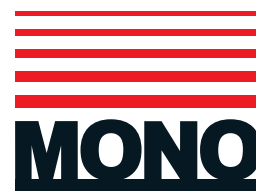


Unité de cuisson et de self-service Bake Zone

La solution parfaite pour magasins
sans boulangerie



Équipement innovant pour la
boulangerie traditionnelle

Un Unique Concept "Tout en Un" Pour Votre Magasin

Le système Bake Zone de MONO a été conçu pour offrir la solution parfaite aux magasins qui n'ont tout simplement pas assez d'espace arrière pour installer même la plus petite boulangerie en magasin.

L'unité Bake Zone permet aux magasins d'ajouter une gamme de produits très rentable, ce qui aide non seulement à accroître la fréquentation mais aussi à augmenter la valeur moyenne des paniers, en offrant des achats impulsifs à des moments clés de la journée.

L'arôme vraiment séduisant de produits fraîchement cuits tels que les croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, et petits pains qui flottent vers les clients lorsqu'ils entrent dans le magasin stimule non seulement leurs sens mais crée également une excellente opportunité de vente.

Avec seulement 1,2 m de large, le système Bake Zone autonome peut être placé partout où cela est pratique dans le magasin et nécessite seulement deux prises standard de 13Amp pour fonctionner.



10 Principales caractéristiques du système Bake Zone

- Unité autonome pouvant être placée n'importe où dans le magasin
- Inclut un four à convection MONO 3 plaques
- Alimentation standard monophasée, 13Amp requise
- Echelle à plaque intégré pour stocker les produits avant et après cuisson
- 6 cassettes de merchandisage de produits avec éclairage intégré
- 2 étagères pour les produits emballés
- Four programmable et pouvant stocker jusqu'à 10 programmes
- Store résistant à la chaleur pour utilisation lorsque le four est en cuisson ou encore chaud
- Zones intégrées pour pinces, sacs, gants de four et bac à miettes pour les clients
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile

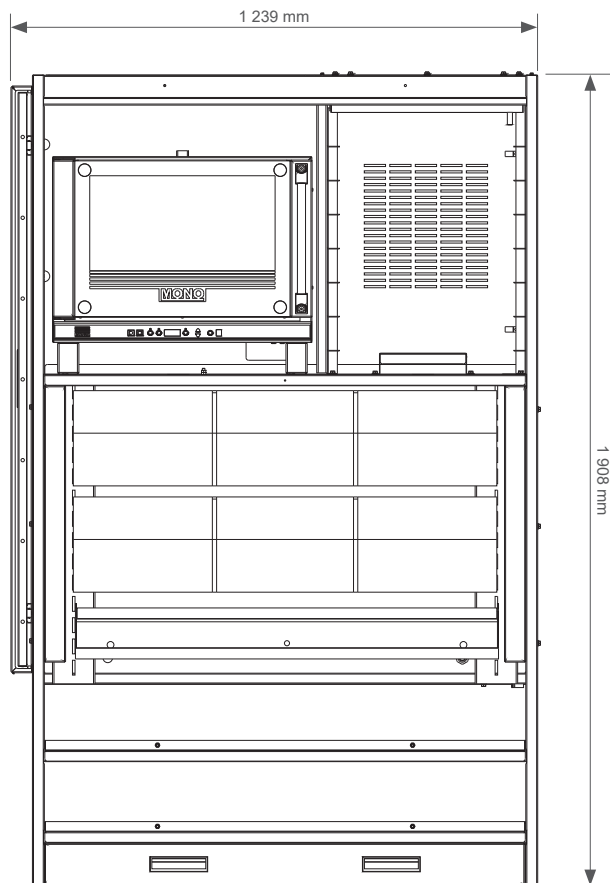
10 Principaux avantages du système Bake Zone

- La solution parfaite pour les magasins sans espace arrière
- L'unité peut être placée n'importe où avec des prises de courant 13Amp
- Fournit une ligne de produits supplémentaire pour augmenter la fréquentation et la valeur du panier
- Crée un point d'intérêt et de spectacle dans le magasin
- L'arôme des produits fraîchement cuits accueille les clients à leur entrée
- Incite les clients à acheter des produits fraîchement cuits
- Renforce l'opinion que les Viennoiseries sont cuites fraîchement en magasin
- Des petits lots peuvent être cuits au besoin pour minimiser le gaspillage
- Engage le client à choisir lui-même son produit
- Offre des opportunités de publicité sur le store résistant à la chaleur

Spécifications du système Bake Zone

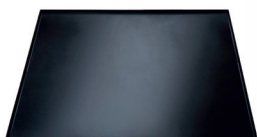
Spécifications	
Largeur (mm)	1 239
Hauteur (mm)	1 908
Hauteur jusqu'à l'étagère du four (mm)	1 203
Profondeur panneau de sécurité fermé (mm)	753
Cassettes de présentation de produits	6
Étagères de présentation des produits	2
Pince auto-service	2
Porte-gants de four	Oui
Echelle a plaque intégrée (7 plaques)	Oui
Espace pour les produits emballés	Oui
Store résistant à la chaleur personnalisable	Oui

Spécifications du four	
Contrôleur de four	Numérique
Plage de température	50-260°C
Capacité de stockage des programmes	10
Taille du plateau du four (mm)	465 (l) x 350 (p)
Écart entre les étagères (mm)	80
Compatible Gastronorm GN 2/3	Oui
Alarme sonore de cuisson	Oui
Ventilateur bidirectionnel	Oui
Porte à double vitrage	Oui
Poignée de porte froide au toucher	Oui
Microrupteur de porte	Oui
Électriques	
Four à convection MONO 3 plateaux	Monophasé, 13 Ampères
Puissance nominale (kW)	2,7
Éclairage des cassettes	Monophasé, 13 Ampères



Chariot de préparation à étagères

- Acier inoxydable
- Stocke jusqu'à 8 plateaux
- Roulettes verrouillables
- 2 étagères de rangement



Plateaux de cuisson pour four

- Acier inoxydable
- Taille du plateau 455mm x 325mm
- Revêtement PTFE
- Rebords sur 4 côtés



Four à convection MONO 3 plaques



Echelle a plaques intégrée



6 cassettes de produits



Store Résistant à la Chaleur



V:1(Mars 2025)