



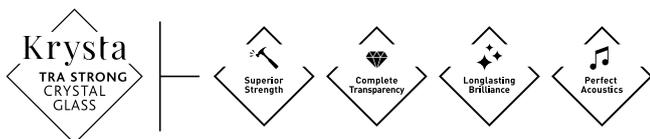
CUCINA ED ACCESSORI

**CATALOGO**

**HORECA 2023**



# Legenda simboli fornitori



## RESISTENZA SUPERIORE

Il centro di ricerca di Arc ha elaborato un materiale cristallino, il Krysta™, con uno spessore di 1,1 mm. Krysta™ è del 30% più resistente\*. Risparmi lungo tutta la catena: meno rotture e sbeccature durante il trasporto, l'immagazzinamento, il lavaggio e la lucidatura.

\*Rispetto ai vetri in cristallino presenti sul mercato.



## TRASPARENZA ASSOLUTA

Krysta™ è il cristallino più puro e trasparente sul mercato.

Il colore di ogni vino è rispettato alla perfezione.



## BRILLANTEZZA RESISTENTE

Dopo 2.000 cicli in lavastoviglie professionale, il Krysta™ mantiene la brillantezza e la trasparenza originali.

Servizi dallo splendore resistente che utilizzerai a lungo.



## ACUSTICA PERFETTA

Grazie alla sua formula esclusiva, il Krysta™ produce un suono chiaro e puro, nella migliore tradizione sonora dei cristallini.

La seduzione del Krysta™: una brillantezza unica, associata a una sonorità particolare per un elegante piacere sensoriale.



## EFFERVESCENZE PLUS

Trattamento appositamente realizzato per ottenere un flusso delle bollicine continuo e persistente



100% trasparenza - 0% colorazione

HIGH - TRANSPARENCY: Il vetro allo stato puro.

Arcoroc appone il marchio "High Transparency - Purity certified glass" su alcuni dei propri prodotti, firmando così un vetro di primissima qualità.

La composizione e le performance, testate e approvate in laboratorio, conferiscono una grande purezza alla vetreria Arcoroc™.

\*\* Qualità certificata dalla normativa IWA 8/AFNOR CLEAR GLASS STANDARD



I bicchieri che si rompono sono un problema frequente per i professionisti della ristorazione.

Per aumentare la durata dei prodotti da 10 a 50 volte Arcoroc ha sviluppato nel 1958 un trattamento tecnico, chiamato tempra, che viene costantemente migliorato.

Questo trattamento conferisce ai prodotti un'elevata resistenza agli choc meccanici e termici.



La migliore combinazione di estetica e funzionalità per le stoviglie professionali



Del 1958, data della sua nascita, il dipartimento di ricerca e sviluppo di Arc perfeziona una nuova generazione di materiali per le stoviglie: il vetro Opale. I professionisti della ristorazione di tutto il mondo hanno optato per questo materiale che è economico, ecologico e pratico.

- Fino a 3 volte più resistente agli urti della porcellana: il segreto della sua imbattibile durata.
- I prodotti Opal Glass sono resistenti a variazioni di temperatura di 130°
- Superficie e motivi resistenti allo sbiadimento, anche dopo 2000 lavaggi industriali.
- Efficace nel mantenere il cibo caldo come altri materiali, ad esempio la porcellana. (a parità di spessore e peso)
- Può essere maneggiato in sicurezza dopo l'uso nel microonde.
- 100% opale, 0% porosità. Protezione al 100% contro i batteri.



Il materiale ceramico utilizzato da Arcoroc™ per le proprie collezioni è di notevole qualità (contiene un'alta percentuale di allumina), che non ha eguali ma la sua resistenza.

- Maggiore resistenza agli urti: la porcellana Arcoroc™ e offre una resistenza agli urti che si adatta perfettamente agli usi professionali intensivi.
- Resistenza ai graffi di lunga durata.
- Eccellente resistenza alla lavastoviglie: sia per lo smalto che per le decorazioni anche dopo 2000 lavaggi industriali.
- Porcellana bianco crema: sinonimo di qualità e purezza.
- Livelli di ritenzione del calore: efficaci quanto quelli offerti da altri materiali attualmente disponibili sul mercato.



#### EFFERVESCENCE PLUS

Tattamento appositamente realizzato per ottenere un flusso delle bollicine continuo e persistente



Il cristallo di Nude offre un'elevata durata grazie alla sua composizione e al processo di fabbricazione. Ha una trasmissione della luce del ~99% e il vetro stesso ha un indice di riflessione di >1.520 riducendo l'aberrazione cromatica e intensificandone lo scintillio. Il vetro è anche distinto per il suo suono superiore, offrendo un anello più acuto e più risonante. La nostra vetreria può quindi essere apprezzato da tutti e quattro i sensi!

- Cristallo senza piombo
- Lavabile in lavastoviglie fino a 5.000' cicli
- Indice di rifrazione >1.520
- Trasmissione della luce ≥~99%
- Si distingue per il suo suono superiore
- Composizione speciale e processo di fabbricazione garantiscono un'elevata durata del prodotto



L'operazione di tempra consiste nel riscaldare il vetro ad una temperatura di 700°C e quindi raffreddare brutalmente il vetro. Questo trattamento crea nel vetro una reazione che migliora la maggior parte delle sue proprietà fisiche compresa la resistenza a sollecitazioni meccaniche (flessioni, impatti e urti) e agli shock termici. Proprietà meccaniche risultanti: il prodotto è 2,5 volte più resistente di un prodotto cotto di pari spessore. Proprietà termiche risultanti: il vetro temperato può resistere a uno shock termico di 130°C, mentre il vetro classico si rompe con uno shock termico di circa 40°C. Il vetro temperato conserva le proprietà ottiche e acustiche di ogni prodotto di base. Dopo essendo temperato, il vetro non può più essere rimodellato. Dopo il rinvenimento si possono osservare lievi deformazioni che sono inerenti al processo produttivo.



Vetro temperato resistente agli urti



Resistente agli shock termici



Lavabile in lavastoviglie



Adatto per l'uso nel microonde



Adatto per l'uso nel congelatore



Vetro igienico non poroso



Vetro sicuro non tagliente



## VETRI SPECIALI



CRYSTAL  
GLASS

Un vetro ultra brillante e trasparente per apprezzare l'intensità del colore e la tonalità originale di vini e distillati.

La composizione di materie prime selezionate conferisce a questo vetro un'elevata purezza in assenza di metalli pesanti, per garantire prodotti riciclabili al 100%.



Vetro opale  
100% vetro dalla caratteristica colorazione bianca, grazie all'impiego di fluoro.

Sinonimo di:  
igienicità assoluta grazie all'assenza di porosità superficiali  
assoluta resistenza ai liquidi  
elevata resistenza meccanica  
eco-friendly: riduzione del 45% di emissioni di CO<sub>2</sub>  
essendo la fusione totalmente elettrica

## VETRO COLORATO



INFINITY  
COLOUR

Vetro colorato in pasta è il risultato della tecnologia Bormioli Rocco di colorazione in pasta del vetro nella fase di produzione. Questo particolare processo permette la realizzazione di prodotti dai colori indelebili, immutati nel tempo. La colorazione "Infinity Colour" garantisce prodotti lavabili in lavastoviglie e riciclabili.

