

BakeOff 2.0

La soluzione ideale per la vendita dei prodotti da forno



BakeOff 2.0

Una progettazione molto particolare



■ **"Il pane quotidiano" è molto più di un semplice prodotto di richiamo dei clienti:** la varietà nell'assortimento dei prodotti da forno freschi è un'opportunità unica per emergere fra tanti. Allora perché non trasformare il reparto dei prodotti da forno nel punto di maggiore attrazione del vostro negozio? Il nostro team di Shop Solutions saprà collocare BakeOff nel migliore dei modi.



TRADITIONELLES
BACKHANDWERK
AUS SCHWABEN

WANZL-LAIB
AUS BESTEN
ZUTATEN GEBACKEN!

BakeOff 2.0

La soluzione ideale per la vendita dei prodotti da forno

- > Forte impatto dei prodotti e massimizzazione del volume di riempimento
- > Ottima ergonomia per i clienti e il personale del punto vendita
- > Modularità e flessibilità nella scelta dell'assortimento



Un partner con competenza nel rollout

Da più di 15 anni Wanzl collabora con il settore del commercio alimentare per realizzare sistemi di vendita che consentano di esporre in modo efficace i prodotti da forno freschi, dal pane alla pasticceria, destinati ai punti vendita al dettaglio. Grazie a questa partnership di successo i moduli BakeOff* di Wanzl sono stati acquistati da migliaia di punti vendita. Con l'ultima generazione BakeOff 2.0 la vendita dei prodotti da forno avrà ancora più successo.



* BAKEOFF GENERAZIONE 1.0

■ **Grazie all'uso di vetri curvi temperati** l'espositore BakeOff 2.0 garantisce la massima trasparenza e un forte impatto dei prodotti. In questo modo la merce esposta ha sempre la massima visibilità e stimola l'impulso all'acquisto dei clienti.



BAKEOFF 2.0,
l'ultima generazione



PRELIEVO RAPIDO DEI PRODOTTI
da parte del cliente



Per avere tutto sott'occhio

Tutti e quattro i livelli dei moduli sono ben in vista, in modo che il cliente possa avere una visione ottimale dell'assortimento disponibile. L'illuminazione LED a basso consumo mette nella giusta luce i prodotti esposti.

Massima trasparenza

I pannelli posteriori sono stati eliminati così il laboratorio di preparazione dei prodotti da forno si trasforma in un panificio, regalando nuova trasparenza e nuove emozioni.



La migliore ergonomia per clienti e personale

Servirsi da sé è un piacere

■ **Il cliente preleva facilmente quello che gli serve** usando una sola mano. Servendosi dell'apposito estrattore, sposta i prodotti sul ripiano e li preleva con un guanto monouso o con le apposite pinze.



IL CLIENTE PUÒ SERVIRSI CON UNA SOLA MANO

Prelevare i prodotti è facilissimo

Facile e sicuro da utilizzare

L'estrattore, la pinza o il guanto **monouso** consentono di servirsi con sicurezza e fanno in modo che ogni prodotto finisca esattamente nel sacchetto.



Pulizia e igiene

È possibile ottenere diversi livelli di **igiene** applicando e rimuovendo le barriere che impediscono di reinserire i prodotti già prelevati.



Facile da gestire per il personale del punto vendita

■ **Il personale può eseguire le operazioni di rifornimento e pulizia** in modo facile ed efficiente. Il rifornimento dei moduli viene effettuato sul posto in base allo spazio disponibile. I prodotti per la pulizia sono facili da usare e sempre a portata di mano nei moduli di servizio, in modo da risparmiare tempo prezioso.



