

Boulangerie en libre-service



gondella



04

À propos de Gondella

08

Meubles à pain

10 Inspiration

14 Bénéfices

18 Aperçu des lignes de produits

20 Classic line

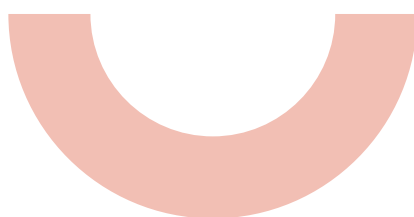
24 Advanced

30 Signature

34 Composition des échantillons

36

Trancheurs de pain & mobilier promotionnel



LE GROUPE GONDELLA

Créez une boulangerie en libre- service unique avec Gondella.

Parce que la vraie qualité laisse toujours une impression. Le rayon pains et pâtisseries de votre magasin n'est pas qu'une question d'apparence ; il doit incarner le même souci de qualité et de savoir-faire que vos produits fraîchement sortis du four.

POURQUOI CHOISIR GONDELLA?

Nous sommes là pour vous faciliter la vie : nous proposons une large gamme d'unités de boulangerie polyvalentes et de qualité supérieure, avec leurs accessoires et les dernières avancées en matière de technologie de nettoyage et de refroidissement.

Qu'il s'agisse d'un budget ou d'une présentation plus haut de gamme, nous vous aiderons à créer une boulangerie en libre-service pratique qui se démarque vraiment.

**Laissez votre
gamme de produits
de boulangerie se
mettent en scène
avec des meubles à
pain sur mesure.**



Nos solutions de boulangerie s'adaptent à tous les espaces : des installations compactes aux plus grandes, et des modèles standard aux plus haut de gamme.

Gondella, un partenaire fiable pour la conception de votre magasin

Nous nous occupons de tout ce qui concerne l'aménagement de votre magasin, afin que vous puissiez vous concentrer sur ce qui compte vraiment : diriger une entreprise rentable.



Fournisseur complet

De la conception à l'installation : Gondella développe votre projet de façon méticuleuse et s'occupe du moindre détail. Bénéficiez des normes de qualité les plus élevées et d'une gamme complète de produits pour créer exactement le magasin que vous souhaitez.



Adapté à vos besoins

Nos systèmes d'aménagements modulaires peuvent être personnalisés à l'aide d'un vaste choix de matériaux, couleurs et accessoires. De par leur installation aisée et leurs possibilités de réutilisation, les solutions de Gondella « grandissent » littéralement avec les besoins changeants de votre marque.



Qualité et fiabilité

Gondella développe et fabrique des meubles et rayonnages de commerce de détail avec la passion du design épuré et des technologies innovantes. En outre, nos racks pour magasin sont certifiés TÜV et offrent une qualité garantie à un prix optimal.



Une capacité internationale

Forts de nos sites de production européens et d'un vaste réseau de partenaires, nous livrons et installons des concepts de magasins dans toute l'Europe et au-delà. Quelle que soit la taille de votre projet, nous travaillerons avec vous pour trouver la solution qui vous offrira le meilleur résultat.

Flexibilité et rapidité

Le commerce de détail n'est pas une science exacte et nous le savons bien. Gondella s'adapte rapidement aux changements possibles et garantit un délai d'exécution court de votre projet de réorganisation. Nous aspirons à créer les installations les plus rapides et les moins gênantes qui soient, afin de réduire au maximum la fermeture du magasin.

Développement et prototypage de produits

Chez Gondella, le développement de produits commence avec vous. Nous travaillons avec vous pour trouver le bon équilibre entre esthétique, fonctionnalité et coût. Notre équipe dédiée de concepteurs techniques, d'ingénieurs expérimentés et d'installateurs efficaces se tient à votre disposition.





Meubles à pain

Inspiration, avantages et lignes de produits

Mettez en valeur votre gamme de produits de
boulangerie grâce à un meuble à pain sur mesure.





Frais et croustillant

Imaginez que vous entriez dans un supermarché et que vous soyez accueilli par la vue délicieuse du pain frais et des pâtisseries. C'est exactement ce que vos clients obtiendront avec une unité de pain sur mesure de Gondella.

