

Bake Off Systems



umdasch
THE STORE MAKERS



Bakery Box





Bake Off Systems

SO INDIVIDUELL WIE IHR STORE
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.

Varianten der Bakery Box

Es gibt Bake Off Systeme mit unterschiedlichen Funktionalitäten. Die Bakery Box, das Möbel in seiner ursprünglichen Form, dient zur Warenpräsentation von Brot und Gebäck. Das in der Hot Bakery Box präsentierte Gebäck spricht alle Sinne Ihrer KundInnen an und vermittelt ein Gefühl wie beim Bäcker ums Eck. Bestehende Bakery Boxen können ganz einfach zur beheizten Version umgerüstet werden.

NEU! Smart Bakery Box

Die Store Makers von umdasch bringen eine smarte Lösung für den Verkauf von Backwaren auf den Markt. Dank integrierter Wiegefunktionalität und durch intelligente Datennutzung steht mit der Smart Bakery Box die gewünschte Menge an Gebäck zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort und in optimaler Frische für die KonsumentInnen zur Verfügung.

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” with 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.

Different models of the Bakery Box

There are Bake Off Systems with different functionalities. The Bakery Box, in its original form, is used for the presentation of bread and pastries. The pastries presented in the Hot Bakery Box appeal to all the senses of your customers and convey a feeling of being at the bakery around the corner. Existing Bakery Boxes can be easily upgraded to the heated or smart version.

NEW! Smart Bakery Box

The Store Makers from umdasch are launching a smart solution for the sale of baked goods. The Smart Bakery Box uses integrated weighing functionality and intelligent data analysis to ensure that the desired quantity of baked goods is available to the consumer at the right time, in the right place and in optimum freshness.



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 ovenfrische 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 im Unterbau 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 kann das Bake Off System individuell an das Store Design 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 service unit in 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 Bakery Box unit consists of four presentation levels plus a service unit. Single-pane safety glass unit fronts ensure maximum visibility of the product and the automatic damping mechanism ensures the flaps close slowly. The individual wood decor enable your Bake Off System to be individually adapted to the store design.



