



## **BAKEOFF®**

Presentazione modulare dei prodotti da forno:  
attirare i clienti è facile!





*Il Pane e prodotti da forno croccanti in esposizione:  
chi può resistere? //*

## **| WANZL BAKEOFF®**

Sempre la miglior soluzione per il vostro  
supermercato!



■ **Il profumo e il senso del gusto che esso stimola.**

Forme e colori appetitosi. Prezzi vantaggiosi: difficilmente un cliente passa davanti agli scaffali delle postazioni di panificazione senza esitare a servirsi generosamente del pane e dei prodotti da forno esposti. Scoprite l'impressionante forza seducente delle nostre postazioni di panificazione integrate, non solo percepita, ma anche dimostrata da successi impressionanti. Nel mercato europeo, queste postazioni di panificazione hanno ampliato notevolmente la loro influenza e contri-

buiscono in modo determinante al fatturato dei prodotti da forno. Altri motivi convincenti per l'impiego di postazioni di panificazione sono i prezzi notevolmente inferiori rispetto ai prodotti da forno tradizionali e il risparmio di tempo di cui godono i clienti grazie a questo pratico servizio "one stop".

Con il nostro concetto modulare BakeOff creiamo i migliori presupposti per l'allestimento e l'ampliamento di postazioni di panificazione nel commercio al dettaglio: certamente troveremo anche la soluzione che fa per voi!



# LA FAMIGLIA BAKEOFF®

Un sistema modulare brillante per la vostra postazione di panificazione!

■ **Adattamento allo spazio esistente e massima flessibilità** nell'ampliamento delle postazioni già presenti. Lunga durata grazie all'eccellente qualità di lavorazione dei nostri mobili espositivi e alla facile implementazione delle norme igieniche: questi sono i requisiti decisivi quando i gestori di supermercati scelgono la postazione di panificazione più adatta al loro negozio.

Con la famiglia BakeOff, Wanzl non solo soddisfa i più elevati requisiti di qualità e igiene, ma offre anche ai rivenditori al dettaglio tutte le possibilità di configurare la propria postazione di panificazione in base alle proprie specifiche esigenze!



## ↑ BAKEOFF 2.1

BakeOff 2.1 convince per l'ampio spazio espositivo con il massimo livello di igiene.





#### → BAKEOFF LIGHT

Trasparenza, varietà, maneggevolezza: BakeOff light offre ai vostri clienti un accesso rapido e senza ostacoli ai prodotti da forno freschi.

#### ↓ BAKEOFF 3.0

Seduzione garantita: con la chiarezza e la varietà di BakeOff 3.0, i vostri clienti non potranno resistere ai prodotti da forno che offrite.



IGIENE  
BAKEOFF 3.0



La figura mostra un modello speciale





→ FORTE IMPATTO DEI PRODOTTI

Presentazione trasparente per la migliore panoramica possibile



## BAKEOFF® 3.0

Presentare i prodotti da forno in condizioni ottimali!

■ Con l'ultimo arrivato nella famiglia dei moduli, il BakeOff 3.0, Wanzl ha soddisfatto in modo coerente tutti i requisiti che oggi vengono posti a una postazione di panificazione potente e configurabile individualmente.

**I vostri vantaggi in qualità di gestori di supermercati**

Modularità, flessibilità, modernità: questi sono i 3 pilastri su cui si basa il nostro concetto BakeOff 3.0. Quattro ripiani con tre scomparti ciascuno assicurano spazio sufficiente anche per assortimenti ampi, facilitano l'allestimento e creano un forte impatto dei prodotti. Anche





*// Modularità, flessibilità e modernità: questi sono i tre pilastri su cui si basa BakeOff 3.0. //*

↓ **SPORELLI IGIENICI CON SOFT CLOSE AUTOMATIC**

I nostri sportelli Soft Closing non solo garantiscono un elevato livello di igiene, ma facilitano anche il prelievo dei prodotti da forno.



↑ **BAKEOFF 3.0**

In questo modo gli spazi espositivi vengono utilizzati in modo efficiente: BakeOff 3.0 rende tangibili le più svariate offerte.

il livello di servizio sotto lo spazio espositivo offre molto spazio e flessibilità. Le unità di pulizia e smaltimento garantiscono il rapido soddisfacimento dei requisiti di pulizia e igiene. I dispenser di sacchetti consentono un accesso immediato agli imballaggi e ad altri materiali di consumo.

**Il vantaggio per voi:** gli elementi, comprese le finiture, possono essere personalizzati in base ai vostri desideri e alle esigenze del supermercato.

