

Bake Off Systems

MODULAR SHELVING SYSTEM FOR
BREAD AND BAKED GOODS



umdasch
THE STORE MAKERS



Bakery Box



Die ideale Lösung für die Präsentation von Backwaren.
Your go-to solution for presenting baked goods.



Bake Off Systems

SO INDIVIDUELL WIE IHR STORE
AS INDIVIDUAL AS YOUR STORE

Modulare Verkaufssysteme für Kleingebäck

Die Store Makers von umdasch entwickeln sowohl Standard- als auch kundenspezifische Lösungen, um Ihr frisches Brot und Ihre Backwaren zu präsentieren.

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 und individuellen Gestaltungsmöglichkeiten. In ihrer ursprünglichen Form dient die Bakery Box zur Präsentation von frischem 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. Das luftige, leichte und transparente Design der Bakery Box Light sorgt für optimale Warenpräsentation und Sichtbarkeit Ihrer Backwaren.

NEU! Smart Bakery Box

Die Store Makers von umdasch haben die Smart Bakery Box mit integrierten Wiegefunktionalitäten und intelligenter Datennutzung auf den Markt gebracht. Damit steht die gewünschte Menge an Gebäck zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort und in optimaler Frische für die KonsumentInnen zur Verfügung.

Modular sales systems for baked goods

The Store Makers from umdasch develop both standard and customer-specific solutions to showcase your fresh bread and baked goods.

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

Bakery Box Variations

There are Bake Off Systems with different functionalities and customised design options. In its original form, the Bakery Box presents an array of fresh bread and pastries.

The Hot Bakery Box displays pastries in a way that appeals to customer's senses, conveying the feeling of being at the corner bakery. The airy, light and transparent design of the Bakery Box Light ensures maximum visibility and the ideal presentation of your baked goods.

NEW! Smart Bakery Box

The Store Makers from umdasch have launched the Smart Bakery Box, integrating weighing features and intelligent data analysis. This ensures the desired quantity of baked goods is always fresh and available at the right time and place.

Bake Off Systeme im Überblick

Bake Off Systems at a glance

GRÖSSTMÖGLICHE TRANSPARENZ FÜR OPTIMALE WAREN- PRÄSENTATION

Das modular erweiterbare Kleinge-
bäck-System steht für größtmögliche
Transparenz und eine optimale Waren-
präsentation für ofenfrische Back-
waren. Jedes Modul verfügt über vier
Präsentationsebenen in drei Produkt-
bereichen. Diese werden durch die
individuelle Serviceeinheit im Unter-
bau ergänzt.

Die Kombination beliebig vieler Bakery
Boxen ergibt den fertigen Backshop.
Ein Stahlrahmen mit vier unterschiedli-
chen Neigungen zur Höhenverstellung
je Ebene bietet Ihnen die optimale Prä-
sentationsmöglichkeit und einfache
Nachbeschickung Ihrer Backwaren.
Vier beleuchtete Präsentationsebenen
plus Serviceeinheit im Unterbau erge-
ben ein Bakery Box Modul. Vollflächige,
gedämpfte ESG-Gläser sorgen für
optimale Sicht auf das Produkt. Auch
im Bereich der Lebensmittelhygiene
erfüllen diese Klappen höchste Stan-
dards. Durch individuelle Holzdekore
kann das Bake Off System individuell
an das Store Design angepasst
werden.

MAXIMUM TRANSPARENCY, OPTIMAL PRODUCT PRESENTATION

The modular design of our small baked
goods system allows for easy expansion.
It ensures maximum visibility and show-
cases oven-fresh products in the best
possible light. Each module features four
presentation levels across three product
compartments, enhanced by a dedicated
service unit in the base of the display
case.

The finished Bakeshop consists of a
combination of any number of bakery
Boxes. The steel frame features four ad-
justable angles of inclination and height
settings on each level, offering versatile
presentation options and easy restock-
ing of your baked goods. Each Bakery
Box unit includes four presentation
levels and a service unit. Full-surface,
dampened tempered safety glass pro-
vides an excellent view of the products,
while the automatic closing mechanism
ensures gentle closure. The customiz-
able wood decor allows your Bake Off
System to seamlessly blend with your
store's design.



