

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 kunden-spezifische 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 verschiedene 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 Kunden an und vermittelt ein Gefühl wie beim Bäcker ums Eck. Bestehende Bakery Boxen können ganz einfach zur beheizten Version nachgerüstet werden.

NEU! Smart Bakery Box

Für noch mehr Frische im Backregal wurde gemeinsam mit Shop-IQ die Smart Bakery Box entwickelt. Dank integrierter Sensorik und intelligenter Prozesssteuerung wird sichergestellt, dass die gewünschte Menge Gebäck zum richtigen Zeitpunkt im Regal verfügbar ist und nötige Prozesse angestoßen werden.

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 different 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

For more freshness on the baking shelf, the Smart Bakery Box was developed together with Shop-IQ. Thanks to integrated sensors and intelligent process control, it ensures that the desired quantity of baked goods is available on the shelf and that the necessary processes are triggered.



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 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 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 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

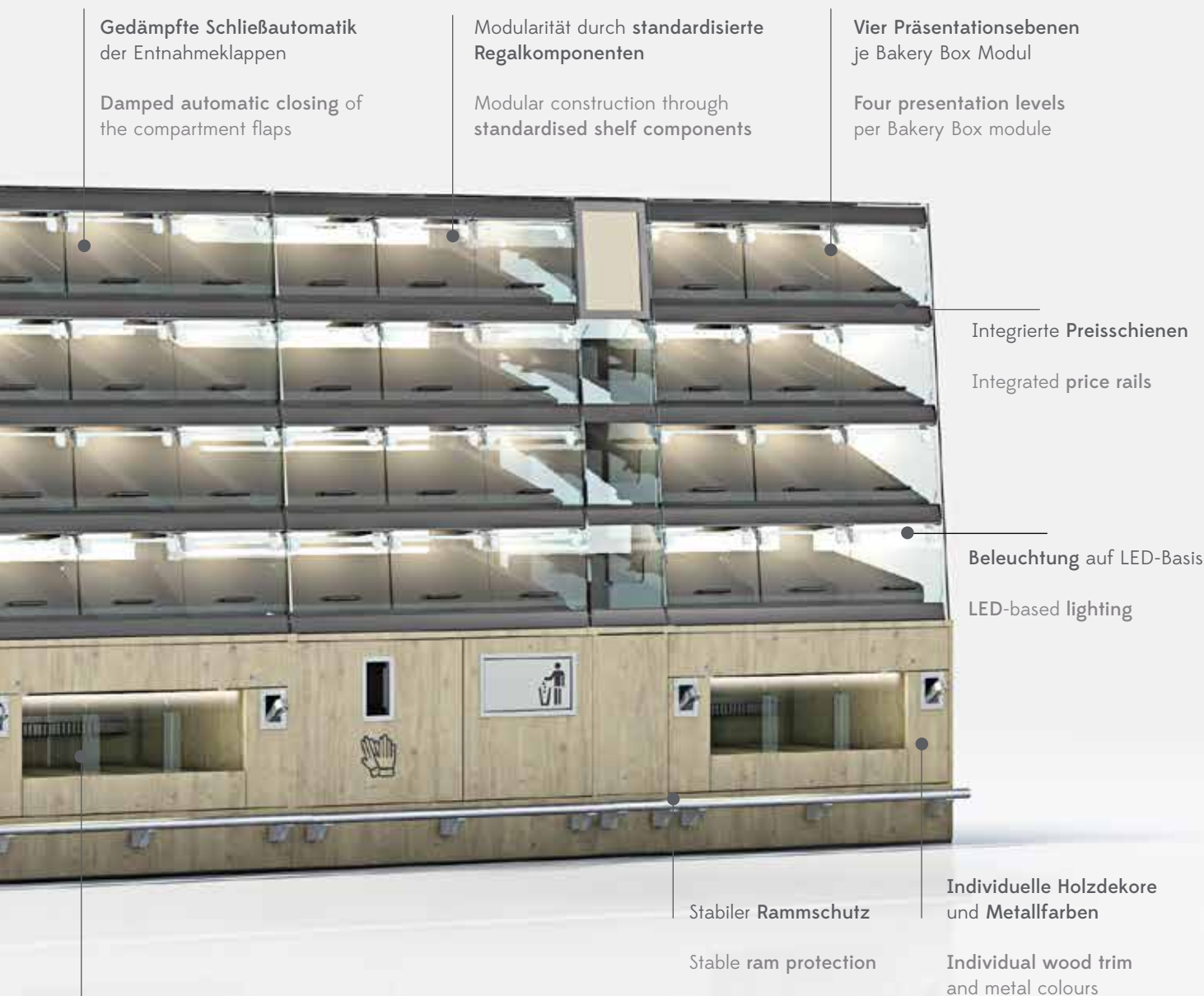


Hot Bakery Box
Hot Tray



NEU!
Smart Bakery Box

Service Unit



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 Bäckerei-Bereich: Die Store Makers von umdasch haben 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 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 diese 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.