**Vantaggi per i vostri clienti**

Con BakeOff 3.0 potete guadagnare tanti punti in più presso i vostri clienti. Il design e la struttura modulare della postazione di panificazione consentono la massima trasparenza anche con un'ampia gamma di prodotti. Una particolarità è rappresentata dallo sportello igienico Soft Closing a chiusura automatica. Si apre facilmente e scompare nel modulo. Ciò rende particolarmente comodo il prelievo delle merci su tutti i livelli. Pinze o guanti monouso: siete voi a decidere come prelevare le merci o potete lasciare che siano i vostri clienti a farlo!



# /BAKEOFF® 2.1

## Trasparenza straordinaria

■ I moduli **BakeOff 2.1 di Wanzl** convincono per l'ampio spazio espositivo e la buona visibilità. La massima trasparenza, rafforzata da parti laterali in vero vetro, garantisce un impulso all'acquisto particolarmente forte.

I moduli BakeOff 2.1 sono caratterizzati dai massimi livelli di igiene. Le merci vengono trasferite dall'area di stoccaggio all'area di prelievo utilizzando una forcella di estrazione.

→ **POSTAZIONE DI PANIFICAZIONE  
BAKEOFF 2.1**

come parte integrante di una parete di vendita.

↓ **"FORTE IMPATTO DEI PRODOTTI"**  
come argomento di vendita convincente.





→ **PARTI LATERALI IN VERO VETRO**  
BakeOff 2.1 rende la vostra offerta visibile da tutti i lati.



## // I vantaggi in sintesi //

- Forte impatto dei prodotti
- Trasparenza del vetro
- Spazi espositivi utilizzati in modo efficiente
- Semplicità d'uso



↑ **INDICAZIONE DEI PREZZI**  
protetti dietro lo sportello di prelievo o, su richiesta, con barra portaprezzi compatibile con ESL.



# BAKEOFF® LIGHT

Presentazione snella per un accesso rapido

■ **La variante Light della nostra famiglia BakeOff** offre una vetrina efficace per la presentazione dei prodotti da forno. Ridotta all'essenziale, qui potete esporre l'intera varietà dell'assortimento con un elevato impatto dei prodotti. Un ulteriore vantaggio è rappresentato dalle possibilità di accesso diretto per i clienti e per il personale.

La struttura a scomparti e ripiani dà ottimi risultati da tempo. L'angolo di inclinazione dei singoli ripiani può essere regolato individualmente, garantendo

così uno scorrimento permanente della merce in avanti. I prodotti da forno vengono prelevati e imballati nei sacchetti in dotazione, senza barriere, con la pinza o il guanto.

Come per il modulo BakeOff 3.0 o BakeOff 2.1, anche per la versione Light il livello di servizio può essere equipaggiato a scelta con modulo di pulizia, dispenser per sacchetti e scomparto di stoccaggio.



#### ↑ CON QUATTRO RIPIANI

BakeOff Light crea uno spazio espositivo sufficiente anche per un'elevata varietà dell'assortimento.

#### → CROCCANTI E FRIABILI

presentati con i mobili espositivi di Wanzl BakeOff Light.







#### ← I RIPIANI ESTRAIBILI

Grazie ai ripiani estraibili in avanti, tutti i moduli BakeOff offrono la possibilità di rifornire in modo rapido ed efficiente.



↑ UN'IMPUGNATURA NEL DISPENSER DI SACCHETTI  
ed ecco già pronto l'imballaggio adatto!



# ERGONOMIA BY DESIGN

Con la famiglia BakeOff di Wanzl avete tutto a portata di mano!

■ **La possibilità di accedere rapidamente e in modo igienico** all'assortimento di prodotti è uno dei requisiti fondamentali delle postazioni di panificazione. Con la progettazione dei moduli della famiglia BakeOff, i nostri designer hanno realizzato veri e propri capolavori nell'ottimizzazione della movimentazione per i clienti e il personale. La disposizione ergonomica degli spazi espositivi e di servizio garantisce processi di prelievo e confezionamento rapidi e mantiene il vostro pane e i vostri prodotti da forno sempre in condizioni ottimali!



## ↑↑ RIPIANI REGOLABILI

I ripiani con inclinazione regolabile garantiscono uno scivolamento ottimale e un'eccellente visibilità dei prodotti da forno. (BakeOff 3.0 / BakeOff light)

## → CHE SI TRATTI DI PINZE O GUANTI MONOUSO

Siete voi a decidere come prelevare le merci o potete lasciare che siano i vostri clienti a farlo.