RIFORNIMENTO E PULIZIA

Facili ed efficienti

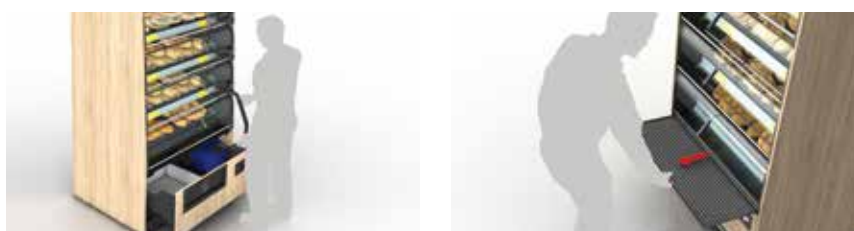
Il rifornimento non potrebbe essere più semplice

Il rifornimento dei prodotti varia in base allo spazio disponibile e può essere effettuato sia dal lato anteriore che da quello posteriore.



Pratico da pulire

Per la pulizia quotidiana è disponibile un aspirapolvere facilmente accessibile nel modulo di servizio. Un vassoio raccogliatrice centrale consente di effettuare la pulizia sotto i moduli.



Modulare e flessibile

Sistema di vendita modulare

■ **Wanzl Bakeoff 2.0 è un sistema di vendita modulare.** L'assortimento può essere modificato con la massima flessibilità e facilità. Ogni modulo è costituito da quattro ripiani identici per i prodotti da forno. Ogni ripiano è divisibile in sezioni, fino a un massimo di tre, e ha spazio sufficiente per un variegato assortimento di prodotti da forno.

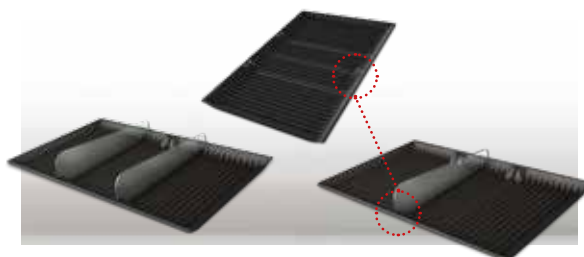


STRUTTURA MODULARE

Possibilità di adattamento ai diversi assortimenti

Libertà nella scelta dell'assortimento

Se necessario i livelli di vendita possono essere facilmente suddivisi in due o tre scomparti, in modo da poter esporre in una colonna fino a 12 prodotti da forno diversi.