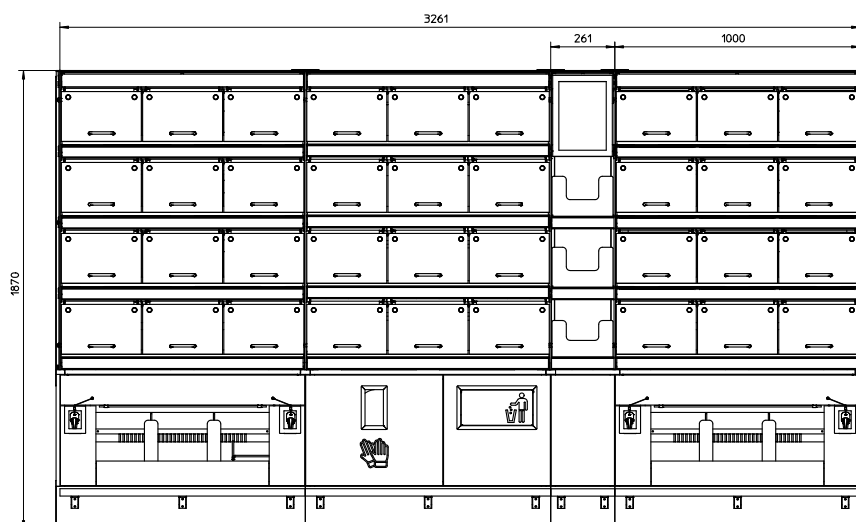
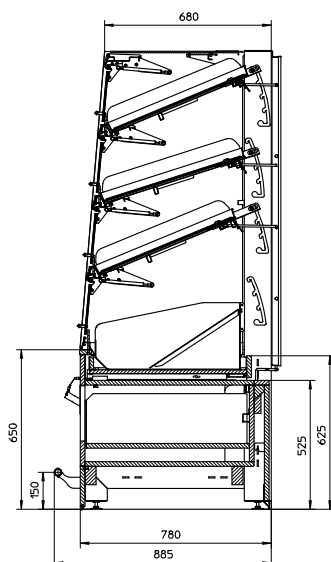
Die eingebaute **Bröseltrasse mit halb-automatischem Staubsauger** garantiert einfachste Reinigungsmöglichkeiten.

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



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.



EASY TO UPGRADE

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, 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 compared with other heating systems
- Regulated temperature behaviour
- Permits easy cleaning through the direct removal of the tray; dishwasher-safe

Hot Bakery Box - Hot Plate



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.



EASY TO UPGRADE

Die Heizung erfolgt via Integration einer beheizten Platte.

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

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

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

40 – 90 °C



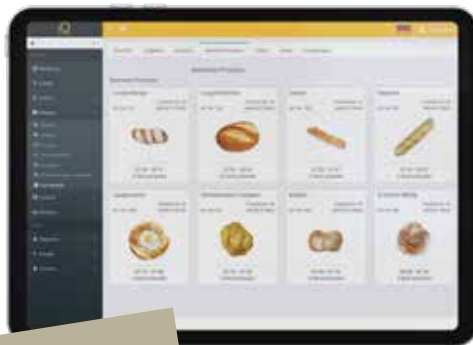
Oberflächentemperatur auf allen Ebenen individuell steuerbar!
Surface temperature individually controllable on all levels!

NEU! Smart Bakery Box

IHR GEBÄCK IN DER RICHTIGEN MENGE, ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT,
AM RICHTIGEN ORT UND IN DER OPTIMALEN FRISCHE
YOUR BAKED GOODS IN THE RIGHT QUANTITY, AT THE RIGHT TIME,
AT THE RIGHT PLACE AND IN OPTIMUM FRESHNESS

Verfügbarkeit und Frische sind für Kunden zwei wesentliche Faktoren im Backregal und beeinflussen mitunter den Verkauf. Verknüpft mit dem Process-Modul von Shop-IQ stellt die umdasch Smart Bakery Box sicher, dass das gewünschte Produkt in der richtigen Frische zur richtigen Zeit für den Konsumenten verfügbar ist.

How important are availability and freshness on the bakery shelf? Linked to the Process-Module from Shop-IQ, the Smart Bakery Box ensures that the desired product is available to the consumer at the right level of freshness at the right time.