## → CONFEZIONAMENTO SEMPLIFICATO

I vostri clienti troveranno i sacchetti adatti sotto il livello di presentazione nel piano di servizio.





→ **ESTREMAMENTE PRATICO!**

Il sistema BakeOff di Wanzl consente di allestire la merce sia dal davanti che dal retro.

→ **AUSILIO DI RIEMPIMENTO**

Il ripiano ribaltabile consente di riempire i ripiani in modo ergonomico e offre spazio per appoggiare teglie da forno o contenitori per il trasporto.



↓ **A PORTATA DI MANO**

Nel modulo di servizio "Igiene" sono alloggiati l'aspirapolvere e il contenitore degli scarti/cestino dei rifiuti. L'aspirapolvere consente di pulire rapidamente gli spazi espositivi.



↑ **SEMPRE ATTENTI ALLA PULIZIA**

I ripiani per prodotti da forno sono lavabili in lavastoviglie grazie alle loro dimensioni compatte.

↑ **VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE CENTRALE**

Nel modulo di servizio è integrato di serie un vassoio centrale per la raccolta delle briciole, che consente di effettuare la pulizia sotto il mobile di vendita.



# | ACCESSORI BAKEOFF®

Aumentate la voglia di acquistare con extra intelligenti!

■ La famiglia BakeOff comprende anche una serie di moduli aggiuntivi e altri accessori con cui i gestori di supermercati possono ampliare o integrare l'inventario esistente in base alle proprie esigenze o ai propri desideri.

Volete che i vostri clienti imballino i vostri prodotti nei loro sacchetti il più possibile "freschi dal forno"? Dotate BakeOff 3.0 di piastre riscaldanti e regolatele alla temperatura desiderata. Il nostro modulo per il taglio del pane offre funzioni aggiuntive che consentono ai clienti di tagliare da soli il pane prelevato in modo semplice e rapido. ➤



#### ↑ MODULO BAGUETTE

È particolarmente adatto per la vendita di pane extra-lungo. Inoltre, lo spazio espositivo viene alleggerito.

#### ➔ MODULO BAKEOFF A 3 E 4 LIVELLI

La variante a 3 livelli offre una buona visibilità della camera di cottura. La variante a 4 livelli offre molto spazio per la merce.







#### ↑ CARTELLO SUPERIORE

Per promuovere i vostri prodotti da forno.



#### ↑ COLONNA PER PRODOTTI DA FORNO PER L'AFFETTATRICE PER IL PANE

Risparmia lavoro ai clienti a casa ed è quindi un modulo aggiuntivo molto apprezzato. Con ripiano per prodotti da forno in alto.



#### ↑ MODULO ANGOLARE

Con i moduli angolari a 45/90 gradi e l'illuminazione a LED integrata è possibile realizzare soluzioni angolari accattivanti.





