



| BAKEOFF®

Présentation modulaire des produits de boulangerie :
attirer les clients en toute simplicité !



*// Présentation croustillante des pains et viennoiseries :
Qui peut y résister...//*

I BAKEOFF® PAR WANZL

Toujours la meilleure solution pour votre
magasin !



■ **Le parfum et le sens du goût stimulés.** Les formes et les couleurs appétissantes. Les prix avantageux : Il est rare qu'un client passe devant les rayonnages des stations de cuisson sans saisir pains et viennoiseries avec gourmandise.

Découvrez le pouvoir de séduction impressionnant de nos stations de cuisson intégrales, pas seulement en termes de sensation, mais aussi en termes de succès éprouvé. Sur le marché européen, ces stations de cuisson ont considérablement étendu leur influence et

contribuent de manière significative aux ventes de pain et viennoiseries. Les prix nettement plus bas, par rapport aux boulangeries traditionnelles, ainsi que le gain de temps dont bénéficient les clients grâce à ce service tout-en-un pratique constituent autant de raisons convaincantes pour l'utilisation de stations de cuisson. Avec notre concept modulaire BakeOff, nous créons les meilleures conditions pour l'aménagement et l'extension de stations de cuisson dans le commerce de détail : Nous trouverons certainement la solution qui vous convient !

LA GAMME BAKEOFF®

Un système modulaire brillant pour votre station de cuisson !

■ **Adaptation à l'espace disponible et flexibilité maximale** lors de l'extension des stations existantes. Longue durée de vie grâce à l'excellente qualité de fabrication de nos meubles de présentation et à la mise en œuvre aisée des prescriptions d'hygiène : Il s'agit des exigences décisives lorsque les exploitants de magasins choisissent la station de cuisson adaptée à leur magasin.

Avec la gamme BakeOff, Wanzl répond non seulement aux exigences les plus strictes en matière de qualité et d'hygiène, mais offre également aux détaillants toutes les possibilités d'aménager leur station de cuisson en fonction de leurs exigences !



▲ BAKEOFF 2.1

BakeOff 2.1 séduit par sa grande surface de présentation et son niveau d'hygiène maximal.



→ BAKEOFF LIGHT

Transparence, diversité, facilité d'utilisation : BakeOff light offre à vos clients un accès rapide et sans entrave aux produits de boulangerie frais.

↓ BAKEOFF 3.0

Séduction garantie : Grâce à la clarté et à la diversité offertes par BakeOff 3.0, vos clients ne pourront pas résister aux pains et viennoiseries proposés.



Illustration d'une version spéciale



→ **FACING OPTIMISÉ**
Présentation transparente
pour une vue d'ensemble
optimale



I BAKEOFF® 3.0

Présentez vos pains et viennoiseries
à leur avantage !

■ **Avec BakeOff 3.0**, le dernier-né de la gamme, Wanzl a résolument répondu à toutes les exigences posées aujourd’hui à une station de cuisson performante et configurable individuellement.

Vos avantages en tant qu'exploitant de magasin

Modularité, flexibilité, modernité : voici les 3 piliers sur lesquels repose notre concept BakeOff 3.0. Les quatre tablettes à trois compartiments chacune offrent suffisamment de place, même pour les assortiments les plus vastes, facilitent le réassort et créent un facing optimisé. Le niveau de service sous la surface



▲ BAKEOFF 3.0

Utilisation efficace des surfaces de présentation : BakeOff 3.0 donne accès aux offres les plus variées.

Il Modularité, flexibilité et modernité : ce sont les trois piliers sur lesquels repose BakeOff 3.0. //

▼ VOLETS HYGIÉNIQUES AVEC LE SYSTÈME SOFT-CLOSING AUTOMATIQUE

Nos volets Soft-Closing garantissent non seulement un niveau d'hygiène élevé, mais facilitent également le prélèvement des pains et viennoiseries.



de présentation offre également beaucoup d'espace et de flexibilité. Les unités de nettoyage et d'élimination permettent de répondre rapidement aux exigences en matière de propreté et d'hygiène. Les distributeurs de sacs permettent un accès immédiat aux emballages et autres consommables.

Votre avantage : les éléments, y compris les décors, peuvent être adaptés à vos souhaits et aux besoins du marché.

Avantages pour vos clients

Avec BakeOff 3.0, vous gagnez des points auprès de vos clients. Le design et le montage modulaire de la station de cuisson permettent une transparence maximale, même avec un large éventail d'offres. Parmi les points forts, on peut mentionner le volet hygiénique Soft-Closing à fermeture automatique. Il s'ouvre facilement et disparaît dans le module. Le prélèvement des marchandises devient ainsi particulièrement confortable à tous les niveaux. Pinces ou gants à usage unique : c'est vous qui décidez de la manière dont les marchandises sont prélevées, mais vous pouvez aussi laisser vos clients choisir !

I BAKEOFF® 2.1

Incroyablement transparent

■ **Les modules BakeOff 2.1 de Wanzl** séduisent par leur grande surface de présentation et leur clarté. Une transparence maximale, renforcée par des parties latérales en verre véritable, garantit les achats compulsifs.