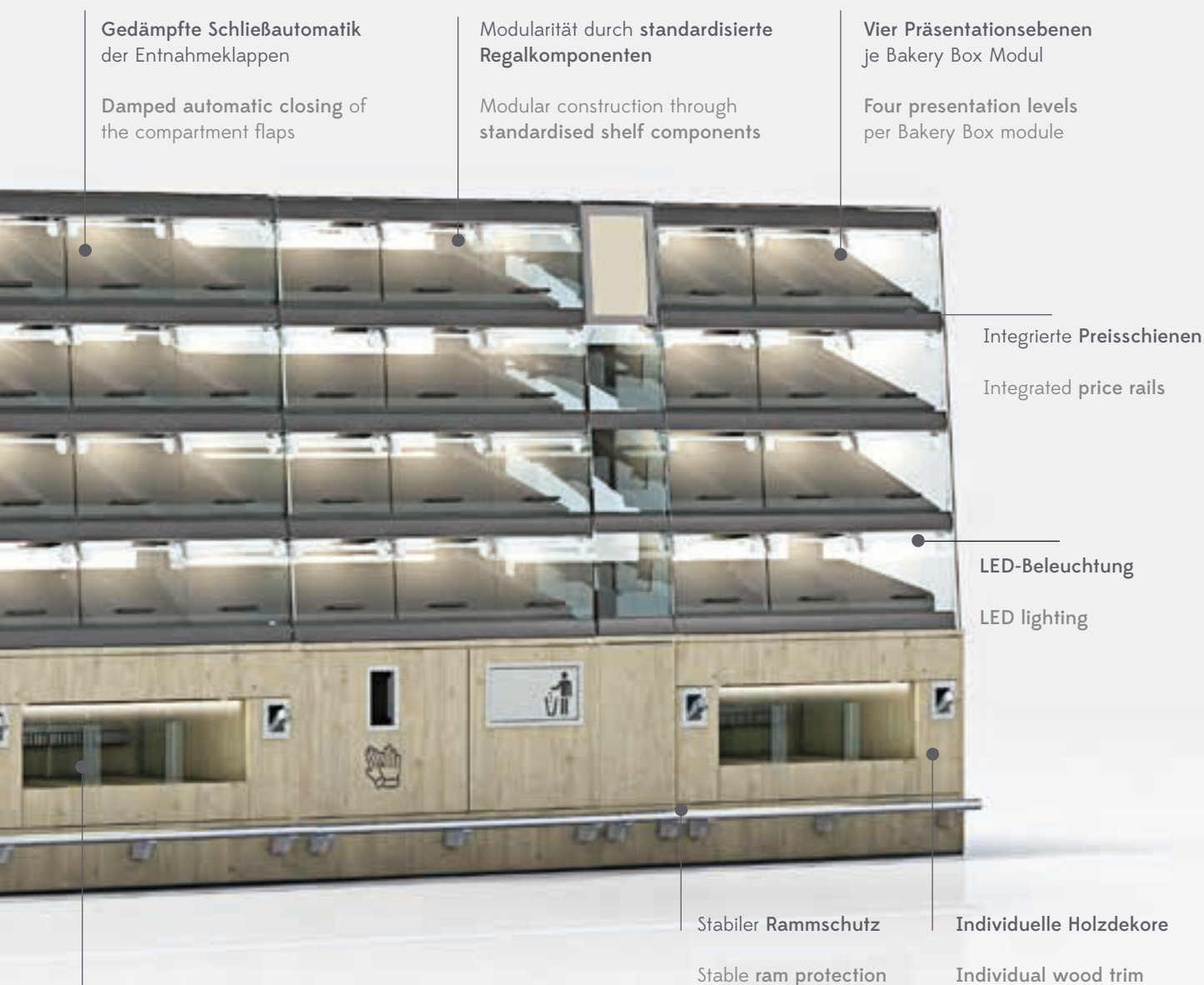
Bakery Box

Hot Bakery Box
Hot Plate 

Hot Bakery Box
Hot Tray 

NEU!
Smart Bakery Box

Service Unit
Stand-alone
(optional)



Ausgeklügelte Serviceoptionen:
Entnahmezangen, Handschuhspender,
Papiertütenablage, Abfalleimer und
integrierter Staubsauger.

Ingenious service options:
Tongs for the 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!
Flexibly usable!

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

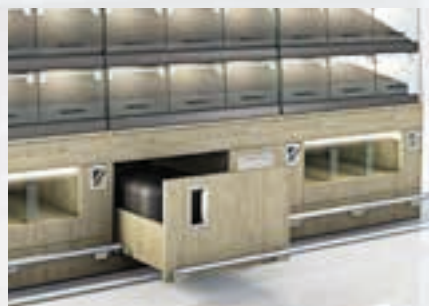
Whether as a shelf at the wall or integrated into the counter area: umdasch has the right solution for all situations. Different versions for filling from the front or back are available.

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, indem 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.



In der **Serviceeinheit** im Unterbau sind optional Handschuh-, Zangen- und Abfallfächer sowie ein integrierter Staubsauger für perfekte Sauberkeit intelligent verbaut.

Optional compartments for gloves, tongs and waste as well as an integrated vacuum cleaner can be integrated into the service module.



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

In the front-loading version, the **lockable 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 vom MitarbeiterInnen-Bereich aus.

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



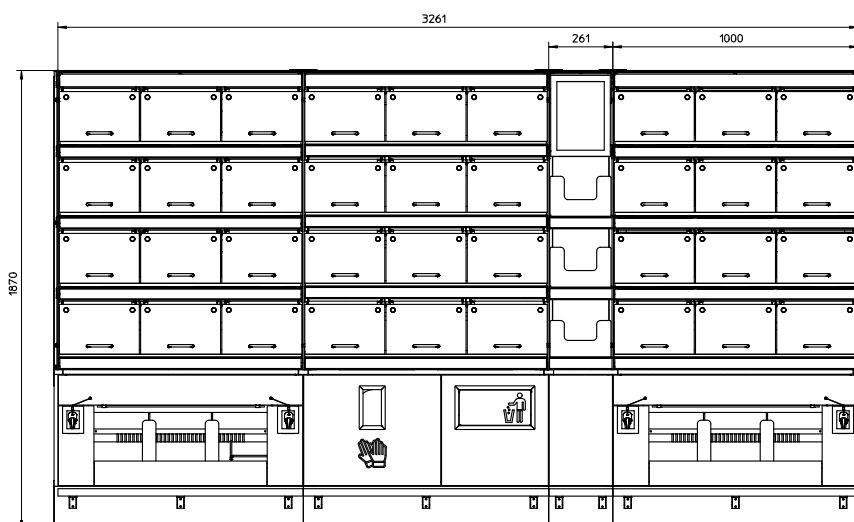
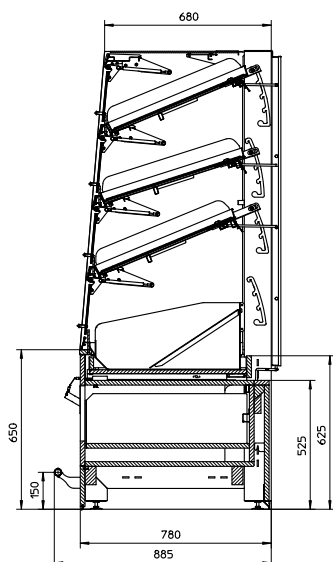
Die eingebaute **Bröseltasse** mit **halb-automatischem Staubsauger** garantiert einfachste Reinigungsmöglichkeiten.

