

Bake Off Systems



umdasch
THE STORE MAKERS



Die Bakery Box ist die Plattform für Kleingebäck-Verkaufssysteme.
The Bakery Box is the platform for sales systems for small baked goods.



Bake Off Systems

SO INDIVIDUELL WIE IHR SHOP
AS INDIVIDUAL AS YOUR STORE

Modulare Verkaufssysteme für Kleingebäck

Unter dem Motto „Individuelle Gestaltung mit System“ entwickeln die Store Makers von umdasch im Baukastenprinzip sowohl Standard- als auch kundenspezifische Lösungen für die Sortimentsgruppe „Brot und Gebäck“ – maximaler Verkaufserfolg inklusive!

Flexible Einsatzmöglichkeiten, einfaches Handling und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis zeichnen die unterschiedlichen Bake Off Systeme von umdasch aus.

NEU! Hot Bakery Box

Seit neuestem ergänzen verschiedene Ausführungen des beheizten Systems Hot Bakery Box die Produktgruppe. Das warme Gebäck spricht alle Sinne Ihrer Kunden an und gibt ihnen das Gefühl, wie beim Bäcker ums Eck zu stehen. Profitieren Sie von Zusatzverkäufen und verpassen Sie Ihren Systemen ein Upgrade. Sie können Ihre bestehende umdasch Bakery Box ganz einfach zur beheizten Version nachrüsten.

Modular sales systems for small baked goods

In line with the motto “individual design with system” the Store Makers of umdasch develop both standard and customer-specific solutions for the product group “Bread and baked goods” in a modular principle – including maximum sales success!

Flexible fields of application, simple handling and optimal cost-effectiveness characterise the different Bake Off Systems by umdasch.

NEW! Hot Bakery Box

Recently, various versions of the heated system Hot Bakery Box have been added to the product group. The warm pastry appeals to all the senses of your customers and gives them the feeling of standing in a bakery around the corner. Benefit from additional sales and enhance your systems. You can easily upgrade your existing umdasch Bakery Box to the heated version.



Bake Off Systeme im Überblick

Bake Off Systems at a glance

GRÖSSTMÖGLICHE TRANSPARENZ UND OPTIMALE WARENPRÄSENTATION

Das modular erweiterbare Kleingebäck-System steht für größtmögliche Transparenz und eine optimale Warenpräsentation für ofenfrische Backwaren. Jedes Modul verfügt über vier Präsentationsebenen in drei Produktbereichen. Diese werden durch die individuelle Serviceeinheit im Unterbau ergänzt.

Die Kombination beliebig vieler Bakery Boxen ergibt den fertigen Backshop. Ein Stahlrahmen mit vier unterschiedlichen Neigungen zur Höhenverstellung je Ebene bietet Ihnen die optimale Präsentationsmöglichkeit und einfache Nachbeschickung. Vier Präsentationsebenen plus Serviceeinheit ergeben ein Bakery Box Modul. Vollflächige ESG-Gläser sorgen für optimale Sicht auf das Produkt und werden durch die Schließautomatik langsam geschlossen. Durch individuelle Holzdekore und Metallfarben kann das Bake Off System individuell an das Corporate Design Ihres Unternehmens angepasst werden.

MAXIMUM TRANSPARENCY AND OPTIMAL PRODUCT PRESENTATION

The small baked goods system can be extended in modular fashion. It provides maximum transparency and optimal product presentation for oven-fresh baked goods. Each module provides four presentation levels in three product compartments. These are complemented by the individual display service unit in the lower section of the display case.

The finished Bakeshop consists of a combination of any number of Bakery Boxes. A steel frame with four different angles of inclination and adjustable heights on each level provides optimal presentation possibilities and easy reloading. A Bake Box unit consists of four presentation levels plus service unit. Single-pane safety glass unit fronts glasses ensures maximum visibility of the product and the damped automatic mechanism ensures the flaps close slowly. The individual wood decor and metal colours enable your Bake Off System to be individually adapted to the corporate design of your company.