Les modules BakeOff 2.1 se caractérisent par des normes d'hygiène les plus strictes. Les marchandises sont transférées de la zone de stockage à la zone de prélèvement à l'aide d'une pince.

→ **STATION DE CUISSON BAKEOFF 2.1**
comme partie intégrante d'une paroi de vente.

↓ « **FACING** »
comme argument de vente fort.





→ PARTIES LATÉRALES EN VERRE VÉRITABLE

BakeOff 2.1 rend votre offre visible de tous les côtés.



// Aperçu de vos avantages //

- Facing optimisé
- Transparence du verre
- Surfaces de présentation utilisées efficacement
- Simplicité d'utilisation



↑ ÉTIQUETTE DE PRIX
protégée derrière la vitre de prélèvement ou
avec porte-étiquettes compatible ESL en option.

I BAKEOFF® LIGHT

Présentation épurée pour un accès rapide

■ La version Light de notre gamme BakeOff vous offre une vitrine efficace pour la présentation de vos pains et viennoiseries. Réduite à l'essentiel, présentez ici toute la diversité de votre gamme avec un facing optimisé. Autre avantage : les possibilités d'accès direct pour vos clients comme pour votre personnel.

La structure à compartiments et tablettes a fait ses preuves depuis longtemps. L'angle d'inclinaison des différentes tablettes peut être réglé individuellement et garantit ainsi un glissement permanent

des marchandises vers l'avant. Les pains et viennoiseries sont prélevés puis emballés dans les sacs fournis, en toute facilité, à l'aide d'une pince ou d'un gant.

Comme pour le module BakeOff 3.0 ou BakeOff 2.1, le niveau de service de la version Light peut également être équipé au choix d'un module de nettoyage, d'un distributeur de sacs ou d'un compartiment de stockage.



▲ AVEC QUATRE TABLETTES

BakeOff Light offre également une surface de présentation suffisante pour une grande variété d'assortiments.

→ CROUSTILLANT ET CROQUANT

présenté avec des meubles de présentation de Wanzl BakeOff Light.



**← LES TABLETTES COULISSANTES**

Tous les modules BakeOff offrent, grâce à leurs tablettes coulissant vers l'avant, la possibilité d'un réassort rapide et efficace.

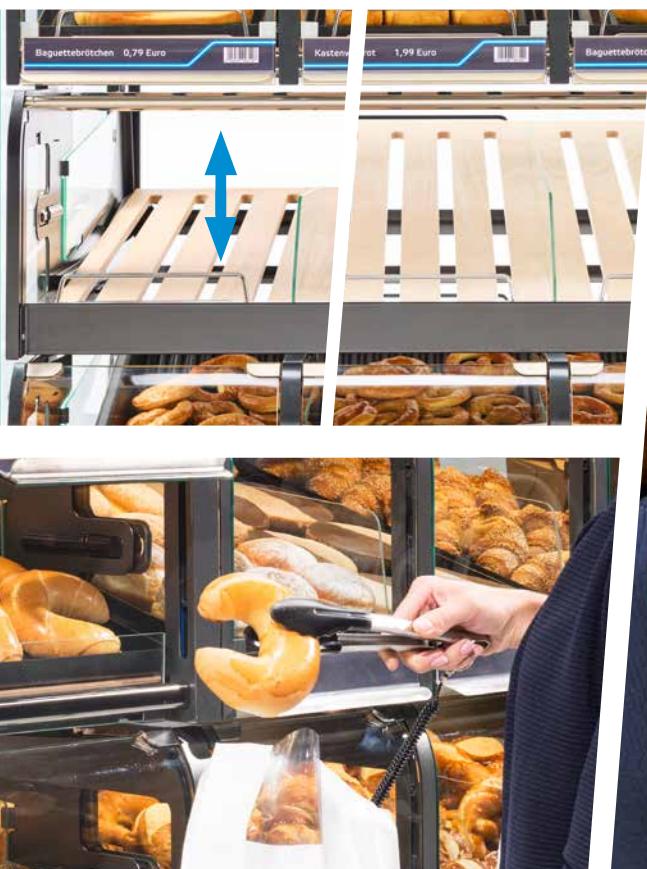


↑ UNE POIGNÉE DANS LE DISTRIBUTEUR DE SACS
et l'emballage adapté est à portée de main !

ERGONOMIQUE PAR PRINCIPE

Avec la gamme BakeOff de Wanzl, tout est à portée de main !

■ **La possibilité d'accéder rapidement et de manière hygiénique** à l'offre de produits fait partie des exigences fondamentales posées aux stations de cuisson. Avec la conception des modules de la gamme BakeOff, nos designers ont réalisé de véritables prouesses en matière d'optimisation de la manipulation pour les clients et le personnel. L'agencement ergonomique des surfaces de présentation et de service garantit des processus de prélèvement et d'emballage rapides et préserve en permanence le parfait état de vos pains et viennoiseries !



