



## **| BAKEOFF®**

Modulare Backwarenpräsentation:  
Kundenanziehung leicht gemacht!



*// Brot- und Backwaren knusprig präsentiert:  
Wer kann da schon widerstehen...//*

**| WANZL BAKEOFF®**

Stets die beste Lösung für Ihren Markt!



#### ■ Der Duft und der dadurch angeregte Geschmackssinn.

Die appetitlichen Formen und Farben. Die günstigen Preise: Kaum ein Kunde kommt an den Regalen der Backstationen vorbei, ohne bei den ausgelegten Brot- und Backwaren beherzt zuzugreifen.

Erleben Sie die beeindruckende Verführungskraft unserer integralen Backstationen – und das nicht nur gefühlt, sondern auch belegt durch beeindruckende Erfolge. Im europäischen Markt haben diese Backstationen ihren Einfluss erheblich ausgeweitet und tragen maßgeblich

zum Umsatz mit Backwaren bei. Weitere überzeugende Gründe für den Einsatz von Backstationen sind die deutlich niedrigeren Preise im Vergleich zu traditionellen Bäckereien sowie die Zeitersparnis, die Kunden durch diesen praktischen One-Stop-Service genießen.

Mit unserem modularen BakeOff-Konzept schaffen wir beste Voraussetzungen für die Einrichtung und Erweiterung von Backstationen im Einzelhandelsbetrieb: Ganz sicher finden wir auch die Lösung, die zu Ihnen passt!

# ! DIE BAKEOFF®-FAMILIE

Glänzend aufgelegter Baukasten für Ihre Backstation!

■ **Anpassung an die vorhandene Raumsituation und maximale Flexibilität** beim Ausbau vorhandener Stationen. Hohe Lebensdauer durch die exzellente Verarbeitungsqualität unserer Präsentationsmöbel sowie eine leichtgängige Umsetzung der Hygiene-Vorgaben: Das sind die entscheidenden Anforderungen, wenn Marktbetreiber die Backstation auswählen, die zu ihrem Laden passt.

Mit der BakeOff-Familie erfüllt Wanzl nicht nur höchste Qualitäts- und Hygieneanforderungen, sondern gibt Einzelhändlern alle Möglichkeiten an die Hand, ihre Backstation nach ihren individuellen Vorgaben zu gestalten!



## ↑ BAKEOFF 2.1

BakeOff 2.1 besticht durch seine weitläufige Präsentationsfläche bei höchster Hygienestufe.



→ **BAKEOFF LIGHT**

Transparenz, Vielfalt, Easy-Handling:  
BakeOff light bietet Ihren Kunden  
einen raschen, ungehinderten  
Zugriff auf die backfrische Ware.

↓ **BAKEOFF 3.0**

Verführung garantiert: Mit der  
Übersichtlichkeit und Vielfalt,  
die BakeOff 3.0 bietet, werden Ihre  
Kunden den angebotenen Back-  
waren nicht widerstehen können.



**HYGIENE**  
BAKEOFF 3.0



Abbildung zeigt Sonderausführung



→ **HOHER WARENDRUCK**  
Transparente Präsentation  
für den bestmöglichen  
Überblick



## BAKEOFF® 3.0

Backwaren im Bestzustand präsentieren!

■ **Mit dem jüngsten Mitglied der Modul-Familie, BakeOff 3.0,** hat Wanzl sämtliche Anforderungen, die heute an eine leistungsstarke, individuell konfigurierbare Backstation gestellt werden, konsequent erfüllt.

### Ihre Vorteile als Marktbetreiber

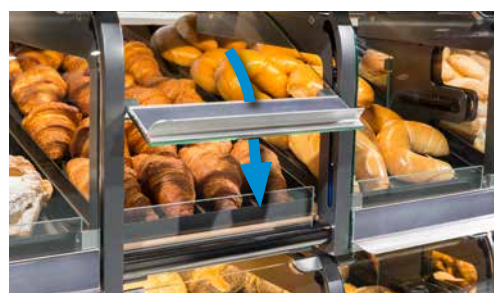
Modularität, Flexibilität, Modernität: Das sind die 3 Säulen, auf denen unser BakeOff 3.0-Konzept beruht. Vier Etagen mit jeweils drei Fächern bieten auch breit angelegten Sortimenten ausreichend Platz, erleichtern die Bestückung und erzeugen hohen Warendruck. Viel Raum und Flexibilität bietet auch die



*// Modularität, Flexibilität und Modernität: Das sind die drei Säulen, auf denen BakeOff 3.0 beruht. //*

↓ **HYGIENEKLAPPEN MIT SOFT-CLOSE-AUTOMATIC**

Unsere Soft-Closing-Klappen bilden nicht nur eine hohe Hygienestufe ab, sondern erleichtern auch die Entnahme der Backwaren.