Bakery Box

Hot Bakery Box
Hot Plate



Hot Bakery Box
Hot Tray



Service Unit

Gedämpfte Schließautomatik
der Entnahmeklappen

Cushioned automatic closing of
the product removal flaps

Modularität durch standardisierte
Regalkomponenten

Modular construction through
standardised shelf components

Vier Präsentationsebenen
je Bakery Box Modul

Four presentation levels
per Bakery Box module

Integrierte Preisschienen

Integrated price rails

Beleuchtung auf LED-Basis

LED-based lighting

Stabiler Rammschutz

Stable ram protection

Individuelle Holzdekore
und **Metallfarben**

Individual wood trim
and metal colours

Ausgeklügelter Servicebereich:

Entnahmezangen, Handschuhspender,
Papiertütenablage, Abfalleimer und
integrierter Staubsauger.

Ingenious service area:

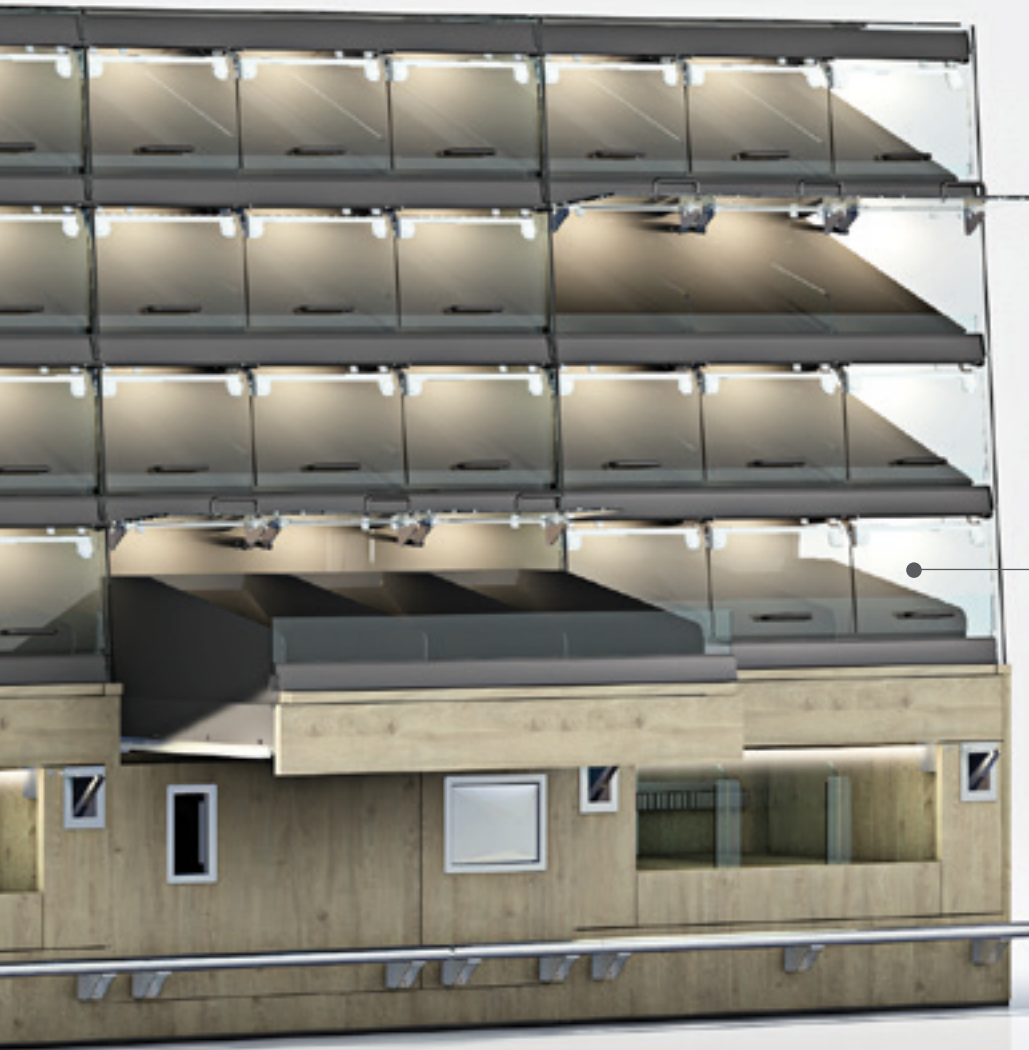
tongs for removal of goods,
glove dispenser, shelf for paper
bags, waste bin and integrated vacuum
cleaner.