Les possibilités sont illimitées. Avec une infinité d'options disponibles, Gondella propose des meubles à pain sur mesure qui s'harmonisent parfaitement avec votre marque et répondent aux exigences spécifiques de votre magasin.



Une belle section de pain élève votre magasin à de nouveaux sommets. Incorporez la chaleur du bois dans votre présentoir à pain pour une touche authentique.

Inspiration



Lors de la conception de meubles à pain, nous veillons à ce que chaque centimètre carré soit utilisé de manière optimale. Nos designs transparents et contemporains maximisent le volume de remplissage et offrent toujours une vue d'ensemble claire des produits exposés.



Profitez des avantages d'une unité de pain Gondella.

Dans tout magasin d'alimentation, quelle que soit sa taille, un meuble à pain en libre-service doit être une fusion de praticité et d'esthétique. C'est exactement ce que notre mobilier de boulangerie.

Adapté à vos besoins

Le design moderne peut être entièrement adapté à vos besoins. Il s'intègre ainsi parfaitement au style et à l'image de marque de votre magasin.

Conception transparente

En éliminant tout obstacle inutile à l'intérieur du meuble, vos clients ont immédiatement une vue claire de l'ensemble de la sélection de marchandises.

Maximiser le volume de remplissage

Les unités Gondella présentent une disposition intelligente qui permet d'économiser de l'espace et de présenter autant de produits que possible. Chaque parcelle d'espace disponible est utilisée de la meilleure façon possible.

Ergonomie et facilité d'accès

La conception intelligente met l'accent sur la facilité d'utilisation et la commodité pour les clients et le personnel. Des produits de formes et de tailles différentes peuvent être facilement accessibles ou réapprovisionnés.

Propre et hygiénique

Tous les produits de boulangerie sont protégés de manière hygiénique derrière des portes vitrées de haute qualité conçues pour les magasins d'alimentation. Cela permet non seulement de préserver la fraîcheur des produits, mais aussi d'avoir une vue d'ensemble claire.

Finitions en bois

Choisissez parmi une large gamme de finitions en bois, qui accentuent l'authenticité de la fabrication du pain. La menuiserie interne de Gondella garantit les plus belles finitions en bois.

TIP

Recharge arrière

Vous pouvez opter pour un modèle avec ou sans panneaux arrière. Ce dernier facilite le (re)remplissage des articles par l'avant et par l'arrière, en fonction de votre processus de réapprovisionnement.

SÉLECTIONNEZ PARMI D'INNOMBRABLES POSSIBILITÉS.

couleurs



finitions bois



textures



Le saviez-vous ?
Nous avons plus de
200 couleurs RAL en stock. À associer avec
d'autres matériaux
tels que le bois pour
obtenir l'aspect de
votre choix.

CRÉEZ UNE BOULANGERIE À LA
FOIS PRATIQUE ET ACCUEILLANTE.

Des accessoires
pratiques et des
options assurent la
création d'un meuble
unique, entièrement
adapté à vos souhaits
spécifiques.

1

Plateaux à crumble

Des bacs à miettes amovibles peuvent être prévus pour faciliter le nettoyage sous les appareils.

2

Pince

Des pinces et/ou des gants jetables peuvent être ajoutés pour récupérer de manière hygiénique les produits de boulangerie à n'importe quel niveau du meuble.

NOUVEAU

3

Unité de refroidissement en option

Présentez vos produits réfrigérés, comme les pâtisseries, les gâteaux et les desserts, à l'aide d'un système de refroidissement intégré qui garantit des températures constantes.

4

Tiroirs à fermeture douce

Un couvercle coulissant facilite l'accès aux articles et assure une fermeture silencieuse. La fonction de fermeture automatique garantit que les tiroirs ne restent pas ouverts inutilement, ce qui permet de conserver la fraîcheur du pain.

5

Design épuré

Nos appareils sont fabriqués avec soin, dans le souci du détail. Ils présentent des finitions élégantes, comme des poignées épurées et des plateaux raffinés.