EASY TO HANDLE

Mit dem Process-Modul von Shop-IQ werden vor- sowie nachgelagerte Prozesse überwacht, Mindestmengen gemeldet und die Produktfrische im Auge behalten. Durch entsprechende Schnittstellen können nicht nur Backöfen effizienter angesteuert werden, auch die Verknüpfung zu Kassensystemen beziehungsweise Warenwirtschaftssystemen ist möglich.

Das mit dem smarten Backmöbel verknüpfte Process-Modul kann durch eine entsprechende Schnittstelle Bestellungen direkt beim lokalen Traditionsbäcker auslösen sowie digitale Preisschilder direkt ansteuern und Anpassungen durchführen. Egal ob am Smartphone, Tablet oder auf der Smartwatch – das Filialpersonal wird über sämtliche Bestandsänderungen live (just in time) informiert.

The Shop-IQ Process-Module monitors upstream and downstream processes, reports minimum quantities and keeps an eye on product freshness. Not only can baking ovens be controlled more efficiently through corresponding interfaces, but the link to cash register systems/inventory control systems is also possible.

The Process-Module linked to the Smart Bakery Box can trigger orders directly from the local bakery through a corresponding interface, as well as directly control digital price tags and make adjustments. Whether on a smartphone, tablet or smartwatch – the store staff is informed about all stock changes live (just in time).

VORTEILE

- Komplettsteuerung der Prozesse zur Herstellung von Backwaren mit automatischer Ansteuerung der hierzu benötigten technischen Hilfsmittel (z.B. Backofen, Gärautomat)
- Überwachung von vor- und nachgelagerten Prozessen
- Verbindung mit dem Warenwirtschafts- und Kassensystem
- Aktueller Bestand der Smart Bakery Box ist immer bekannt
- Bei Unterschreiten des Mindestbestands wird automatisch ein Prozess angestoßen
- Umfangreiche Analysemöglichkeiten
- "Frischetimer" sorgt für mehr Frische des Produkts durch Entsorgung nach Produktalter bzw. Nachproduktion bei Erreichen des Mindestbestandes
- Reduzierung von Food Waste
- Ganzheitliche Prozessoptimierung zur effizienten Geräte- und Energienutzung

ADVANTAGES

- Complete control of the production processes of baked goods with automatic control of the required technical equipment (e.g. baking oven, fermentation machine)
- Monitoring of upstream and downstream processes
- Connection with the inventory control and cash register system
- The current stock of the Smart Bakery Box is always known
- If the stock level falls below the defined minimum level, a process is automatically triggered
- Extensive analysis options
- "Freshness timer" ensures more freshness of the product by disposal according to product age or reproduction when the minimum stock level is reached
- Reduction of food waste
- Holistic process optimisation for efficient use of equipment and energy utilization

Ihr Gebäck in der richtigen *Menge*, zum richtigen *Zeitpunkt*,
am richtigen *Ort* und in der optimalen *Frische*

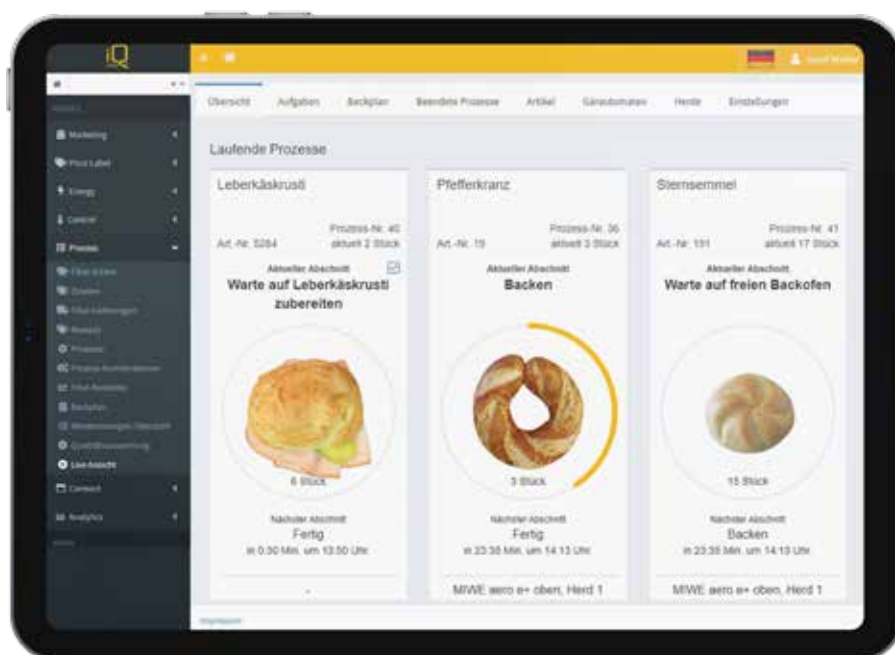
Your baked goods in the right *quantity*, at the right *time*,
at the right *place* and in optimum *freshness*



VIDEO:
So funktioniert das
Process-Modul von
Shop-IQ.