TECHNICAL DETAILS

AXIS MEASUREMENTS	1,000 mm
BASE HEIGHT	1,850 mm
BASE DEPTH	760 mm
LEVELS	4 presentation levels, divided into 3 product compartments
GLASS FLAPS	Full-scale single pane safety glass flaps, damped automatic closure (closing time: approx. 15 sec.)
INCLINATION	0 - 22.5° adjustable in 4 stages
LIGHTING	LED 24V
SERVICE MODULE	Individual base for display case

Einfache Befüllung

Easy filling



Flexibel einsetzbar!
Flexible usable!

Ob als Regal an der Wand oder eingebunden in den Bäckerei-Bereich: umdasch hat für alle Situationen die richtige Lösung. Bei den Bake Off Systemen sind verschiedene Ausführungen zur Befüllung von der Vorder- oder Rückseite möglich.

Whether as a shelf at the wall or integrated into the Bakery section: umdasch has the right solution for all situations. Different versions for the filling from the front or back are available.

Frontlade-System
Front-loading system



Die Befüllung beim Frontlade-System erfolgt im unteren Bereich durch ausziehbare Laden, speziell geeignet für schnelldrehende Waren. Die Beschickung der Etagen passiert durch die geöffneten Glasklappen – dies wird vereinfacht, in dem die Glasklappen an der obersten Position fixiert werden können.

With the front-loading system the refilling takes place in the lower area through pull-out drawers which are specially suitable for fast-turnover goods. The shelves are refilled by opening the glass flaps; this is made easier by fixing the glass flaps in the top position.



Im **Servicemodul** sind Handschuh-, Zangen- und Abfallfächer sowie ein integrierter Staubsauger für perfekte Sauberkeit intelligent verbaut.

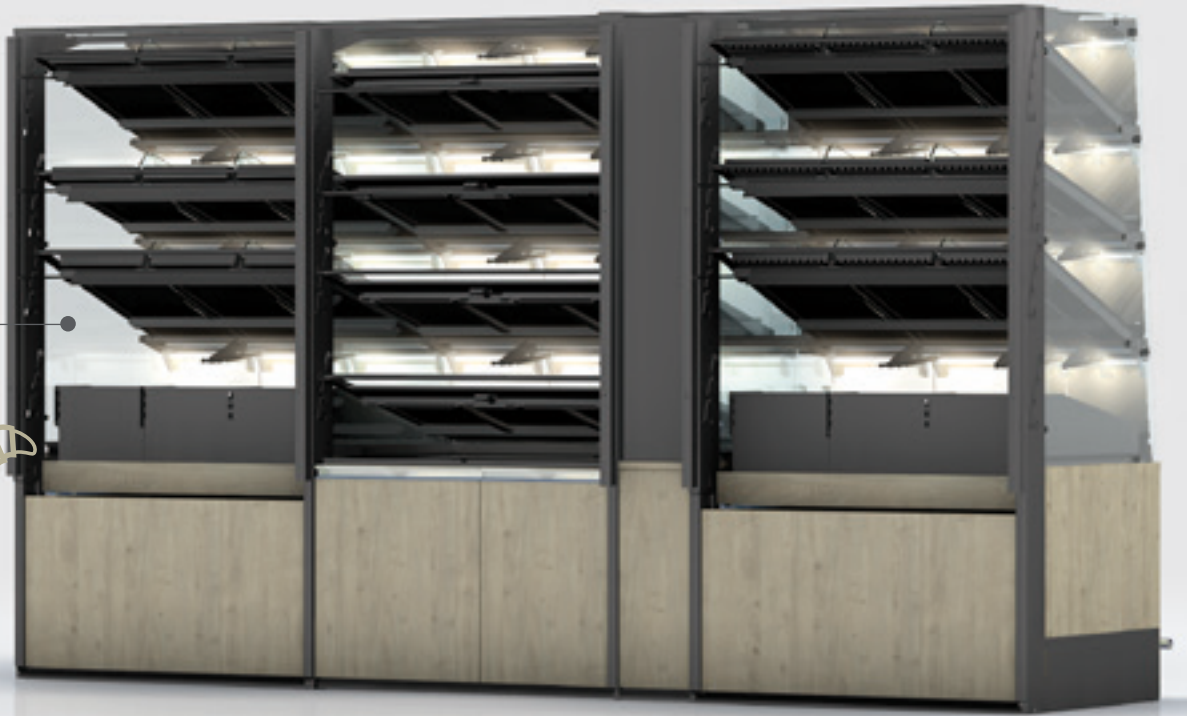
The **service module** intelligently incorporates glove, tongs and waste compartments as well as an integrated vacuum cleaner for perfect cleanliness.