NOUVEAU

6

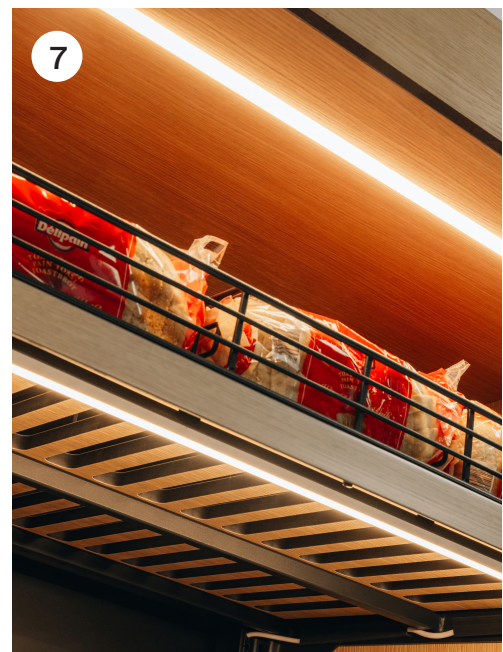
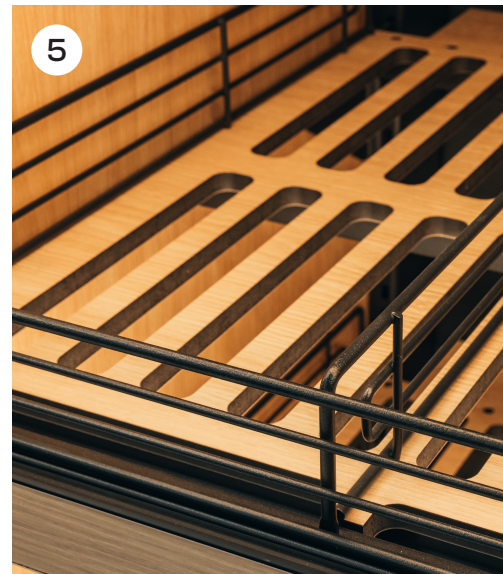
Option : aspirateur intégré

Avec une simple pression sur le bouton, l'aspirateur ramasse toutes les miettes dans un seul récipient pour une commodité inégalée.

7

Eclairage LED

L'éclairage LED économe en énergie place tous vos produits de boulangerie dans une lumière appropriée, mettant en valeur leur fraîcheur et leur croustillant.



Vue d'ensemble lignes de produits

CLASSIC

P. 20

Des présentoirs flexibles et économiques pour tous les espaces de vente.



ADVANCED

P. 24

Une gamme populaire qui trouve l'équilibre parfait entre l'attrait esthétique et l'utilisation pratique.



SIGNATURE

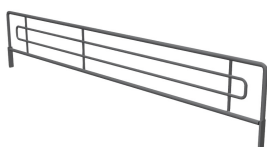
P. 30

Une ligne de premier plan offrant des finitions exquises et des caractéristiques avancées pour une présentation du pain inégalée.



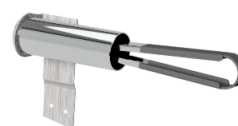
	CLASSIC	ADVANCED	SIGNATURE
Taille entièrement adaptable	✓	Tailles fixes	Tailles fixes
Fermeture en douceur	✓	✓	✓
Verre de sécurité	✓	✓	✓
Modules prêts à installer	-	✓	✓
Eclairage LED à économie d'énergie	Standard	✓	✓
Finition en bois HPL naturel	Standard	✓	✓
Unité de tranchage du pain intégrée	-	✓	✓
Plateaux à crumble	-	✓	✓
Etagères en bois	-	✓	✓
Plateaux coulissants	-	✓	✓
Unité de refroidissement NOUVEAU	-	-	✓
Aspirateur intégré NOUVEAU	-	-	✓
Vitesse d'installation	▬	▬▬▬▬	▬▬▬▬
Facilité d'entretien	▬	▬▬▬▬	▬▬▬▬
Densité du produit	▬▬▬▬	▬▬▬▬	▬▬▬▬

Accessoires en option



Séparation D0681

Acier - Dans la couleur RAL de votre choix.
Disponible pour toutes les lignes de produits.



