

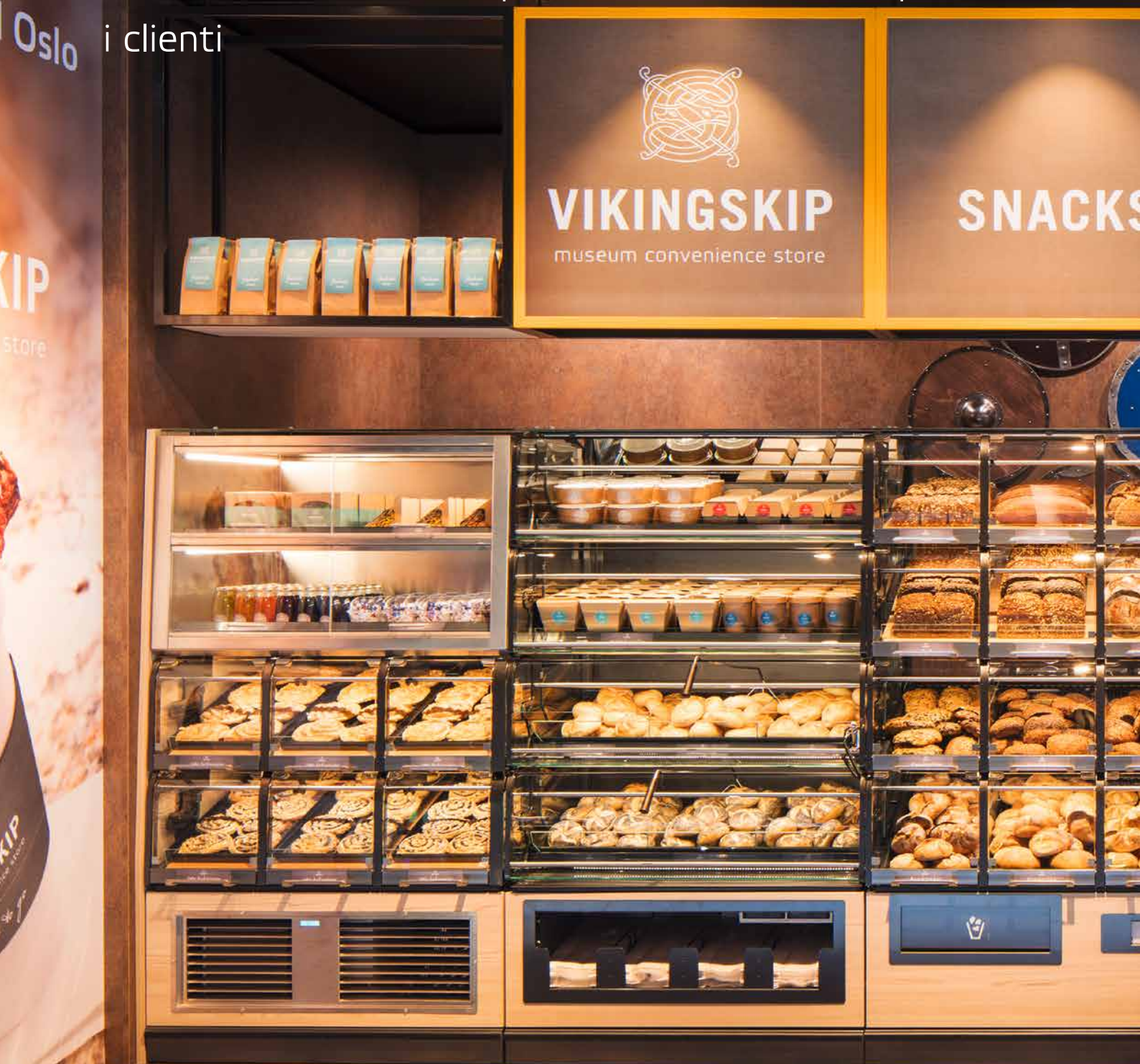
BakeOff® 3.0

Servirsi da sé è un piacere



BakeOff® 3.0

L'attrazione del vostro punto vendita che conquista i clienti



■ **I panini fragranti sono un prodotto di richiamo nel punto vendita.** La possibilità di presentare diverse referenze fresche di prodotti da forno è un'opportunità per differenziarsi dalla concorrenza. Per trasformare la spesa in un'esperienza divertente e piacevole, ci vogliono idee creative ed entusiasmanti. Oltre ad affiancarvi nella scel-

ta degli arredi commerciali, possiamo trasformare il vostro reparto forneria nel punto più attraente del vostro negozio. Il nostro team di Shop Solutions vi supporterà nella progettazione, ideazione e realizzazione del vostro reparto forneria.