Beim Frontlader ermöglichen **verriegelte Glasklappen** das Befüllen von der Sichtseite.

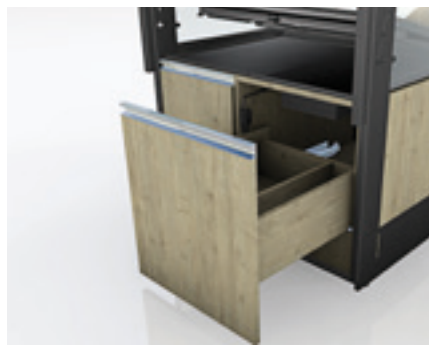
In the front-loading version the **latched glass flaps** enable refilling from the visible side.

Rücklade-System
Rear-loading system



Großzügige Öffnungen des Rückladers erlauben die schnelle Befüllung und einfache Wartung, direkt von Ihrem Backservice-Bereich aus.

Large openings of the back loader allow quick filling and easy maintenance, directly from your baking service area.



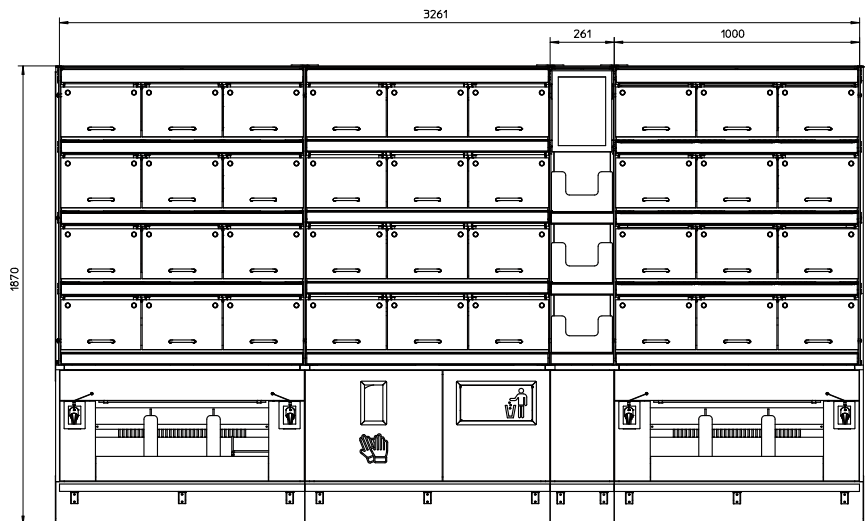
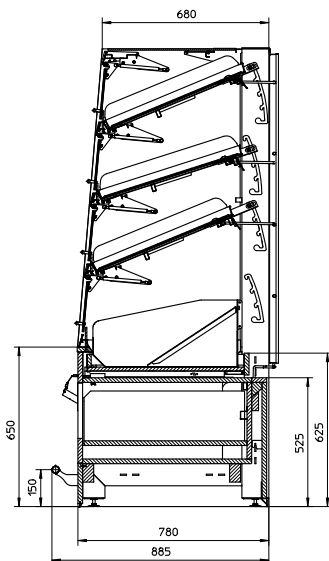
Die eingebaute Bröselntasse mit halb-automatischem Staubsauger garantiert einfachste Reinigungsmöglichkeiten.

