



| COOLING SYSTEMS

Concetti di punto vendita da un unico fornitore, ora con eleganti banchi frigo





I MONDI DELLO SHOPPING CHE AFFASCINANO

Un reparto refrigerato con un'atmosfera di benessere.

■ **I reparti refrigerati non hanno vita facile,** con temperature più basse e scaffali modesti si ha la sensazione di essere in un magazzino piuttosto che in un ambiente stimolante per gli acquisti. Il cliente vuole prendere rapidamente i generi alimentari più importanti e uscire dall'area dei prodotti congelati.

Ma adesso è tutto diverso! Non perdetevi altre vendite, arredate il reparto di refrigerazione con stile e create un mondo di esperienza.



UN CONCEPT COMPLETO CON STYLE & SERVICE

Banchi frigo eleganti nell'area sopra e sotto lo zero

■ **Vi offriamo** una soluzione completa, dall'impianto di refrigerazione, passando per le tubature, fino agli effettivi banchi frigo.

Per una progettazione ottimale dell'area di refrigerazione viene utilizzato uno spazio di presentazione supplementare. Un'ampia selezione di accessori fornisce la possibilità di presentare in modo flessibile alimenti diversi.

Opzione Plug & Play

Banchi pronti all'uso per un allestimento flessibile del negozio.



// I vantaggi in sintesi //

- Forte impatto dei prodotti grazie a ripiani sottili
- Linea di design coerente anche per combinazioni di frigoriferi e congelatori
- Durevolezza grazie a fondi e telai in acciaio inossidabile
- Separatori flessibili di prodotti per uno stoccaggio efficiente
- I ferma prodotti in plexiglas aumentano la visibilità dell'area degli articoli confezionati
- Opzionalmente dotati di porte, per risparmiare energia





| SOLUZIONE A PARETE

Esposizione di prodotti a temperature positive

■ **Sky e Neptun** si completano perfettamente come soluzione a parete. Essendo visivamente identici, i due arredi consentono di presentare in modo uniforme le aree del reparto di refrigerazione.

↓ SKY

Il modello premium colpisce per il suo aspetto elegante e altre caratteristiche:

- testata di vetro
- porta in vetro termico senza telaio panoramica, è quasi invisibile
- protezione del telaio in acciaio inossidabile
- sistema efficiente grazie ai ventilatori EC
- serrande elettriche

Opzione P&P



Esposizione di prodotti a temperature negative

→ NEPTUN

A livello ottico, si abbina perfettamente allo Sky.

