

BakeOff 2.0

El éxito en la venta de productos de panadería



BakeOff 2.0

Un concepto que entusiasma



■ «El pan de cada día» es mucho más que un reclamo para los clientes: La variedad de productos frescos de panadería confiere a los comerciantes un toque de distinción. ¿Por qué no convertir entonces la sección de panadería en el punto destacado de su establecimiento?



BakeOff 2.0

El éxito en la venta de productos de panadería

- > *Presentación de gran surtido de productos y maximización del volumen de llenado*
- > *Máxima ergonomía para clientes y el personal del establecimiento*
- > *Modularidad y flexibilidad en la disposición del surtido de productos*



Colaborador competente en la implementación

Desde hace más de 15 años, Wanzl colabora con el comercio de la alimentación creando sistemas de venta que destaquen los productos recién horneados, desde el pan hasta la pastelería fina, para mercados de venta al por menor. El resultado de este exitoso trabajo conjunto es que, hasta hoy, varios miles de supermercados se han podido equipar con los módulos BakeOff* de Wanzl. Con la última generación BakeOff 2.0 hacemos aún más exitosa la venta de productos de panadería.



* GENERACIÓN BAKEOFF 1.0

■ El expositor **BakeOff 2.0** proporciona, gracias al uso de vidrio curvado, la máxima transparencia y permite presentar gran cantidad de artículos. De este modo, los productos adquieren la máxima visibilidad y se estimula el impulso de compra de los clientes.



BAKEOFF 2.0
LA ÚLTIMA GENERACIÓN



PERMITE AL CLIENTE RETIRAR LOS PRODUCTOS
RAPIDAMENTE



Todo a la vista

Los cuatro niveles de módulos son claramente visibles. Esto permite a sus clientes contar con una visión general óptima del surtido que se ofrece. La iluminación LED de bajo consumo ilumina sus productos de manera adecuada.

Gran transparencia

Se han eliminado las paredes traseras, convirtiendo el espacio de preparación de los productos en panadería y pastelería, proporcionando una total transparencia.



Máxima ergonomía y comodidad para clientes y personal

Da gusto servirse

■ **Coger los productos es, para el cliente,** sumamente sencillo y posible con una sola mano. Los artículos se arrastran a la bandeja con una paleta y se recogen con un guante desechable o una pinza de pastelería.



MANEJO CON UNA SOLA MANO

Retirar los productos es sumamente sencillo

Sencillo y seguro de manejar

La **paleta, la pinza de pastelería o el guante desechable** permiten un manejo mas higiénico y hacen que cada producto llegue seguro a la bolsa.



Limpio e higiénico

Se pueden conseguir diferentes **niveles de higiene** en función de las barreras de retención que se elijan.



Manipulación sencilla por parte del personal del establecimiento

■ **Los procedimientos de reposición y limpieza** se hacen eficientes y fáciles para su personal. La reposición de los módulos se realiza *in situ*, dependiendo del espacio disponible en su establecimiento. Los productos de limpieza se encuentran en los módulos de servicio, lo que facilita su uso. Esto permite ahorrar un tiempo valioso.



REPOSICIÓN Y LIMPIEZA
eficiente y fácil

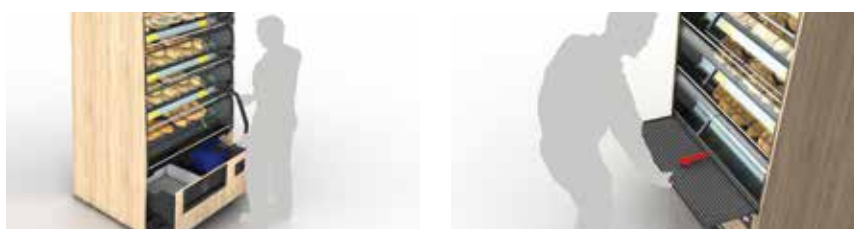
Reposición más sencilla

La reposición de productos está completamente orientada a sus requisitos de espacio y puede llevarse a cabo tanto por la parte delantera como por la trasera.



Limpieza cómoda

Para la limpieza diaria se ha integrado un aspirador de fácil acceso en el módulo de servicio. Un recipiente central para migas permite que la zona de debajo de los módulos permanezca limpia.



Modular y flexible

Sistema de venta de construcción modular

■ El BakeOff 2.0 de Wanzl es un sistema de ventas de construcción modular.

El surtido se puede remodelar y modificar de manera flexible y sin gran esfuerzo. En cada módulo están dispuestos cuatro niveles idénticos de productos de panadería. Cada nivel se puede dividir a su vez en hasta tres secciones, ofreciendo suficiente espacio para un amplio surtido de productos.

