



**PROGETTO
PILOTA**

Disponibilità
su richiesta

| BAKISTO

Processo di cottura al forno automatizzato

/ COTTURA AL FORNO 4.0

Minimo sforzo – massimi risultati

■ **Prodotti da forno appena sfornati** anche senza il tradizionale panettiere di fiducia: questa è stata una delle principali conquiste della vendita al dettaglio di prodotti alimentari. Che si tratti di pane bianco, nero o integrale, croissant o panini: con "Bakisto", Wanzl è riuscita a integrare la cottura al forno e la presentazione dei prodotti da forno e a trasformarle in un processo completamente automatizzato. Siamo riusciti a collegare tutte le fasi del processo: dall'infornata alla cottura, fino al prelievo della merce nel punto vendita.

Il risultato convince su tutta la linea: Bakisto riduce il carico di lavoro del gestore del punto vendita limitando le operazioni manuali, che possono essere integrate in modo flessibile nella routine quotidiana con un impiego minimo di personale, e soddisfa la richiesta dei clienti di prodotti da forno appena sfornati e ben presentati!



↑ **DIRETTAMENTE AL CENTRO DELL'ATTENZIONE:**
i moduli BakeOff di Wanzl rendono irresistibile l'acquisto di prodotti da forno.

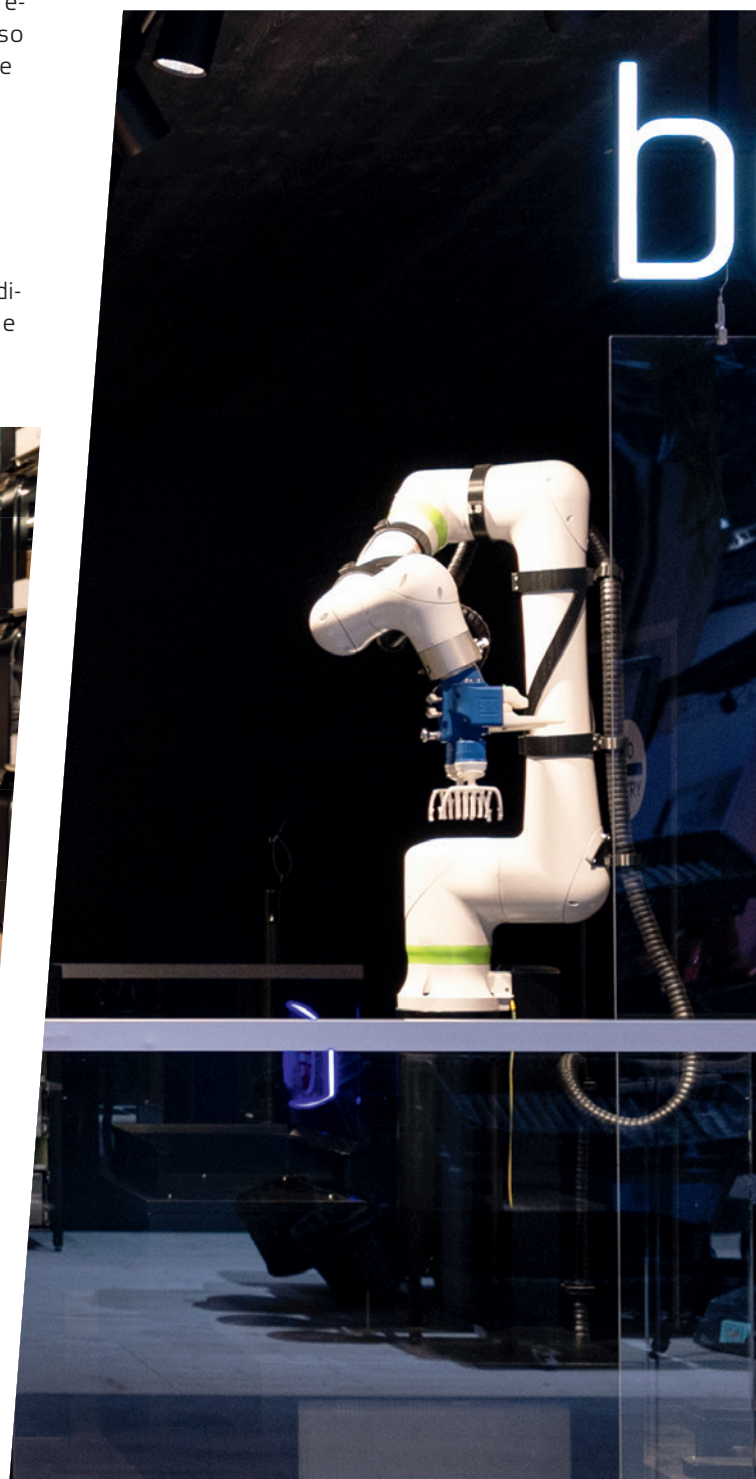
■ **I partner che collaborano con noi**

FANUC

FANUC è uno dei produttori di robotica di maggior successo al mondo. Bakisto utilizza i cobot FANUC per operazioni rapide, precise e agevoli.

WIESHEU

WIESHEU è leader di mercato e innovazione nella cottura dei prodotti da forno presso i punti vendita. La stazione di cottura dei prodotti da forno WIESHEU, in combinazione con il sistema automatico di infornata e prelievo dal forno TrayMotion, garantisce risultati di cottura perfetti con Bakisto.





← **ACCESSO RAPIDO CON LA PINZA DA PASTICCERIA**

– chiusura semplice grazie agli sportelli igienici a chiusura automatica: in questo modo i prodotti da forno rimangono freschi e gustosi più a lungo.

↓ **"BAKISTO COME PRINCIPIO":**