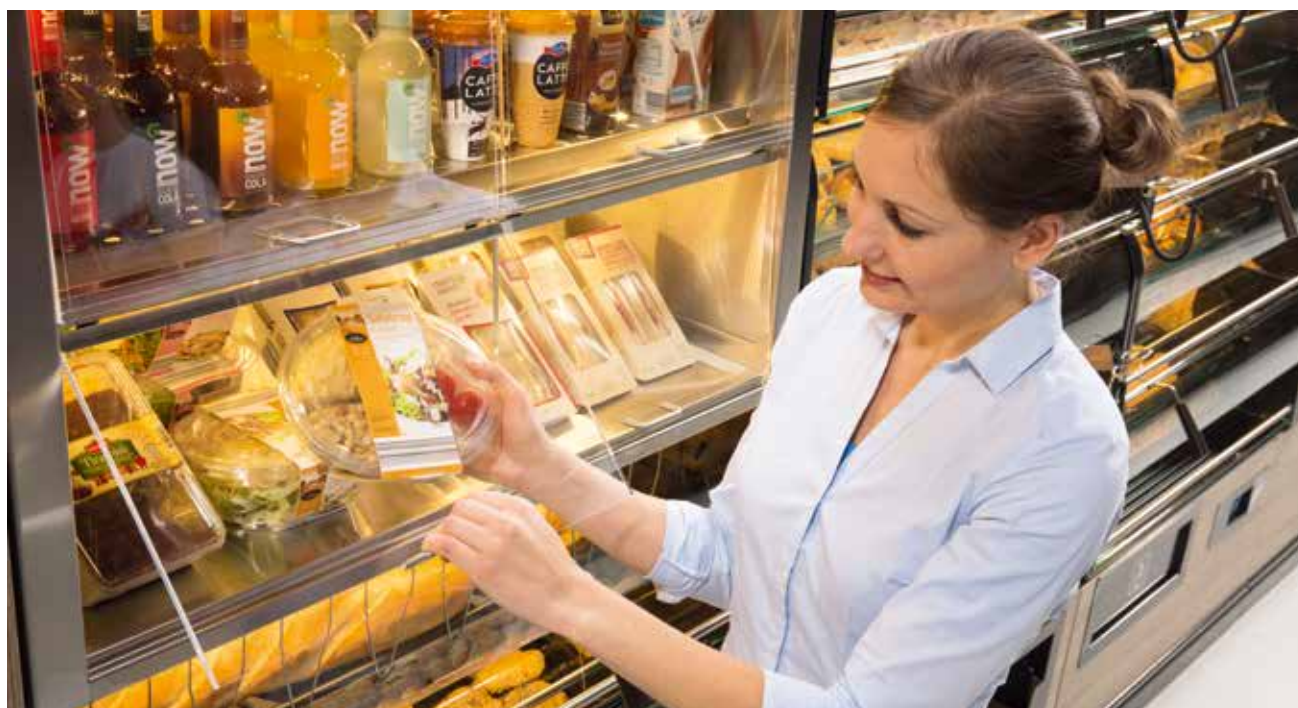
Livello di servizio su misura

Che si tratti del modulo di pulizia, del cassetto per gli attrezzi di pulizia, dell'unità per gli scarti, del dispenser dei sacchetti o del pannello in legno, il livello di servizio si adatta sempre alle vostre esigenze.



Maggiori guadagni e più comodità

■ I moduli «colonna con raffreddamento» e «colonna per affettatrice» garantiscono sia maggiori guadagni grazie al cross-selling, sia una maggiore soddisfazione del cliente grazie all'elevata praticità.



MODULO DI RAFFREDDAMENTO

Integrabile nel design attuale

Modulo di raffreddamento per il cross-selling

La colonna con il modulo di raffreddamento è l'ideale per il **cross-selling**. Potrete offrire ai vostri clienti bevande fredde e prodotti di largo consumo, come sandwich, panini, ecc. Un sistema efficace per aumentare le vendite.



Integrazione dell'affettatrice per il pane

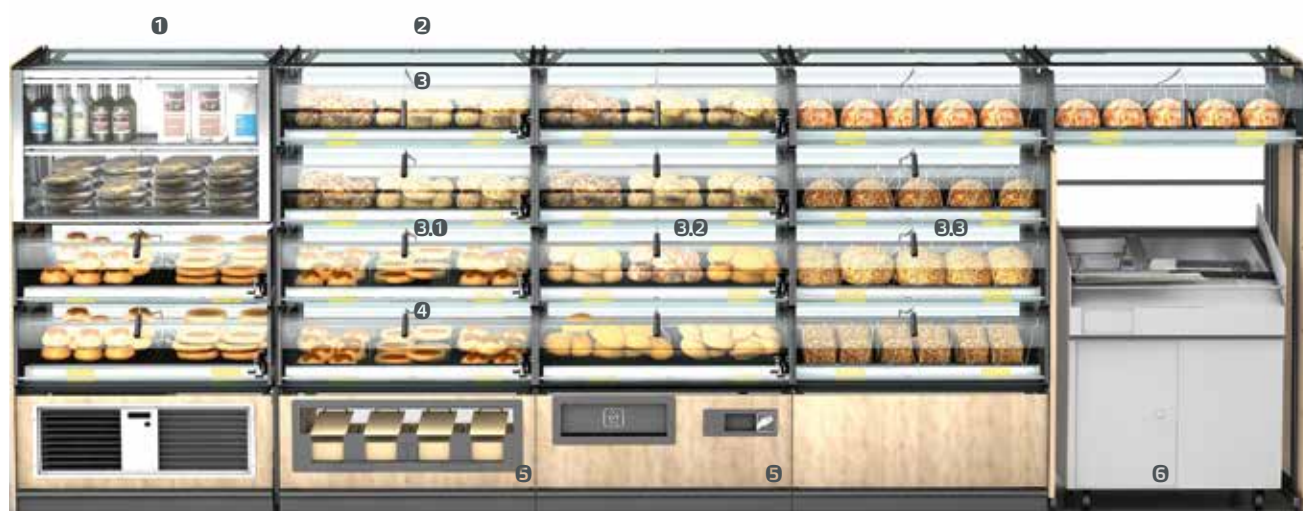
A richiesta possiamo integrare nel Bakeoff 2.0 l'affettatrice per il pane. Utilizzando la colonna per i prodotti da forno appropriata si crea un'unità armonica. Un altro vantaggio è la disponibilità del piano di vendita aggiuntivo sopra l'affettatrice.