Bakery Box



Hot Bakery Box
Hot Plate oder Hot Tray



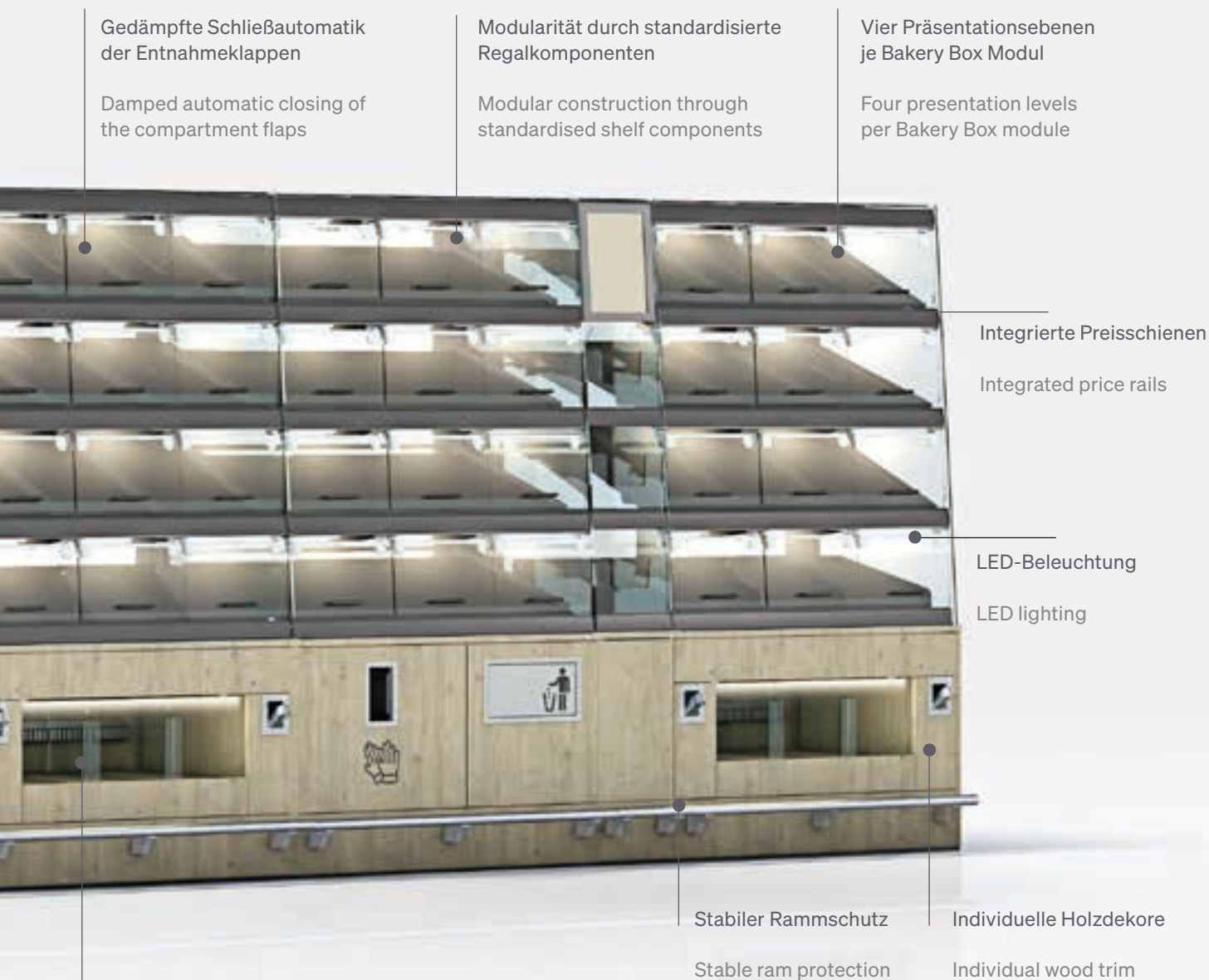
NEU!
Smart Bakery Box



Service Unit
Stand-alone
(optional)



Bakery Box Light



Ausgeklügelte Serviceoptionen:
Entnahmezangen, Handschuhspender,
Papiertütenablage, Abfalleimer und
integrierter halbautomatischer Staub-
sauger.