la robotica supportata dall'IA rende il processo di cottura al forno un'operazione efficiente in ogni singola fase

akisto



bakisto

**COTTURA AL FORNO AUTOMATIZZATA
E RILEVAMENTO DEL PROCESSO IN
CORSO CON L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

- > Qualità controllata e costante
- > Tempo risparmiato per l'inventario giornaliero
- > Prevenzione dell'esaurimento delle scorte
- > Riduzione dell'impiego di personale
- > Risparmio dei costi energetici
- > Riduzione degli sprechi alimentari
- > Piani di cottura flessibili



| COTTURA AL FORNO COME PROCESSO INTEGRATO

Bakisto vi semplifica la vita!

■ **In particolare nelle grandi catene di vendita al dettaglio di generi alimentari** gli espositori di prodotti da forno sono ormai una presenza fissa. Le problematiche connesse sono molteplici. Crescente pressione sui costi dovuta all'aumento dei prezzi dell'energia, mancanza di personale (operativamente) capace o anche programmi di cottura fissi che non tengono sufficientemente conto della situazione specifica.

Bakisto riunisce tutte le fasi del processo di cottura in un unico sistema integrato: dall'infornata alla cottura fino alla presentazione e al prelievo da parte del cliente. Grazie all'automazione completa Bakisto può essere gestito con un impiego minimo di personale. Non è più necessaria una lunga formazione. Tutto ciò semplifica l'intero processo e consente di risparmiare notevolmente sui costi.



↑ **BAKISTO ASSICURA AGLI OPERATORI DEI PUNTI VENDITA** un processo di cottura altamente organizzato. L'intervento manuale è necessario solo in determinati momenti.

↑ ↑ **L'ALTA QUALITÀ COSTANTE** è e rimane il punto di forza: con Bakisto vizierete i vostri clienti con eccellenti prodotti da forno ancora caldi.

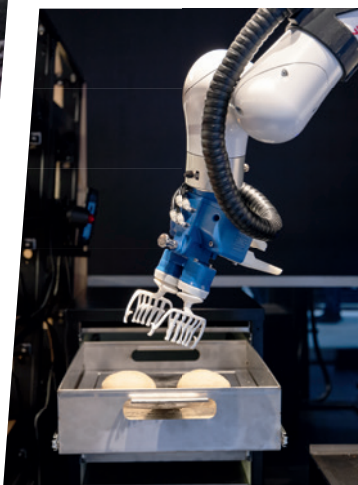


→ ESAURITO? – NON CON BAKISTO

Con l'espositore intelligente per prodotti da forno di Wanzl i vostri scaffali rimangono sempre ben riforniti e i vostri clienti possono accedervi in qualsiasi momento!