Pince D0670

Inox - Jeu de pinces. Supports gauche et droit disponibles.
Disponible pour toutes les lignes de produits.



Lignes de produits

Classic

Offrant des agencements hyper flexibles pour s'adapter à tous les espaces, cette gamme propose des solutions économiques sans compromis sur la qualité.

Classic gamme de produits



TIP

Intégrable au système de rayonnage de l'atelier

La ligne classique est facile à intégrer dans le système d'étagères standard de Gondella, ce qui permet une installation en magasin sans problème.



UNE SOLUTION FLEXIBLE
ET ÉCONOMIQUE

La collection classique est assemblée directement dans le magasin. Étant donné que le cadre de base est fabriqué à partir du système d'étagères standard de Gondella, elle offre de nombreuses possibilités en termes de dimensions.





Lignes de produits

Advanced

Une collection populaire, qui trouve l'équilibre parfait
entre l'attrait esthétique et l'utilisation pratique.

Advanced gamme de produits



TIP

L'organisation est essentielle

Envisagez d'intégrer une unité de sacs supplémentaire et un cadre pour une machine à trancher le pain. Cela permet d'organiser la section boulangerie et de faciliter le processus de tranchage pour les clients (voir p.38).



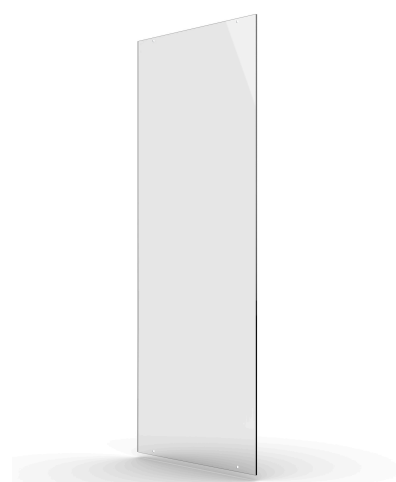
Finition latérale bois

D0669
D750xH1650
Type de bois au choix



Finition latérale mix

D0687
D750xH1650
Type de bois au choix
Verre 6mm

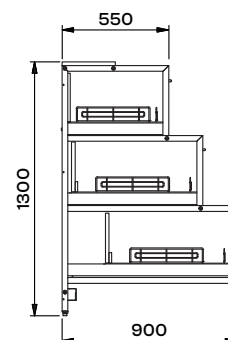


Finition latérale Verre

D0684
D750xH1500
Verre 6mm

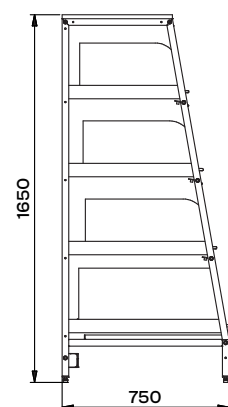
3 niveaux

D0680
L830xD900xH1290
3 niveaux
Lumières LED



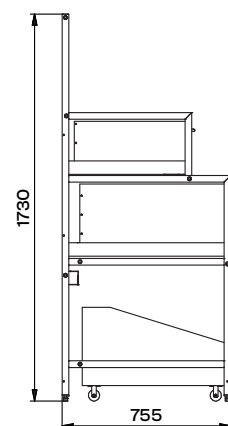
4 niveaux

D0674
L830xD750xH1650
4 niveaux
Lumières LED



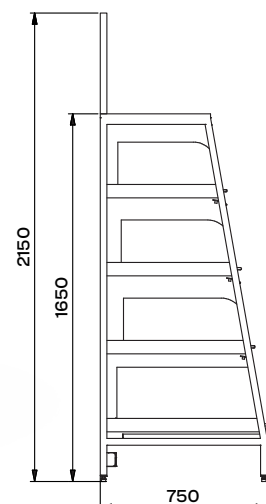
3 niveaux

D0679
L830xD755xH1730
3 niveaux
Lumières LED
Support de communication



4 niveaux (double)