Ingenious service options:
Tongs for the removal of goods,
glove dispenser, shelf for paper
bags, waste bin and integrated
semi-automatic 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 Präsentationsmöbel an der Wand oder eingebunden in den Thekenbereich: umdasch hat für alle Situationen die richtige Lösung. Als Frontlade- oder Rückladeausführung erlaubt die Bakery Box einfaches Handling in der Bedienung durch das Filialpersonal.

Whether as wall-mounted display furniture or integrated into the counter area, the Store Makers from Umdasch have the perfect solution for any setup. Available in both front-loading and rear-loading versions, the Bakery Box is designed for easy operation by store staff.

Frontlade-System
Front-loading system



Die Befüllung des Frontlade-Systems erfolgt im unteren Bereich durch ausziehbare Laden, speziell geeignet für schnelldrehende Waren. Die Beschickung der Etagen erfolgt durch die geöffneten Glasklappen, welche mittels Fixierung geöffnet bleiben.

The front-loading system allows for quick refilling through pull-out drawers, ideal for fast-turnover goods. Shelves are easily loaded via open glass flaps, which stay securely in place with a fixation mechanism.



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.

The front-loading version features securable glass flaps, allowing for easy 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 rear openings enable quick restocking and easy maintenance.



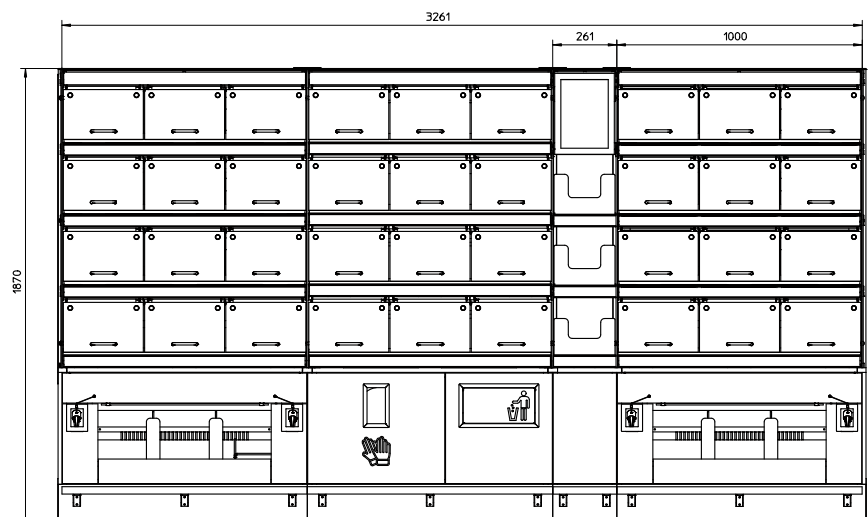
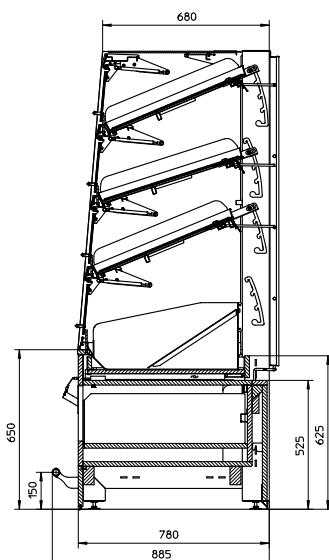
Die eingebaute Bröseltrasse mit halb-automatischem Staubsauger garantiert einfachste Reinigungsmöglichkeiten.

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



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

The inclined shelves allow for easy restocking and can be easily adjusted and secured for optimal product presentation.



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 und patentierte Lösung der direkt beheizten Warenpräsentationstasse für das Backwarenregal und reduziert damit signifikant das Austrocknen von Feinbackwaren im Vergleich zu Technologien wie Umluft- bzw. Infrarotwärme.

The Bakery Box 'Hot Tray' extends the umdasch Bake Off Systems product family with the innovative 'heated bread shelf.' Featuring a patented direct-heating solution, the product presentation tray effectively keeps pastries fresh by minimizing drying, compared to traditional convection or infrared heating methods.

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 55 °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 into the tray exhibits significant PTC* behavior at 55°C. Positive temperature coefficient

VORTEILE

- Geregelt Temperaturverhalten (PTC)
- Flexibler Einsatz der beheizten Warenpräsentationstassen je nach Bedarf innerhalb einer Ebene

ADVANTAGES

- Controlled temperature behaviour (PTC)
- Flexible use of the heated product presentation trays as needed within a level



Spülmaschinentauglich!
Dishwasher-safe!

