

# BakeOff® 3.0

Da gusto servirse





# BakeOff® 3.0

Punto álgido en su establecimiento para entusiasmar a los clientes



■ **Los panecillos crujientes recién horneados atraen a un gran número de personas a los establecimientos minoristas.** La variedad de productos frescos de panadería confiere a los comerciantes un toque de distinción. Sin embargo, para que comprar resulte divertido y se convierta en toda una experiencia se precisan conceptos estimu-

lantes y creativos. Además de ofrecer la selección adecuada de expositores para la venta, diseñamos su sección de panadería a fin de convertirla en un punto destacado de su establecimiento. Nuestro equipo de Shop Solutions le ayudará a planificar, concebir y convertir en realidad una sección de productos de panadería única.







# BakeOff® 3.0

*El éxito en la venta de productos de panadería*

- > Gran presencia y, con ello, peso visual de los productos
- > Sistema de cierre suave para mayor comodidad e higiene
- > Posibilidad de ampliación y combinación con BakeOff 2.0 o 2.1



## Colaboración de éxito

**Wanzl aumenta la afluencia al establecimiento con sus módulos BakeOff.** En tanto socio del sector de la alimentación, desde hace más de dos décadas, presentamos los productos de panadería recién horneados de forma atractiva en los comercios minoristas. La BakeOff 3.0 marca nuevas cotas por lo que a peso visual, comodidad de uso y flexibilidad se refiere.



■ La nueva generación **BakeOff 3.0** resalta incluso con mayor intensidad su surtido de productos de panadería. Los artículos resultan perfectamente visibles tras las compuertas higiénicas y destacan al máximo.



**BAKEOFF 3.0**  
la generación más actual

### *Todo a la vista*

La gran transparencia de la **BakeOff 3.0** permite a los clientes obtener una perspectiva excelente de la oferta de productos de panadería. La iluminación LED de bajo consumo ilumina sus productos de panadería como debe ser.

### *Gran transparencia*

Al prescindir de las paredes traseras de los expositores, el espacio para preparar los productos se convierte en una panadería, con lo que aumentan la transparencia y la emocionalidad.





# Máxima ergonomía y comodidad para clientes y personal

## *Mejor agarre a todas las alturas*

■ **Los artículos de panadería** en BakeOff 3.0 pueden tomarse con comodidad de cualquier altura. La compuerta higiénica se recoge por encima completamente igual que una puerta de garaje. Una vez los han tomado, la compuerta higiénica cierra el compartimento de forma automática, con lo que sus productos disfrutan de una protección óptima.



### **MANEJO CON UNA SOLA MANO**

Retirar los productos es sumamente sencillo

## *Sencillo y seguro de manejar*

**Las pinzas y los guantes desechables** permiten retirar de forma higiénica los productos de panadería. De este modo, los artículos llegan a la bolsa sin incidencias.



## *Limpio e higiénico*

**Las compuertas higiénicas**, de funcionamiento silencioso, garantizan la protección de los artículos de panadería.



## Manipulación sencilla por parte del personal del establecimiento

■ **El personal puede reponer y limpiar** los módulos de panadería con eficiencia. La reposición se adapta de forma óptima a su situación y a los procesos de su espacio de venta. Todos los materiales de limpieza se alojan en el expositor para que puedan retirarse con facilidad y rapidez. Esto permite ahorrar un valioso tiempo de trabajo.



**REPOSICIÓN Y LIMPIEZA**  
eficiente y fácil

### Reposición más sencilla

**Es posible reponer** los artículos por la parte delantera o por la posterior, según el espacio de ventas o sus procesos.



### Limpieza cómoda

**En el módulo de servicio** se ha integrado un aspirador de fácil acceso. Un recipiente central para las migas contribuye a la limpieza bajo el expositor.