↑↑ TABLETTE RÉGLABLE

Les tablettes réglables en inclinaison garantissent un glissement optimal et une excellente visibilité des pains et viennoiseries.

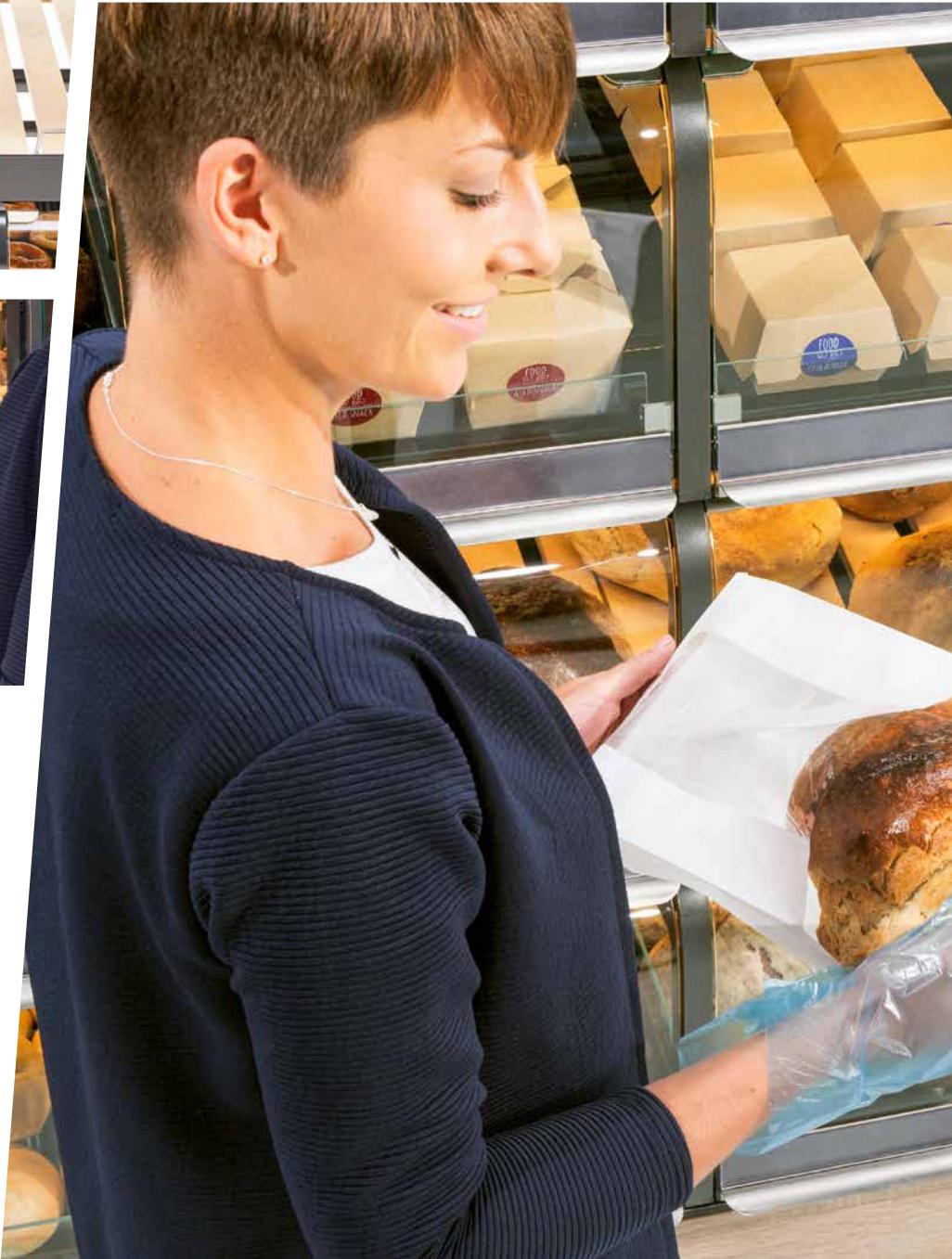
(BakeOff 3.0 / BakeOff light)

↑→ PINCE OU GANT À USAGE UNIQUE

C'est vous qui décidez de la manière dont les pains et viennoiseries sont prélevés, mais vous pouvez aussi laisser vos clients choisir.

→ EMBALLAGE SIMPLIFIÉ

Vos clients trouveront les sacs adaptés sous le niveau de présentation, sur la tablette de service.



→ EXTRÈMEMENT PRATIQUE !

Avec le système BakeOff de Wanzi, le réassort des marchandises peut s'effectuer de l'avant comme de l'arrière.

→ AIDE AU REMPLISSAGE

La zone de dépose rabattable permet un remplissage ergonomique des tablettes et offre de la place pour la dépose de plaques à pâtisseries ou de bacs de transport.

**↓ À PORTÉE DE MAIN**

Le module de service « Hygiène » abrite l'aspirateur et le bac à restes/la poubelle. L'aspirateur permet un nettoyage rapide des surfaces de présentation.