#### ↑ COLONNA PER PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

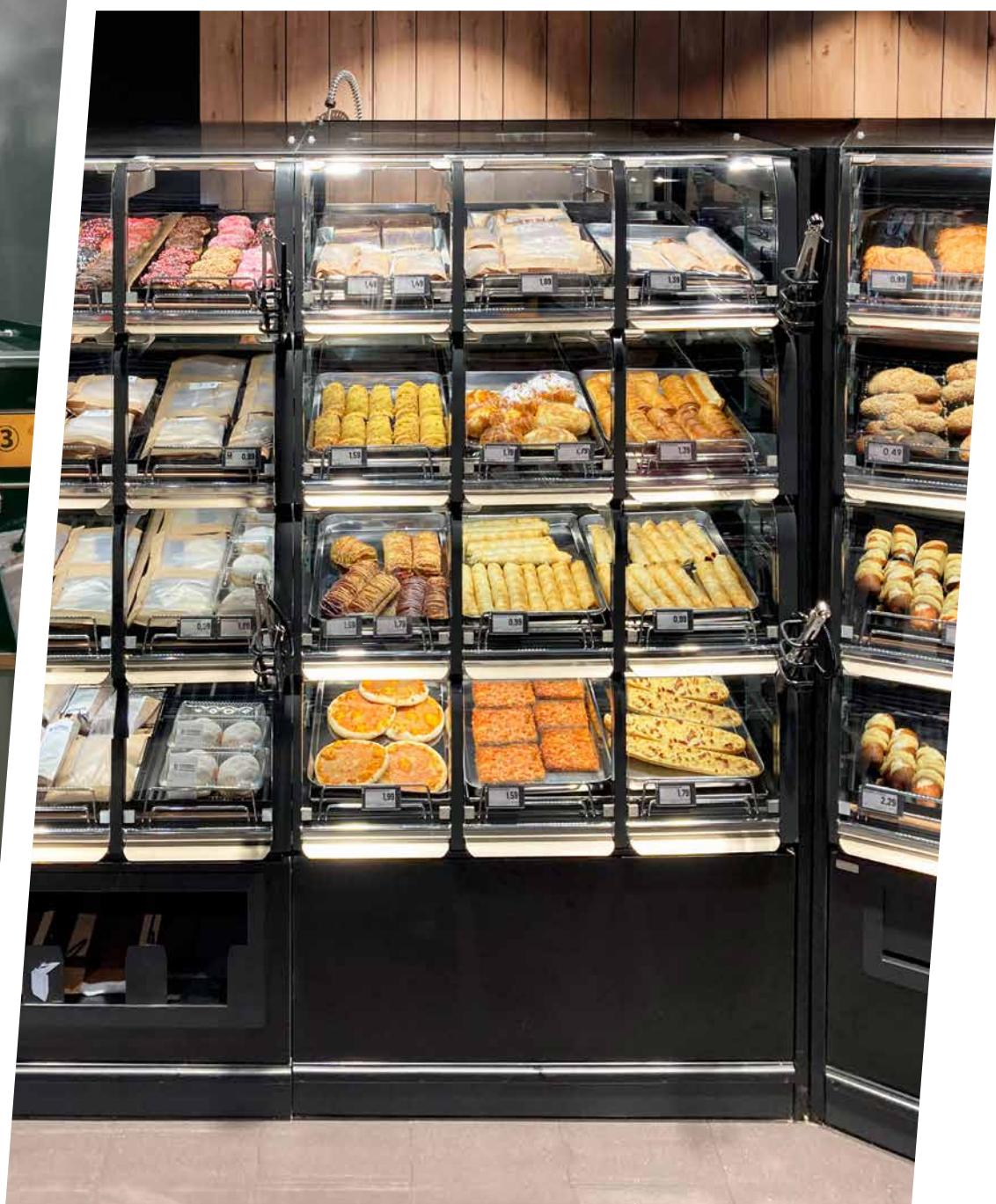
Con la colonna per prodotti da forno puntate su una soluzione pratica e promozionale che coniuga estetica ed efficienza. L'accesso libero e rapido ai prodotti da forno confezionati non solo soddisfa i clienti, ma favorisce anche le vendite.





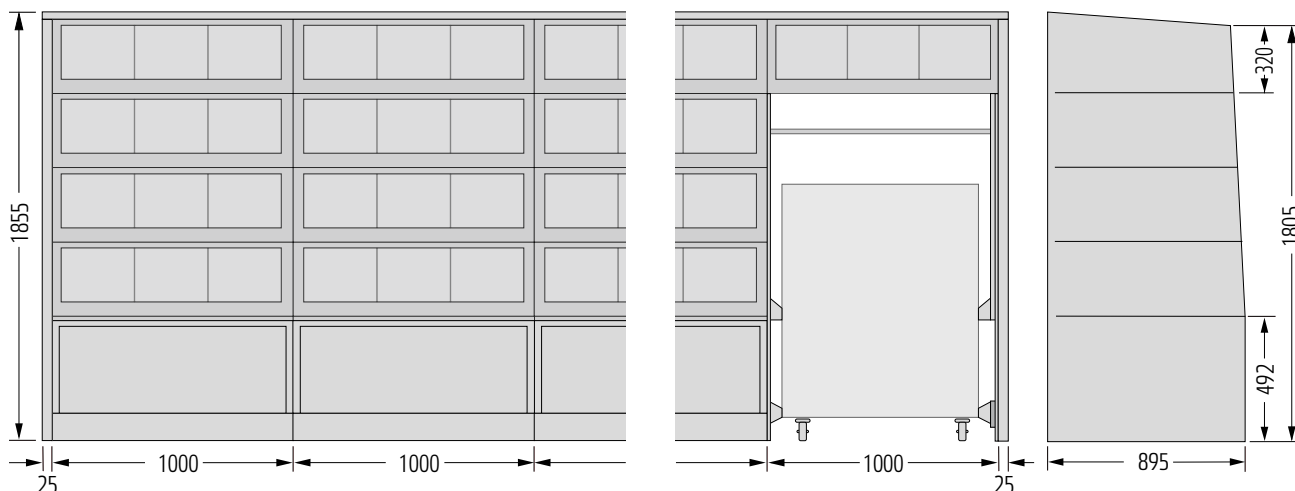
↓ **BAKEOFF HOT**

I prodotti "caldi dal forno" aumentano la voglia di acquistare: Le piastre riscaldanti di Wanzl garantiscono sempre la temperatura giusta. La colonna chiusa per prodotti da forno garantisce la massima efficienza energetica.





