG UND REINIGUNG
effizient und leicht

Bestückung leicht gemacht

Die Warenbestückung erfolgt entweder von vorne oder hinten, angepasst an Ihren Verkaufsraum oder Ihren Prozess.



Bequeme Reinigung

Im Servicemodul ist ein leicht zugänglicher Staubsauger integriert. Eine zentrale Bröselwanne sorgt für Sauberkeit unter dem Verkaufsmöbel.



Modular und flexibel

Modular aufgebautes Verkaufssystem

Upgrade möglich!
Rüsten Sie Ihre BakeOff-Module 2.0 / 2.1 auf die neueste Generation BakeOff 3.0 um!

■ **BakeOff 3.0 ist höchst flexibel und modular.** Sortimentsveränderungen lassen sich mit dem Verkaufssystem schnell umsetzen. Jedes Verkaufsmodul besteht aus vier baugleichen Backwarenetagen. Drei identische Sequenzen pro Etage bieten genügend Raum für breite Backwarensortimente. Außerdem lassen sich die BakeOff-Systeme 2.0/2.1 mit Backwarenetagen von BakeOff 3.0 kombinieren oder aufrüsten.



MODULARE BAUWEISE

variable Anpassung
auf jedes Sortiment

Freiheit in der Sortimentsgestaltung

Je Backwarenetage lassen sich bis zu drei verschiedene Produkte präsentieren. Die in der Neigung verstellbaren Etagen sorgen für das Nachrutschen Ihrer Backprodukte. Das erzeugt Warendruck.



Individuelle Serviceebene

Ob Reinigungsmodul, Vorratsschublade, Entsorgungseinheit, Tütengeber oder Holzverblendung – die Serviceebene lässt sich perfekt auf Ihren Bedarf im Markt abstimmen.



Mehrumsatz und mehr Komfort

■ **Mit dem Convenience-Modul >Cool<** sorgen Sie für höhere Umsätze durch Cross-Selling. In der Serviceeinheit >Cut< integrieren wir für Sie Ihre Brotschneidemaschine.



KÜHLMODUL
integrierbar in das
bestehende Design

Convenience-Modul für Cross-Selling

Mit dem Modul für Kühlung steigern Sie Ihre Cross-Selling-Umsätze. Damit machen Sie Ihren Kunden Convenience-Produkte wie Salate, Wraps oder Getränke etc. richtig schmackhaft und sorgen für Mehrumsatz.



Integration einer Brotschneidemaschine

Gerne integrieren wir auch Ihre Brotschneidemaschine in BakeOff 3.0. Durch den passenden Backwarenturm entsteht so eine harmonische Einheit. Weiterer Vorteil: die zusätzliche Verkaufsetage über der Brotschneidemaschine.



Der BakeOff® 3.0 Baukasten im Überblick

Durchdachte Detaillösungen

■ **BakeOff 3.0** wurde in enger Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern entwickelt und erfüllt alle wichtigen Anforderungen eines modernen Verkaufsmöbels.



1 BACKWARENTURM MIT KÜHLUNG

Serviceturm für die Präsentation gekühlter Ware in den beiden obersten Ebenen. Darunter zwei Backwarenetagen. Kühlelement aus Edelstahl. Konstante Kühlung auf beiden Ebenen. Einstellbare Kühlung von +6 bis +12 Grad Celcius. Kühltechnik im Servicebereich integriert. Energiesparende LED-Beleuchtung. Sockelblende mit integriertem Stoßschutzprofil.

2 BACKWARENTURM GRUNDMODUL

Verkaufsturm für Backwaren mit offener Rückwand für die Bestückung von vorne und von hinten. Mit Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rückwand in Holzdekor.

3 BACKWARENETAGE

Ausführung mit Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) für hohe Transparenz und Sicherheit. Drei identische Sequenzen je Backwarenetage. Hygieneklappen als Spuck- und Nießschutz mit Soft-Closing-Automatic und integrierter Preisauszeichnung. Energiesparende LED-Beleuchtung. Optionales Zubehör: Entnahmezange mit Gehäuse und Spiralkabel.

Ausführung der Backwarenauflage:

3.1 Backwarenauflage aus Holz,
Ausführung 1-teilig. Separierung mit Glastrennern.

3.2 Backwarenauflage aus Kunststoff,

3-teilige Ausführung, die auf Holzauflage steht. Separierung mit Glastrennern.

3.3 Backwarenauflage aus Kunststoff,

Ausführung: tiefe, 1-teilige Ausführung für Volumenartikel.