**↑ TOUJOURS ORIENTÉ PROPRETÉ**

Grâce à leurs dimensions compactes, les supports pour pains et viennoiseries passent au lave-vaisselle.

↑ BAC À MIETTES CENTRAL

Un bac à miettes central est intégré de série dans le module de service. Il assure la propreté sous le mobilier.

ACCESSOIRES BAKEOFF®

Boostez l'envie d'acheter avec des extras intelligents !

■ **La gamme BakeOff comprend également une série de modules complémentaires** et d'autres accessoires qui permettent aux exploitants de magasins d'étendre ou de compléter leur inventaire existant en fonction de leurs souhaits et exigences.

Vous voulez que vos clients emballent leurs pains et viennoiseries dans des sachets tout chaud ? Remplissez le BakeOff 3.0 de plaques chauffantes et réglez-les à la température souhaitée. Notre module de découpe du pain offre des fonctions supplémentaires, qui permettent aux clients de découper eux-mêmes les pains prélevés, de manière extrêmement simple et rapide. ➤



▲ **MODULE POUR BAGUETTES**

convient particulièrement à la vente de pains extra longs. De plus, votre surface de présentation est allégée.

➔ **MODULE BAKEOFF À 3 ET 4 NIVEAUX**

La variante à 3 niveaux offre une bonne visibilité dans l'enceinte de cuisson. La variante à 4 niveaux offre beaucoup d'espace pour les marchandises.





↑ PANNEAU SUPÉRIEUR

Pour promouvoir vos pains et viennoiseries.



↑ TOUR DE PRODUITS DE BOULANGERIE POUR TRANCHEUSE À PAIN

Évite aux clients de le faire chez eux. C'est donc un module complémentaire populaire. Avec étagère pour pains et viennoiseries en haut.