55 °C



Fixtemperatur der
Tassenoberfläche
Constant surface
temperature of the tray.

Hot Bakery Box - Hot Plate



EASY TO UPGRADE



Die Heizung erfolgt via Integration einer voll steuerbaren Heizplatte.

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

40 – 90 °C



Oberflächentemperatur pro Ebene individuell steuerbar!
Surface temperature individually controllable on all levels!



INTEGRIERTE HEIZPLATTE

INTEGRATED HEATING PLATE

Die Beheizung erfolgt durch eine eingebaute, voll steuerbare Heizplatte für individuell regelbare Oberflächentemperaturen zwischen 40 und 90 °C pro Ebene.

Heating is supplied by a built-in, fully controllable heating plate, allowing individual surface temperature adjustments between 40 and 90 °C per level.

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
HEAT TRANSFER	Direct	
RETROFITTING	Yes	
SERVICE	Ready to plug in an maintenance-free	
NOISE	0 dB (noiseless)	

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,
AT THE RIGHT PLACE AND IN OPTIMUM 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 Kundenservice.

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 can monitor the stock and freshness of your baked goods, while also easing the workload for your employees at the POS. This creates more time for exceptional customer service.

Integrating weighing features and intelligent data analysis ensure the desired quantity of baked goods is always fresh and available at the right time and place.



EASY TO UPGRADE

PRODUKTBEZEICHNUNG & GEWICHT
PRODUCT LABELLING & WEIGHT



AKTUELLER
BESTAND
CURRENT
STOCK



ANWENDUNGEN

- Validierung der Kassendaten
- Tracking von Intra-Day Stock-Outs
- Automatisches Tracking des Nachbackens
- Kostenoptimierte Backzyklen
- Abverkäufe in Bezug auf Bestände
- Automatische Retouren-Erfassung
- Noch bessere Prognosen durch höhere Datenqualität und -verfügbarkeit

USE CASES

- Validation of cash register data
- Tracking of intra-day stock-outs
- Automatic tracking of rebaking
- Cost-optimised baking cycles
- Sales in relation to stock levels
- Automatic recording of returns
- Even better forecasts thanks to higher data quality and availability

NEU! Bakery Box Light

LUFTIGE, LEICHTE UND TRANSPARENTE WARENPRÄSENTATION
AIRY, LIGHT AND TRANSPARENT PRODUCT PRESENTATION

Die Bakery Box Light von umdasch The Store Makers basiert auf einem 30 × 30 mm Grundrahmen. Das reduzierte Design und die transparente Optik bieten nicht nur eine optimale Warenpräsentation, sondern auch größtmögliche Flexibilität.

Die gedämpften ESG-Glasklappen ermöglichen optimale Einsicht und bequemen Zugriff auf Ihre Waren und sorgen für höchstmögliche Hygienestandards. Die Ware jeder Ebene wird durch integrierte energiesparende LED-Beleuchtung in Szene gesetzt. Durch unterschiedliche Ausführungsvarianten kann die Bakery Box Light nach Ihren Vorstellungen an Ihr Store Design angepasst werden.

The Bakery Box Light from umdasch The Store Makers is based on a 30 × 30 mm base frame. The reduced design and transparent appearance not only offer optimum product presentation, but also the greatest possible flexibility.

The dampened toughened safety glass flaps provide optimal visibility and easy access to your goods, while ensuring the highest hygiene standards. Integrated energy-saving LED lighting highlights the products on each level. The Bakery Box Light can be customized to match your store design with a variety of available versions.

Optionaler Aufsatzrahmen sorgt für größtmögliche Sichtbarkeit.

Durch unterschiedliche Ausführungsvarianten kann die Bakery Box Light nach Ihren Vorstellungen an Ihr Store Design angepasst werden.

Unterbau mit optionalen Service-Funktionalitäten: Abfall, Tüten, Handschuhe sowie Anfahrschutz.