# BAKEOFF® 3.0



## FINITURE IN LEGNO DELLA STRUTTURA

0004	S427	0013	0024	0030
Rovere Bardolino grigio	Rovere Halifax naturale	Antracite	Wenge Ebony	Nero

## COLORE DEI MODULI

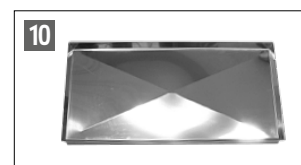
7021
Grigio nero

### Barre di appoggio

Modello in legno pregiato o plastica semplice da pulire.



**Il ripiano in acciaio inox per modulo BakeOff Hot**  
allontana l'umidità.



## ACCESSORI MODULI BAKEOFF



### Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane

un ripiano per i prodotti da forno in alto. Copertura in vetro di sicurezza monolastica (ESG).



### Modulo baguette

è particolarmente adatto per la vendita di pane extra-lungo.



### Modulo BakeOff Hot

#### Modulo di rifornimento lato anteriore o posteriore

Le piastre riscaldanti nei moduli BakeOff sono in vetro di sicurezza monostrato (ESG) nero con cavi riscaldanti integrati.

La temperatura può essere regolata progressivamente da 30 °C a max 75 °C su ogni ripiano.





## Descrizione delle parti del sistema modulare BakeOff 3.0



### BAKEOFF 3.0

- 1 Modulo base della colonna per prodotti da forno**  
Colonna per la vendita dei prodotti da forno con parete posteriore aperta per il rifornimento dal lato anteriore e posteriore. Con copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Parete posteriore opzionale per modulo di rifornimento dal lato anteriore.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 895**
- 2 Ripiano per prodotti da forno**  
Con vetro di sicurezza monolastra (ESG) per un'elevata trasparenza e sicurezza. Tre sportelli igienici identici per protezione antisputo e antistarnuto con sistema a chiusura ammortizzata e profilo portaprezzo integrato. Illuminazione LED a risparmio energetico. Accessori opzionali: pinza per il prelievo con contenitore e cavo a spirale.

### MODELLO DEL RIPIANO PER PRODOTTI DA FORNO

- 3.1 Ripiano in legno,**  
modello monopezzo. separazione ripiano con divisori in vetro.
- 3.2 Inserto in plastica per ripiano in legno,**  
modello in tre parti, poggiato su ripiano in legno. Separazione con divisori in vetro.
- 3.3 Cassettoni,**  
modello: profondo, monopezzo per prodotti voluminosi.
- 4 Vassoio raccogliatrice centrale**  
Vassoio raccogliatrice centrale estraibile per la pulizia e l'igiene sotto i moduli.
- 5 Livello di servizio**  
su misura per le vostre esigenze.

#### Unità selezionabili:

- Cassetto igienico per l'estrazione dei guanti monouso, un'apertura per lo smaltimento degli scarti e vano per l'aspirapolvere.
- 3 set tra cui scegliere:**
  - Set 1: con aspirapolvere
  - Set 2: con contenitore di raccolta e guanti monouso
  - Set 3: con aspirapolvere e contenitore di raccolta
- Portasacchetti per la pronta disponibilità degli imballaggi per prodotti da forno
- Cassetto per riporre gli accessori
- Pannello anteriore

Tutte le unità sono provviste di zoccolo e profilo antiurto integrato.