BakeOff® 3.0

La soluzione ideale per la vendita dei prodotti da forno

- > *Ottima visibilità e forte effetto dei prodotti*
- > *Sistema a chiusura ammortizzata per maggiore praticità e igiene*
- > *Possibilità di integrazione con BakeOff 2.0/2.1 esistenti*



Una partnership di successo

I moduli BakeOff di Wanzl sono un vero e proprio punto di riferimento nel punto vendita. Da oltre 20 anni, Wanzl collabora con il settore del commercio alimentare per esporre in modo efficace e funzionale i prodotti freschi da forno e di pasticceria nei punti vendita al dettaglio. BakeOff 3.0 stabilisce nuovi standard in termini di visibilità dei prodotti, praticità di utilizzo e flessibilità.



■ Con l'ultima generazione di **BakeOff 3.0**, il vostro assortimento di prodotti da forno ha una visibilità ancora maggiore. La merce è presentata perfettamente dietro gli sportelli igienici con la garanzia di un forte impatto visivo dei prodotti.



BAKEOFF 3.0
L'ultima generazione

Per avere tutto sott'occhio

L'elevata trasparenza di **BakeOff 3.0** consente ai vostri clienti di avere una visione ottimale di tutta la vostra gamma di prodotti da forno. L'illuminazione LED a basso consumo enfatizza perfettamente i prodotti esposti.

Massima trasparenza

Senza i fondali posteriori dei moduli **BakeOff 3.0**, il laboratorio di preparazione si trasforma in una fornacia, regalando maggiore trasparenza ed emozione.



La migliore ergonomia per clienti e personale

Comodo accesso a tutti i ripiani

■ **Con BakeOff 3.0 è possibile prelevare comodamente** i prodotti da forno da ogni ripiano. Lo sportello igienico aperto rientra completamente nel vano, proprio come la porta di un garage, e consente così libero accesso alla merce. Il sistema automatico a chiusura ammortizzata garantisce al cliente il tempo sufficiente per prelevare il prodotto desiderato. Una volta effettuato il prelievo, lo sportello igienico del vano si chiude automaticamente, garantendo la massima protezione dei prodotti rimanenti.



UTILIZZABILE CON UNA SOLA MANO

Prelevare i prodotti è facilissimo

Sicuro e facile da utilizzare

L'utilizzo di pinze e guanti monouso garantisce l'igiene durante il prelievo dei prodotti, consentendo di riporli in modo sicuro nel sacchetto.



Pulizia e igiene

La protezione dei prodotti da forno è garantita dai silenziosi sportelli igienici.



Facile da gestire per il personale del punto vendita

■ **Il personale può eseguire le operazioni di rifornimento e pulizia in modo efficiente.** Il rifornimento viene effettuato su misura a seconda degli spazi e degli interventi necessari nel locale di vendita. I prodotti per la pulizia sono sempre a portata di mano perché contenuti nel modulo di vendita e quindi utilizzabili in maniera efficiente.



RIFORNIMENTO E PULIZIA

Semplici ed efficienti

Il rifornimento non potrebbe essere più semplice

Il rifornimento dei prodotti può essere effettuato sia dal lato anteriore che da quello posteriore, a seconda dello spazio disponibile o delle modalità richieste.



Pratico da pulire

Nel cassetto di servizio è disponibile un aspirapolvere facilmente accessibile. Un vassoio raccoglibriciole centrale consente di effettuare la pulizia sotto il mobile di vendita.