The built-in crumbling cup with semi-automatic vacuum cleaner ensures easy cleaning.



Die Neigung der Fächer ist zur Nachbeschickung der Etage sowie der optimalen Warenpräsentation einfach verstell- und fixierbar.

The shelves are inclined to permit reloading and can be easily adjusted and fixed for optimal presentation of the goods.



Hot Bakery Box - Hot Tray

EASY TO UPGRADE



Erweiterbares Endlossystem
Extendable endless system

ENTNEHMBARE
HEIZTASSEN

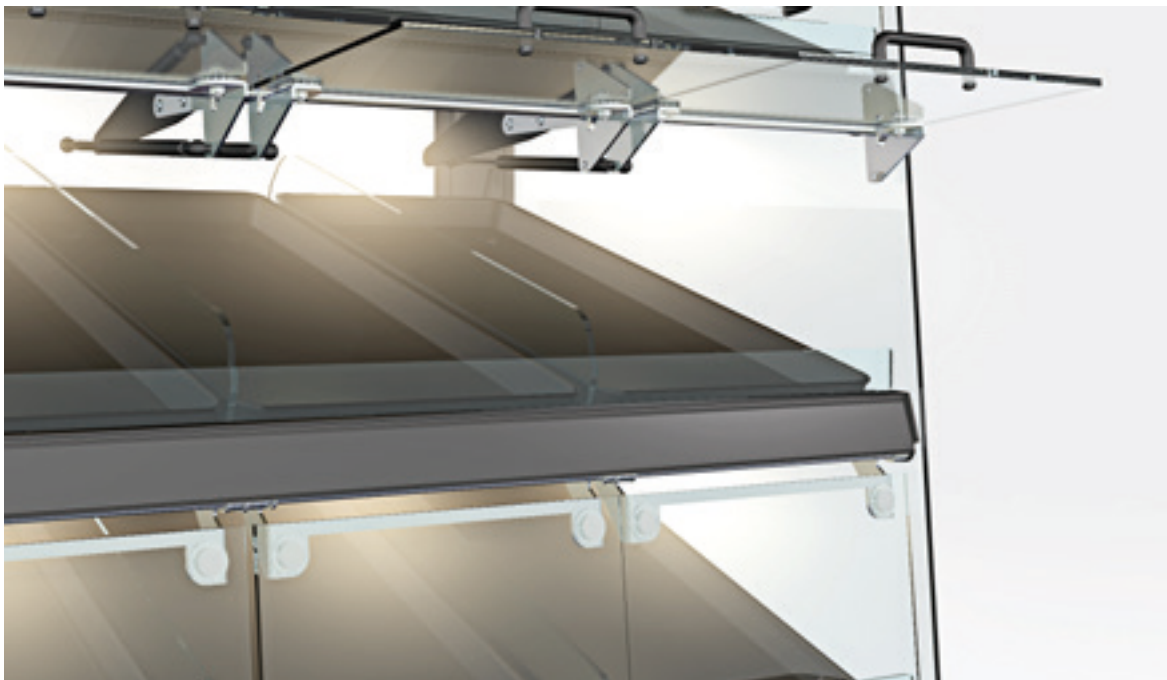
REMOVABLE
HEATING TRAYS

Hot Bakery Box "Hot Tray" bildet die Erweiterung der umdasch Bake Off Systeme um das „beheizte Brotregal“. Die Heizung erfolgt durch die innovative, neuartige Lösung der direkt beheizten Warenpräsentationstasse für das Backwarenregal.

Bakery Box "Hot Tray" is the extension of the umdasch Bake Off Systems product family by the "heated bread shelf". Heating is carried out by the innovative, new solution of a directly heated product presentation tray for the baked-goods shelf.