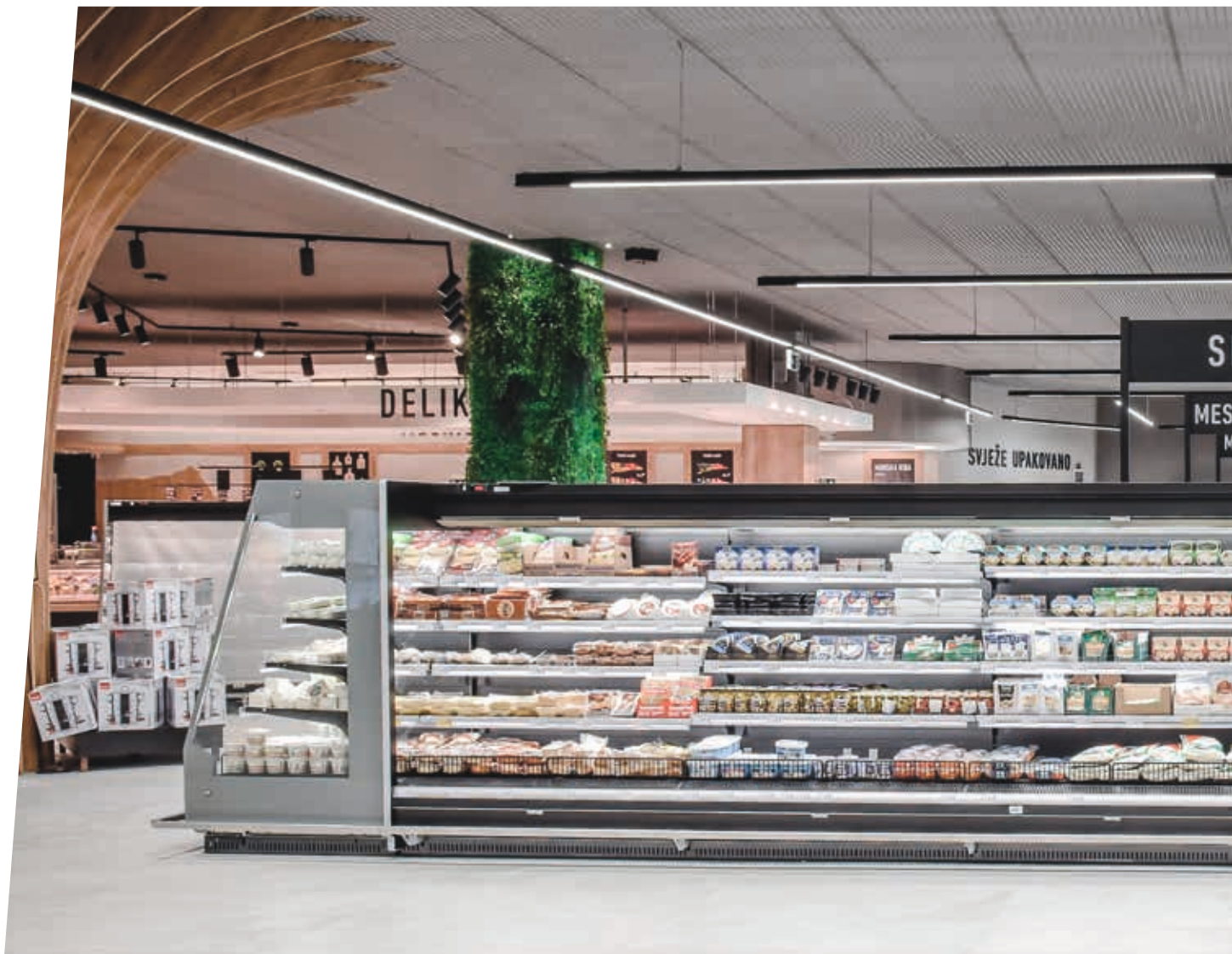
- Maniglie di acciaio inossidabile
- Pareti laterali panoramiche
- Rivestimento antiappannamento delle porte
- Pareti laterali riscaldate
- Sovraapertura delle porte per un migliore stoccaggio



| SOLUZIONE CON POSIZIONAMENTO CENTRALE

Esposizione di prodotti a temperature positive

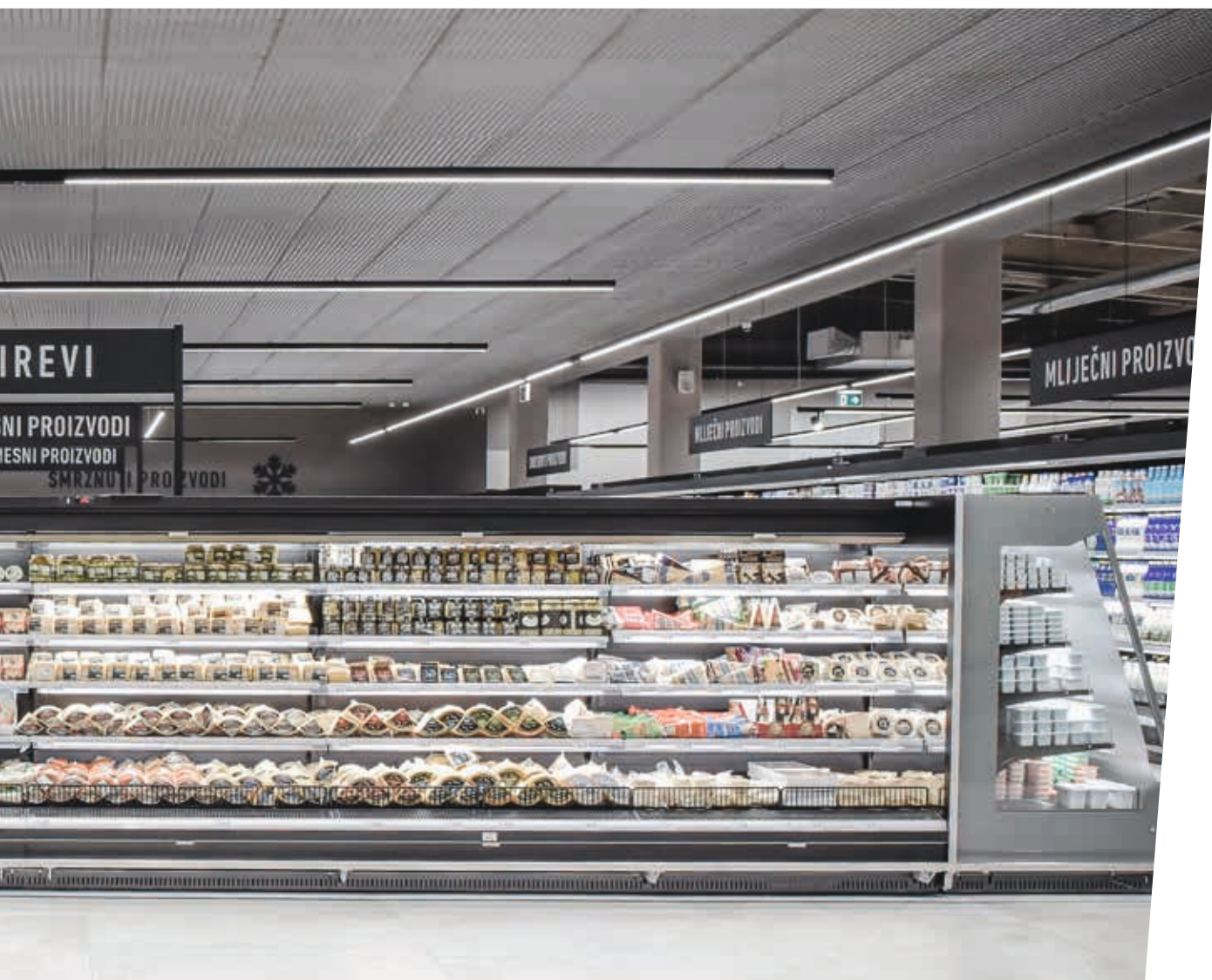
■ **Gli elementi a mezza altezza** possono essere combinati in modo flessibile tra loro e completano gli elementi a parete in un design discreto. I posizionamenti della testata a gondola con pareti laterali in vetro aumentano la pressione della merce.