↑ **BAKEOFF 3.0**

So werden Präsentationsflächen effizient ausgenutzt: BakeOff 3.0 macht selbst vielfältige Angebote greifbar.

unterhalb der Präsentationsfläche angelegte Serviceebene. Reinigungs- und Entsorgungseinheiten sorgen dafür, dass die Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene rasch erfüllt werden können. Die Tütengeber ermöglichen einen sofortigen Zugriff auf Verpackungen und weitere Gebrauchsmaterialien.

**Ihr Vorteil:** Einschließlich der Dekore lassen sich die Elemente auf Ihre Wünsche und Marktbedürfnisse hin zuschneiden.

**Vorteile für Ihre Kunden**

Ebenso viele Pluspunkte sammeln Sie mit BakeOff 3.0 bei Ihren Kunden. Design und modularer Aufbau der Backstation ermöglichen auch bei breiter Angebotspalette maximale Transparenz. Dazu gehört als besonderes Highlight die automatisch schließende Soft-Closing Hygieneklappe. Diese lässt sich einfach öffnen und verschwindet im Modul. Dadurch wird die Entnahme von Waren auf allen Ebenen besonders komfortabel. Ob Gebäckzangen oder Einmalhandschuhe: Sie bestimmen, wie die Waren entnommen werden oder überlassen dies Ihren Kunden!

# /BAKEOFF® 2.1

Überwältigend transparent

■ **BakeOff 2.1-Module von Wanzl** bestechen durch ihre weitläufige Präsentationsfläche und gute Übersichtlichkeit. Maximale Transparenz – verstärkt durch Seitenteile aus Echtglas – sorgt dabei für extra-starke Kaufimpulse.

BakeOff 2.1-Module sind durch die Vorgabe höchster Hygienestufen gekennzeichnet. Die Waren werden dabei durch Einsatz einer Ziehgabel vom Vorratsbereich in den Entnahmebereich übernommen.

→ **BAKEOFF 2.1-BACKSTATION**  
als integraler Bestandteil einer Verkaufswand.

↓ »**WARENHOCHDRUCK**«  
als schlagendes Verkaufsargument.



→ SEITENTEILE AUS ECHTGLAS  
BakeOff 2.1 macht Ihr Angebot  
allseitig sichtbar.



## // Ihre Vorteile – auf einen Blick //

- Hoher Warendruck
- Gläserne Transparenz
- Effizient genutzte Präsentationsflächen
- Unkompliziertes Handling

↑ PREISAUSZEICHNUNG  
geschützt hinter der Entnahmescheibe oder  
optional mit ESL-kompatibler Preisschiene.

# BAKEOFF® LIGHT

## Schlanke Präsentation für den raschen Zugriff

■ **Die Light-Variante unserer BakeOff-Familie** bietet Ihnen ein wirkungsvolles Schaufenster zur Präsentation Ihrer Backwaren. Auf Wesentliche reduziert, stellen Sie hier Ihre gesamte Sortimentsvielfalt mit hohem Warendruck aus. Weiterer Pluspunkt: die direkten Zugriffsmöglichkeiten für Ihre Kunden wie für das eigene Personal.

Längst bewährt hat sich hierfür der Fächer-Etagen-Aufbau. Dabei lässt sich der Neigungswinkel der einzelnen Etagenböden individuell

einstellen und gewährleistet so ein permanentes Nach-Vorne-Gleiten der Waren. Entnommen und in die beigelegten Tüten verpackt werden die Backwaren, barrierefrei, mit der Gebäckzange oder dem Handschuh.

Identisch wie beim Modul BakeOff 3.0 oder BakeOff 2.1 lässt sich auch bei der Light-Version die Serviceebene wahlweise mit Reinigungsmodul, Tütenspender und Vorratsfach ausstatten.



↑ **MIT VIER ETAGEN**  
schafft BakeOff Light auch für hohe Sortimentsvielfalt ausreichend Präsentationsfläche.

→ **KNUSPRIG & KNACKIG**  
präsentiert mit Präsentationsmöbeln von Wanzl BakeOff Light.





#### ← DIE AUSZIEHBAREN ETAGEN

Alle BakeOff-Module bieten durch die nach vorne ausziehbaren Etagen die Möglichkeit, schnell und effizient nachzubestücken.



↑ EIN GRIFF IN DEN TÜTENSPENDER –  
und schon ist die passende Verpackung zur Hand!

# / ERGONOMISCH AUS PRINZIP

Mit der Wanzl BakeOff-Familie  
haben Sie alles schnellstens zur Hand!