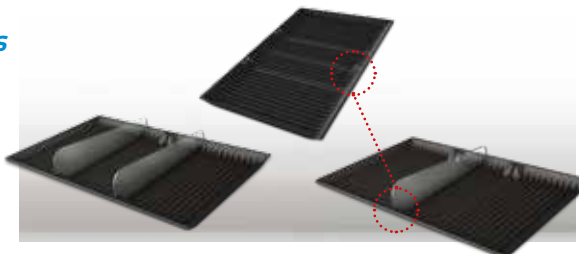


CONSTRUCCIÓN MODULAR

Adaptación variable a cada surtido de productos

Libertad en la disposición del surtido de productos

Cuando sea necesario, los niveles de venta se pueden dividir fácil y rápidamente en dos o tres secciones. Esto permite presentar hasta 12 productos diferentes en una sola torre.



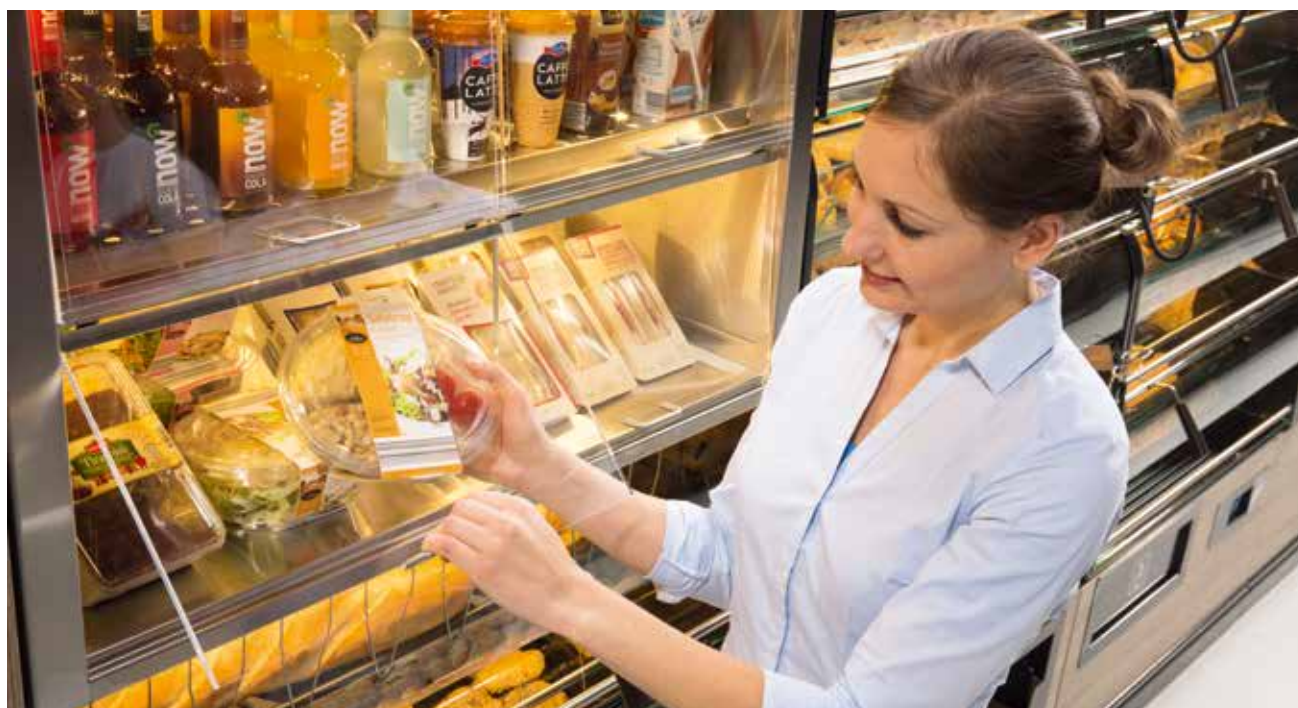
Nivel de servicio individual

Ya se trate de un módulo de limpieza, un cajón de almacenamiento, una unidad de eliminación de residuos, un dispensador de bolsas o un revestimiento de madera, el nivel de servicio se adapta a sus necesidades.



Mayores ventas y más comodidad

■ Con los módulos «Torre de productos de panadería con refrigeración» y «Torre de productos de panadería para máquina de cortar pan» conseguirá un mayor volumen de ventas gracias a la venta cruzada y la satisfacción de los clientes por la gran comodidad.



MÓDULO DE REFRIGERACIÓN
integrable en el diseño existente

Módulo de refrigeración para venta cruzada

La torre de productos de panadería con refrigeración se presta a la perfección para la venta cruzada. De este modo puede también ofrecer a sus clientes bebidas frescas y otros productos preparados, como bocadillos, wraps, etc. Esto aumenta las ventas.