The built-in **crumb tray** with **semi-automatic vacuum cleaner** ensures easy cleaning.



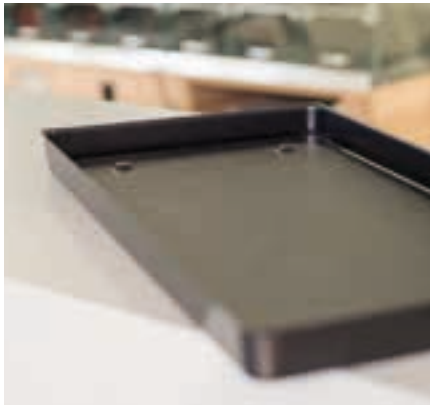
Die **Neigung der Fächer** ist zur Nachbeschickung der Etage sowie der optimalen Warenpräsentation einfach verstell- und fixierbar.

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



Hot Bakery Box - Hot Tray

EASY TO UPGRADE



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 to include 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.

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

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 heating foil integrated in the tray has a significant PTC behaviour* at 60 °C.

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 innerhalb einer Ebene
- Ermöglicht eine gezielte Wärmeübertragung und reduziert damit signifikant die Austrocknung von Feinbackwaren im Vergleich zu Technologien wie Umluft- bzw. Infrarotwärme
- Nachrüstung in bestehende umdasch Bake Off Systeme ist möglich
- Steckerfertig und wartungsfrei
- Geräuschlos
- Geregelter Temperaturverhaltens
- Einfache Reinigung

ADVANTAGES

- Flexible use of heated goods presentation trays as required even within a single level
- Permits targeted heat transmission and, thus, significantly reduces 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
- Regulated temperature behaviour
- Easy cleaning

Hot Bakery Box - Hot Plate

INTEGRIERTE HEIZPLATTE

INTEGRATED HEATING PLATE

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

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

EASY TO UPGRADE

Die Heizung erfolgt 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 Vergleich zu Technologien wie Umluft- bzw. Infrarotwärme
- Nachrüstung in bestehende umdasch Bake Off Systeme möglich
- Steckerfertig und wartungsfrei
- Im Vergleich zu herkömmlichen Heizsystemen geräuschlos
- Individuelle Temperaturregelung pro Ebene
- Einfache Reinigung

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 per level
- Easy cleaning

TECHNICAL DETAILS

	HOT TRAY	HOT PLATE
SURFACE TEMPERATURE	55 °C fixed temperature	40 – 90 °C
POWER IN	>500 Watt per level	>600 Watt per level

NEU! Smart Bakery Box

IHR GEBÄCK IN DER GEWÜNSCHTEN MENGE, ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT,
AM RICHTIGEN ORT UND IN OPTIMALER FRISCHE
YOUR BAKED GOODS IN THE DESIRED QUANTITY, AT THE RIGHT TIME
THE RIGHT PLACE AND THE IDEAL FRESHNESS.

Mit der Smart Bakery Box von umdasch The Store Makers behalten Sie nicht nur den Bestand und die Frische Ihrer Backwaren im Auge, Sie entlasten auch Ihre MitarbeiterInnen am Point of Sale und schaffen somit mehr Zeit für hervorragenden KundInnenservice. Mittels integrierter Wiegefunktionalität und intelligenter Datennutzung wird sichergestellt, dass die gewünschte Menge Gebäck, zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort und in optimaler Frische für Ihre KundInnen verfügbar ist.