### ACCESSORI MODULI BAKEOFF

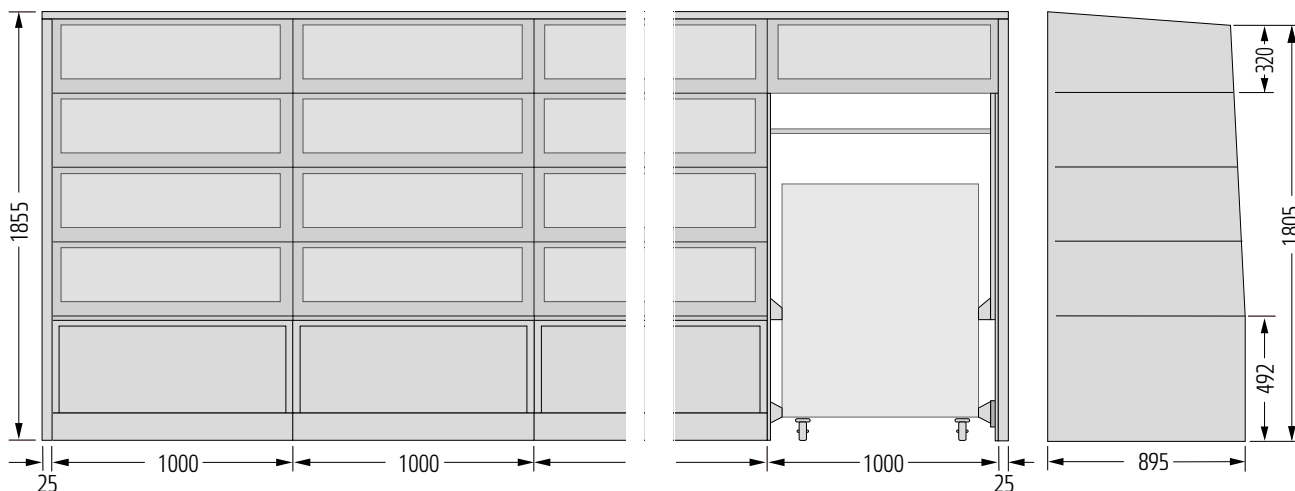
- 6 Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane**  
Colonna dell'affettatrice per il pane sormontata da un ripiano per prodotti da forno. Copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Pareti posteriore e laterale con finiture in legno.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 895**
- 7 Modulo baguette**  
Il modulo per baguette è la soluzione ideale per la presentazione e la vendita di pane particolarmente lungo. Offre spazio a sufficienza e consente di esporre le baguette in modo ottimale.

### MODULO BAKEOFF HOT

- 8 Modulo BakeOff Hot Modulo di rifornimento lato anteriore con piastre riscaldanti**  
Colonna per prodotti da forno con alimentazione a 230 V. 4 ripiani per la presentazione della merce con, a scelta, 2 o 4 piastre riscaldanti in vetro. La temperatura per ripiano è regolabile in continuo da 30 °C a max 75 °C. Ogni ripiano è dotato di 3 sportelli a chiusura automatica. A seconda del numero di piastre riscaldanti, sul lato anteriore (lato cliente) sono fissati 1 o 2 comandi, con un comando che aziona 2 piastre riscaldanti. Inclusa 1 pinza per il prelievo.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 980**
- 9 Modulo BakeOff Hot Modulo di rifornimento lato posteriore con piastre riscaldanti**  
Colonna per prodotti da forno con alimentazione a 230 V. 4 ripiani per la presentazione della merce con, a scelta, 2 o 4 piastre riscaldanti in vetro. La temperatura per ripiano è regolabile in continuo da 30 °C a max 75 °C. Ogni ripiano è dotato di 3 sportelli a chiusura automatica. A seconda del numero di piastre riscaldanti, sul lato posteriore sono fissati 1 o 2 comandi, con un comando che aziona 2 piastre riscaldanti. Inclusa 1 pinza per il prelievo. Con telaio posteriore e porte a battente in vetro abbinate.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 995**
- 10 Il ripiano in acciaio inox per modulo BakeOff Hot**  
dirige le gocce d'acqua condensate verso il bordo, facendo sì che i vostri prodotti da forno rimangano sempre croccanti.  
**Dimensioni L x A x P** **715 x 23,5 x 295**



# BAKEOFF® 2.1

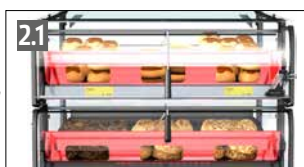
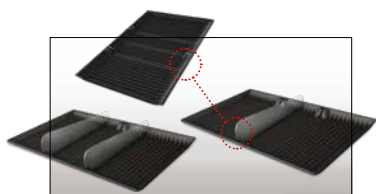


## FINITURE IN LEGNO DELLA STRUTTURA

0004	S427	0013	0024	0030
Rovere Bardolino grigio	Rovere Halifax naturale	Antracite	Wenge Ebony	Nero

## COLORE DEI MODULI

7021
Grigio nero



### Barre di appoggio

Se necessario i livelli di vendita possono essere suddivisi in due o tre scomparti, in modo da poter esporre in una colonna fino a 12 prodotti da forno diversi.

## ACCESSORI MODULI BAKEOFF



### Sicurezza

La robusta vetratura nel modulo di erogazione garantisce una protezione affidabile e un'elevata resistenza nell'uso quotidiano.



**Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane** un ripiano per i prodotti da forno in alto. Copertura in vetro di sicurezza monolastra.



### Modulo baguette

è particolarmente adatto per la vendita di pane extra-lungo.