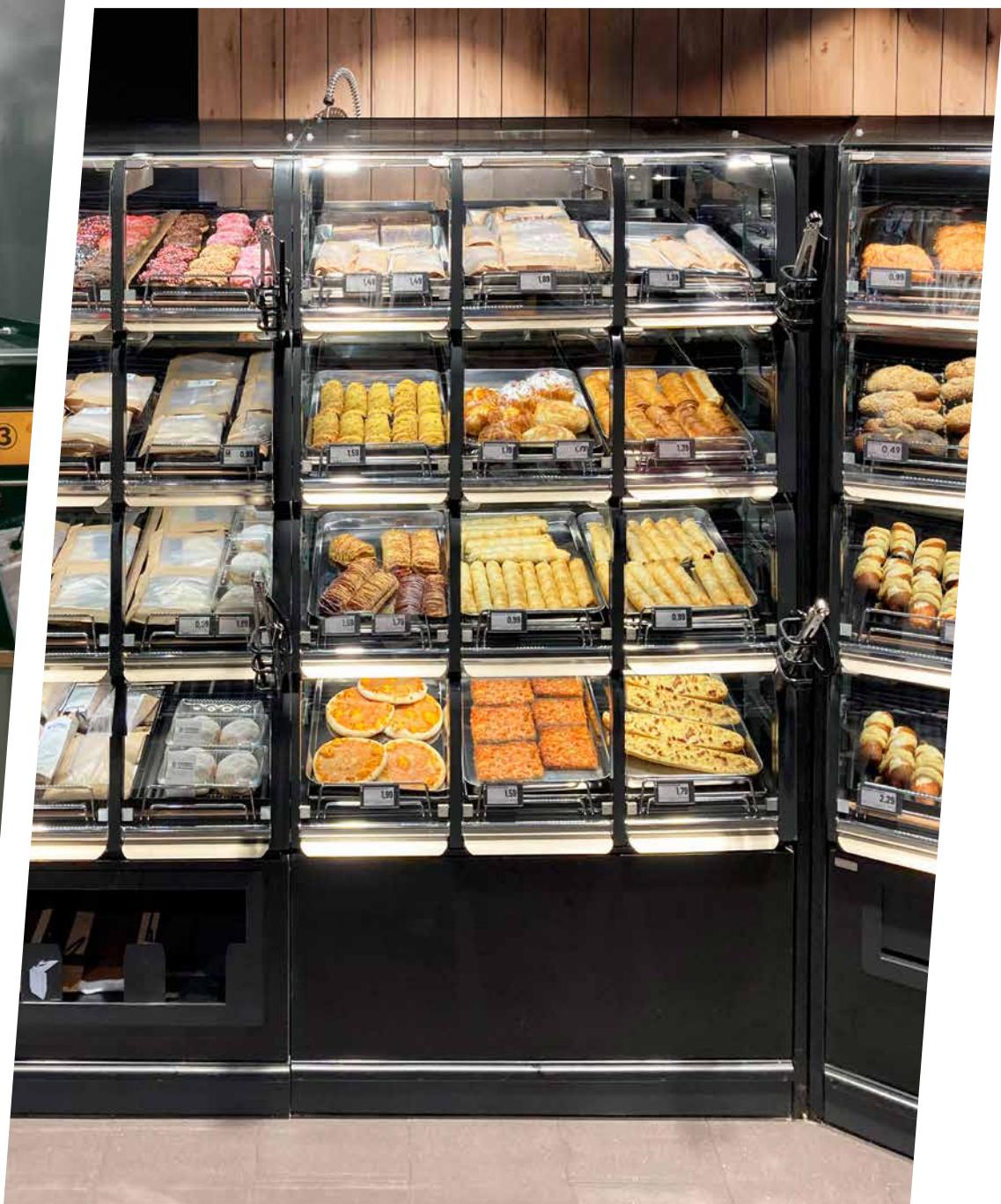
↑ MODULE D'ANGLE

Les modules d'angle 45 degrés/90 degrés et l'éclairage LED intégré permettent de réaliser des solutions d'angle attrayantes.



**▲ TOUR DE PRODUITS DE BOULANGERIE POUR PAINS
ET VIENNOISERIES EMBALLÉS**

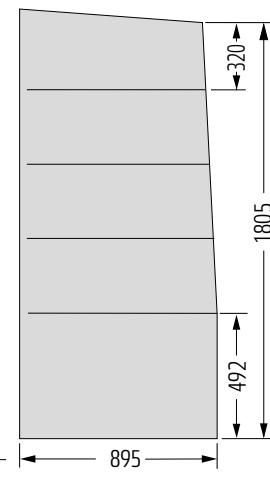
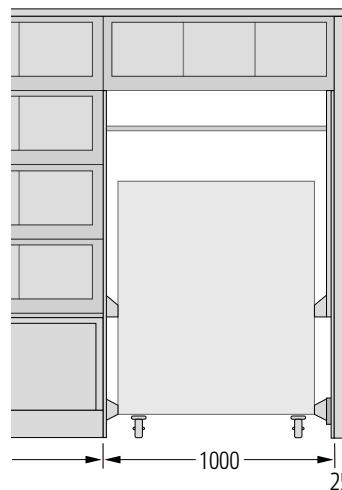
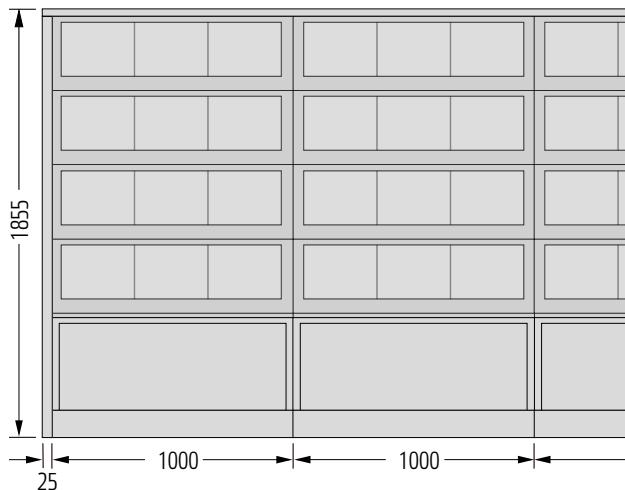
Avec la tour de produits de boulangerie, vous misez sur une solution pratique et promotionnelle qui allie esthétique et efficacité. L'accès libre et rapide aux pains et viennoiseries emballés satisfait les clients et stimule les ventes.

**↓ BAKEOFF HOT**

Les produits tout chaud attisent l'envie d'acheter : Les plaques chauffantes de Wanzl garantissent toujours la bonne température. La tour de produits de boulangerie fermée garantit une efficacité énergétique maximale.



I BAKEOFF® 3.0



DÉCORS BOIS DE LA FAÇADE

0004

Chêne gris de Bardolino

S427

Chêne d'Halifax naturel

0013

Anthracite

0024

Wengé ébène

0030

Noir

COLORIS DES MODULES

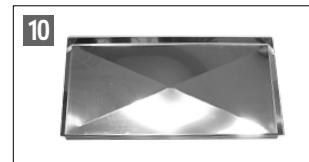
7021

Gris noir

Support en acier inoxydable pour module BakeOff Hot
évacue l'humidité.

Supports

Version en bois de qualité ou en plastique facile à entretenir.



ACCESOIRES POUR MODULES BAKEOFF



Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain
une tablette pour produits de boulangerie en haut.
Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG).



Module pour baguettes
convient particulièrement à la vente de pains extra longs.



Module BakeOff Hot
Remplissage par l'avant et l'arrière
Les plaques chauffantes qui se trouvent dans les modules BakeOff sont fabriquées en verre de sécurité avec des filaments de chauffage intégrés.
La température peut être sélectionnée en continu entre 30 °C et 75 °C max. pour chaque niveau.