Descrizione delle parti del sistema modulare BakeOff 2.0

Soluzioni ben congegnate

■ **Completamente equipaggiato**, il modulo BakeOff 2.0 soddisfa tutti i requisiti più importanti previsti per i sistemi di vendita in uso nelle panetterie ed è stato progettato in stretta collaborazione con i nostri partner commerciali.



1 COLONNA PER I PRODOTTI DA FORNO CON MODULO DI RAFFREDDAMENTO

Colonna di servizio per l'esposizione dei prodotti refrigerati nei due livelli superiori. Al di sotto sono collocati due ripiani per i prodotti da forno. Elemento di raffreddamento in acciaio inox. Raffreddamento costante su entrambi i livelli. Raffreddamento regolabile da +6 a +12 gradi Celsius. Sistema di raffreddamento integrato nell'area di servizio. Illuminazione LED a risparmio energetico. Zoccolo con profilo antiurto integrato.

2 COLONNA PER MODULO BASE

Colonna per la vendita dei prodotti da forno con parete posteriore aperta per il rifornimento dal lato anteriore e dal retro. Con copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Pannello posteriore opzionale con finiture in legno.

3 RIPIANO PER I PRODOTTI DA FORNO

Con vetro di sicurezza monolastra (ESG) per un'elevata trasparenza e sicurezza. Vassoio in plastica con divisorio in vetro temperato per una migliore visibilità e separazione dei prodotti. Protezione antisputo e antistarnuto nonché sportello per il prelievo dei prodotti in vetro temperato, profilo portaprezzo integrato. Elevata praticità di utilizzo e facilità di manutenzione grazie all'eliminazione dello sportello anteriore mobile. Estrattore compreso. Illuminazione LED a risparmio energetico. Accessori opzionali: pinza per il prelievo con contenitore e cavo a spirale.

Tipi di ripiani per i prodotti da forno/livelli di igiene:

3.1 Ripiano per pasticceria. Livello di igiene: barriere in vetro provviste di apertura.

3.2 Ripiano per panini e salatini. Livello di igiene: vetro.

3.3 Ripiano per il pane. Livello di igiene: barriere in griglia metallica.

4 VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE CENTRALE

Vassoio raccoglibriciole centrale estraibile per la pulizia e l'igiene sotto i moduli.

5 LIVELLO DI SERVIZIO

Livello di servizio adeguato alle esigenze. Unità selezionabili:

- Cassetto per l'igiene con contenitore per guanti monouso e pattumiera per gli scarti
 - Cassetto per l'attrezzatura, ad esempio per riporre un aspirapolvere o una scaletta pieghevole
 - Dispenser dei sacchetti per la confezione dei prodotti da forno
 - Pannello frontale con finiture in legno
- Tutte le unità sono provviste di zoccolo e profilo antiurto integrato.

6 COLONNA DELL'AFFETTATRICE PER IL PANE

Colonna dell'affettatrice per il pane sormontata da un ripiano per i prodotti da forno. Copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Pareti posteriori e laterali con finiture in legno.

Sicurezza

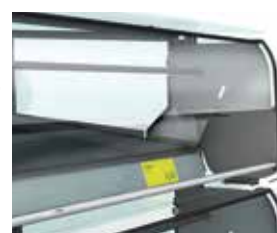
Antiurto

Il vetro di sicurezza monolastra (ESG) del modulo di erogazione garantisce la massima sicurezza durante l'uso.