## RESISTENZA



Vetro temperato

Il processo tecnologico di tempera (repentina escursione termica della superficie), agendo sulla struttura molecolare del vetro, rende i prodotti Bormioli particolarmente:

resistente agli shock meccanici (urti), fino a 2,5 volte in più rispetto al vetro normale resistente agli shock termici (sbalzi di temperatura con  $\Delta T$  da 100° C fino a 160° C a seconda dell'articolo). Questo trattamento rende i prodotti particolarmente idonei ad un uso intenso, sicuro e reiterato nel tempo.



EXTRA  
RESISTANCE

Trattamento XLT

Il trattamento XLT viene praticato sugli steli dei calici e ne assicura nel tempo la migliore resistenza alle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni, ecc).

Protegge lo stelo dalle abrasioni e mantiene inalterata nel tempo la sua robustezza.

## PLUS DI PRODOTTO



Lavorato a mano



Impilabilità



Calici stirati



Idoneità acqua frizzante



Piattello piatto



Linea di taratura (MID)



Taglio Laser



Ermetico



Spessori sottili



Lavabile in lavastoviglie



Punto Perlage

Luigi Bormioli



Vetro sonoro superiore High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie.

TITANIUM Reinforced

Vetro Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti.



Trattamento permanente antiabrasione applicato sugli steli dei calici per aumentare la robustezza.



Trattamento speciale e/o epicure accentuata per incrementare lo sviluppo di bollicine fini e persistenti.



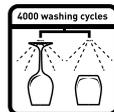
**TRASPARENZA**  
Il più trasparente tra i crystal glass



**BRILLANTEZZA**  
Una brillantezza unica da materie prime purissime



**RESISTENZA**  
Straordinariamente resistente alle rotture



**LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**  
Testato per oltre 4.000 utilizzi in lavastoviglie professionali



**SONORITÀ**  
Suoni puri e vibranti, come il miglior cristallo.



**ECOLOGICO**  
100% RICICLABILE  
Prodotto nel rispetto dell'ambiente

Proprietà/Materiale	Cristallo	Vetro sonoro superiore	LUXION ECO CRYSTAL GLASS	Commento
SONORITÀ (Densità in kg/dmc)	2.92	2.5	2.6	Un valore maggiore garantisce elevata sonorità e testimonia la qualità delle materie prime.
BRILLANTEZZA (Indice di rifrazione)	1.545	1.520	1.532	Valori maggiori indicano la maggiore capacità del vetro di deviare la luce, producendo gli effetti tipici dei brillanti e del cristallo tagliato.
TRASPARENZA (Trasmissione ottica a 30 mm di spessore)	86%	87%	90%	Valori maggiori indicano la maggiore purezza delle materie prime, e maggiore attitudine del vetro a lasciarsi attraversare dalla luce.
RESISTENZA GRAFFI/SFREGAMENTI (Durezza Vickers)	450	520	540	Valori elevati garantiscono resistenza ad abrasioni, scalfiture e graffi.
CAPACITÀ DI MANTENERE TEMPERATURA DEL CONTENUTO	alta	bassa	alta	Capacità di mantenere a lungo cibi e bevande alla loro temperatura originaria.
LAVABILITÀ IN LAVASTOVIGLIE (Inalterabilità dopo 4000 cicli professionali)	non completa	non completa	garantita	Luxion® riesce a superare il test dei 4000 cicli di lavaggio industriale senza opacizzazione.
CONFORMITÀ AL CONTATTO CON IL CIBO (% di materie prime soggette a limiti di legge)	25%	0,50%	0,35%	Minore la percentuale, maggiore la sicurezza al contatto con il cibo.



**ARTICOLI IMPILABILI**

In una cucina affollata e molto attiva, ciò di cui hai bisogno è conservare più stoviglie in meno spazio. I prodotti impilabili pensati proprio per questa esigenza sono la soluzione perfetta per te.



**COMPLETAMENTE TEMPRATO**

Il processo di rinvenimento completo aumenta la durata dei prodotti che sono soggetti a frequenti sbalzi di calore durante la pulizia e l'utilizzo frequente. In questo processo i prodotti vengono riscaldati fino al punto di fusione e quindi raffreddati in modo controllato. In caso di rottura il vetro si infrange in pezzi piccoli e possibilmente innocui, riducendo al minimo il rischio di lesioni.



**INDICAZIONE DI SERVIZIO**



**+DuraTuff®**

Il processo DuraTuff viene eseguito solo sulla parte superiore del bicchiere permettendo così al vetro di aumentare la sua resistenza agli shock termici e meccanici.



I calici da champagne di Stölzle presentano un trattamento speciale che garantisce un flusso continuo di bolle molto più lungo rispetto ai calici senza questa caratteristica.

**Grazie ad un macchinario ad incisione laser di nostra proprietà siamo in grado di offrirvi, in tempi rapidi e partendo da piccole forniture (minimo 100 pezzi per referenza) la personalizzazione di calici, bicchieri, brocche, bottiglie e posacenere in vetro a costi molto contenuti e competitivi rispetto ad altre offerte di mercato.**

**Per ogni richiesta effettueremo un campione reale del prodotto scelto e vi invieremo foto da far visionare ed approvare al vostro cliente.**

Nell'incisione laser su vetro è il materiale stesso ad essere modificato, evitando così l'aggiunta di additivi chimici o coloranti. Questa tecnica è inoltre resistente alla lavastoviglie e alla perdita di colore causata dall'esposizione ai raggi UV.







**cucina ed  
accessori**



## SERIE 6800 - INDUZIONE **NEW**

Lega in alluminio bianco - 5 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

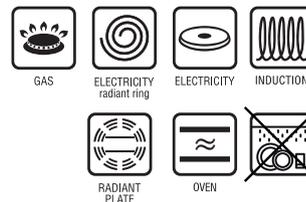
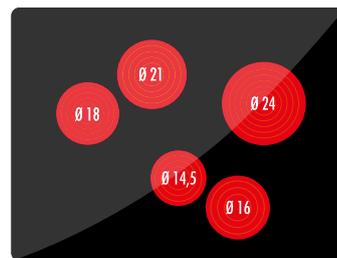
**Spessore:** fondo costante 5 mm

**Finitura interna:** Alluminio lavato decapato neutralizzato

**Finitura esterna:** Alluminio satinato

**Fondo :** ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15377	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15376	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15374	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15373	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15372	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



### PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15381	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15380	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15379	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15378	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



### PADELLA DRITTA 1 MANICO



15384	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15383	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15382	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



## SERIE 6800 - INDUZIONE **NEW**

Alluminio bianco - 5 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

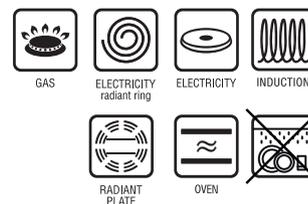
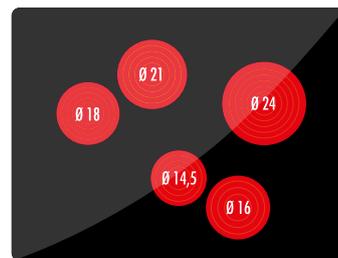
**Spessore:** fondo costante 5 mm

**Finitura interna:** Alluminio lavato decapato neutralizzato

**Finitura esterna:** Alluminio satinato

**Fondo** : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### CASSERUOLA 1 MANICO



**15390** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5    Ø cm 18  
**15389** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2    Ø cm 14,5



### CASSERUOLA 2 MANIGLIE



**15393** Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2    Ø cm 21  
**15392** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5    Ø cm 18  
**15391** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2    Ø cm 14,5