TECHNICAL DETAILS

AXIS MEASUREMENTS	1,000 mm
BASE HEIGHT	1,850 mm
BASE DEPTH	760 mm
LEVELS	4 presentation levels, divided into 3 product compartments
GLASS FLAPS	Full-scale single pane safety glass flaps, damped automatic closure (closing time: approx. 15 sec.)
INCLINATION	0 - 22,5° adjustable in 4 stages
LIGHTING	LED 24V
SERVICE MODULE	Individual base for display case
SURFACE TEMPERATURE	55 °C fixed temperature
POWER IN	>500 Watt per level



Das System besteht aus einem beheizten Tray und einer Trägerplatte. Die Kontaktierung der Tasse mit der Trägerplatte erfolgt magnetisch. Die im Tray integrierte Heizfolie besitzt ein ausgeprägtes PTC-Verhalten* bei 60 °C.

The system consists of a heated tray and a support plate. The contact between the tray and the support plate is carried out magnetically. The integrated heating film possesses a marked PTC behaviour* at 60 °C.

* Positive temperature coefficient

Spülmaschinentauglich!
Dishwasher-safe!



55 °C Fixtemperatur der Tassenoberfläche
Fixed temperature of the surface of the tray



VORTEILE

- Flexibler Einsatz von beheizten Warenpräsentationstassen je nach Bedarf sogar innerhalb einer Ebene
- Ermöglicht eine gezielte Wärmeübertragung und reduziert damit signifikant die Austrocknung von Feinbackwaren im Gegensatz zu Technologien wie Umluft- bzw. Infrarotwärme
- Nachrüstung in bestehenden umdasch Bake Off Systemen ist einfach möglich
- Steckerfertig und wartungsfrei
- Im Vergleich zu herkömmlichen Heizsystemen geräuschlos
- Weist ein geregeltes Temperaturverhalten auf
- Erlaubt eine einfache Reinigung durch direkte Entnahme der Tasse - diese ist spülmaschinentauglich

ADVANTAGES

- Flexible use of heated goods presentation trays as required even within a single level
- Permits targeted heat transmission and thus reduces significantly the drying-out of fine baked goods in contrast to technologies such as circulating air and infrared heat
- Upgrading of existing umdasch Bake Off Systems is possible
- Plug and play; no maintenance required
- Silent compared with other heating systems
- Regulated temperature behaviour
- Permits easy cleaning through the direct removal of the tray; dishwasher-safe