→ ↓ COMET

- Porte semiverticali consentono un migliore accesso da parte dei clienti
- In opzione anche senza porte
- Arredi bassi e superfici maggiori perché l'evaporatore è installato sul retro
- Elevata visibilità dei prodotti anche a poca distanza dallo scaffale
- Abbinabile in modo flessibile al design di Sky oppure Horizon

Opzione P&P



| BANCHI

Esposizione di prodotti a temperature positive

■ Per l'allestimento di banchi adeguati non ci sono limiti alla fantasia. Il nostro team fornisce consulenza e trova sempre il tocco giusto.







TECNOLOGIA E MANUTENZIONE

Caratteristiche

Comando

A seconda delle esigenze, è possibile integrare sistemi di comando diversi. Personalizzazione: integrazione di tutti i comuni sistemi di comando Wurm, Eckelmann, Danfoss e Dixell.

Energia

Il sistema di evaporazione a risparmio energetico sfrutta il calore disperso dell'energia.

Pulizia

I banchi frigo sono modulari ed è possibile pulire in modo ottimale gli inserti. È inoltre disponibile un servizio di pulitura professionale.

Manutenzione

Nei modelli Plug & Play, è possibile estrarre lo sportello di servizio dal frontale come una sorta di cassetto per un rapido accesso alla tecnologia.



Servizi

■ **La nostra assistenza a 360°** vi offre anche un servizio post-vendita completo. Ciò include la possibilità di monitorare i sistemi a livello centrale da remoto, in modo che i guasti possano essere eliminati rapidamente e con minori sprechi. Se necessario, su tutto il territorio tedesco vi raggiungiamo in loco con un tempo di risposta di quattro ore.

Prestazioni:

- Verifica approfondita, per impedire danneggiamenti successivi
- Monitoraggio HACCP per garantire la durata di conservazione degli alimenti da refrigerare
- Manutenzione
- Pulizia (pulitura approfondita e integrale oppure parziale, ad esempio pulizia dello scambiatore di calore)



Ideazione e progettazione

■ **Desiderate rinnovare il vostro negozio o progettarne uno nuovo?** Noi vi forniamo un concetto completo! Ciò significa che ci occupiamo davvero di tutto, dall'ideazione alla configurazione, dall'allestimento all'installazione.

Un referente si dedicherà alle vostre esigenze per il negozio, in modo da offrire un'esperienza di acquisto alla clientela.

VENITE A
TROVARCI SU
www.wanzl.com



GERMANIA

Wanzl GmbH & Co. KGaA
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

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

info@wanzl.com
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.it@wanzl.com
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.ch@wanzl.com
www.wanzl.com