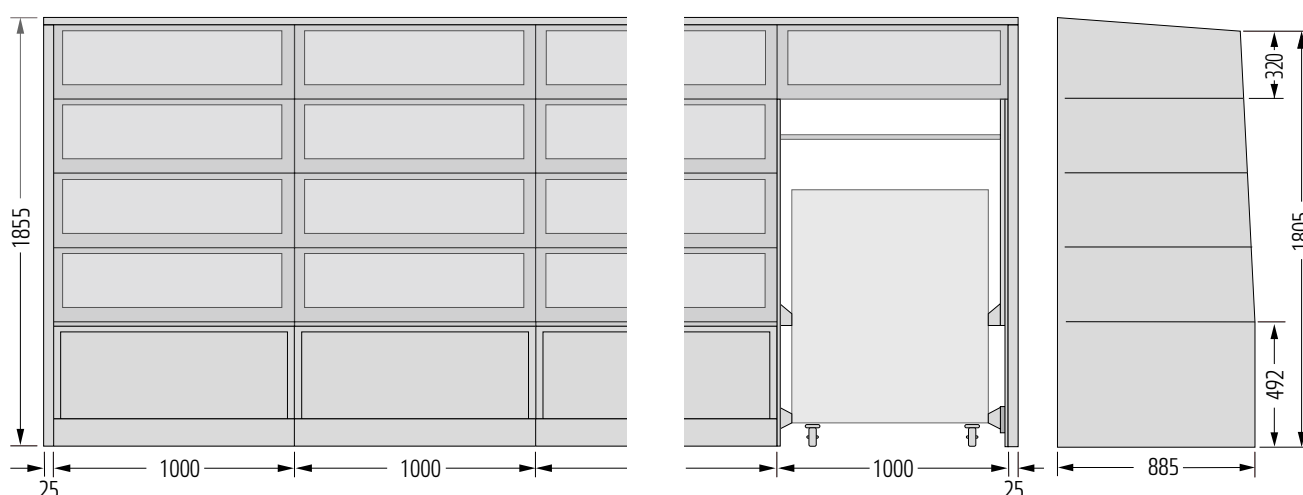
Comfort

L'assenza di parti in movimento assicura una grande praticità d'uso e riduce al minimo la manutenzione.



Il design ideale per qualsiasi punto vendita

■ **Grazie alla sua struttura modulare, il sistema di vendita per prodotti da forno BakeOff 2.0 di Wanzl si integra perfettamente nel vostro punto vendita. Anche in termini di design, è possibile trovare la soluzione adatta a qualsiasi esigenza scegliendo tra le numerose varianti e opzioni cromatiche.**



Finiture in legno della struttura			Colori dei moduli	
H1146	H3734	H1555	8017	7021
Rovere bardolino grigio	Noce naturale di Dijon	Wengé	Marrone cioccolato RAL 8017	Grigio nerastro RAL 7021

Finiture in vero legno

Le finiture in legno in stile **naturale** danno un'impressione generale di armonia che trasmette una sensazione di eccellenza e qualità.



Colori accattivanti

I colori dei moduli, appositamente studiati per i prodotti da forno, conferiscono un aspetto gradevole che crea un'ambientazione ottimale per i prodotti.



Organizzazione per la normalizzazione DIN

Per poter essere sempre aggiornati in materia di **igiene degli alimenti** la nostra azienda ha una propria rappresentanza nella commissione per la normalizzazione nell'industria (DIN) "Backstationen im Einzelhandel" (punti vendita di prodotti da forno al dettaglio).



Sicurezza certificata

I componenti elettrici, la stabilità e gli aspetti igienici sono stati esaminati e certificati dal TÜV SÜD.



GERMANIA

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

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

info@wanzl.de
www.wanzl.com

ITALIA

Wanzl Italia S.r.l.
Località Averolda
Via del Ferro n°8 / 10
25039 Travagliato

Phone +39 030 / 686 39 49
Fax +39 030 / 686 45 22

wanzl@wanzl.it
www.wanzl.it

SVIZZERA

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.ch