Bakery Box - Hot Plate

EASY TO UPGRADE



Erweiterbares Endlossystem
Extendable endless system

INTEGRIERTE HEIZPLATTE

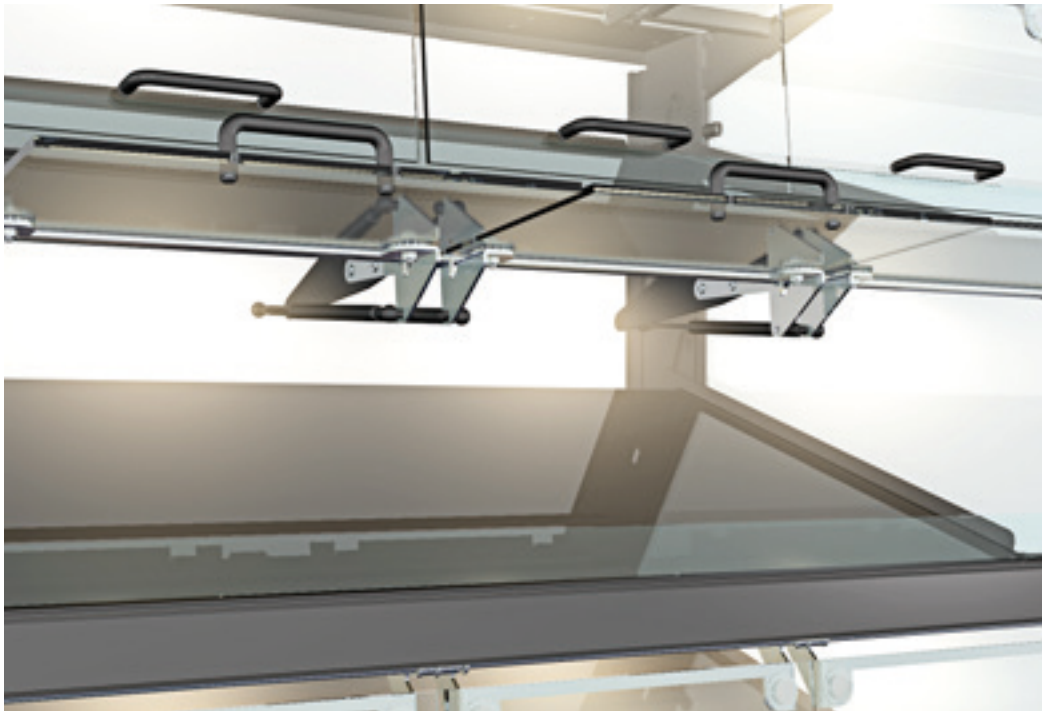
INTEGRATED HEATING PLATE

Die Beheizung erfolgt durch eine eingebaute, voll steuerbare Heizplatte für individuell steuerbare Temperaturen pro Ebene. Die Warenträger Hot Plate sind ebenfalls für die Nachrüstung Ihres bestehenden umdasch Bake Off Systems geeignet.

The heating is provided by a built-in, fully controllable heating plate for individually controllable temperatures per level. Hot Plate is also suitable for the upgrade of your existing umdasch Bake Off System.

TECHNICAL DETAILS

AXIS MEASUREMENTS	1,000 mm
BASE HEIGHT	1,850 mm
BASE DEPTH	760 mm
LEVELS	4 presentation levels, divided into 3 product compartments
GLASS FLAPS	Full-scale single pane safety glass flaps, damped automatic closure (closing time: approx. 15 sec.)
INCLINATION	0 – 22,5° adjustable in 4 stages
LIGHTING	LED 24V
SERVICE MODULE	Individual base for display case
SURFACE TEMPERATURE	40 – 90 °C
POWER IN	>600 Watt per level



Die Heizung erfolgt hierbei via Integration einer beheizten Platte.

The heating takes place through the integration of a heated tray.

40 - 90 °C



Oberflächentemperatur auf allen Ebenen individuell steuerbar!

Surface temperature individually controllable on all levels!

VORTEILE

- Ermöglicht eine gezielte Wärmeübertragung und reduziert damit signifikant die Austrocknung von Feinbackwaren im Gegensatz zu Technologien wie Umluft- bzw. Infrarotwärme
- Nachrüstung in bestehenden umdasch Bake Off Systemen möglich
- Steckerfertig und wartungsfrei
- Im Vergleich zu herkömmlichen Heizsystemen geräuschlos
- Individuelle Temperaturregelung an jeder Ebene

ADVANTAGES

- Permits targeted transmission of warmth and thus significantly reduces the drying out of fine baked goods, unlike technologies such as circulating air and infrared heat
- Upgrading of existing umdasch Bake Off Systems is possible
- Plug and play; no maintenance required
- Silent compared with other heating systems
- Individual temperature control on each level



INTERSPAR

- 📍 Ljubljana Vič, Slovenia
- 📏 4,659 m²
- ✓ Manufacture,
Value Engineering,
Shop Equipment, Installation
- ✂️ Raum Index
- 🌐 interspar.at





Penny

- 📍 Siegelsbach, Germany
- 📏 800 m²
- ✓ Manufacture, Installation, Rollout, Shop Equipment
- 🌐 penny.de





BILLA

- 📍 Purkersdorf, Austria
- 📏 1,200 m²
- ✓ Manufacture, Installation, Shop Equipment
- ✂ Die Bautechniker
- 🌐 billa.at



REWE

- 📍 Kassel, Germany
- 📏 3,100 m²
- ✓ Manufacture, Installation, Shop Equipment
- 🌐 rewe.de



Graf

- 📍 St. Andrä, Austria
- 📏 250 m²
- ✓ Manufacture, Installation, Shop Equipment
- 👉 team-graf.at



We produce

shop equipment.

Shelving Systems
Freestanding Systems
Bespoke Furniture

umdasch.com