## Descrizione delle parti del sistema modulare BakeOff 2.1



### BAKEOFF 2.1

- 1 Modulo base della colonna per prodotti da forno**  
Colonna per la vendita dei prodotti da forno con parete posteriore aperta per il rifornimento dal lato anteriore e posteriore. Con copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Parete posteriore opzionale per modulo di rifornimento dal lato anteriore.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 895**

- 2 Ripiano per prodotti da forno**  
Modello con pregiata vetratura per una trasparenza ottimale e una presentazione piacevole dei prodotti. L'illuminazione a LED a risparmio energetico garantisce un'illuminazione invitante. Accessori opzionali: pinza per il prelievo con contenitore e cavo a spirale.

### MODELLO DEL RIPIANO PER I PRODOTTI DA FORNO/LIVELLI DI IGIENE:

- 2.1 Ripiano per pasticceria**  
Con barriere in vetro con apertura per impedire il reinserimento dei prodotti già prelevati e garantire elevati standard igienici.
- 2.2 Ripiano per panini e salatini**  
Con barriere in vetro per impedire il reinserimento dei prodotti già prelevati e garantire elevati standard igienici.
- 2.3 Ripiano per il pane**  
Con barriere in griglia metallica per impedire il reinserimento dei prodotti già prelevati e garantire elevati standard igienici.
- 4 Vassoio raccoglibriciole centrale**  
Vassoio raccoglibriciole centrale estraibile per la pulizia e l'igiene sotto i moduli.
- 5 Livello di servizio**  
Su misura per le vostre esigenze.

### Unità selezionabili:

- Cassetto igienico per l'estrazione dei guanti monouso, un'apertura per lo smaltimento degli scarti e vano per l'aspirapolvere.

### 3 set tra cui scegliere:

- Set 1: con aspirapolvere
- Set 2: con contenitore di raccolta e guanti monouso
- Set 3: con aspirapolvere e contenitore di raccolta
- Portasacchetti per la pronta disponibilità degli imballaggi per prodotti da forno
- Cassetto per riporre gli accessori
- Pannello anteriore

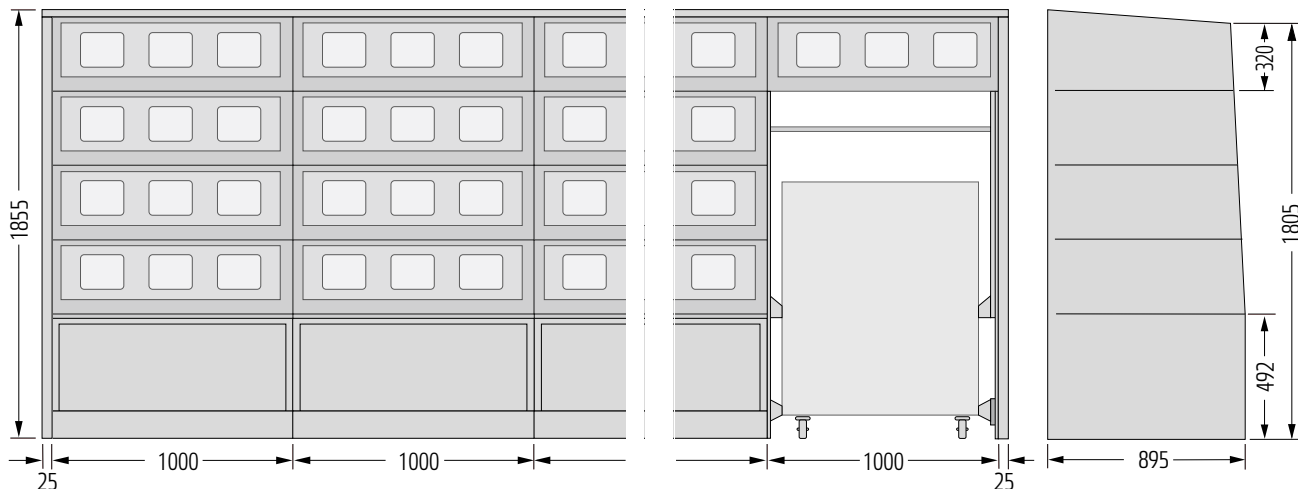
Tutte le unità sono provviste di zoccolo e profilo antiurto integrato.

### ACCESSORI MODULI BAKEOFF

- 6 Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane**  
Colonna dell'affettatrice per il pane sormontata da un ripiano per i prodotti da forno. Copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Pareti posteriori e laterali con finiture in legno.  
**Dimensioni L x A x P** **1000 x 1855 x 895**
- 7 Modulo baguette**  
Il modulo per baguette è la soluzione ideale per la presentazione e la vendita di pane particolarmente lungo. Offre spazio a sufficienza e consente di esporre le baguette in modo ottimale.