4 ZENTRALE BRÖSELWANNE

Ausziehbare, zentrale Bröselwanne für Sauberkeit und Hygiene unter den Modulen.

5 SERVICEEBENE

Serviceebene, abgestimmt auf Ihren Bedarf. Wählbare Einheiten:

- Hygiene-Schublade mit Einsatz für Einmalhandschuhe und Restebox
- Vorrats-Schublade z.B. für die Unterbringung eines Staubsaugers oder Fußtritts
- Einsatz Tüten für die Bereitstellung der Backwaren-Verpackung
- Frontblende in Holzdekor.

Alle Einheiten mit Sockelblende und integriertem Stoßschutzprofil.

6 BACKWARENTURM FÜR BROTSCHNEIDEMASCHINEN

Serviceturm für Brotschneidemaschinen mit einer Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Ausführung Backwarenauflage siehe 3.1-3.3. Optionale Rück- und Seitenwände in Holzdekor.

Backwarenauflagen

Ausführung aus wertigem Holz oder pflegeleichtem Kunststoff.

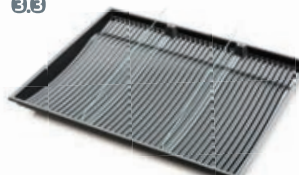
3.1



3.2

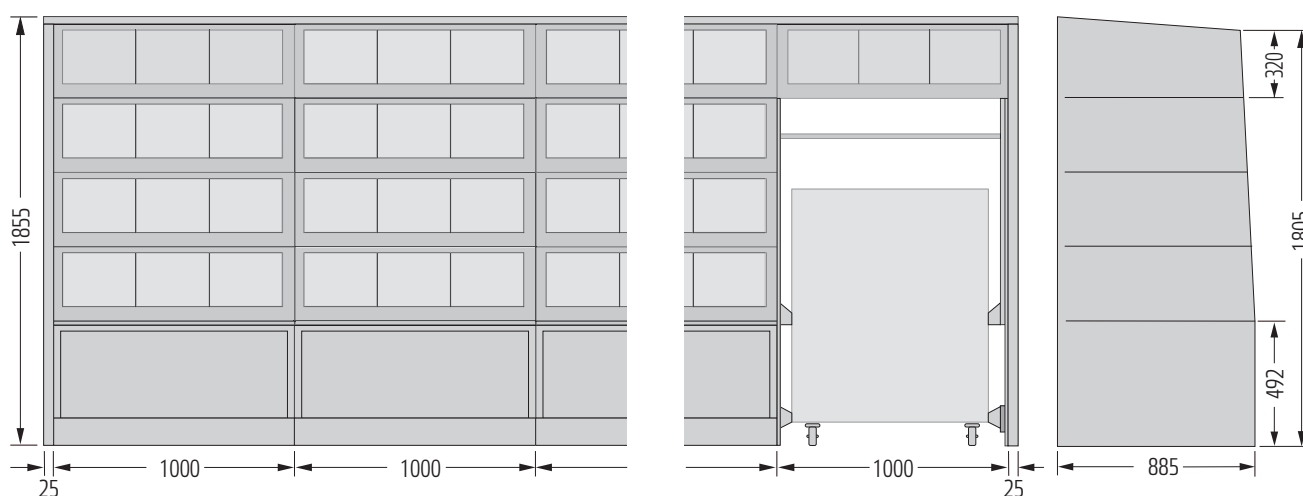


3.3



Das passende Design für jeden Markt

■ **Durch den modularen Aufbau lässt sich BakeOff 3.0** hervorragend in Ihren Markt integrieren und das Design durch zahlreiche Farbvarianten und -optionen auf alle Bedürfnisse anpassen.

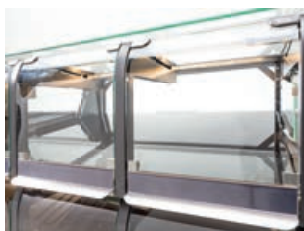


Korpus-Holzdekore		Modulfarben		
H1146	R5690	7021	7422	9261
Bardolino Eiche grau	Wenge Classic	Schwarzgrau	Umbragrau Matt	Eisenglimmer Matt

Sicherheit

Stoß- und schlagfest

Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) im Ausgabemodul sorgt für hohe Sicherheit in der Anwendung.



Komfort

Die Soft-Closing-Automatic

schließt die Hygienetüre sanft und leise.