Aperçu du système modulaire BakeOff 3.0



BAKEOFF 3.0

- 1 Tour de produits de boulangerie module de base**
Tour de vente pour produits de boulangerie ouverte en face arrière pour l'approvisionnement par l'avant et l'arrière. Avec vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG). Paroi arrière en option pour remplissage par l'avant.
Dimensions L x H x P 1 000 x 1 855 x 895

- 2 Étagère pour produits de boulangerie**
Version en verre de sécurité pour une transparence et une sécurité maximales. Trois volets « hygiène » identiques protègent des postillons et des éternuements grâce au système automatique Soft-Close, bandeau porte-prix intégré. Éclairage DEL économie en énergie. Accessoires en option : pince à pain avec boîtier et câble spirale.

VERSION DE SUPPORT POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

- 3.1 Plateau en bois,**
Version en 1 partie. Séparations en verre.
- 3.2 Inserts en plastique pour plateau en bois,**
Version en 3 parties sur plateau bois. Séparation avec séparateurs en verre.
- 3.3 Bac pour pâte,**
Version en 1 partie, grande profondeur pour les produits volumineux.
- 4 Bac à miettes central**
Bac à miettes central amovible assurant propreté et hygiène sous les modules.
- 5 Niveau de service**
adapté à vos besoins.

Unités possibles :

- Tiroir hygiénique pour le retrait des gants à usage unique, ouverture pour l'élimination des déchets et espace de rangement pour l'aspirateur.

3 kits au choix :

- Kit 1 : avec aspirateur
- Kit 2 : avec bac de récupération et gants à usage unique
- Kit 3 : avec aspirateur et bac de récupération
- Insert de sac pour la mise à disposition d'emballages de produits de boulangerie
- Tiroir de rangement pour accessoires
- Bandeau avant

Toutes les unités disposent d'une plinthe et d'un profilé de protection contre les chocs intégré.

ACCESOIRES POUR MODULES BAKEOFF

- 6 Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain**
Tour de service pour trancheuse à pain avec tablette à produits de boulangerie en haut. Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG). En option, parois arrière et latérales en imitation bois.
Dimensions L x H x P 1 000 x 1 855 x 895

- 7 Module pour baguettes**
Le module pour baguettes est la solution idéale pour la présentation et la vente de pains particulièrement longs. Il offre suffisamment d'espace et permet aux baguettes d'être mises en valeur de manière optimale.

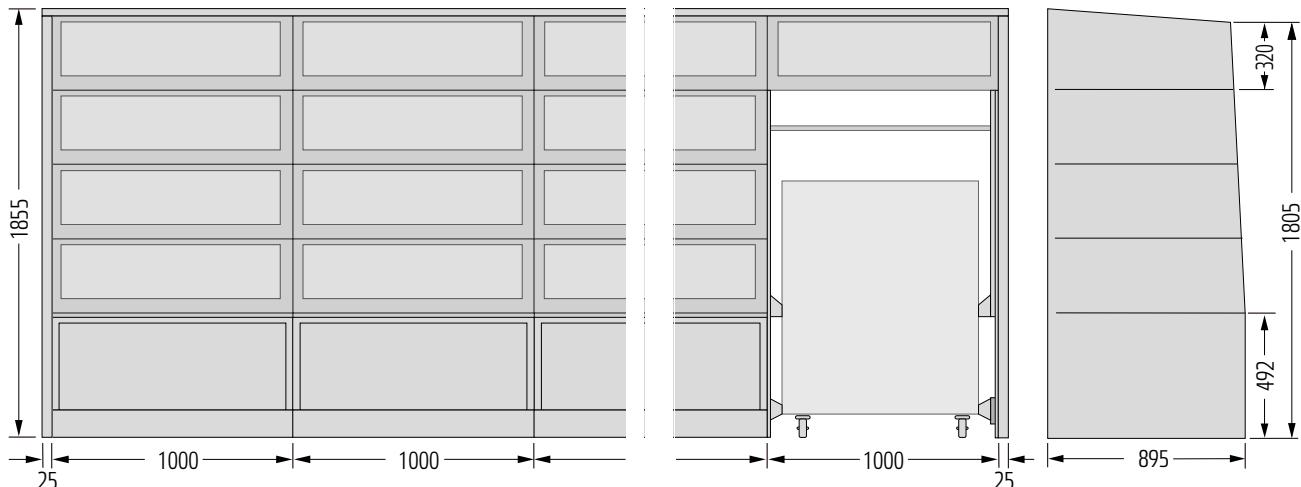
MODULE BAKEOFF HOT

- 8 Module BakeOff Hot à remplissage par l'avant avec plaques chauffantes**
Tour de produits de boulangerie avec raccordement électrique de 230 V.
4 niveaux pour la présentation des marchandises avec 2 ou 4 plaques chauffantes en verre. La température est réglable en continu de 30 °C à 75 °C max. par tablette. Chaque niveau dispose de 3 volets à fermeture automatique. Selon le nombre de plaques chauffantes, 1 ou 2 commandes sont installées à l'avant (côté client), une commande commandant chacune 2 plaques chauffantes. Avec 1 pince de prélèvement.
Dimensions L x H x P 1 000 x 1 855 x 980