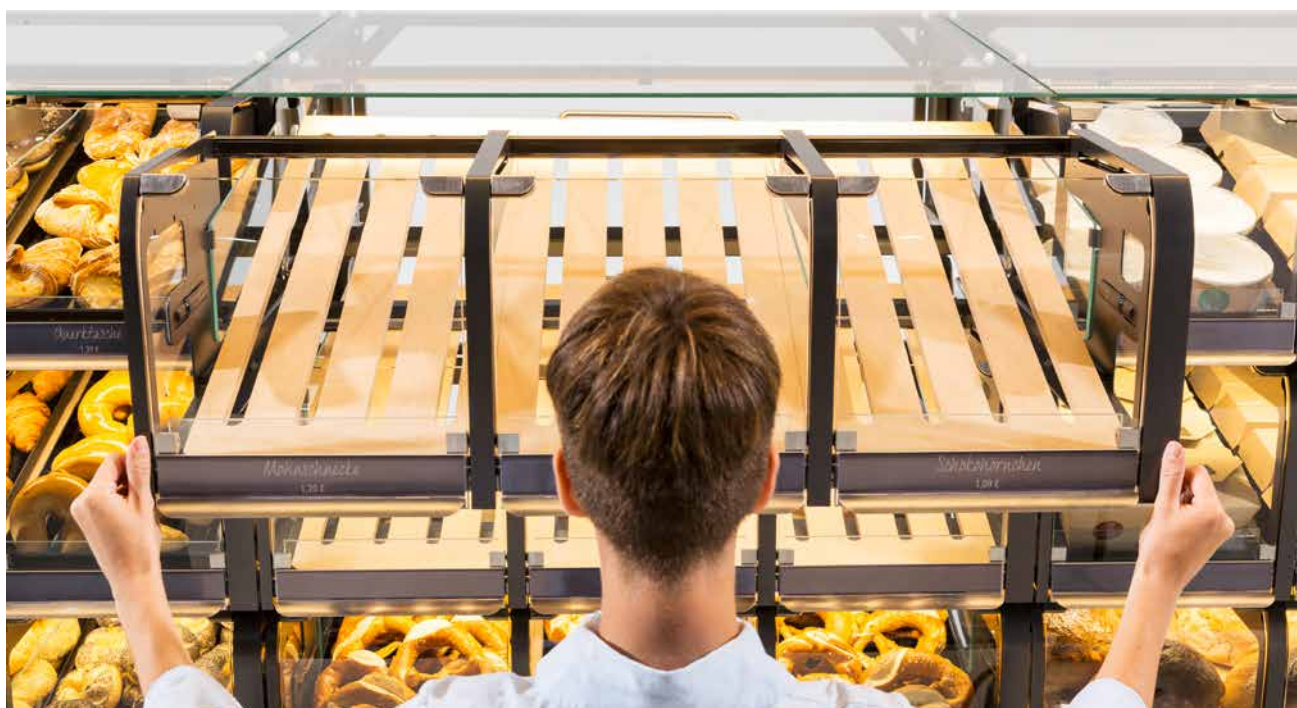


# Modular y flexible

## Sistema de venta de construcción modular

**Posibilidad de mejora**  
Actualice sus módulos BakeOff-Module 2.0 o 2.1 a la nueva generación BakeOff 3.0.

■ **BakeOff 3.0 presenta una estructura modular y es sumamente flexible.** Los cambios del surtido se pueden aplicar con rapidez en este sistema de expositores. Todos los módulos de venta se componen de cuatro estantes con la misma estructura. Las tres secuencias idénticas por estante ofrecen el espacio suficiente para un amplio surtido de productos. Además, los sistemas BakeOff 2.0 y 2.1 se pueden combinar o ampliar con estantes de BakeOff 3.0 para artículos de panadería.



### CONSTRUCCIÓN MODULAR

Adaptación variable a cada surtido de productos

### Libertad en la disposición del surtido de productos

**Es posible presentar** hasta tres clases de productos en cada estante. Los estantes, cuya inclinación se puede ajustar, reponen de forma automática los artículos de panadería, con lo que aumenta el peso visual de estos.



### Nivel de servicio individual

**Módulo de limpieza, cajón de suministros, unidad de eliminación, dispensador de bolsas o recubrimiento de madera,** el servicio se adapta perfectamente a las necesidades de su establecimiento.





## Mayores ventas y más comodidad

■ Con el módulo para productos precocinados >Cool< se consigue un mayor volumen de ventas gracias a las ventas cruzadas. En la unidad de servicio >Cut<, integramos una máquina de cortar pan.



**MÓDULO DE REFRIGERACIÓN**  
integrable en el diseño existente

## Módulo para las ventas cruzadas en el comercio minorista

Con el módulo para enfriar aumentará su volumen de ventas cruzadas. Gracias a ellos, sus clientes disfrutarán de sabrosos productos precocinados como ensaladas, wraps, bebidas, etc. y sus ventas aumentarán.