This is how the Shop-IQ Process-Module works.





INTERSPAR

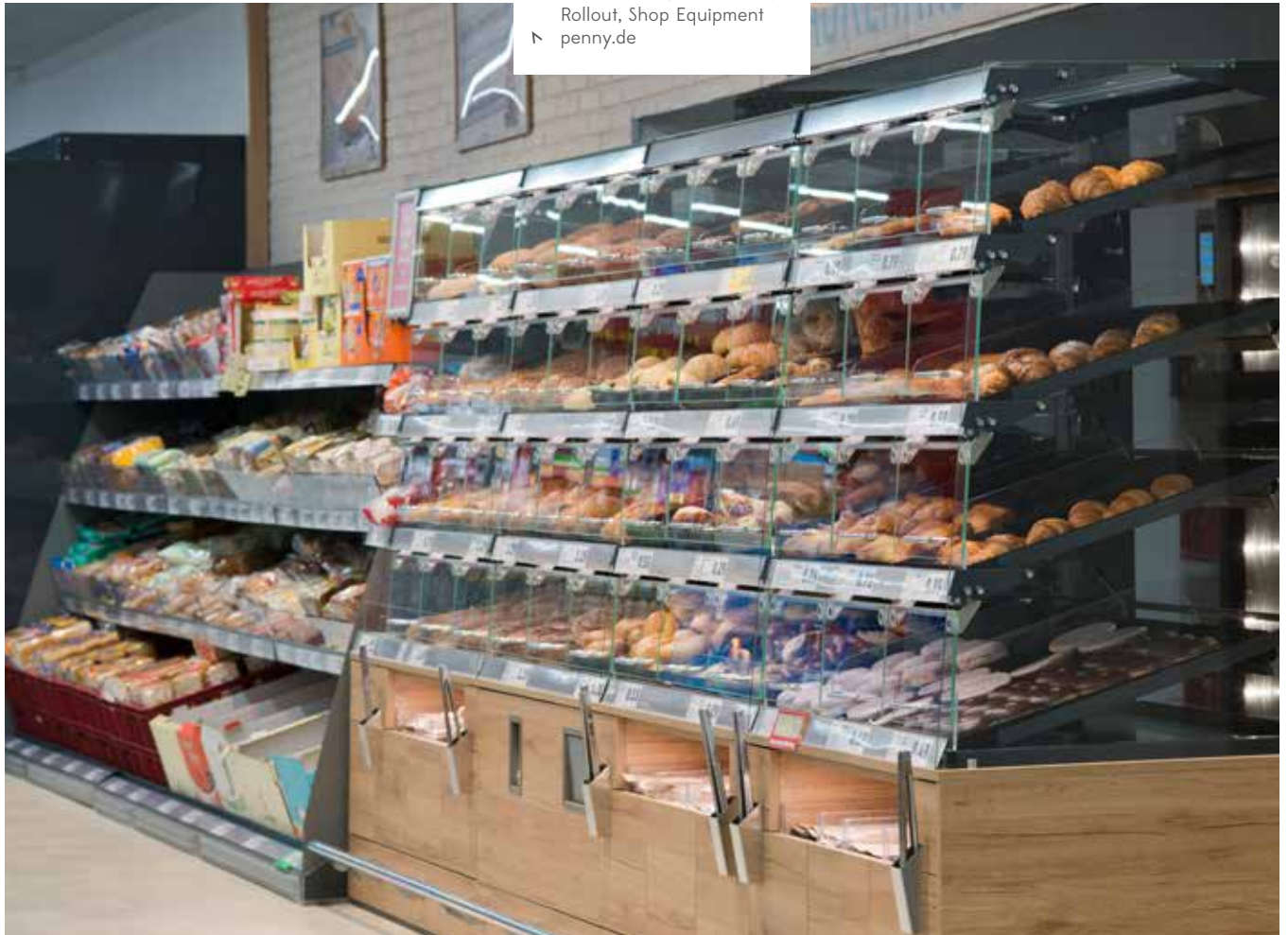
- 📍 Ljubljana Vič, Slovenia
- 📏 4,659 m²
- ✓ Manufacture,
Value Engineering,
Shop Equipment, Installation
- ✂️ Raum Index
- 🌐 interspar.at





Penny

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







Graf

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



We produce

shop equipment.

Shelving Systems

Freestanding Systems

Bespoke Furniture

POP

Warehouse Racking Systems

Get in touch

umdasch.com