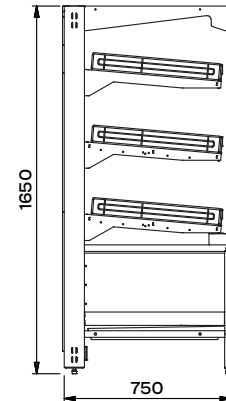
D0678
L1740xD750xH2150
2x4 niveaux
Lumières LED
Support de communication



Advanced gamme de produits

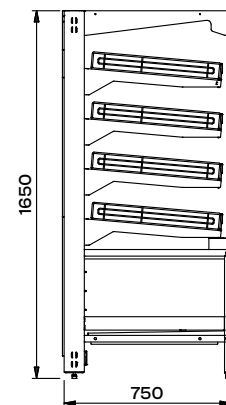
Pain frais 3 niveaux

D0665
L830xD750xH1650
Tiroir inférieur
Portes en verre
3 niveaux + séparations
Lumières LED



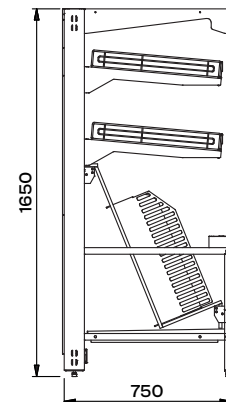
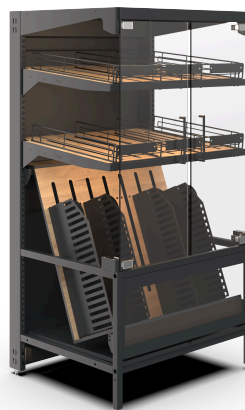
Pain frais 4 niveaux

D0683
L830xD750xH1650
Tiroir inférieur
Portes en verre
4 niveaux + séparations
Lumières LED



Baguette droite 2 niveaux

D0671
L830xD750xH1650
Présentation verticale baguette
Portes en verre
2 niveaux + séparations
Lumières LED



Baguette plate 3 niveaux

D0682

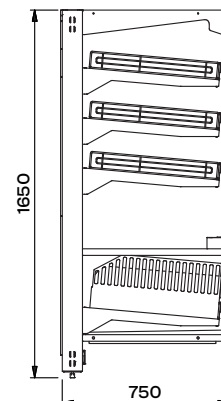
L830xD750xH1650

Présentation plate baguette

Portes en verre

3 niveaux + séparations

Lumières LED



Baguette plate 4 niveaux

D0685

L830xD750xH1650

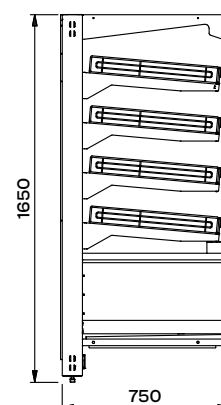
Présentation plate baguette

Tiroir inférieur

Portes en verre

4 niveaux + séparations

Lumières LED



Pâtisserie

D0672

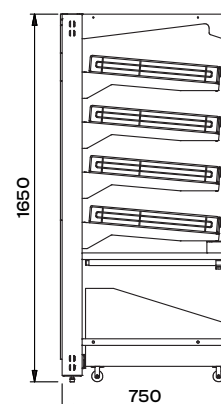
L830xD750xH1650

Chariot inférieur

Portes en verre

4 niveaux + séparations

Lumières LED



Donuts

D0668

L830xD750xH1650

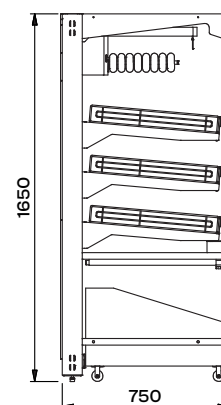
Chariot inférieur

Portes en verre

3 niveaux + séparations

Barres de suspension

Lumières LED





Lignes de produits

Signature

Un mobilier de pain aux finitions luxueuses et à la technologie de pointe, conçu pour ceux qui recherchent le plus haut niveau d'excellence.