## Integración de una máquina de cortar pan

Si lo desea, también podemos integrar su máquina de cortar pan en el BakeOff 3.0. 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® 3.0

## Soluciones diseñadas al detalle

■ **BakeOff 3.0 se ha desarrollado en estrecha colaboración** con nuestros socios comerciales, y satisface todos los requisitos importantes de un expositor moderno.



### 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 BÁSICO DE TORRE PARA 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. Tres secuencias idénticas por estante. Compuertas higiénicas para proteger frente a la saliva y los estornudos, con cierre suave automático e indicación de precios integrada. Iluminación LED de bajo consumo. Accesorios opcionales: Pinza de pastelería con carcasa y cable en espiral.

#### Opciones de revestimientos:

#### 3.1 Revestimiento de madera,

Opción de una pieza. Separación con vidrios.

#### 3.2 Revestimiento de plástico,

Opción de tres piezas dispuestas sobre una base de madera. Separación con vidrios.

#### 3.3 Revestimiento de plástico,

Opción: modelo profundo de una pieza para artículos voluminosos.

### 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 PARA MÁQUINAS DE CORTE DE PAN

Torre de servicio para máquinas de corte del pan con un estante superior para productos de panadería. Techo de vidrio templado. Opciones de revestimiento, véase 3.1-3.3. Pared posterior o lateral opcional con decoración de madera.

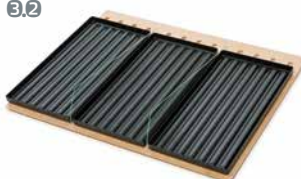
## Revestimientos

**Opción** con madera de gran calidad o plástico de fácil cuidado.

3.1



3.2



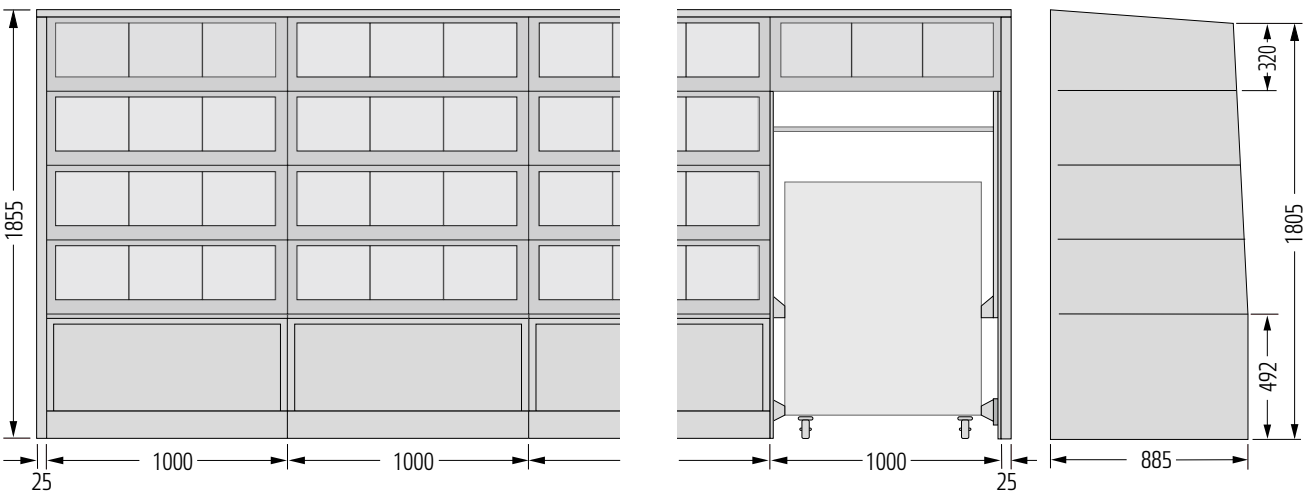
3.3





# El diseño ideal para cada supermercado

■ La estructura modular de BakeOff 3.0 permite integrarlo a la perfección en su establecimiento y el diseño se puede adaptar a todas sus necesidades con numerosas variantes cromáticas y opciones.