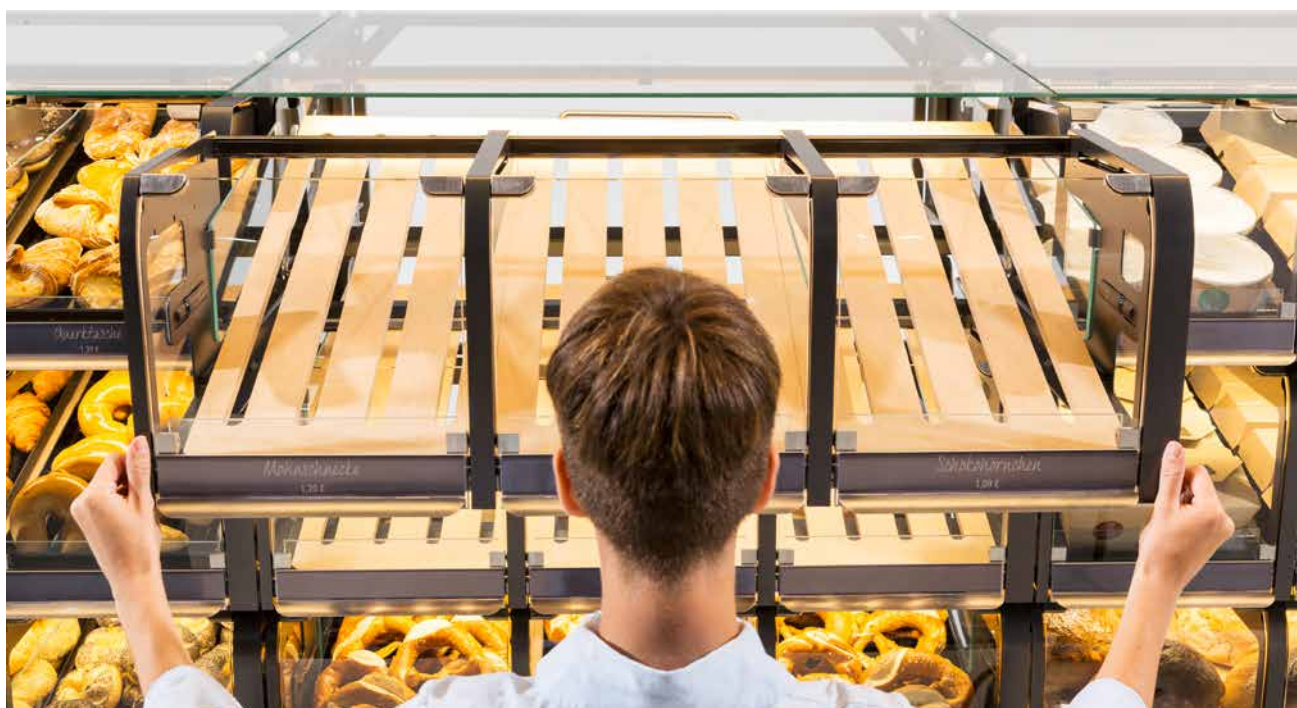


Modulare e flessibile

Sistema di vendita modulare

Possibile Upgrade!
Rinnovate i vostri moduli BakeOff 2.0 / 2.1 integrandoli con l'ultima generazione di BakeOff 3.0!

■ **BakeOff 3.0 è estremamente flessibile e modulare.** Con questo sistema di vendita, l'assortimento può essere modificato rapidamente. Ogni modulo è costituito da quattro ripiani identici per i prodotti da forno. Ogni ripiano è diviso in tre riparti uguali e offre spazio sufficiente per un diversificato assortimento di prodotti. Inoltre è possibile combinare o sostituire i ripiani per i prodotti da forno dei sistemi BakeOff 2.0/2.1 con quelli di BakeOff 3.0.



STRUTTURA MODULARE

Possibilità di adattamento ai diversi assortimenti

Libertà nella scelta dell'assortimento

Su ogni ripiano è possibile esporre fino a tre diversi prodotti da forno. I ripiani con inclinazione regolabile permettono di far scivolare i prodotti frontalmente con effetto sempre pieno garantito.



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 distributore dei sacchetti o del semplice pannello in legno, il livello di servizio si adatta sempre alle vostre esigenze.



Maggiori guadagni e più comodità

■ Il modulo di prodotti pronti "Cool" garantisce maggiori ricavi grazie al cross-selling. Nell'unità "Cut" è possibile integrare l'affettatrice per il pane.



MODULO DI RAFFREDDAMENTO

Integrabile nel design attuale

Modulo per prodotti di largo consumo per il cross-selling

Il modulo per il raffreddamento aumenta i ricavi **cross-selling**. In questo modo potrete offrire ai vostri clienti gustosi prodotti pronti quali insalate, wrap o bevande e così via, aumentandone i ricavi.



Integrazione dell'affettatrice per il pane

A richiesta possiamo integrare nel Bakeoff 3.0 l'affettatrice per il pane o bilancia elettronica. 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.