With the Smart Bakery Box from umdasch The Store Makers, you not only keep an eye on the stock and freshness of your baked goods, you also relieve your employees at the POS and thus create more time for excellent customer service. Integrated weighing functionality and intelligent data utilisation ensure that the desired quantity of baked goods is available for your consumers at the right time, in the right place and with optimum freshness.



VORTEILE

Die integrierte smarte Wiegefunktionalität detektiert den aktuellen Warenbestand in Echtzeit.

- Dank kontinuierlicher Analyse über Entnahmemengen werden **Out-Of-Shelf**-Situationen vermieden.
- Das Aufzeichnen der Auslagedauer Ihrer Backwaren ermöglicht es, **Frische und Qualität** sicherzustellen.
- Die erhobenen Daten helfen dabei, vor- und nachgelagerte **Prozesse zu optimieren**.
- Durch stetiges Monitoring der Bedarfsmengen werden **Lebensmittelabfälle reduziert**.

ADVANTAGES

The integrated smart weighing functionality detects removal quantities in real time.

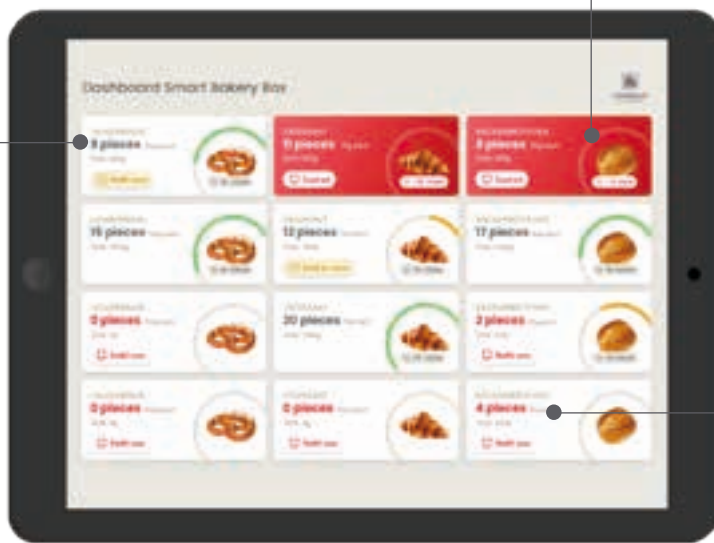
- Thanks to continuous analysis of removal quantities, **out-of-shelf** situations are avoided
- Recording the display time of your baked goods makes it possible to ensure **freshness and quality**
- The data collected helps to **optimise downstream processes**
- **Food waste is reduced** by constantly monitoring the quantities required

SPEZIFIKATION PRO MODUL

EBENEN / LEVELS	4 Präsentationsebenen mit jeweils 3 Präsentationsfeldern	4 presentation levels, each with 3 presentation trays
KOMMUNIKATION / COMMUNICATION	JavaScript-Datenaustausch LAN-Netzwerkschnittstelle	JavaScript data exchange LAN network interface
NEIGUNG / INCLINATION	0 - 22.5° verstellbar in 3 Stufen	0 - 22.5° adjustable in 3 steps
ENERGIE / ENERGY	Licht: LED 24V Smart Bakery Box: 9 Watt / 12 V DC max. 16 Ampere bei Staubsaugerintegration	Light: LED 24V Smart Bakery Box: 9 Watt / 12 V DC max. 16 amps with integrated vacuum cleaner
GEWICHTSDETEKTION / WEIGH DETECTION	Von 10 bis 100 g einstellbar	Adjustable from 10 to 100 g
MAX. BELADUNG / MAX. LOADING	30 kg pro Präsentationstasse	30 kg pro presentation tray

PRODUKTBEZEICHNUNG & GEWICHT
PRODUCT LABELLING & WEIGHT

FRISCHETIMER
FRESHNESS TIMER



AKTUELLER BESTAND
CURRENT STOCK

BENACHRICHTIGUNGEN / NOTIFICATIONS

 **Refill soon**

Der definierte Meldebestand ist erreicht.
Eine automatische Benachrichtigung erfolgt.

The defined reorder level has been reached.
An automatic notification is sent.

 **Refill now**

Der definierte Mindestbestand ist erreicht.
Eine automatische Benachrichtigung erfolgt
und ein Prozess wird angestoßen.