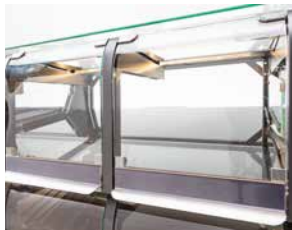


Decoración de madera de la estructura		Colores del módulo		
				
H1146	R5690	7021	7422	9261
Roble Bardolino gris	Wengué clásico	Gris oscuro	Gris sombra mate	Óxido de hierro mate

## 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

### El sistema automático

cierra las puertas higiénicas suave y silenciosamente.



## 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».

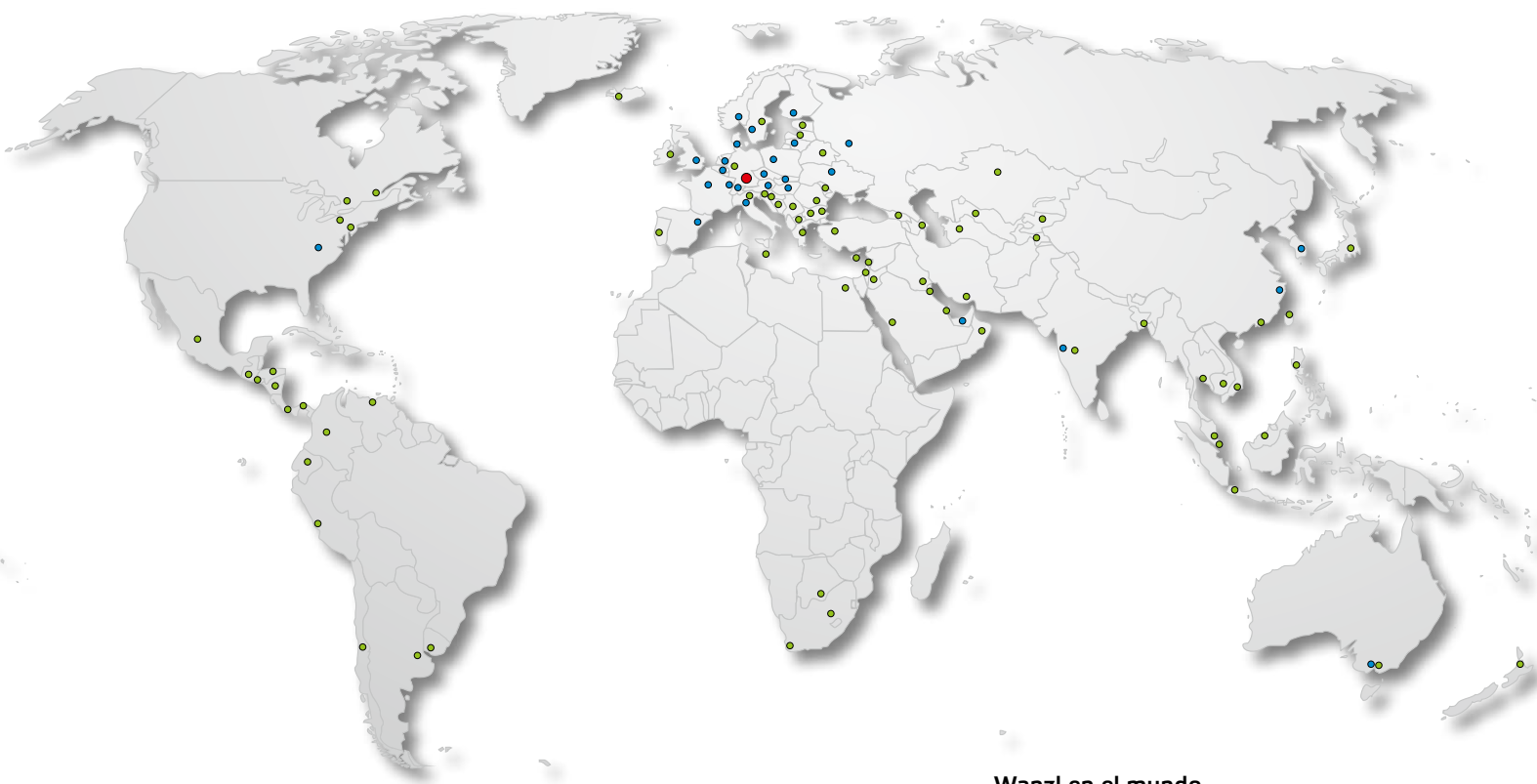


## Seguridad probada

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







## Wanzl en el mundo

- Sede central
- Sucursales
- Representaciones



### ALEMANIA

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

### 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.com