Signature gamme de produits



TIP

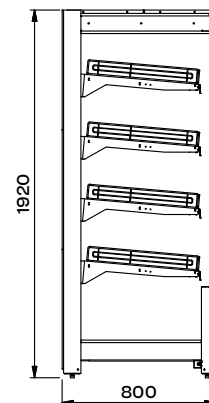
Installation en douceur

Les différents modules sont pré-assemblés dans nos installations de production. Cela garantit une installation rapide en magasin, minimisant ainsi les risques d'erreur.



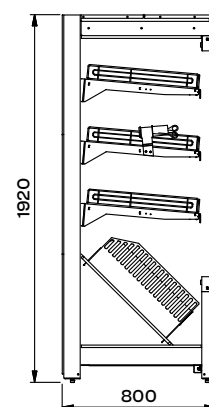
Unité de pain

C01927
L830xD800xH1900
Ouverture du fond
4 niveaux + séparations
Lumières LED



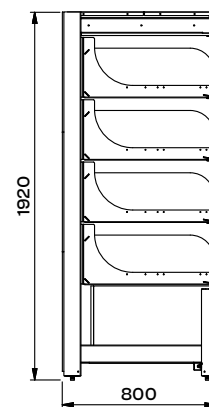
Baguette droite

C01925
L830xD800xH1900
Baguette de présentation debout
Portes en verre
3 niveaux + séparations
Lumières LED



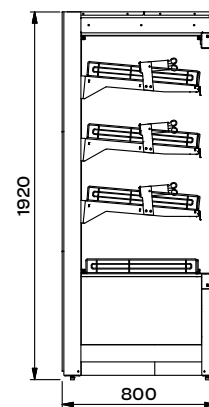
Pâtisserie

C01926
L830xD800xH1900
Tiroir inférieur
Portes coulissantes en verre
4 niveaux + séparations
Lumières LED



Unité de pain avec aspirateur et refroidissement

C01924
L830xD800xH1900
Aspirateur et unité de refroidissement intégrés
Portes en verre
4 niveaux + séparations
Lumières LED



Exemples de compositions



3



4



Créez votre propre unité de pain

Nos trois lignes de produits constituent le point de départ de nos conceptions. Des options et des extras sont ajoutés pour créer un meuble sur mesure adapté à votre projet.

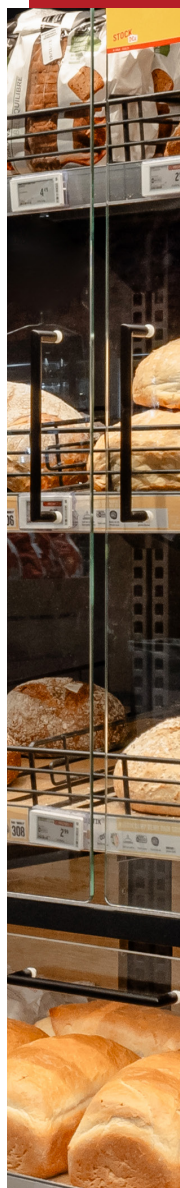
- ① Machine à pain Signature avec tête de communication
- ② Machine à pain Standard avec dos ouvert
- ③ Machine à pain Signature avec machine à trancher le pain
- ④ Machine à pain standard avec dos fermé



Meubles à pain

Trancheurs de pain et mobilier promotionnel

Organisez-vous avec un module de sacs à pain et un cadre pour trancheuse à pain, parfaitement assortis au reste de votre installation.

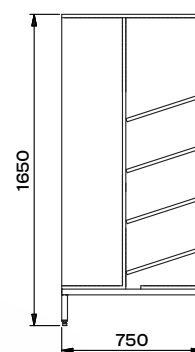


Tranchage du pain & unites de sacs



Unité de sac

D0673
L300xD750xH1650
4 compartiments à sacs



TIP

Tout-en-un

Un cadre combiné offre de l'espace pour les sacs à pain et est également adapté pour y installer votre trancheuse à pain. Choix de bois et de couleurs RAL selon vos préférences.