L'impiego dell'intelligenza artificiale assicura un rifornimento ottimale e la massima efficienza grazie alla pianificazione giornaliera mirata. Tra l'altro è possibile ridurre al minimo indispensabile gli scarti ed eliminare la necessità di contare manualmente i prodotti da forno alla sera.



← LA PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

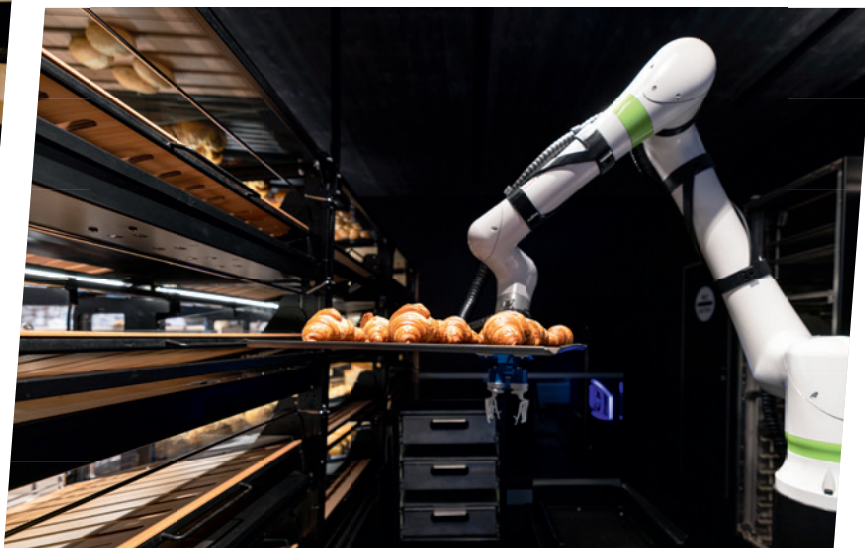
che comportava grande impegno e poca flessibilità è un ricordo del passato. Oggi il sistema di intelligenza artificiale Bakisto crea programmi che tengono conto anche del meteo!

←← BAKISTO IMPIEGA COBOT FANUC

controllati dall'intelligenza artificiale per operazioni rapide, precise e agevoli: dal prelievo delle merci (congelate) al posizionamento sull'espositore.

↓ L'IMPIEGO DI ROBOT

offre la base per l'implementazione di processi di cottura efficienti, quasi del tutto automatizzati. In questo modo si può evitare di svolgere lavori manuali noiosi e impiegare il personale necessario altrove.



→ **BAKISTO:**

tre tecnologie – una soluzione convincente sotto ogni aspetto.

↓ **BAKISTO:**

per velocizzare le operazioni tra i singoli processi di cottura, di solito sono presenti due carrelli di infornata davanti a ciascun forno.