### TEGAME 2 MANIGLIE



**15388** Ø cm 32 H 6,5    Ø cm 24  
**15387** Ø cm 28 H 6,5    Ø cm 21  
**15386** Ø cm 24 H 6    Ø cm 18





## SERIE 6700 - INDUZIONE **NEW**

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

**Spessore:** fondo costante 4 mm

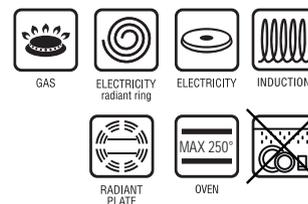
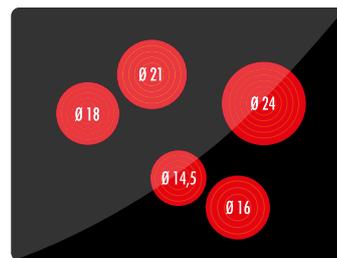
**Rivestimento interno:** antiaderente ad elevata resistenza all'abrasione



**Finitura esterna:** alluminio satinato

**Fondo** : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



<b>15398</b>	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
<b>15397</b>	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
<b>15396</b>	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
<b>15395</b>	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
<b>15394</b>	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



### PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



<b>15404</b>	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
<b>15403</b>	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
<b>15402</b>	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
<b>15399</b>	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



### PADELLA DRITTA 1 MANICO



<b>15407</b>	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
<b>15406</b>	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
<b>15405</b>	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



## SERIE 6700 - INDUZIONE **NEW**

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

**Spessore:** fondo costante 4 mm

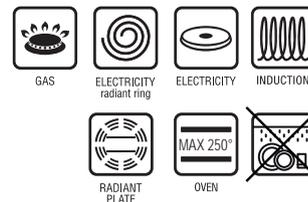
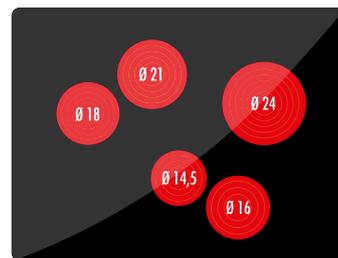
**Rivestimento interno:** antiaderente ad elevata resistenza all'abrasione



**Finitura esterna:** alluminio satinato

**Fondo** : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### CASSERUOLA 1 MANICO



**15412** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5

Ø cm 18  
**15411** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2



### CASSERUOLA 2 MANIGLIE



**15415** Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2  
**15414** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5  
**15413** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2

Ø cm 21  
Ø cm 18  
Ø cm 14,5



### TEGAME 2 MANIGLIE



**15410** Ø cm 32 H 6,5  
**15409** Ø cm 28 H 6,5  
**15408** Ø cm 24 H 6

Ø cm 24  
Ø cm 21  
Ø cm 18





## SERIE 6900 - INDUZIONE **NEW**

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

**Spessore:** fondo costante 4 mm

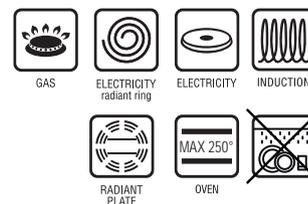
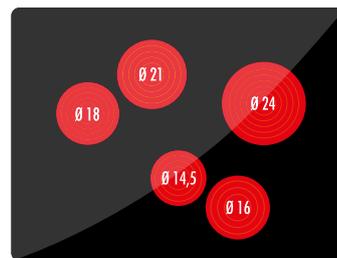
**Rivestimento interno:** antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"



**Finitura esterna:** alluminio satinato

**Fondo :** ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15420	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15419	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15418	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15417	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15416	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



### PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15424	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15423	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15422	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15421	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



### PADELLA DRITTA 1 MANICO



15427	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15426	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15425	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



## SERIE 6900 - INDUZIONE **NEW**

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente - 4 mm

Made in Italy

Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione

**Spessore:** fondo costante 4 mm

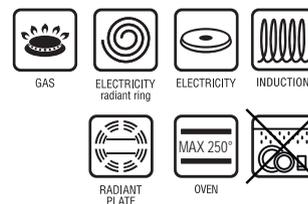
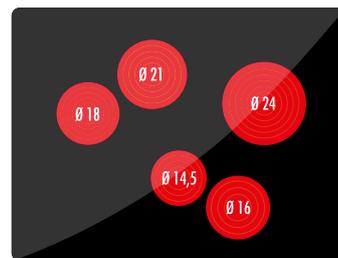
**Rivestimento interno:** antiaderente con particelle minerali 'effetto pietra'



**Finitura esterna:** alluminio satinato

**Fondo** : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata



### CASSERUOLA 1 MANICO



**15432** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5

Ø cm 18  
**15431** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2



### CASSERUOLA 2 MANIGLIE



**15435** Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2  
**15434** Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5  
**15433** Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2

Ø cm 21  
Ø cm 18  
Ø cm 14,5



### TEGAME 2 MANIGLIE



**15430** Ø cm 32 H 6,5  
**15429** Ø cm 28 H 6,5  
**15428** Ø cm 24 H 6

Ø cm 24  
Ø cm 21  
Ø cm 18





## SERIE 2000

Lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale  
Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



PADELLA SVASATA ALTA  
1 MANICO

- 14193 Ø cm 45 H 10
- 14192 Ø cm 40 H 8,5
- 14191 Ø cm 36 H 8
- 14190 Ø cm 32 H 7,5
- 14189 Ø cm 28 H 7
- 14188 Ø cm 24 H 7
- 14187 Ø cm 20 H 5,5



PADELLA SVASATA BASSA  
1 MANICO

- 14186 Ø cm 45 H 6,5
- 14185 Ø cm 40 H 6
- 14184 Ø cm 36 H 5,5
- 14183 Ø cm 32 H 5
- 14182 Ø cm 28 H 5
- 14181 Ø cm 24 H 4,5
- 14180 Ø cm 20 H 4



TEGAME 2 MANIGLIE

- 14199 Ø cm 40 H 7
- 14198 Ø cm 36 H 6,5
- 14197 Ø cm 32 H 6,5
- 14196 Ø cm 28 H 6,5
- 14195 Ø cm 24 H 6
- 14194 Ø cm 20 H 5,5



### Spessore costante

Compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

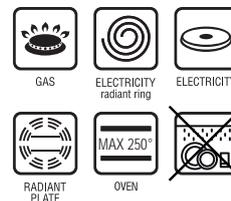
### Rivestimento interno:



**Finitura esterna:** alluminio satinato

**Fondo:** ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"





## SERIE 2000

Lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale  
Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

- 14215 Ø cm 45 H 16 L 24,6
- 14214 Ø cm 40 H 14 L 16,6
- 14213 Ø cm 36 H 11,5 L 11
- 14212 Ø cm 32 H 10,5 L 8
- 14211 Ø cm 28 H 10,5 L 6
- 14210 Ø cm 24 H 8,5 L 3,6
- 14209 Ø cm 20 H 8 L 2,3



CASSERUOLA MEDIA 2 MANIGLIE

- 14222 Ø cm 45 H 25 L 38,7
- 14221 Ø cm 40 H 22,5 L 27,2
- 14220 Ø cm 36 H 20,5 L 20
- 14219 Ø cm 32 H 18,5 L 14,5
- 14218 Ø cm 28 H 16,5 L 9,2
- 14217 Ø cm 24 H 13,5 L 5,5
- 14216 Ø cm 20 H 11,5 L 3,2