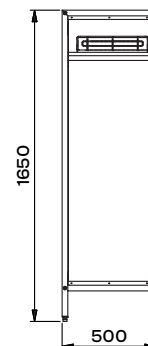
Unité de tranchage du pain petite

D0675

L750xD500xH1650

Espace pour machine

1 étagère supérieure



Unité de tranchage du pain petite + sacs

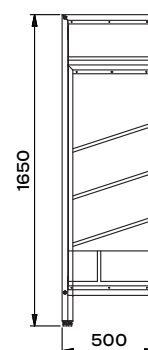
D0667

L954xD500xH1650

3 compartiments à sacs

Tiroir du bas

1 étagère supérieure

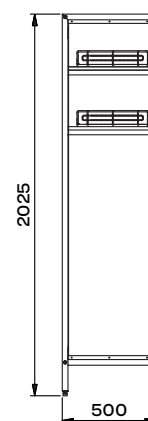


Unité de tranchage du pain grande

D0677

L750xD500xH2025

2 étagères supérieures



Unité de tranchage du pain grande + sacs

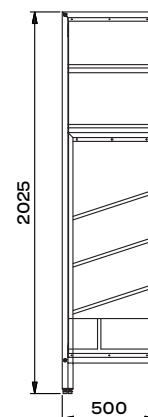
D0676

L954xD500xH2025

3 compartiments à sacs

Tiroir du bas

2 étagères supérieures



Mobilier promotionnel & extra's

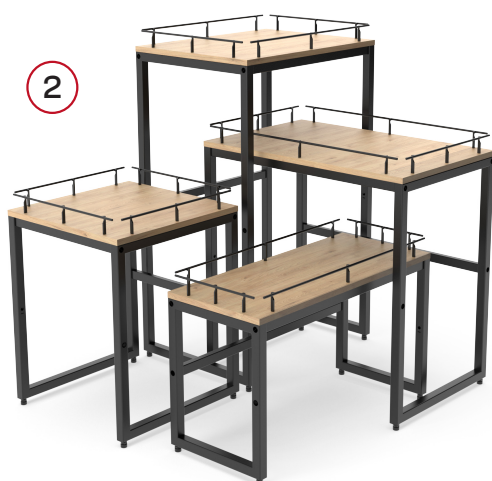


Présentation des produits emballés

Un module d'extension pour la vente de produits préemballés peut être ajouté dans le même style sur demande.

Unités pour les ventes croisées et les promotions

Ces moteurs de revenus ultimes sont spécifiquement conçus pour stimuler les achats impulsifs ou pour mettre en évidence des promotions spéciales.



- ① Présentation de produits préemballés
- ② Tables de présentation empilables avec rehausseur
- ③ Table de présentation avec rehausseurs
- ④ Tables de présentation empilables sans rehausseurs

[illegible]

Contenu ©2024-2025 par Gondella nv, Oude Eedstraat 3A, 9810 Nazareth, Belgique.
Tous droits réservés. Le contenu de cette brochure ne peut être reproduit en tout ou en partie sans
l'accord écrit explicite et préalable de l'éditeur.

Créer un espace unique avec Gondella

Dans un monde où l'achat et la vente en ligne prennent de plus en plus d'ampleur, il est essentiel pour les détaillants de se démarquer. Gondella est le partenaire idéal si vous souhaitez créer une expérience de magasinage mémorable : avec nos solutions de vente au détail intelligentes, nous aspirons ensemble à avoir un véritable impact et à obtenir de meilleurs résultats pour votre entreprise.

☺ Chaque projet est unique. Contactez-nous pour discuter du vôtre.





Belgique

Oude Eedstraat 3A
9810 Nazareth
Tel.: +32 9 385 51 26
info@gondella.com

République tchèque

Říkov 266
552 03 Česká Skalice
Tel.: +420 491 401 211
info@gondella.cz

Iberia

Calle Sindicalismo 9
28906 Getafe, Madrid
Tel.: +34 914 100 211
info@gondella.es

Pologne

Aleje Jerozolimskie 200
02-486 Warszawa
Tel.: +48 669 130 013
info@gondella.pl

gondella.com