Integración de una máquina de cortar pan

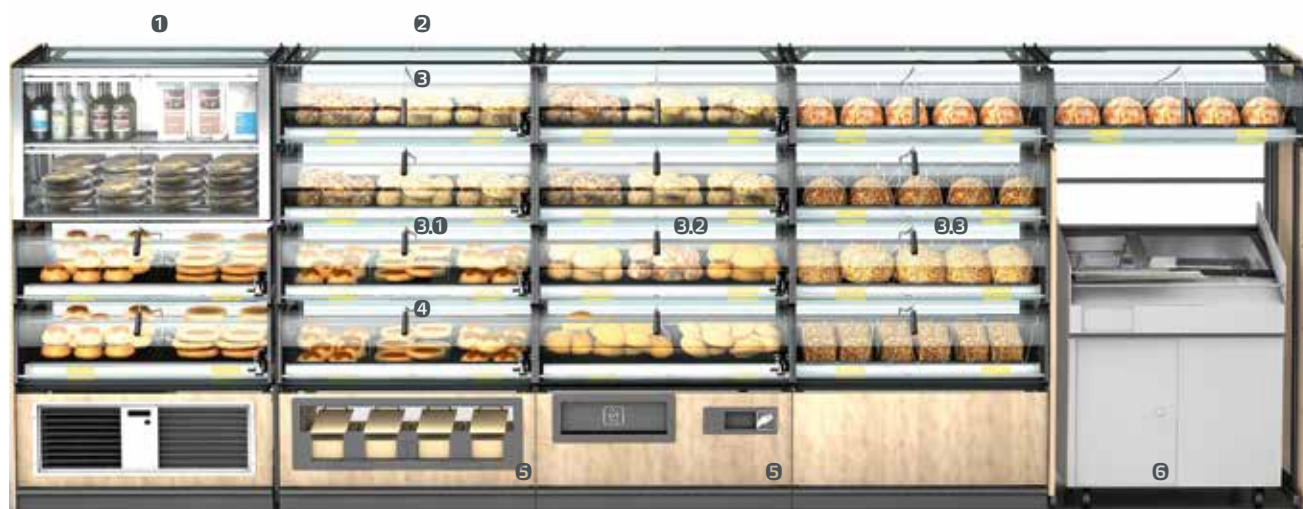
Si lo desea, también podemos integrar su máquina de cortar pan en el BakeOff 2.0. La torre de productos de panadería a juego permite crear una unidad armónica. Otra ventaja es el nivel de ventas adicional sobre la máquina de cortar pan.



Visión de conjunto del sistema modular BakeOff 2.0

Soluciones diseñadas al detalle

■ **Lo tiene todo.** El módulo BakeOff 2.0 satisface todos los requisitos importantes de los sistemas de venta en el sector de productos de panadería. Ha sido desarrollado en estrecha colaboración con nuestros socios comerciales.



1 TORRE DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON REFRIGERACIÓN

Torre de servicio para la presentación de productos refrigerados en los dos niveles superiores. Debajo de esta hay dos niveles de productos de panadería. Elemento de refrigeración de acero inoxidable. Refrigeración constante en ambos niveles. Refrigeración regulable desde +6 hasta +12 grados centígrados. Técnica de refrigeración integrada en el sector de servicio. Iluminación LED de bajo consumo. Zócalo con perfil de protección antichoque integrado.

2 MÓDULO BASE DE TORRE DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

Torre de venta para productos de panadería con pared trasera abierta para la reposición por delante y por detrás. Con techo de vidrio templado. Pared trasera opcional con decoración de madera.

3 NIVEL DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

Modelo de vidrio templado para mayor transparencia y seguridad. Recipiente de plástico con separador de vidrio para una mayor visibilidad y separación de los productos. Protección contra estornudos, etc., así como bandeja de vidrio para la recogida de productos, y portaprecios integrado. Gran comodidad de manejo y exención de mantenimiento, gracias a la eliminación de la puerta frontal móvil. Incluye paleta para productos de panadería. Iluminación LED de bajo consumo. Accesorios opcionales: Pinza de pastelería con carcasa y cable en espiral.

Modelo del nivel de productos de panadería/niveles de higiene:

3.1 Nivel para productos de bollería fina. Nivel de higiene con barreras de retención de vidrio con abertura.

3.2 Nivel para panecillos y otros otros. Nivel de higiene de vidrio.

3.3 Nivel para pan. Nivel de higiene con barreras de retención de alambre.

4 RECIPIENTE CENTRAL PARA MIGAS

Recipiente central y extraíble para las migas, para la limpieza y la higiene de la zona de debajo de los módulos.