TEGLIA ALTA 2 MANIGLIE SNODABILI

- 14226 60x40 cm H 10
- 14225 50x38 cm H 9
- 14224 45x33 cm H 8,5
- 14223 40x30 cm H 6,5





PADELLA SVASATA  
ALTA 1 MANICO

10921 Ø cm 40 H 8,5  
10920 Ø cm 36 H 8  
10919 Ø cm 32 H 7,5  
10918 Ø cm 28 H 7  
10917 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA  
BASSA 1 MANICO

10916 Ø cm 40 H 6  
10915 Ø cm 36 H 5,5  
10914 Ø cm 32 H 5  
10913 Ø cm 28 H 5  
10912 Ø cm 24 H 4,5



CASSERUOLA  
MEDIA 2 MANIGLIE

10934 Ø cm 36 H 20,5  
10933 Ø cm 32 H 18,5  
10932 Ø cm 28 H 16,5  
10931 Ø cm 24 H 13,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

10930 Ø cm 36 H 11,5  
10929 Ø cm 32 H 10,5  
10928 Ø cm 28 H 10,5  
10927 Ø cm 24 H 8,5



**Spessore costante**  
Spessore costante 3,0 mm

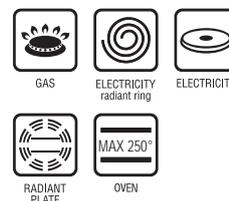
**Finitura interna**



**Finitura esterna:** ad altissima resistenza termica, antimacchia, antigraffio, facile da pulire

**Fondo:** ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

**Manicatura:** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"





## SERIE 2100

Alluminio antiaderente - 3 mm

Linea in lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale. Made in Italy



### TEGAME 2 MANIGLIE

- 10926 Ø cm 40 H 7
- 10925 Ø cm 36 H 6,5
- 10924 Ø cm 32 H 6,5
- 10923 Ø cm 28 H 6,5
- 10922 Ø cm 24 H 6



### CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO

- 10937 Ø cm 24 H 13,5
- 10936 Ø cm 20 H 10



### CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

- 10939 Ø cm 28 H 10,5
- 10938 Ø cm 24 H 8,5





## SERIE 2800

Alluminio antiaderente - 3 mm

Linea in lega di alluminio ad alto spessore con rivestimento antiaderente professionale di alta qualità. Made in Italy



PADELLA SVASATA  
ALTA 1 MANICO

47102 Ø cm 40 H 8,5  
2786900 Ø cm 36 H 8  
2786800 Ø cm 32 H 7,5  
2786700 Ø cm 28 H 7  
2786600 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA  
BASSA 1 MANICO

47101 Ø cm 40 H 6  
2786500 Ø cm 36 H 5,5  
2786400 Ø cm 32 H 5  
2786300 Ø cm 28 H 5  
2786200 Ø cm 24 H 4,5



TEGAME 2 MANIGLIE

47109 Ø cm 40 H 7  
47108 Ø cm 36 H 6,5  
47107 Ø cm 32 H 6,5  
47106 Ø cm 28 H 6,5



CASSERUOLA 1 MANICO

47119 Ø cm 28 H 16,5  
47118 Ø cm 24 H 13,5  
47117 Ø cm 20 H 11,5

### Spessore

Spessore fondo costante 3 mm

### Finitura interna



### Finitura esterna

Alluminio satinato

### Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

### Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa".



GAS



ELECTRICITY  
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT  
PLATE



MAX 250°  
OVEN



## ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" 1 MANICO

**47701** Ø cm 45 H 9,5    **16004000** Ø cm 28 H 6,5  
**16004300** Ø cm 40 H 8,5    **16003900** Ø cm 24 H 6,5  
**16004200** Ø cm 36 H 8    **16003800** Ø cm 20 H 5,5  
**16004100** Ø cm 32 H 7,5



PADELLA SVASATA BASSA "SALTARE" 1 MANICO

**1946** Ø cm 40 H 6    **1943** Ø cm 28 H 5  
**1945** Ø cm 36 H 5,5    **1942** Ø cm 24 H 5,5  
**1944** Ø cm 32 H 5    **1941** Ø cm 20 H 4,5



PADELLA DRITTA "FRIGGERE" 1 MANICO

**16085700** Ø cm 36 H 7    **16082800** Ø cm 28 H 6  
**16082900** Ø cm 32 H 6,5    **16082700** Ø cm 24 H 5,5



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

**16056600** Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4    **16056400** Ø cm 24 H 9 LT 4,1  
**16056500** Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4    **16056300** Ø cm 20 H 8 LT 2,5



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

**16012100** Ø cm 28 H 15,5 LT 9  
**16021000** Ø cm 24 H 13 LT 5,6  
**16087000** Ø cm 22 H 12 LT 4,6  
**16013900** Ø cm 20 H 11 LT 3,3  
**16012000** Ø cm 18 H 10 LT 2,6  
**16011500** Ø cm 16 H 8 LT 1,6



**315900** CASSERUOLA CONICA CON BECCO  
1 MANICO Ø cm 16 H 8,5 LT 1,3

CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



RIVESTIMENTO



ECOLOGICO



SPESSORE



DURATA



MANICATURA



CONFORMITÀ  
ALLE LEGGI



## Alluminio Puro, il principe della cucina

Alcuni buoni e utili consigli di utilizzo degli strumenti di cottura realizzati in Alluminio con purezza superiore al 99%.

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare. Successivamente ungere l'interno e l'esterno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per una notte.

- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato, proprio perché le pentole in Alluminio Extra Puro al 99,5% hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte.

- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso.

- Non lavare le pentole in Alluminio con purezza superiore al 99% in lavastoviglie.

- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda.

- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore".

- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggredda il metallo.

- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio con purezza superiore al 99% è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendide usare prodotti specifici.

## ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PENTOLA ALTA 2 MANIGLIE

**16000800** Ø cm 50 H 45  
**16000700** Ø cm 45 H 42 LT 63  
**16000600** Ø cm 40 H 38 LT 46,5  
**16000500** Ø cm 36 H 34 LT 33,6  
**16000400** Ø cm 32 H 30 LT 24  
**16000300** Ø cm 28 H 26 L 16  
**16000200** Ø cm 24 H 22 LT 10



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

**16001800** Ø cm 45 H 24 LT 35  
**16001700** Ø cm 40 H 21 LT 26  
**1143400** Ø cm 38 H 19,5 LT 23,8  
**16001600** Ø cm 36 H 19 LT 18  
**1874500** Ø cm 34 H 18 LT 16,3  
**16001500** Ø cm 32 H 17 LT 12,5  
**16066600** Ø cm 30 H 16 LT 11,3  
**16001400** Ø cm 28 H 15,5 LT 9  
**1874400** Ø cm 26 H 14,5 LT 8  
**16001300** Ø cm 24 H 13 LT 5,6  
**16001200** Ø cm 20 H 11 LT 3,3  
**1840800** Ø cm 18 H 10 LT 2,6  
**1840700** Ø cm 16 H 8 LT 1,7



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

**16003700** Ø cm 50 H 17 LT 32  
**16003600** Ø cm 45 H 16 LT 26,3  
**16003500** Ø cm 40 H 14 LT 17,6  
**16003400** Ø cm 36 H 11,5 LT 11,5  
**2734900** Ø cm 34 H 11 LT 10  
**16003300** Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4  
**2391000** Ø cm 30 H 10,5 LT 7,4  
**16003200** Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4  
**1142600** Ø cm 26 H 9,5 LT 5,3  
**16003100** Ø cm 24 H 8,5 LT 4,1  
**16003000** Ø cm 20 H 7 LT 2,5