■ **Die Möglichkeit, rasch und hygienisch** einwandfrei auf das Warenangebot zuzugreifen, gehört zu den Kernanforderungen, die an Backstationen gestellt werden. Mit der Konzeption von Modulen der BakeOff-Familie haben unsere Designer wahre Meisterleistungen bei der Optimierung des Handlings für Kunden und Personal vollbracht. Die ergonomische Anordnung der Präsentations- und Serviceflächen sorgt hier für schnelle Entnahme- und Verpackungsprozesse und hält Ihre Brot- und Backwaren stets im Bestzustand vor!



## ↑↑ VERSTELLBARE ETAGE

Die mehrfach neigungsverstellbaren Etagen gewährleisten ein optimales Nachrutschen und eine hervorragende Sichtbarkeit der Backwaren. (BakeOff 3.0 / BakeOff light)

## ↑ → OB GREIFZANGE ODER EINMALHANDSCHUH

Sie bestimmen, wie Ihre Backwaren entnommen werden, oder Sie überlassen dies Ihren Kunden.

## → VERPACKUNG – LEICHT GEMACHT

Die passenden Tüten dazu finden Ihre Kunden unterhalb der Präsentationsebene in der Serviceetage.



→ **UNGEMEIN PRAKTISCH!**

Beim Wanzl BakeOff lässt sich die Warenbestückung von vorne wie von hinten durchführen.

→ **EINFÜLLHILFE**

Die ausklappbare Ablage ermöglicht das ergonomische Befüllen der Etagen und bietet Platz zum Ablegen von Backblechen oder Transportbehältern.



↓ **DIREKT ZUR HAND**

Im Servicemodul »Hygiene« sind der Staubsauger und die Restebox / Mülleimer untergebracht. Der Staubsauger ermöglicht eine rasche Reinigung der Präsentationsflächen.



↑ **STETS AUF SAUBERKEIT BEDACHT**

Die Backwarenauflagen sind aufgrund ihrer kompakten Abmessung spülmaschinengeeignet.

↑ **ZENTRALE BRÖSELWANNE**

Im Servicemodul ist standardmäßig eine zentrale Bröselwanne integriert. Diese sorgt für Sauberkeit unter dem Verkaufsmöbel.

# | BAKEOFF® ZUBEHÖR

Mit smarten Extras Kauflust steigern!

■ **Zur BakeOff-Familie zählen auch eine Reihe von Zusatzmodulen** und weiteres Zubehör, mit denen Marktbetreiber ihr vorhandenes Inventar nach eigenen Wünschen und Anforderungen ausbauen oder ergänzen können.

Sie wollen, dass Ihre Kunden Ihre Backwaren möglichst »ofenfrisch« in ihre Tüten packen? Bestücken Sie BakeOff 3.0 mit Warmhalteplatten, und stellen Sie diese auf die gewünschte Temperatur ein. Weitere Extrafunktionen bietet unser Brot-schneidemodul, mit dem sich Kunden auf einfachste Weise und innerhalb kürzester die von Ihnen entnommenen Brotlaibe selbst zuschneiden können. ➤



#### ↑ BAGUETTEMODUL

eignet sich besonders für den Verkauf extralanger Brotlaibe. Zusätzlich wird Ihre Präsentationsfläche entlastet.

#### ➔ BAKEOFF MODUL 3- UND 4-STUFIG

Die 3-stufige Variante vermittelt eine gute Einsicht in den Backraum. Die 4-stufige Variante bietet viel Platz für Ware.





↑ **TOPSCHILD**  
Zur Bewerbung Ihrer Backwaren.



↑ **BACKWARENTURM FÜR  
BROTSCHEIDEMASCHINE**  
Spart Kunden Arbeit zu Hause und  
ist deshalb ein beliebtes Zusatzmodul.  
Mit Backwarenetape oben.



↑ **ECKMODULE**  
Mit den Eckmodulen 45 Grad / 90 Grad  
und integrierter LED-Beleuchtung  
können attraktive Ecklösungen  
umgesetzt werden.