5 NIVEL DE SERVICIO

Nivel de servicio, ajustado a sus necesidades. Unidades que se pueden elegir:

- Cajón higiénico con compartimento para guantes desechables y caja de restos
- Cajón de almacenamiento, por ejemplo para guardar un aspirador o un taburete.
- Compartimento para bolsas para los productos de panadería
- Panel frontal con decoración de madera

Todas las unidades con zócalo y perfil de protección antichoque integrado.

6 TORRE DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA MÁQUINAS DE CORTAR PAN

Torre de servicio para máquinas de cortar pan, con un nivel de productos en la parte superior. Techo de vidrio templado. Pared posterior o lateral opcional con decoración de madera.

Seguridad

Diseñado a prueba de empujones y golpes. El vidrio templado del módulo de distribución ofrece una elevada seguridad a la hora de utilizarlo.



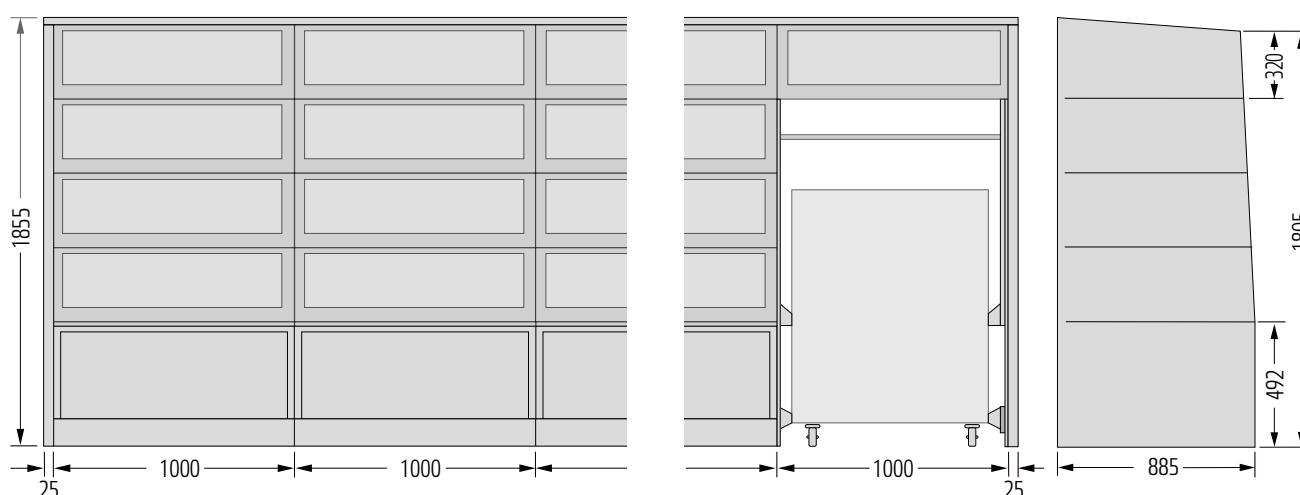
Comodidad


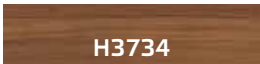
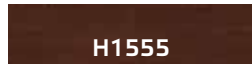
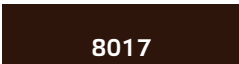

La ausencia de piezas móviles garantiza una gran comodidad de servicio y la reducción máxima de los trabajos de mantenimiento.



El diseño ideal para cada supermercado

■ El sistema **BakeOff 2.0 de venta de productos de panadería** de Wanzl se integra a la perfección en su supermercado gracias a su estructura modular. El diseño se adapta a todas las necesidades gracias a la variedad de colores y opciones.



Decoración de madera de la estructura			Colores del módulo	
				
H1146 Roble Bardolino gris	H3734 Nogal Dijon natural	H1555 Wengué	8017 Chocolate RAL 8017	7021 Gris negruzco RAL 7021

Auténtica apariencia natural de madera

Las decoraciones en imitación **madera** dan una impresión totalmente uniforme que transmite a sus clientes una gran calidad.



Atractivos colores

Los colores de los módulos, especialmente armonizados con la sección de productos de **panadería** cuentan con un diseño atractivo que enmarca sus productos de la mejor forma.



Comité normativo DIN

Para que nuestros productos cuenten con todas las novedades en **higiene alimenticia**, contamos con una representación en el comité normativo DIN de «estaciones de productos de panadería en el comercio al por menor».



Seguridad probada

Los componentes eléctricos, la estabilidad y los aspectos higiénicos fueron probados y certificados por TÜV SÜD.



ALEMANIA

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

ESPAÑA

Wanzl Equipamiento Comercial, S.L.
Poligono Industrial "El Pla"
c/Miquel Torelló i Pagès, 58 Nave 1
Apdo. de Correos 1485
08750 Molins de Rei - Barcelona

Phone +34 (0) 93 / 680 36 50
Fax +34 (0) 93 / 680 36 52

wanzl@wanzl.es
www.wanzl.es