Componenti del sistema modulare BakeOff® 3.0

Soluzioni ben congegnate

■ Il sistema BakeOff 3.0 è stato progettato in stretta collaborazione con i nostri partner commerciali e soddisfa tutti i requisiti più severi previsti per un sistema di vendita moderno.



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 I PRODOTTI DA FORNO PER MODULO BASE

Colonna per la vendita dei prodotti da forno con parete posteriore aperta per il rifornimento dal lato anteriore e posteriore. 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. Tre contenitori identici per ogni ripiano. Sportelli igienici per protezione antispurgo e antistarnuto con sistema a chiusura ammortizzata e profilo portaprezzo integrato. Illuminazione LED a risparmio energetico. Accessori opzionali: pinza per il prelievo con contenitore e cavo a spirale.

Tipi di ripiani disponibili per i prodotti da forno:

3.1 Ripiano per prodotti da forno in legno,
versione mono pezzo. Separazione ripiano con divisori in vetro.

3.2 Ripiano per prodotti da forno in plastica,

versione divisa in tre pezzi disposti sul ripiano in legno. Separazione prodotti con divisori in vetro.

3.3 Ripiano per prodotti da forno in plastica,

versione: profonda, mono pezzo per prodotti voluminosi.

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). Per i tipi di ripiano disponibili vedere 3.1-3.3. Pareti posteriori e laterali con finiture in legno.

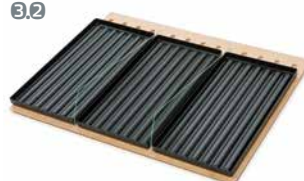
Ripiani per prodotti da forno

Versione in legno pregiato o plastica semplice da pulire.

3.1



3.2

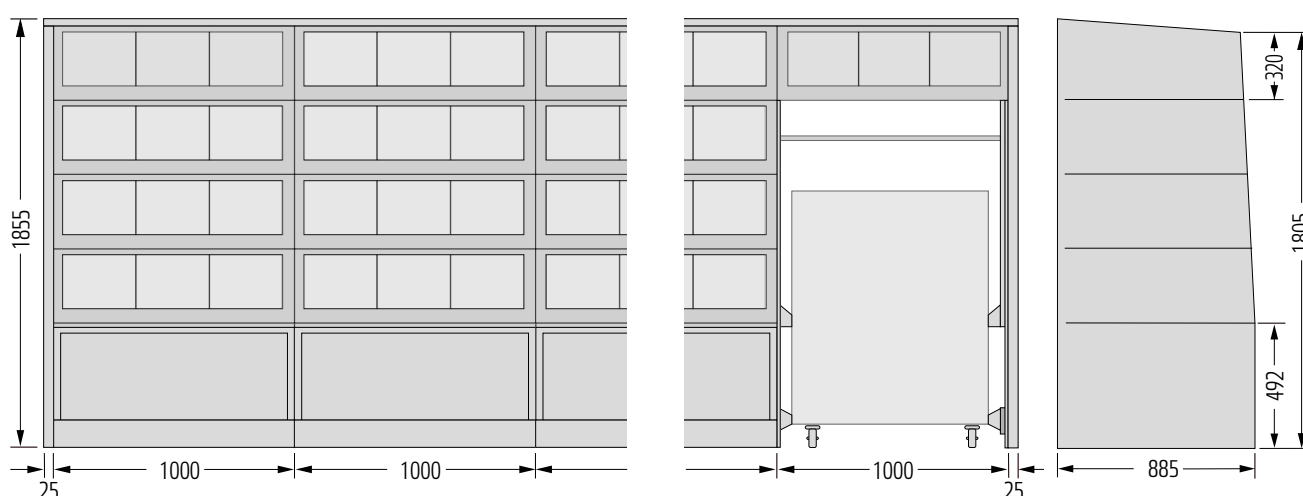


3.3



Il design ideale per qualsiasi punto vendita

■ Grazie alla sua struttura modulare, il sistema **BakeOff 3.0** si integra perfettamente nel vostro punto vendita e il design, disponibile in numerose varianti e opzioni cromatiche, si adatta a qualsiasi esigenza.



Finiture in legno della struttura		Colori dei moduli		
				
H1146	R5690	7021	7422	9261
Rovere bardolino grigio	Wengé classico	Grigio nerastro	Grigio ombra opaco	Ferro micaceo opaco

Sicurezza

Antiurto

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



Comfort

Il sistema a chiusura ammortizzata permette di chiudere gli sportelli igienici in modo delicato e silenzioso.