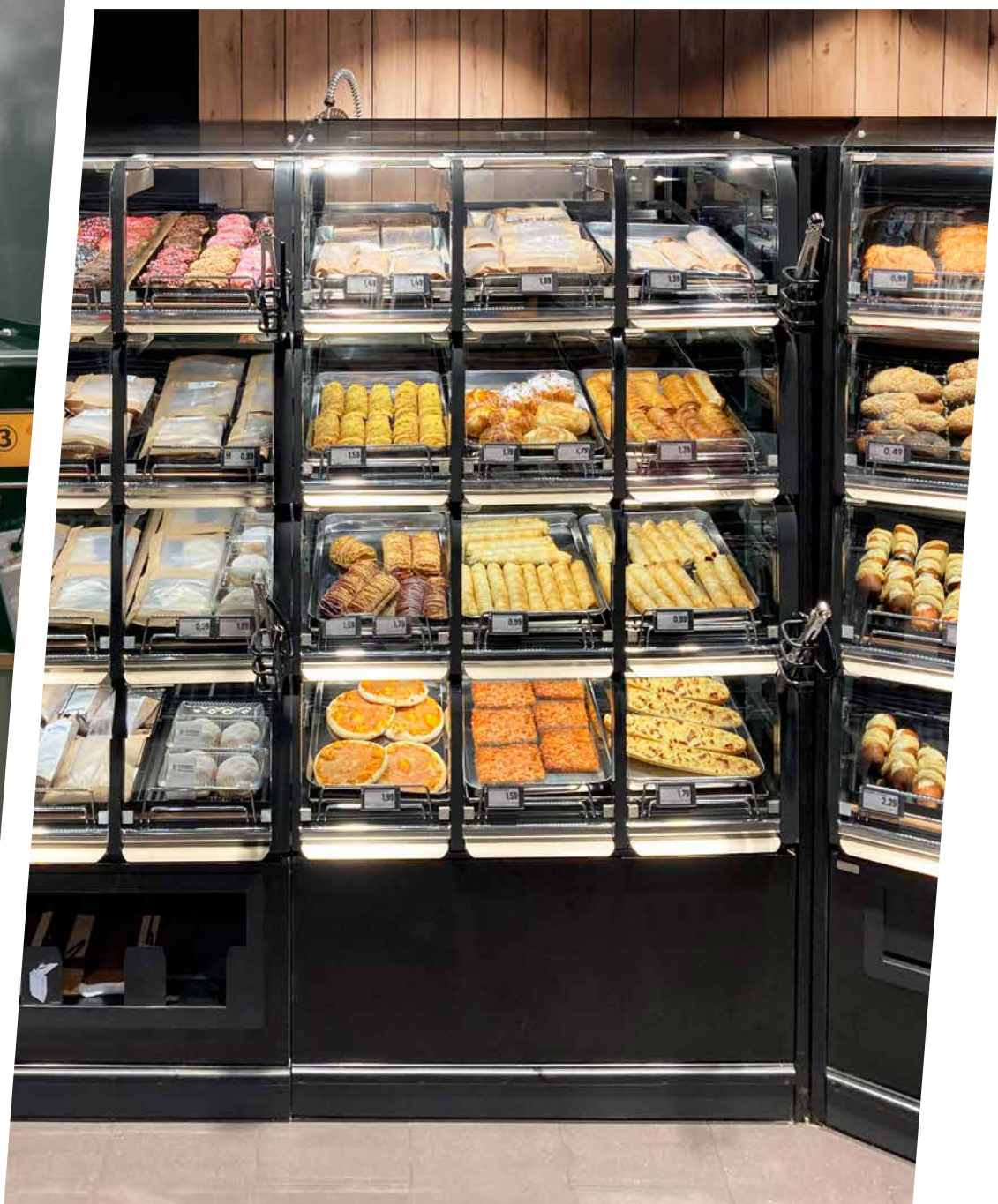
#### ↑ BACKWARENTURM FÜR VERPACKTE BACKWAREN

Mit dem Backwarenturm setzen Sie auf eine praktische und verkaufsfördernde Lösung, die Ästhetik und Effizienz gleichermaßen vereint. Der freie und schnelle Zugriff auf die verpackten Backwaren freut nicht nur Kunden, sondern fördert auch die Verkaufszahlen.