TEGAME 2 MANIGLIE

**16005200** Ø cm 46 H 8  
**16005100** Ø cm 40 H 7,2  
**16005000** Ø cm 36 H 7  
**16004900** Ø cm 32 H 6,5  
**16004800** Ø cm 28 H 6  
**16004700** Ø cm 24 H 5,5  
**16004600** Ø cm 20 H 5



COPERCHIO

**16006100** Ø cm 50  
**16006000** Ø cm 46  
**16005900** Ø cm 40  
**2391500** Ø cm 38  
**16005800** Ø cm 36  
**1875100** Ø cm 34  
**16005700** Ø cm 32  
**1875000** Ø cm 30  
**16017300** Ø cm 28  
**1874900** Ø cm 26  
**16005500** Ø cm 24  
**16005400** Ø cm 20

## ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E 2 MANIGLIE

**16009200** cm 50x15 H 12 ALLUMINIO PESANTE  
**16050000** cm 45x14 H 12  
**16049900** cm 40x13 H 10  
**16049800** cm 35x12 H 12



CASSERUOLA OVALE 2 MANIGLIE E COPERCHIO

**16073100** Ø cm 36x25 H 15  
**16064900** Ø cm 34x23 H 14



COLAPASTA CILINDRICO  
2 MANIGLIE FISSE INOX

**16021200** Ø cm 50 H 48  
**16015400** Ø cm 36 H 37  
**16015300** Ø cm 32 H 31  
**16024700** Ø cm 24 H 25



**16088800** COLAPASTA CONICO 2 MANIGLIE  
INOX LEGGERO Ø cm 36 H 21



**315700** PENTOLA BAGNO MARIA  
Ø cm 14 H 16



## ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

**16086300** cm 60x40 H 10    **16086000** cm 40x28 H 10  
**16086200** cm 55x36 H 10    **1488900** cm 36x26 H 8  
**16086100** cm 50x33 H 10    **983400** cm 30x23 H 7  
**1820** cm 45x30 H 10



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI CON MANIGLIE SNODATE

**16065300** cm 50x33 H 6



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

**16031100** cm 50x33 H 9    **16030900** cm 40x28 H 7,5  
**16031000** cm 45x30 H 8,5    **16058200** cm 36x26 H 7,5



LASAGNERA RETTANGOLARE FINITURA OPACA

**16043200** cm 40x29    **16043000** cm 32x23  
**16043100** cm 35x26    **16042900** cm 26x20



COPERCHIO RETTANGOLARE

**16024500** cm 60x40  
**16024400** cm 55x36  
**16024200** cm 50x33  
**16024100** cm 45x30  
**16024000** cm 40x28  
**2039300** cm 35x26  
**2392100** cm 30x23

## PAELLERE E WOK

 **Garcima**.s.r.l.



PAELLERA ACCIAIO AL CARBONIO SPAZZOLATO

**2898100** Ø cm 60 19 PORZIONI    **2897700** Ø cm 42 10 PORZIONI  
**2898000** Ø cm 55 16 PORZIONI    **2897600** Ø cm 40 9 PORZIONI  
**2897900** Ø cm 50 14 PORZIONI    **2897500** Ø cm 38 8 PORZIONI  
**2897800** Ø cm 46 12 PORZIONI    **2897400** Ø cm 34 6 PORZIONI

**PINTINOX**



**949** PRIOR WOK 1 MANICO Ø cm 28

 **Vitrinor**



**2791200** K2 WOK Ø cm 28 1 MANICO  
**2341** K2 WOK Ø cm 20 1 MANICO

 **BALLARINI**  
1889



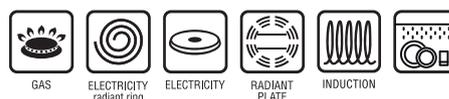
**2935100** FIRENZE WOK 1 MANICO Ø cm 28

**PINTINOX**

**COLLEZIONE TENDER 3LAYERS**  
Trimetallo

**NEW**

Made in Italy



Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:

- Parete interna in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304
- Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
- Parete esterna in Acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa
- Finitura satinata interna ed esterna

- Parete e fondo a spessore costante
- Bordo rompigoocia a versare
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura
- Lavabile in lavastoviglie



PADELLA SALTARE

**15784** Ø cm 36 H 7  
**8567** Ø cm 32 H 6  
**8561** Ø cm 28 H 5,7  
**15783** Ø cm 24 H 5  
**15777** Ø cm 20 H 4,3



PADELLA SALTARE ANTIADERENTE

**15789** Ø cm 36 H 7  
**15788** Ø cm 32 H 6  
**15787** Ø cm 28 H 5,7  
**15786** Ø cm 24 H 5  
**15785** Ø cm 20 H 4,3



Pentola

Le pentole Tender sono in acciaio inox: la parete interna è in acciaio Inox 18/10, lo strato intermedio in alluminio termodiffusore, la parete esterna in acciaio è inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.



GAS

ELECTRICITY  
radiant ring

ELECTRICITY

RADIANT  
PLATE

INDUCTION

La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.

Le caratteristiche principali sono:

- Bordo ribordato e rinforzato
- Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304

-Maniglie tubolari anticalore

-Fondo termo diffusore adatta anche all'utilizzo su piastra a induzione.



PENTOLA

- 15513** Ø cm 36 H 36 LT 36,5
- 15512** Ø cm 32 H 32 LT 25,75
- 15511** Ø cm 28 H 28 LT 17
- 15510** Ø cm 24 H 24 LT 10,75



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

- 15519** Ø cm 45 H 27 LT 42,75
- 15518** Ø cm 40 H 24 LT 30
- 15517** Ø cm 36 H 21,5 LT 21,25
- 15516** Ø cm 32 H 19,5 LT 15,70
- 15515** Ø cm 28 H 16 LT 9,75
- 15514** Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI

- 15528** Ø cm 45 H 15,5 LT 25,40
- 15527** Ø cm 40 H 14,5 LT 18
- 15526** Ø cm 36 H 13 LT 13,25
- 15525** Ø cm 32 H 11 LT 8,75
- 15524** Ø cm 28 H 9,5 LT 5,75



CASSERUOLA FONDA  
1 MANICO E 1 MANIGLIA

- 15523** Ø cm 28 H 16 LT 9,75
- 15522** Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

- 15521** Ø cm 20 H 12 LT 3,75
- 15520** Ø cm 16 H 9,5 LT 2



CASSERUOLA MEZZA FONDA 1 MANICO

- 15531** Ø cm 24 H 8 LT 3,5
- 15530** Ø cm 20 H 7,5 LT 2,25
- 15529** Ø cm 16 H 6,5 LT 1,25



PADELLA 1 MANICO

- 15533** Ø cm 28 H 5,5
- 15532** Ø cm 24 H 5



COPERCHIO

- 15539** Ø cm 45
- 15538** Ø cm 40
- 15537** Ø cm 36
- 15536** Ø cm 32
- 15535** Ø cm 28
- 15534** Ø cm 24