Organizzazione per la normalizzazione DIN

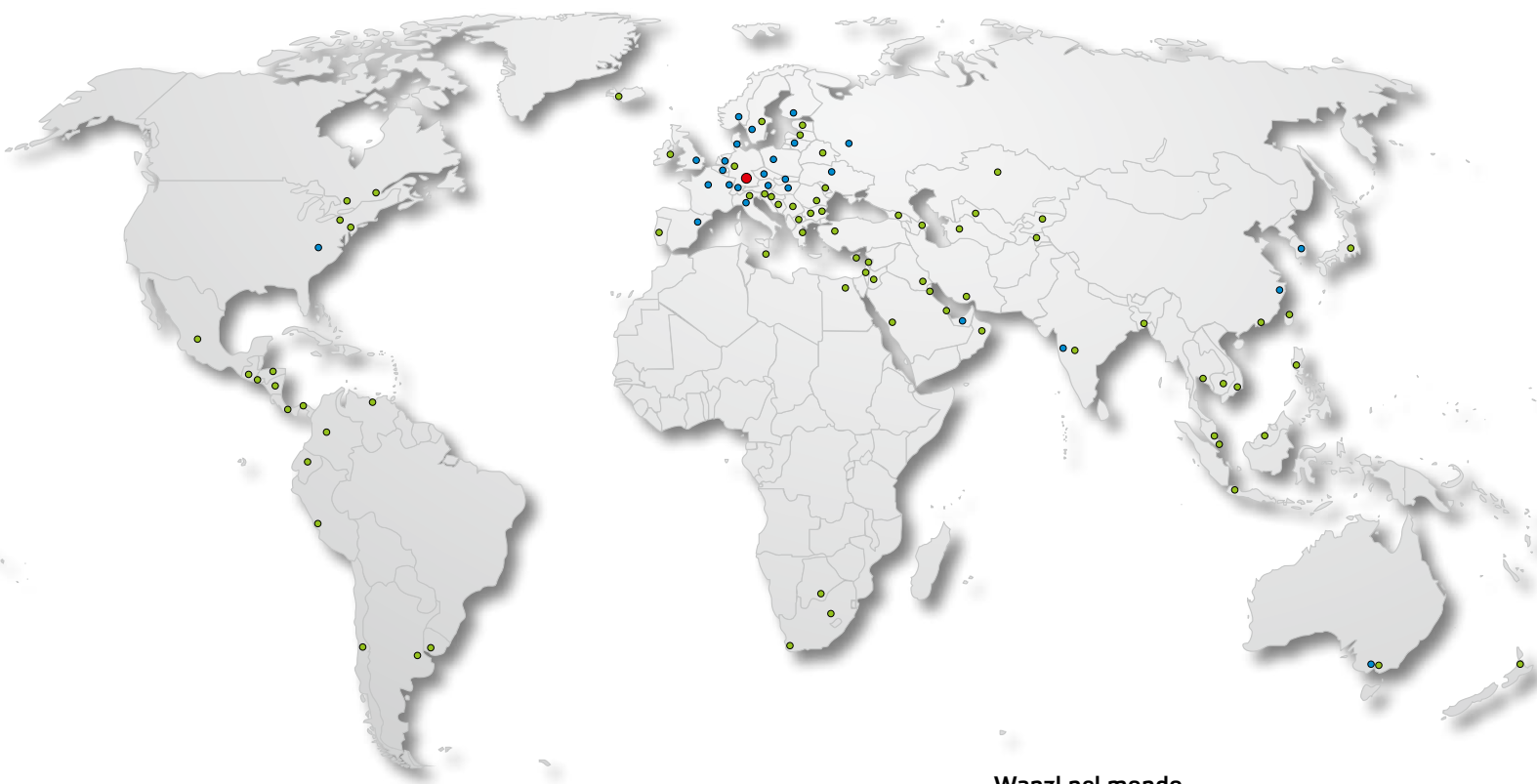
Per poter essere sempre aggiornati in materia di **igiene degli alimenti** la nostra azienda ha una propria rappresentanza nella commissione per la normalizzazione nell'industria (DIN) "Backstationen im Einzelhandel" (punti vendita di prodotti da forno al dettaglio).



Sicurezza certificata

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





Wanzl nel mondo

- Casa madre
- Succursale
- Rappresentanze



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.com

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.com