# BAKEOFF® LIGHT

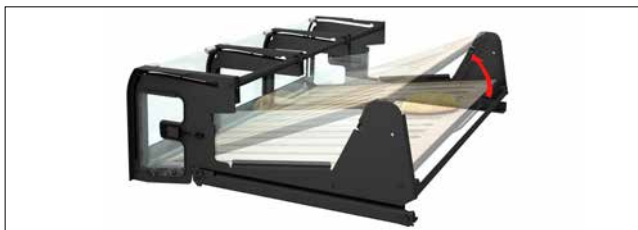


## FINITURE IN LEGNO DELLA STRUTTURA

0004	S427	0013	0024	0030
Rovere Bardolino grigio	Rovere Halifax naturale	Antracite	Wenge Ebony	Nero

## COLORE DEI MODULI

7021
Grigio nero



### Ripiani a inclinazione variabile

Garantiscono uno scivolamento ottimale e un'eccellente visibilità dei prodotti da forno.



### Sicurezza

Resistente agli urti e ai colpi, il vetro di sicurezza monolastica (ESG) del modulo di erogazione garantisce la massima sicurezza durante l'uso.

## ACCESSORI MODULI BAKEOFF



**Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane** un ripiano per i prodotti da forno in alto. Copertura in vetro di sicurezza monolastica.



**Modulo baguette** è particolarmente adatto per la vendita di pane extra-lungo.



## Descrizione delle parti del sistema modulare BakeOff Light



### BAKEOFF LIGHT

- 1 Modulo base della colonna per prodotti da forno**  
Colonna per la vendita dei prodotti da forno con parete posteriore aperta per il rifornimento dal lato anteriore e posteriore. Con copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Parete posteriore opzionale per modulo di rifornimento dal lato anteriore.  
**Dimensioni L x A x P 1000 x 1855 x 895**
- 2 Ripiano per prodotti da forno**  
Con vetro di sicurezza monolastra (ESG) per un'elevata trasparenza e sicurezza. Illuminazione LED a risparmio energetico. Accessori opzionali: pinza per il prelievo con contenitore e cavo a spirale.

### MODELLO DEL RIPIANO PER I PRODOTTI DA FORNO

- 3 Vassoio raccoglibriciole centrale**  
Vassoio raccoglibriciole centrale estraibile per la pulizia e l'igiene sotto i moduli.
- 4 Livello di servizio**  
Su misura per le vostre esigenze.

#### Unità selezionabili:

- Cassetto igienico per l'estrazione dei guanti monouso, un'apertura per lo smaltimento degli scarti e vano per l'aspirapolvere.
- 3 set tra cui scegliere:**
  - Set 1: con aspirapolvere
  - Set 2: con contenitore di raccolta e guanti monouso
  - Set 3: con aspirapolvere e contenitore di raccolta
- Portasacchetti per la pronta disponibilità degli imballaggi per prodotti da forno
- Cassetto per riporre gli accessori
- Pannello anteriore

Tutte le unità sono provviste di zoccolo e profilo antiurto integrato.

### ACCESSORI MODULI BAKEOFF

- 5 Colonna per prodotti da forno per l'affettatrice per il pane**  
Colonna dell'affettatrice per il pane sormontata da un ripiano per i prodotti da forno. Copertura in vetro di sicurezza monolastra (ESG). Pareti posteriori e laterali con finiture in legno.  
**Dimensioni L x A x P 1000 x 1855 x 895**
- 6 Modulo baguette**  
Il modulo per baguette è la soluzione ideale per la presentazione e la vendita di pane particolarmente lungo. Offre spazio a sufficienza e consente di esporre le baguette in modo ottimale.



VENITE A  
TROVARCI SU  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)



## GERMANIA

**Wanzl GmbH & Co. KGaA**  
Rudolf-Wanzl-Straße 4  
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 82 21 / 7 29-0

[info@wanzl.com](mailto:info@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

## ITALIA

**Wanzl Italia S.r.l.**  
Località Averolda  
Via del Ferro n° 8/10  
25039 Travagliato

Phone +39 030 / 686 39 49

[wanzl.it@wanzl.com](mailto:wanzl.it@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

## SVIZZERA

**Wanzl (Schweiz) AG**  
Industrie Hegi 2  
9425 Thal

Phone +41 (0) 71 / 886 90 10

[info.ch@wanzl.com](mailto:info.ch@wanzl.com)

[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)