16er-Modul (4×4)

VERFÜGBARE MODULE:

- 8er-Modul (Achismaß 620 mm)
- 12er-Modul (Achismaß 910 mm)
- 16er-Modul (Achismaß 1200 mm)



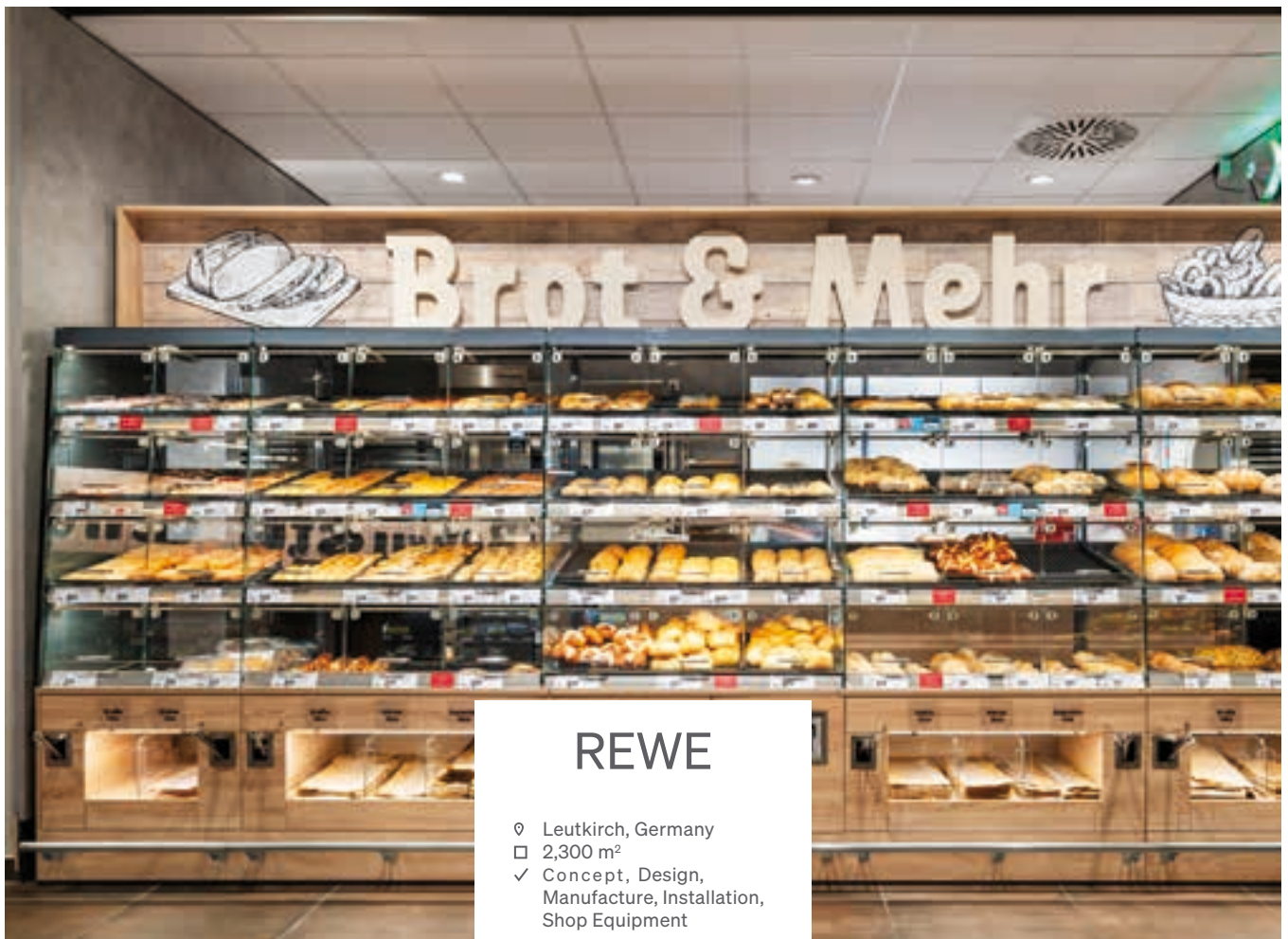
12er-Modul
4×3



8er-Modul
4×2



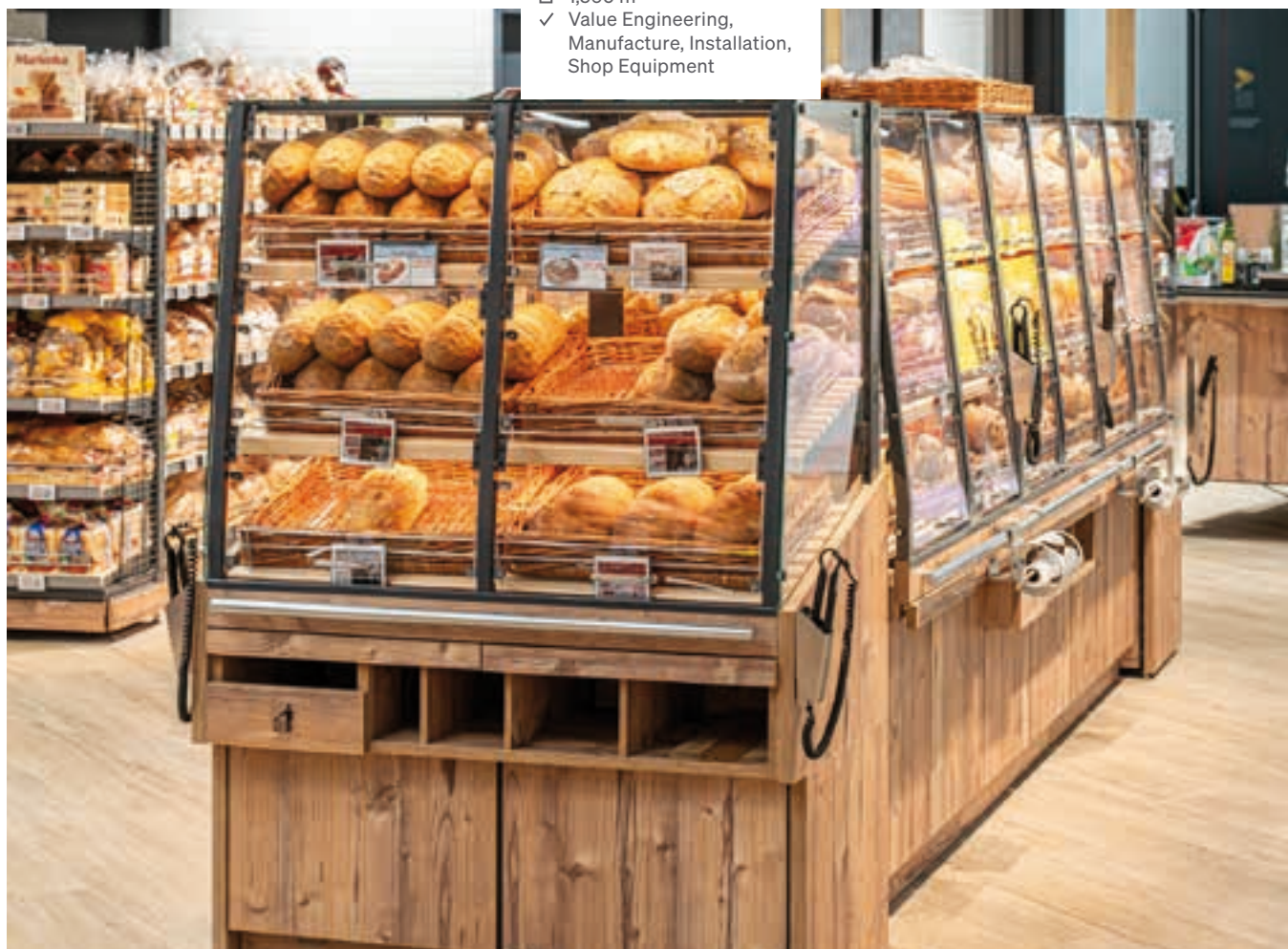
4er-Modul
2×2 inkl. Kaffeemodul
(individuelle Lösungen möglich)





BILLA

- 📍 Bratislava-Lamač, Slovakia
- 📏 1,560 m²
- ✓ Value Engineering,
Manufacture, Installation,
Shop Equipment





REWE

- 📍 Crailsheim, Germany
- 📏 2,360 m²
- ✓ Design, Value Engineering,
Manufacture, Installation,
Shop Equipment





INTERSPAR

- 📍 Murska Sobota, Slovenia
- 📏 4,000 m²
- ✓ Value Engineering,
Manufacture, Shop Equipment,
Installation

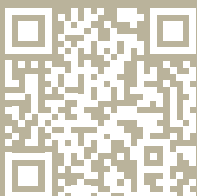


We produce

shop equipment.

Get in touch

storemakers.umdach.com



We make
successful
stores.