DIN-Normenausschuss

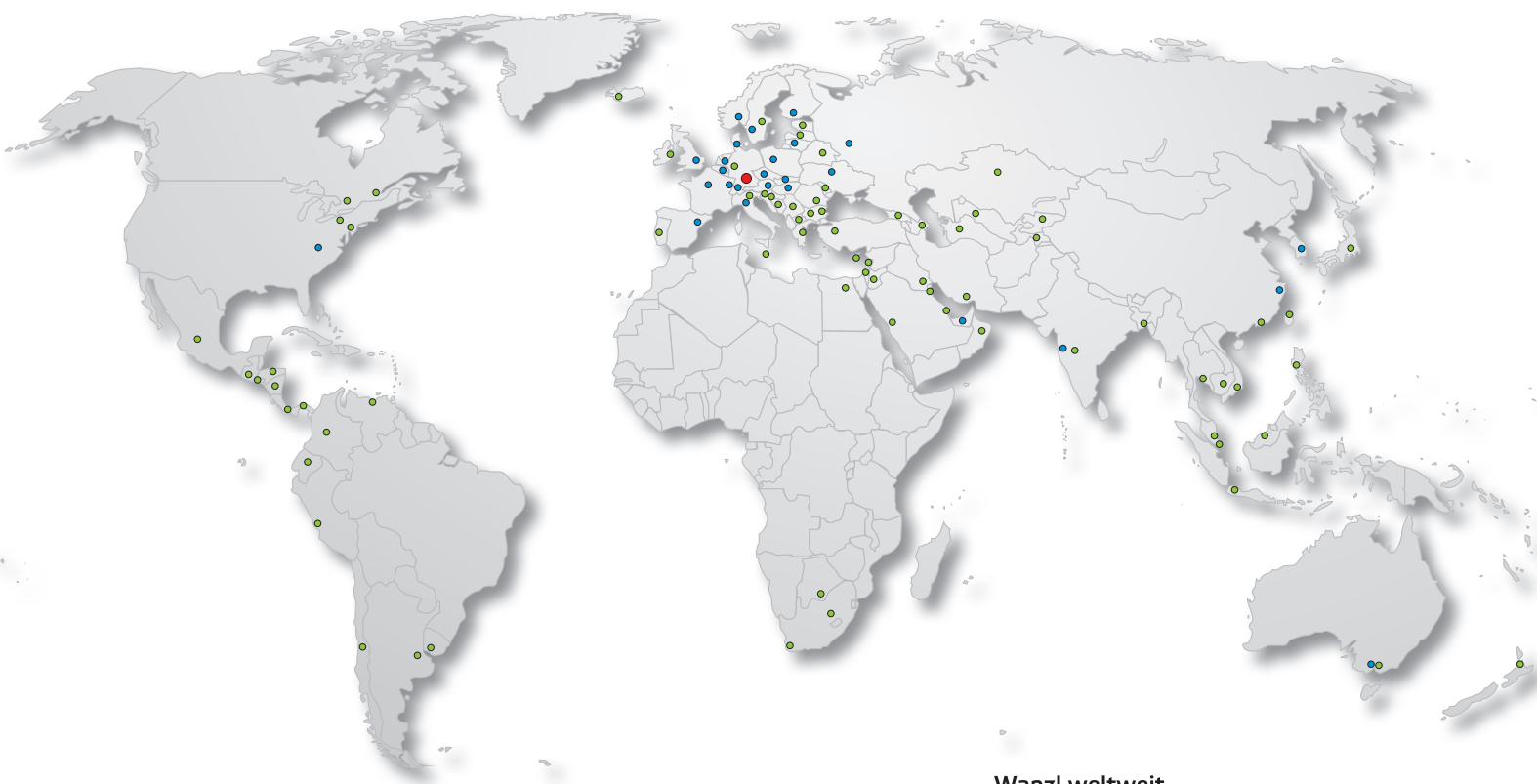
Um im Bereich der **Lebensmittelhygiene** auf dem aktuellsten Stand zu sein, sind wir im DIN-Normenausschuss „Backstationen im Einzelhandel“ vertreten.



Geprüfte Sicherheit

Die elektrischen Komponenten, die Standsicherheit sowie die hygienischen Aspekte wurden durch den TÜV SÜD überprüft und attestiert.





Wanzl weltweit

- Hauptsitz
- Niederlassungen
- Vertretungen



DEUTSCHLAND

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 8221 / 729-0
Fax +49 (0) 8221 / 729-1000

info@wanzl.de
www.wanzl.com

ÖSTERREICH

Wanzl Gesellschaft mbH
Fachmarktstraße 10
2334 Vösendorf

Phone +43 (0) 1 / 616 25 46
Fax +43 (0) 1 / 616 25 46 20

wanzl@wanzl.at
www.wanzl.com

SCHWEIZ

Wanzl (Schweiz) 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