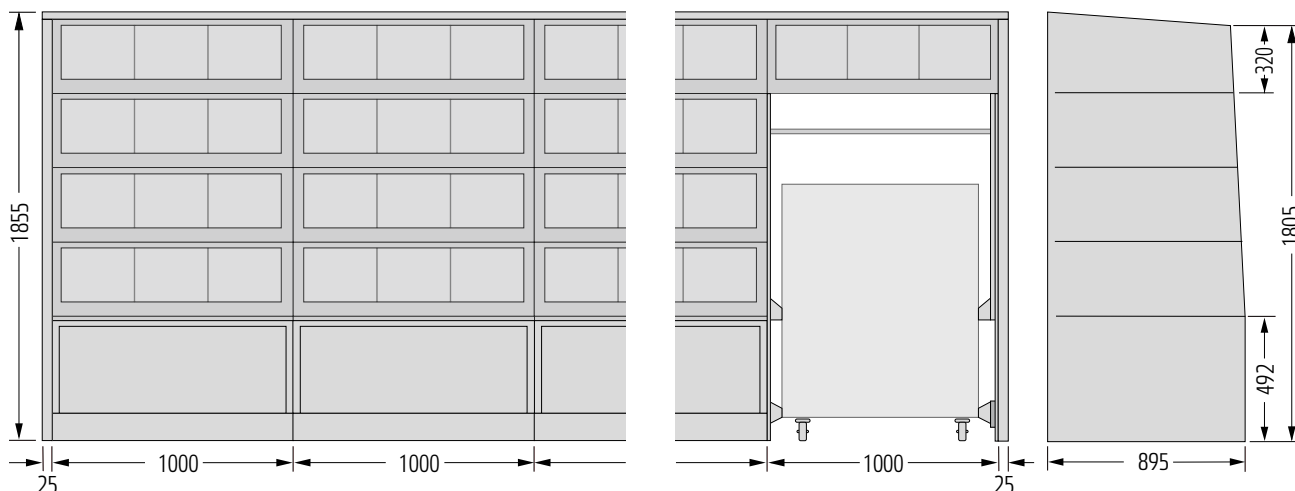


↓ **BAKEOFF HOT**

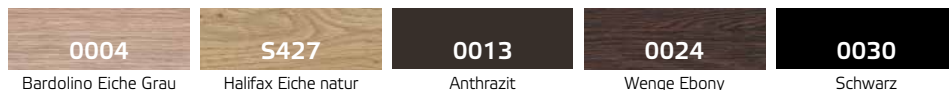
»Ofenwarme« Ware erhöht die Kaufkraft:  
Warmhalteplatten von Wanzl sorgen  
hier stets für die richtige Temperatur.  
Der geschlossene Backwarenturm sorgt  
für maximale Energieeffizienz.



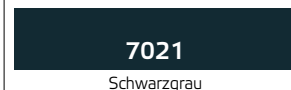
# BAKEOFF® 3.0



## KORPUS-HOLZDEKORE



## MODULFARBE



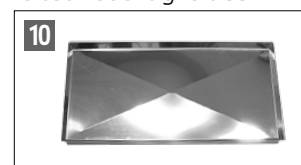
## Auflagen

Ausführung aus wertigem Holz oder pflegeleichtem Kunststoff.



## Edelstahlauflage

für BakeOff Hot-Modul  
leitet Feuchtigkeit ab.



## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE



**Backwarenturm für  
Brotschneidemaschine**  
eine Backwareneta-  
ge oben. Glasdach aus Ein-  
scheiben-Sicherheitsglas  
(ESG).



**Baguettemodul**  
eignet sich besonders für  
den Verkauf extralanger  
Brotlaibe.



## BakeOff Modul Hot Front- oder Heckbefüller

Die Warmhalteplatten in den BakeOff-Modulen bestehen aus schwarzem ESG-Glas mit integrierten Heizdrähten. Die Temperatur lässt sich hierbei auf jeder Ebene stufenlos von 30°C bis max. 75°C einstellen.



# Der BakeOff 3.0 Baukasten im Überblick



## BAKEOFF 3.0

- 1 Backwarenturm Grundmodul**  
Verkaufsturm für Backwaren mit offener Rückwand für die Bestückung von vorne und von hinten. Mit Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rückwand für Frontbefüller.  
**Maße B x H x T** **1000 x 1855 x 895**
- 2 Backwarenetage**  
Ausführung mit Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) für hohe Transparenz und Sicherheit. Drei identische Hygieneklappen als Spuck- und Nießschutz mit Soft-Closing-Automatic und integrierter Preisauszeichnung. Energiesparende LED-Beleuchtung. Optionales Zubehör: Entnahmezange mit Gehäuse und Spiralkabel.

## AUSFÜHRUNG DER BACKWARENAUFLAGE

- 3.1 Holzauflage,**  
Ausführung 1-teilig. Separierung mit Glastrennern.
- 3.2 Kunststoffeileger für Holzauflage,**  
3-teilige Ausführung, die auf Holzauflage steht. Separierung mit Glastrennern.
- 3.3 Massekassette,**  
Ausführung: tiefe, 1-teilige Ausführung für Volumenartikel.
- 4 Zentrale Bröselwanne**  
Ausziehbarer, zentrale Bröselwanne für Sauberkeit und Hygiene unter den Modulen.

- 5 Serviceebene**  
abgestimmt auf Ihren Bedarf.

### Wählbare Einheiten:

- Hygieneschublade, für die Entnahme der Einmalhandschuhe, einer Öffnung zur Abfallentsorgung und Staubsauger-Stauraum.
- 3 Sets zur Auswahl:**
  - Set 1: mit Staubsauger
  - Set 2: mit Rücklegebehälter und Einweghandschuhe
  - Set 3: mit Staubsauger und Rücklegebehälter
- Tüteneinsatz zur Bereitstellung von Backwarenverpackungen
- Vorratsschublade zur Unterbringung von Zubehör
- Frontblende

Alle Einheiten mit Sockelblende und integriertem Stoßschutzprofil.

## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE

- 6 Backwarenturm für Brotschneidemaschine**  
Serviceturm für Brotschneidemaschine mit einer Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rück- und Seitenwände in Holzdekor.  
**Maße B x H x T** **1000 x 1855 x 895**

- 7 Baguettemodul**  
Das Baguettemodul ist die ideale Lösung für die Präsentation und den Verkauf von besonders langen Brotläiben. Es bietet ausreichend Platz und sorgt dafür, dass Baguettes optimal zur Geltung kommen.