## BISTECCHIERE

**ILSA®**



**17038500** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 36x23 INDUZIONE

**52201** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 30x21 INDUZIONE

**ILSA®**



**17038400** BISTECCHIERA QUADRATA IN GHISA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 24x24 INDUZIONE

**NEW**

**17157900** BISTECCHIERA QUADRATA IN GHISA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 20x20 INDUZIONE

**ILSA®**



**283500** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON DOPPIO MANICO PIEGHEVOLE cm 50x27 INDUZIONE

**AR**  
arredi casalinghi di qualità



**553800** FRIGGITRICE FERRO CON CESTELLO Ø cm 40 H 15

**616300** FRIGGITRICE FERRO CON CESTELLO Ø cm 34 H 13

**PENTALUX**  
alluminio professionale



**14237** COLAFRITTO ALLUMINIO Ø cm 50

**14236** COLAFRITTO ALLUMINIO Ø cm 40

**comas**



**12784** VAPORIERA BAMBÙ

Ø cm 15 H 8,5



**74801** ASPARAGERA INOX CON COPERCHIO Ø cm 21

**OMAC.**  
Industria articoli casalinghi



**3254300** PASSAVERDURA INOX Ø cm 33 PROFESSIONALE



**2319400** PASSAVERDURA INOX Ø cm 24 3 DISCHI



**2474000** PASSAVERDURA Ø cm 30 3 FILTRI CON DISCO



**31032100** IMBUTO PLASTICA Ø cm 25  
**1979800** IMBUTO PLASTICA Ø cm 18  
**1979700** IMBUTO PLASTICA Ø cm 15  
**1979600** IMBUTO PLASTICA Ø cm 12



CHINOISE CONICO INOX

- 8847** Ø cm 24
- 8845** Ø cm 20
- 8843** Ø cm 16

CHINOISE CONICO A RETE INOX

- 8850** Ø cm 22
- 8848** Ø cm 18





**17009100** STAMPO CROSTATA Ø cm 28 H 4,2



**17177700** TORTIERA LISCIA Ø cm 28 H 5,3



**17002900** TORTIERA FIORELLA Ø cm 26 H 7



TORTIERA 2 FONDI H 7,6

**17052400** Ø cm 28  
**17001900** Ø cm 26



TORTIERA 1 FONDO H 7,3

**17099000** Ø cm 28  
**17098900** Ø cm 26  
**17098800** Ø cm 24



STAMPO PIZZA H 1,9

**17083100** Ø cm 32  
**17083000** Ø cm 28



**17015000** STAMPO PLUMCAKE cm 30X11 H 6,3

**17014600** STAMPO PLUMCAKE cm 25X11 H 6,3



**17016100** LASAGNERA cm 32x24 H 5



**17083600** TEGLIA RETTANGOLARE cm 32x37  
**17083500** TEGLIA RETTANGOLARE cm 26x37

## TEGLIE E TORTIERE



TEGLIA ANTIADERENTE GN 1.1

**550000** cm 53x32,5 H 6,5  
**549900** cm 53x32,5 H 4  
**278100** cm 53x32,5 H 2



**943900** TEGLIA RETTANGOLARE IN ALLUMINIO cm 60x40 H 2



TEGLIA PIZZA ALLUMINIO RETTANGOLARE H 3 cm

**16088500** cm 60x40    **16066400** cm 45x35  
**16088400** cm 55x38    **16066300** cm 40x30  
**16088300** cm 50x35    **16066200** cm 35x28



STAMPO CONICO TONDO ALLUMINIO H 3 cm

**16100200** Ø cm 38    **16047300** Ø cm 24  
**943600** Ø cm 32    **52814** Ø cm 22  
**16047600** Ø cm 30    **16090100** Ø cm 20  
**16047500** Ø cm 28    **108701** Ø cm 16  
**16047400** Ø cm 26    **2703700** Ø cm 14



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO H 8 cm

**16094600** Ø cm 40    **16042600** Ø cm 28  
**52903** Ø cm 38    **16042500** Ø cm 26  
**52902** Ø cm 36    **16042400** Ø cm 24  
**52901** Ø cm 34    **16042300** Ø cm 22  
**16042800** Ø cm 32    **16094500** Ø cm 20  
**16042700** Ø cm 30



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO H 6 cm

**16081400** Ø cm 32    **16081200** Ø cm 26  
**16081300** Ø cm 30    **16086800** Ø cm 22  
**316400** Ø cm 28



## COLLEZIONE PIZZAFORM **NEW**



**17653** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 50 H 2,5  
**17652** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 40 H 2,5  
**17651** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 36 H 2,5  
**17650** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 32 H 2,5  
**17649** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 30 H 2,5  
**17648** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 28 H 2,5  
**17647** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 26 H 2,5  
**17646** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 24 H 2,5  
**17643** TEGLIA PIZZA TONDA IN LAMIERA Ø cm 18 H 2,5



**1627400** GRIGLIA FILO CROMATO PER TEGLIA cm 33x22

## TORTIERE E STAMPI



TORTIERA ALLUMINIO

**52407** Ø cm 30    **52403** Ø cm 22  
**52406** Ø cm 28    **52402** Ø cm 20  
**52405** Ø cm 26    **52401** Ø cm 18  
**52404** Ø cm 24    **52301** Ø cm 16



STAMPO CIAMBELLA ALLUMINIO CON TUBO

**52813** Ø cm 28  
**52812** Ø cm 26  
**52811** Ø cm 24  
**52810** Ø cm 22



CIAMBELLA ALLUMINIO ANTIADERENTE

**52709** Ø cm 28 H 6  
**52708** Ø cm 26 H 6  
**52707** Ø cm 24 H 6  
**52706** Ø cm 22 H 6



STAMPO PLUMCAKE RETTANGOLARE ALLUMINIO

**985800** cm 30x10,5 H 7,5  
**985600** cm 26x9,6 H 7,5  
**985500** cm 22x9 H 6,5



TORTIERA RAME PER FARINATA

**943800** Ø cm 45  
**1720200** Ø cm 40  
**1489800** Ø cm 30



STAMPO BUDINO SENZA TUBO

**52801** Ø cm 22    **52716** Ø cm 12  
**52720** Ø cm 20    **52715** Ø cm 10  
**52719** Ø cm 18    **52714** Ø cm 7  
**52717** Ø cm 14



STAMPO BUDINO CON TUBO

**52809** Ø cm 22    **52805** Ø cm 14  
**52808** Ø cm 20    **52804** Ø cm 12  
**52807** Ø cm 18    **52803** Ø cm 10  
**52806** Ø cm 16    **52802** Ø cm 7