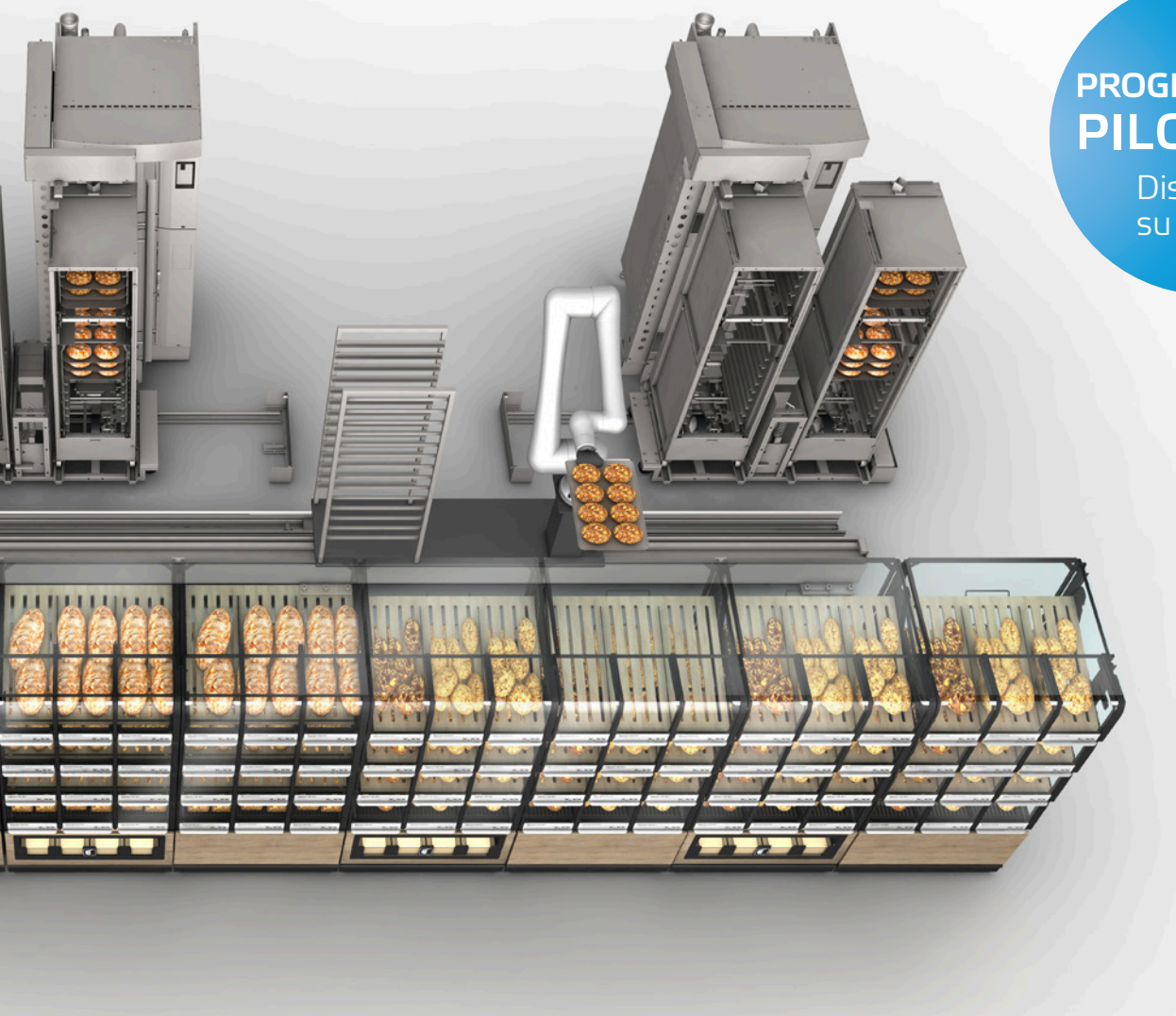
ITRE VOLTE COMPETENTE – SEMPLICEMENTE UN SUCCESSO

Preparazione automatica – cottura al forno –
presentazione

■ **Integrazione intelligente** per ottenere la massima efficienza del gestore del punto vendita: è questo il "principio Bakisto"! I tre "cardini" dell'intero sistema sono l'espositore per prodotti da forno BakeOff di Wanzl, il forno con sistema automatico di infornata e prelievo TrayMotion di WIESHEU e il robot collaborativo montato su rotaia FANUC. L'IA del modulo BakeOff di Wanzl è in grado di calcolare in qualsiasi momento quanti prodotti da forno sono necessari per la vendita in corso e devono essere preparati di conseguenza. In base a questi dati il "cobot"

PROGETTO PILOTA

Disponibilità su richiesta



↓ BAKISTO:

il cobot estrae i vassoi pronti con i panetti congelati dal sistema di raffreddamento e li trasferisce a quello di infornata.

preleva i vassoi carichi di prodotti da forno surgelati dal sistema di raffreddamento e li trasferisce a quello di infornata. Da qui in poi subentra il sistema di carico TrayMotion di WIESHEU. Quest'ultimo inserisce i vassoi carichi, in modo che il processo di cottura possa iniziare. Una volta terminato, i vassoi vengono rimessi nel sistema di carico.

Qui i prodotti da forno si raffreddano e allo stesso tempo si crea spazio per l'infornata successiva. Il cobot riempie quindi gli scomparti previsti del BakeOff di Wanzl con i prodotti da forno pronti. Direttamente collegata a questo processo, l'IA viene alimentata con i nuovi dati relativi alle scorte e ottimizzata.



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
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
wanzl.it@wanzl.com
www.wanzl.com

SVIZZERA
Wanzl (Schweiz) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal

Phone +41 (0) 71 / 886 90 10
info.ch@wanzl.com
www.wanzl.com