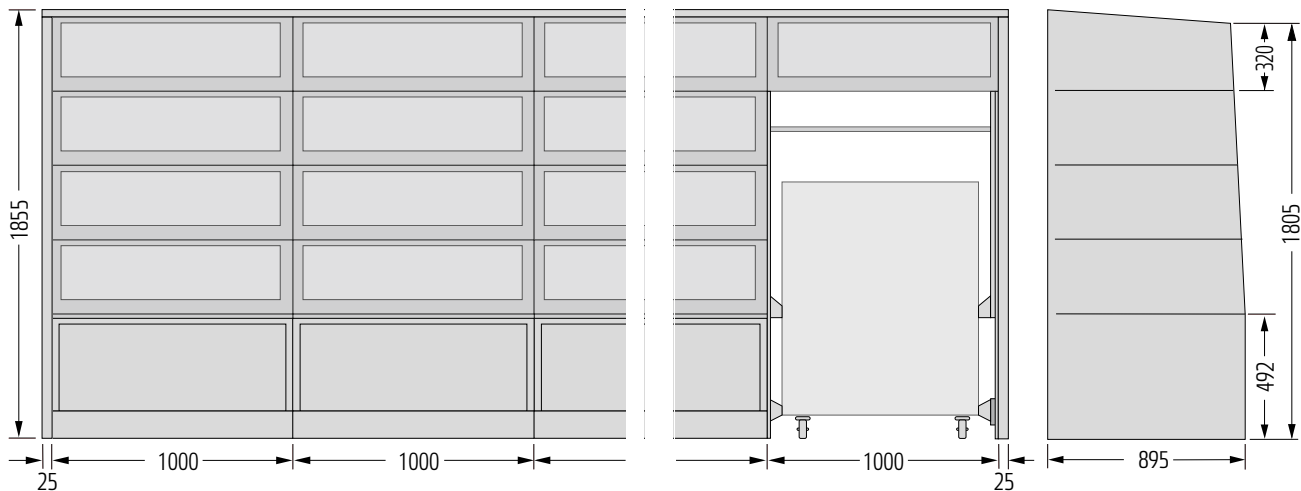
## BAKEOFF-MODUL HOT

- 8 BakeOff-Modul Hot Frontbefüller mit Warmhalteplatten**  
Backwarenturm mit Stromanschluss 230 V. 4 Ebenen zur Warenpräsentation mit wahlweise 2 oder 4 Warmhalteplatten aus Glas. Die Temperatur je Etage ist stufenlos von 30 °C bis max. 75 °C einstellbar. Jede Ebene verfügt über 3 selbstschließende Klappen. Je nach Anzahl der Warmhalteplatten sind 1 oder 2 Steuerungen an der Vorderseite (Kundenseite) angebracht – eine Steuerung bedient jeweils 2 Warmhalteplatten. Inklusive 1 Entnahmezange.  
**Maße B x H x T** **1000 x 1855 x 980**

- 9 BakeOff-Modul Hot Heckbefüller mit Warmhalteplatten**  
Backwarenturm mit Stromanschluss 230 V. 4 Ebenen zur Warenpräsentation mit wahlweise 2 oder 4 Warmhalteplatten aus Glas. Die Temperatur je Etage ist stufenlos von 30 °C bis max. 75 °C einstellbar. Jede Ebene verfügt über 3 selbstschließende Klappen. Je nach Anzahl der Warmhalteplatten sind 1 oder 2 Steuerungen an der Rückseite angebracht – eine Steuerung bedient jeweils 2 Warmhalteplatten. Inklusive 1 Entnahmezange. Mit Türrahmen hinten und passenden Flügeltüren aus Glas.  
**Maße B x H x T** **1000 x 1855 x 995**

- 10 Edelstahlaufage für BakeOff Hot-Modul**  
leitet kondensierte Wassertröpfchen an den Rand des Auflegers und sorgt somit dafür, dass Ihre Backwaren stets knusprig bleiben.  
**Maße B x H x T** **715 x 23,5 x 295**

# BAKEOFF® 2.1

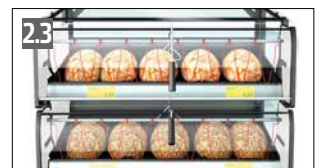
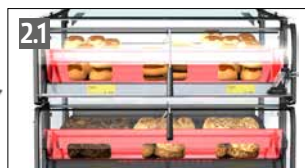
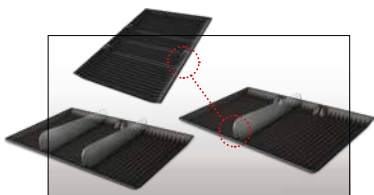


## KORPUS-HOLZDEKORE

0004	S427	0013	0024	0030
Bardolino Eiche Grau	Halifax Eiche natur	Anthrazit	Wenge Ebony	Schwarz

## MODULFARBE

7021
Schwarzgrau



## Auflagen

Bei Bedarf lassen sich die Verkaufsebenen in zwei oder drei Bereiche unterteilen. So lassen sich in einem Turm bis zu 12 unterschiedliche Backwaren präsentieren.

## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE



## Sicherheit

Robuste Verglasung im Ausgabemodul sorgt für zuverlässigen Schutz und hohe Widerstandsfähigkeit im täglichen Einsatz.



**Backwarenturm für Brotschneidemaschine**  
eine Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas.



**Baguett modul**  
eignet sich besonders für den Verkauf extralanger Brotlaibe.

# Der BakeOff 2.1 Baukasten im Überblick



## BAKEOFF 2.1

- 1 Backwarenturm Grundmodul**  
Verkaufsturm für Backwaren mit offener Rückwand für die Bestückung von vorne und hinten. Mit Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rückwand für Frontbefüller.  
**Maße B x H x T 1000 x 1855 x 895**

- 2 Backwarenetage**  
Ausführung mit hochwertiger Verglasung für optimale Transparenz und ansprechende Warenpräsentation. Energiesparende LED-Beleuchtung sorgt für eine attraktive Ausleuchtung. Optionales Zubehör: Entnahmezange mit Gehäuse und Spiralkabel.

### AUSFÜHRUNG DER BACKWARENETAGE / HYGIENESTUFEN:

- 2.1 Backwarenetage für Feingebäck**  
Mit Rücklegesperren aus Glas mit Öffnung zur Sicherstellung hoher Hygienestandards.

- 2.2 Backwarenetage für Brötchen und Brezeln**  
Mit Rücklegesperren aus Glas zur Sicherstellung hoher Hygienestandards.

- 2.3 Backwarenetage für Brot**  
Mit Rücklegesperren aus Draht zur Sicherstellung hoher Hygienestandards.

- 4 Zentrale Bröselwanne**  
Ausziehbare, zentrale Bröselwanne für Sauberkeit und Hygiene unter den Modulen.

- 5 Serviceebene**  
Abgestimmt auf Ihren Bedarf.

### Wählbare Einheiten:

- Hygieneschublade, für die Entnahme der Einmalhandschuhe, einer Öffnung zur Abfallentsorgung und Staubsauger-Stauraum.

### 3 Sets zur Auswahl:

- Set 1: mit Staubsauger
- Set 2: mit Rücklegebehälter und Einweghandschuhe
- Set 3: mit Staubsauger und Rücklegebehälter
- Tüteneinsatz zur Bereitstellung von Backwarenverpackungen
- Vorratsschublade zur Unterbringung von Zubehör
- Frontblende

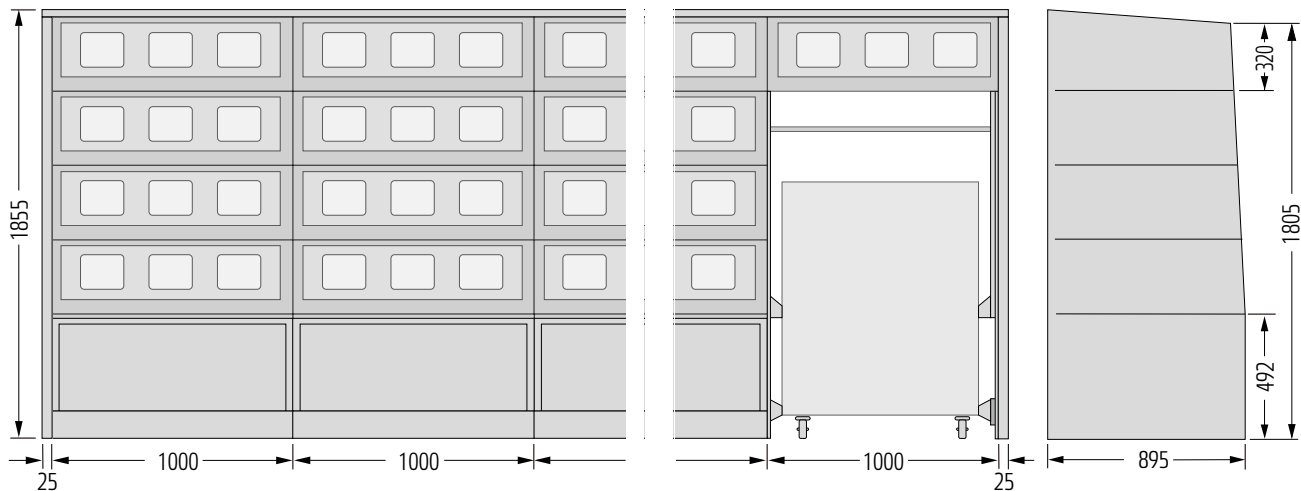
Alle Einheiten mit Sockelblende und integriertem Stoßschutzprofil.

## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE

- 6 Backwarenturm für Brotschneidemaschine**  
Serviceturm für Brotschneidemaschine mit einer Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rück- und Seitenwände in Holzdekor.  
**Maße B x H x T 1000 x 1855 x 895**

- 7 Baguettemodul**  
Das Baguettemodul ist die ideale Lösung für die Präsentation und den Verkauf von besonders langen Brotlaiben. Es bietet ausreichend Platz und sorgt dafür, dass Baguettes optimal zur Geltung kommen.

# BAKEOFF® LIGHT

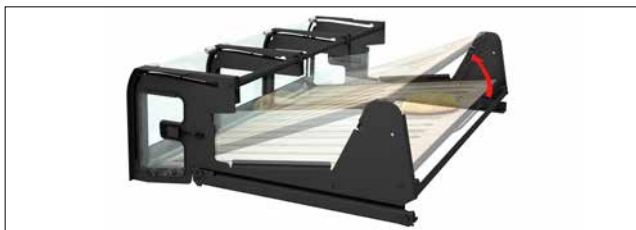


## KORPUS-HOLZDEKORE

0004	S427	0013	0024	0030
Bardolino Eiche Grau	Halifax Eiche natur	Anthrazit	Wenge Ebony	Schwarz

## MODULFARBE

7021
Schwarzgrau



### Mehrfach neigungsverstellbare Etagen

Sie gewährleisten ein optimales Nachrutschen und eine hervorragende Sichtbarkeit der Backwaren.



### Sicherheit

Stoß- und schlagfestes Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) im Ausgabemodul sorgt für hohe Sicherheit in der Anwendung.

## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE



**Backwarenturm für Brotschneidemaschine**  
eine Backwarenetape oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas.



**Baguettemodul**  
eignet sich besonders für den Verkauf extralanger Brotlaibe.

# Der BakeOff Light Baukasten im Überblick



## BAKEOFF LIGHT

- 1 Backwarenturm Grundmodul**  
Verkaufsturm für Backwaren mit offener Rückwand für die Bestückung von vorne und hinten. Mit Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rückwand für Frontbefüller.  
**Maße B x H x T 1000 x 1855 x 895**
- 2 Backwarenetage**  
Ausführung mit Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) für hohe Transparenz und Sicherheit. Energiesparende LED-Beleuchtung. Optionales Zubehör: Entnahmezange mit Gehäuse und Spiralkabel.

## AUSFÜHRUNG DER BACKWARENETAGE

- 3 Zentrale Bröselwanne**  
Ausziehbare, zentrale Bröselwanne für Sauberkeit und Hygiene unter den Modulen.
- 4 Serviceebene**  
Abgestimmt auf Ihren Bedarf.

### Wählbare Einheiten:

- Hygieneschublade, für die Entnahme der Einmalhandschuhe, einer Öffnung zur Abfallentsorgung und Staubsauger-Stauraum.

### 3 Sets zur Auswahl:

- Set 1: mit Staubsauger
- Set 2: mit Rücklegebehälter und Einweghandschuhe
- Set 3: mit Staubsauger und Rücklegebehälter

- Tüteneinsatz zur Bereitstellung von Backwarenverpackungen
- Vorratsschublade zur Unterbringung von Zubehör
- Frontblende

Alle Einheiten mit Sockelblende und integriertem Stoßschutzprofil.

## ZUBEHÖR BAKEOFF MODULE

- 5 Backwarenturm für Brotschneidemaschine**  
Serviceturm für Brotschneidemaschine mit einer Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rück- und Seitenwände in Holzdekor.  
**Maße B x H x T 1000 x 1855 x 895**
- 6 Baguettemodul**  
Das Baguettemodul ist die ideale Lösung für die Präsentation und den Verkauf von besonders langen Brotlaiben. Es bietet ausreichend Platz und sorgt dafür, dass Baguettes optimal zur Geltung kommen.  
**1000 x 1855 x 895**

BESUCHEN SIE  
UNS AUF

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)



## DEUTSCHLAND

**Wanzl GmbH & Co. KGaA**

Rudolf-Wanzl-Straße 4

89340 Leipheim

Phone +49(0)8221/729-0

[info@wanzl.com](mailto:info@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

## ÖSTERREICH

**Wanzl Gesellschaft mbH**

Fachmarktstraße 10

2334 Vösendorf

Phone +43(0)1/6162546

[at@wanzl.com](mailto:at@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

## SCHWEIZ

**Wanzl (Schweiz) AG**

Industrie Hegi 2

9425 Thal

Phone +41(0)71/8869010

[info.ch@wanzl.com](mailto:info.ch@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)