**ILSA**



**13033400** STAMPO CREME  
 CAMEL INOX  
 Ø cm 7,5 CONF. 4 PZ



ITALO OTTINETTI



**1718000** STAMPO CREME  
 CAMEL  
 ALLUMINIO Ø cm 7



**5906** SET 3 STAMPI CANNOLI  
 SICILIANI 12 cm Ø 2,5



**2366700** SET 3 CANNOLI  
 CONICI cm 12x3



**2366600** SET 3 STAMPI CANNOLI  
 CILINDRICI 13 cm Ø 2

## STAMPI E COPPAPASTA



ANELLO PER TORTE ALLUMINIO H 6

3129300 Ø cm 28  
3129200 Ø cm 24  
3129100 Ø cm 18  
3129000 Ø cm 14

**calder**



COPPAPASTA CERCHIO LISCIO H 4

3129500 Ø cm 18  
3129400 Ø cm 14

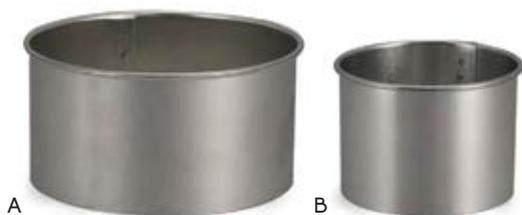
**calder**



COPPAPASTA CERCHIO INOX LISCIO H 4

21202 Ø cm 10  
3186200 Ø cm 8

**calder**

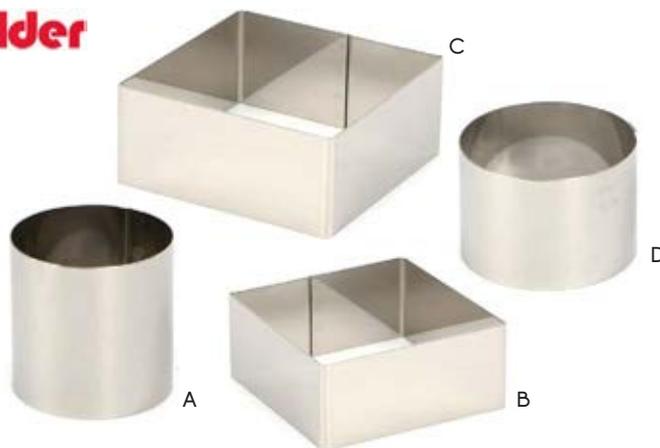


A B

COPPAPASTA CERCHIO LISCIO ACCIAIO H 6

A 2425800 Ø cm 11  
B 2425700 Ø cm 8

**calder**



COPPAPASTA INOX

A 21203 CERCHIO Ø cm 6 H 6  
B 21204 QUADRATO cm 8x8 H 4,5  
C 21205 QUADRATO cm 10x10 H 4,5  
D 21201 CERCHIO Ø cm 6 H 4

**Guardini**



A 1115500 COPPAPASTA QUADRATO cm 6x6 H 6  
B 1115300 COPPAPASTA RETTANGOLARE cm 9x5 H 6  
C 1115800 COPPAPASTA CUORE cm 6 H 6  
D 1115900 COPPAPASTA OVALE cm 9x5 H 6  
E 1115200 COPPAPASTA TONDO Ø cm 9 H 6 INOX  
F 1113700 COPPAPASTA TONDO Ø cm 7 H 6 INOX



ITALO OTTINETTI



2366800 SCATOLA 6 STAMPI CUORE BASE STAGNO  
2366900 SCATOLA 6 STAMPI STELLA BASE STAGNO

**MESTOLAME IN NYLON** **NEW**

Linea di mestolame in nylon nero resistente alle alte temperature (max 220° per < 20 secondi), ideale per rivestimenti antiaderenti e ceramica. Lavabile in lavastoviglie e 100% riciclabile. 100% Made in Italy



- A **18085** MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 14 cl 50 lungh. cm 51
- 18084** MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 12 cl 35 lungh. cm 50
- 18083** MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 10 cl 20 lungh. cm 48
- B **18082** CUCCHIAIONE NYLON XL NERO lungh. cm 49

- C **18090** SCHIUMAROLA NYLON XL NERO Ø cm 14 lungh. cm 47
- 18089** SCHIUMAROLA NYLON XL NERO Ø cm 12 lungh. cm 45
- D **18088** SPATOLA PIENA NYLON XL NERO cm 11,5 lungh. cm 51
- E **18087** SPATOLA FORATA NYLON XL NERO cm 11,5 lungh. cm 51



- F **18091** MESTOLO NYLON NERO cm 33
- G **18095** CUCCHIAIONE RISO NYLON NERO cm 29
- H **18094** PALA LASAGNE NYLON NERO cm 29
- I **18093** PALAFRITTO NYLON NERO cm 35



- J **18092** SCHIUMAROLA NYLON NERO cm 33
- K **18096** SERVISPAGHETTI NYLON NERO cm 33
- L **18098** PINZA CUCINA NYLON NERO cm 31
- M **18099** MOLLA SPAGHETTI NYLON NERO cm 28



- N **18102** MOLLA INSALATA NYLON NERO cm 28
- O **18103** MOLLA PESCE NYLON NERO cm 28
- P **18097** SPATOLA CREPES NYLON NERO cm 33,5

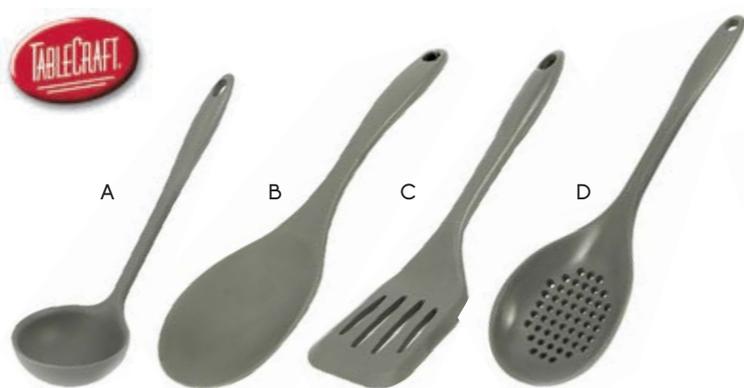
**GHIDINI** ITALY **MESTOLAME IN NYLON**



**A 2997900 MESTOLO NYLON NERO**  
**B 2998000 CUCCHIAIONE NYLON NERO**

**C 2998100 SCHIUMAROLA NYLON NERO**  
**D 2998200 PALAFRITTO NYLON NERO**

**E 1383700 PINZA MULTIUSO NYLON**



**A 6953 MESTOLO SILICONE cm 27,5**  
**B 6954 CUCCHIAIONE SILICONE cm 29,5**

**C 6956 PALA FRITTO SILICONE cm 30,5**  
**D 6955 CUCCHIAIO FORATO SILICONE cm 34,5**



**14065000 PINZA CUCINA DA CUOCO INOX cm 30**

**NEW 16532 PINZA CURVA INOX cm 30**

**Kemper Group** **MESTOLAME IN LEGNO**



**20063200 CUCCHIAIONE APPENDIBILE cm 35**

**20072300 FORCHETTA FAGGIO APPENDIBILE cm 30**

**20063300 PALETTA APPENDIBILE cm 30**

**2365700 CUCCHIAIONE cm 40**

**20022700 CUCCHIAIONE cm 60**





**Paletta svedese**



**Partendo da un'accurata selezione della materia prima "Acciaio AISI 430", acquistato da primarie acciaierie italiane; si prosegue con lo stampaggio, rifinitura e con un'attenta lucidatura fatta a mano per fornire un prodotto eccellente, esente da imperfezioni e realizzato da Caper interamente in Italia.**

# MESTOLAME



COLLEZIONE CLASSIC - UNIPezZO  
INOX 18C AISI 430



13173100 MESTOLO Ø cm 10  
13173200 MESTOLO Ø cm 9



13173600 MESTOLINO CON BECCO Ø cm 6



13173500 CUCCHIAIONE



13173000 SCHIUMAROLA Ø cm 13



13173700 SCHIUMAROLA Ø cm 11



13173300 FORCHETTONE



13173400 PALETTA SVEDESE



13173800 SERVISPAGHETTI



1625700 FORCHETTONE CROMATO cm 60  
1625600 FORCHETTONE CROMATO cm 40



MESTOLO ALLUMINIO  
16009300 Ø cm 20  
16008600 Ø cm 18  
16008500 Ø cm 16  
16008400 Ø cm 14  
16008300 Ø cm 12  
2392200 Ø cm 10