- 9 Module BakeOff Hot à remplissage par l'arrière avec plaques chauffantes**
Tour de produits de boulangerie avec raccordement électrique de 230 V.
4 niveaux pour la présentation des marchandises avec 2 ou 4 plaques chauffantes en verre. La température est réglable en continu de 30 °C à 75 °C max. par tablette. Chaque niveau dispose de 3 volets à fermeture automatique. Selon le nombre de plaques chauffantes, 1 ou 2 commandes sont installées à l'arrière, une commande commandant chacune 2 plaques chauffantes. Avec 1 pince de prélèvement. Avec cadre de porte à l'arrière et portes vitrées à double battant.
Dimensions L x H x P 1 000 x 1 855 x 995

- 10 Support en acier inoxydable pour module BakeOff Hot**
dirige les gouttes d'eau produites par la condensation vers le bord, pour des produits de boulangerie toujours croustillants.
Dimensions L x H x P 715 x 23,5 x 295

I BAKEOFF® 2.1



DÉCORS BOIS DE LA FAÇADE

0004

Chêne gris de Bardolino

S427

Chêne d'Halifax naturel

0013

Anthracite

0024

Wengé ébène

0030

Noir

COLORIS DES MODULES

7021

Gris noir



Supports

Selon les besoins, les différents niveaux peuvent être divisés en deux ou trois zones. Une tour permet ainsi de présenter jusqu'à 12 sortes de produits de boulangerie différentes.



Sécurité

Le vitrage robuste du module de distribution assure une protection fiable et une résistance élevée au quotidien.

ACCESOIRES POUR MODULES BAKEOFF



Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain
une tablette pour produits de boulangerie en haut.
Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG).



Module pour baguettes
convient particulièrement à la vente de pains extra longs.

Aperçu du système modulaire BakeOff 2.1



BAKEOFF 2.1

1 Tour de produits de boulangerie module de base

Tour de vente pour produits de boulangerie avec paroi arrière ouverte pour un réassort par l'avant et l'arrière. Avec vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG). Paroi arrière en option pour remplissage par l'avant.

Dimensions L x H x P

1 000 x 1 855 x 895

2 Étagère pour produits de boulangerie

Version avec vitrage de qualité supérieure pour une transparence optimale et une présentation attrayante des produits. L'éclairage LED économique en énergie assure un éclairage attrayant. Accessoires en option : pince à pain avec boîtier et câble spirale.

VERSION DE LA TABLETTE POUR PRODUITS DE BOULANGERIE/ NIVEAUX D'HYGIÈNE :

2.1 Tablette pour viennoiseries

Avec plaques anti-retour en verre avec ouverture pour garantir des normes d'hygiène élevées.

2.2 Tablette pour petits pains et bretzels

Avec plaques anti-retour en verre pour garantir des normes d'hygiène élevées.

2.3 Tablette pour pains

Avec plaques anti-retour en fil de fer pour garantir des normes d'hygiène élevées.

4 Bac à miettes central

Bac à miettes central amovible assurant propreté et hygiène sous les modules.

5 Niveau de service

Adapté à vos besoins.

Unités possibles :

- Tiroir hygiénique pour le retrait des gants à usage unique, ouverture pour l'élimination des déchets et espace de rangement pour l'aspirateur.

3 kits au choix :

Kit 1 : avec aspirateur

Kit 2 : avec bac de récupération et gants à usage unique

Kit 3 : avec aspirateur et bac de récupération

- Insert de sac pour la mise à disposition d'emballages de produits de boulangerie

- Tiroir de rangement pour accessoires

- Bandeau avant

Toutes les unités disposent d'une plinthe et d'un profilé de protection contre les chocs intégré.

ACCESOIRES POUR MODULES BAKEOFF

6 Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain

Tour de service pour trancheuse à pain avec tablette à produits de boulangerie en haut. Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG).

En option, parois arrière et latérales en imitation bois.

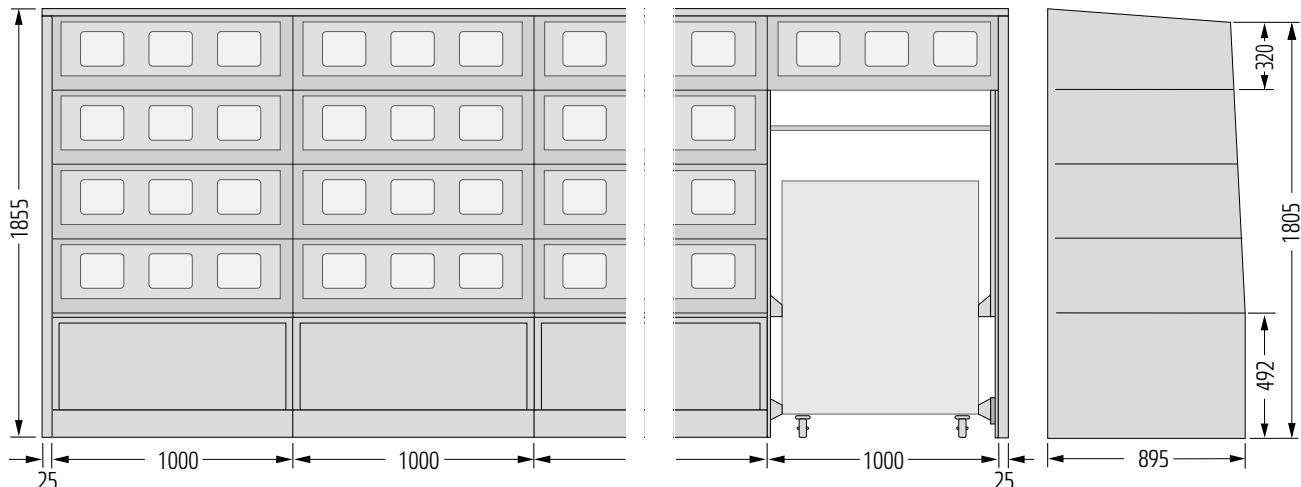
Dimensions L x H x P 1 000 x 1 855 x 895