The defined minimum stock level is reached.
An automatic notification is sent and a
process is triggered.

 **Expires soon**

Die Auslagezeit ist bald erreicht, die Qualität
der Backware kann gemindert sein.

The display time will soon be reached and
the quality of the baked goods might be
reduced.

 **Expired**

Die vordefinierte, maximale Auslagezeit ist
erreicht, die Qualität der Backware kann gemindert
sein. Eine automatische Benachrichtigung
erfolgt und ein nachgelagerter Prozess wird
angestoßen.

The predefined maximum presentation
time has been reached and the quality
of the baked goods might be reduced.
An automatic notification or a process is
triggered.

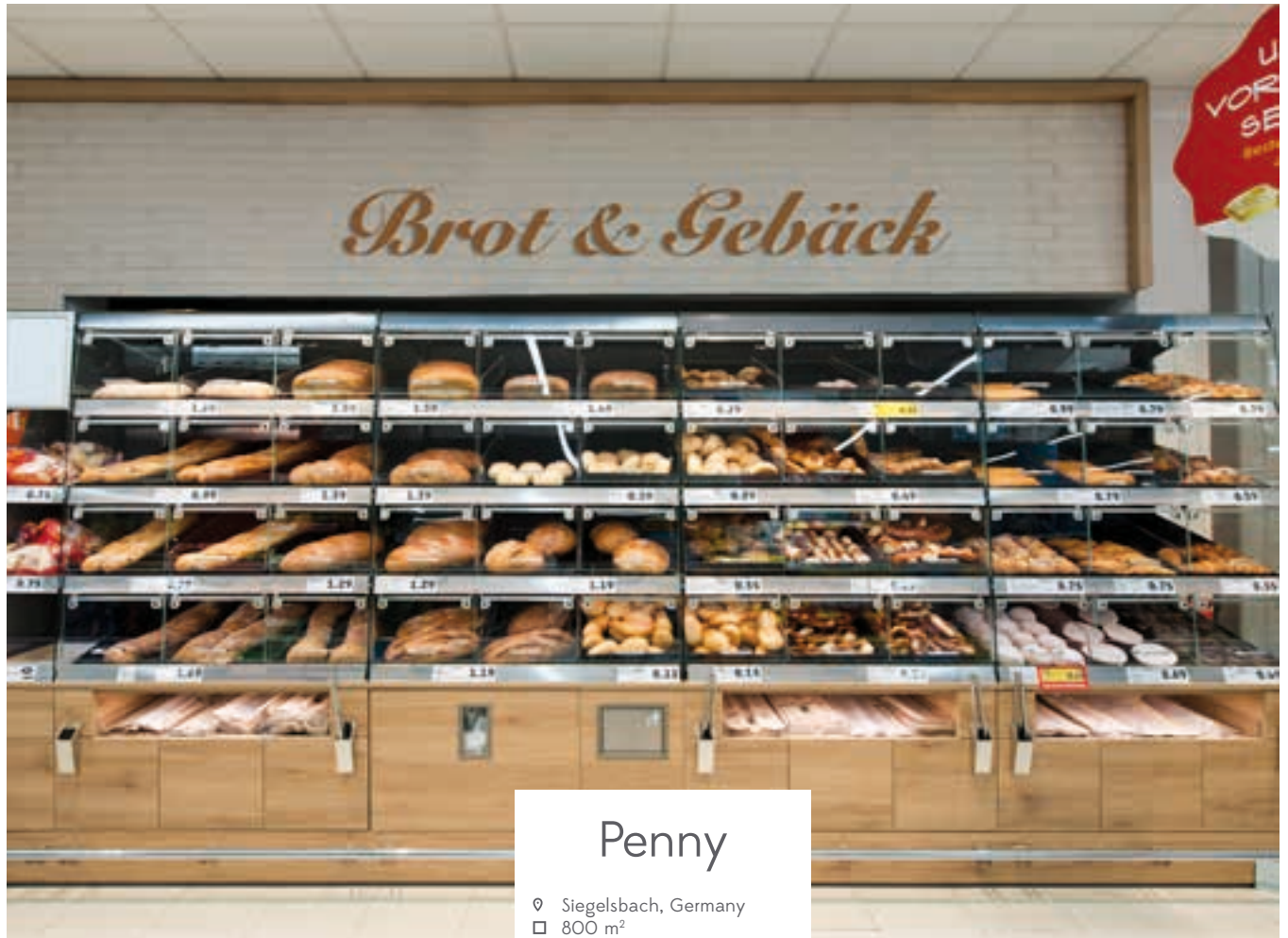




INTERSPAR

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





Penny

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

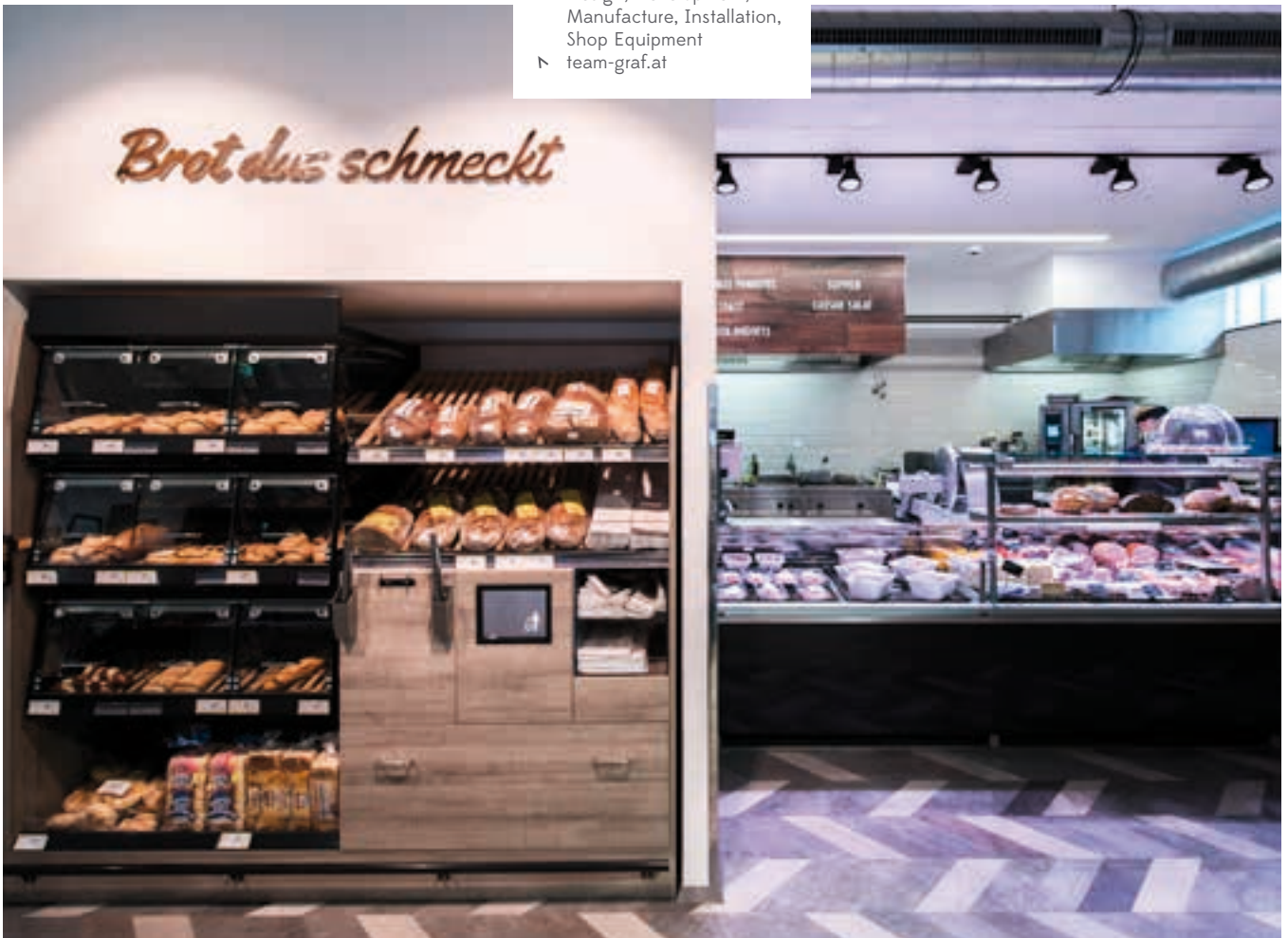






Graf

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



We produce

shop equipment.

Shelving Systems

Freestanding Systems

Bespoke Furniture

POP

Warehouse Racking Systems

www.umdach.com