7 Module pour baguettes

Le module pour baguettes est la solution idéale pour la présentation et la vente de pains particulièrement longs.

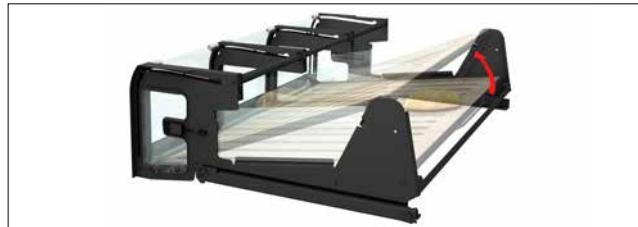
Il offre suffisamment d'espace et permet aux baguettes d'être mises en valeur de manière optimale.

I BAKEOFF® LIGHT



DÉCORS BOIS DE LA FAÇADE

0004	S427	0013	0024	0030	COLORIS DES MODULES
Chêne gris de Bardolino	Chêne d'Halifax naturel	Anthracite	Wengé ébène	Noir	7021 Gris noir



Tablettes réglables en inclinaison

Elles garantissent un glissement optimal et une excellente visibilité des pains et viennoiseries.



Sécurité

Module de distribution en verre de sécurité trempé, résistant aux chocs et aux coups, pour une utilisation parfaitement sécurisée.

ACCESSOIRES POUR MODULES BAKEOFF



Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain
une tablette pour produits de boulangerie en haut.
Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG).

Module pour baguettes
convient particulièrement à la vente de pains extra longs.

Aperçu du système modulaire BakeOff Light



2



3

4

BAKEOFF LIGHT

1 Tour de produits de boulangerie module de base

Tour de vente pour produits de boulangerie avec paroi arrière ouverte pour un réassort par l'avant et l'arrière. Avec vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG). Paroi arrière en option pour remplissage par l'avant.

Dimensions L x H x P

1 000 x 1 855 x 895

2 Étagère pour produits de boulangerie

Version en verre de sécurité pour une transparence et une sécurité maximales. Éclairage DEL économique en énergie. Accessoires en option : pince à pain avec boîtier et câble spirale.

VERSION DE LA TABLETTE DE SUPPORT POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

3 Bac à miettes central

Bac à miettes central amovible assurant propreté et hygiène sous les modules.

4 Niveau de service

Adapté à vos besoins.

Unités possibles :

- Tiroir hygiénique pour le retrait des gants à usage unique, ouverture pour l'élimination des déchets et espace de rangement pour l'aspirateur.

3 kits au choix :

Kit 1 : avec aspirateur

Kit 2 : avec bac de récupération et gants à usage unique

Kit 3 : avec aspirateur et bac de récupération

- Insert de sac pour la mise à disposition d'emballages de produits de boulangerie

- Tiroir de rangement pour accessoires

- Bandeau avant

Toutes les unités disposent d'une plinthe et d'un profilé de protection contre les chocs intégré.

ACCESOIRS POUR MODULES BAKEOFF

5 Tour de produits de boulangerie pour trancheuse à pain

Tour de service pour trancheuse à pain avec tablette à produits de boulangerie en haut. Vitrage supérieur en verre de sécurité trempé (ESG).

En option, parois arrière et latérales en imitation bois.

Dimensions L x H x P **1 000 x 1 855 x 895**

6 Module pour baguettes

Le module pour baguettes est la solution idéale pour la présentation et la vente de pains particulièrement longs. Il offre suffisamment d'espace et permet aux baguettes d'être mises en valeur de manière optimale.

VISÍTENOS EN
www.wanzl.com



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

Phone +49 (0) 82 21 / 7 29-0
info@wanzl.com
www.wanzl.com

ESPAÑA
Wanzl Equipamiento Comercial S.L.
EDIFICIO GAIA
Carretera de Rubí 102 - Plantabaja
08174 Sant Cugat del Vallés - Barcelona

Phone +34 (0) 93 / 680 36 50
wanzl@wanzl.es
www.wanzl.com