SCHIUMAROLA  
16008200 Ø cm 20  
16008100 Ø cm 18  
16008000 Ø cm 16  
16007900 Ø cm 14



# MESTOLAME



## COLLEZIONE CATERING



**132200** CUCCHIAIONE INOX cm 41



### MESTOLO INOX

**226200** cm 16 LT 1      **135500** cm 10 LT 0,25  
**131900** cm 14 LT 0,75      **3191300** cm 8 LT 0,12  
**131800** cm 12 LT 0,5      **76801** cm 6 LT 0,6



**132000** SCHIUMAROLA INOX Ø cm 16  
**226100** SCHIUMAROLA INOX Ø cm 14  
**135300** SCHIUMAROLA INOX Ø cm 11



**277900** PALA FORATA INOX Ø cm 12  
**525200** PALA FORATA INOX Ø cm 10



**525300** PALA PIENA INOX Ø cm 12  
**612500** PALA PIENA INOX Ø cm 10



**132300** FORCHETTONE 2 PUNTE INOX



**132400** FORCHETTONE 3 PUNTE INOX

## COLLEZIONE DELTA - UNIPEZZO INOX



**127100** CUCCHIAIONE



**225200** FORCHETTONE



**225300** MESTOLO cm 10  
**130400** MESTOLO cm 9  
**130100** MESTOLO cm 6



**225100** PALA FRITTO



**130600** SCHIUMAROLA cm 13  
**130500** SCHIUMAROLA cm 11



**13150100** PALA LASAGNE INOX 18/C

## SCHIUMAROLE



SCHIUMAROLA INOX  
MANICO PLASTIFICATO

1630000 Ø cm 16  
1629900 Ø cm 14  
1630300 Ø cm 16 RETE FINA  
1630200 Ø cm 14 RETE FINA

**metaltex**



SCHIUMAROLA INOX MANICO  
IN FILO E PIATTINA

215000 Ø cm 24  
19079200 Ø cm 18  
19079100 Ø cm 16

**metaltex**



SCHIUMAROLA STAGNATA  
MANICO IN FILO E PIATTINA

19011100 Ø cm 20  
2979200 Ø cm 18  
2979100 Ø cm 16  
2979000 Ø cm 14  
19010700 Ø cm 14 LEGGERA

**metaltex**



19079000 SCHIUMAROLA  
RETE INOX Ø cm 14

## COLAPASTA E COLABRODO

**Filtex**



6467 COLAPASTA FERRO CROMATO cm 22x18  
6466 COLAPASTA FERRO CROMATO MINI 20x15

**Filtex**



53101 COLAPASTA FILO INOX cm 22x18

**Filtex**



19131300 COLINO RETE METALLICA  
STAGNATO OVALE cm 24x18

**metaltex**



19030200 COLINO RETE CON RINFORZO  
Ø cm 26 MANICO IN LEGNO

**metaltex**



214100 COLABRODO RETE STAGNATO  
MANICO LEGNO Ø cm 23

**metaltex**



214000 COLABRODO RETE STAGNATO  
MANICO IN LEGNO Ø cm 20



78402 ANITA COLAPASTA  
INOX Ø cm 22



53404 PROFESSIONAL COLAPASTA Ø cm 24  
53403 PROFESSIONAL COLAPASTA Ø cm 20



864700 SCOLAPASTA PLASTICA Ø cm 28 H 12  
2821800 SCOLAPASTA PLASTICA Ø cm 23,5 H 11



SCOLAPASTA RISTO PLASTICA  
112900 Ø cm 36 H 16  
112800 Ø cm 32 H 14



BASTARDELLA SEMISFERICA 2 MANIGLIE  
575300 Ø cm 40x22 LT 17 182900 Ø cm 28x15 LT 6  
183000 Ø cm 34x20 L 12 182800 Ø cm 22x12 LT 3



183200 BASE PER  
BASTARDELLA cm 34/40  
183100 BASE PER  
BASTARDELLA cm 22/28



BASTARDELLA ROTONDA IN ACCIAIO  
INOX CON BASE ANTISCIVOLO  
3212 Ø cm 26,5 LT 5  
3211 Ø cm 22 LT 3



INSALATIERA IN ACCIAIO  
2468900 Ø cm 29,5 2468700 Ø cm 25  
2468800 Ø cm 27 2468600 Ø cm 20



INSALATIERA SEASON TRASPARENTE  
31064600 Ø cm 35 31064200 Ø cm 22  
31064500 Ø cm 30 31064100 Ø cm 15  
31064300 Ø cm 25 31063900 Ø cm 11



INSALATIERA MOPLEN  
111500 Ø cm 30 H 14 111300 Ø cm 26 H 12  
111400 Ø cm 28 H 13 111000 Ø cm 24 H 11



INSALATIERA CRISTAL  
110700 Ø cm 36 H 16 Lt 7,6  
110800 Ø cm 32 H 13,5 Lt 5,2



INSALATIERA BIANCA  
2821700 Ø cm 38 H 18 863100 Ø cm 23 H 11  
863300 Ø cm 32 H 16 2821600 Ø cm 17 LT 1  
863200 Ø cm 28 H 14



**NEW** 4624 CENTRIFUGA SCOLAINALATA  
Ø cm 33 LT 12



**NEW** 2371100 CENTRIFUGA SCOLAINALATA  
Ø cm 29 LT 7,2



**NEW** 31430700 CENTRIFUGA  
SCOLAINALATA  
Ø cm 24 LT 4,5



CARAFFA GRADUATA  
POLIPROPILENE IMPILABILE

- 13136 LT 5    13133 LT 1
- 13135 LT 3    13132 LT 0,5
- 13134 LT 2



CARAFFA GRADUATA

- 31162500 LT 5    31162300 LT 2
- 31162400 LT 3    31162200 LT 1

**COSMOPLAST**



31002400 CARAFFA GRADUATA  
LT 1,5 DECORATA

31115700 CARAFFA GRADUATA  
LT 1 DECORATA

**COSMOPLAST**



31071400 CARAFFA GRADUATA LT 0,75

**COSMOPLAST**



31002800 CARAFFA OLIMPIA GRADUATA  
ANTISCIVOLO LT 0,75



SESSOLA POLIETILENE  
BIANCO

- NEW** 17551 cm 33 ml 725
- NEW** 17550 cm 31 ml 470
- NEW** 17549 cm 24 ml 230
- NEW** 17548 cm 18 ml 110



SESSOLA TONDA  
POLIPROPILENE BIANCA

- 7662 cm 42    2978 cm 24
- 7661 cm 38    2977 cm 19
- 2979 cm 29

## PORTAPOSATE



**NEW** 17750 PORTAPOSATE 4 POSTI POLIPROPILENE GRIGIO GN 1/1 cm 53x32,5 H 10



**NEW** 17751 PORTAPOSATE 6 POSTI POLIPROPILENE GRIGIO GN 1/1 cm 53x32,5 H 10



**NEW** 17850 PORTAPOSATE ACCIAIO INOX 18/10 cm 26x30 H 20 CON 4 FORI Ø cm 10 E RELATIVI INSERTI PE



**NEW** 18078 CESTINO PORTAPOSATE PE TONDO Ø cm 9,7 H 13,7



**NEW** 17851 CESTINO PORTAPOSATE INOX TONDO Ø cm 9,7 H 13,7



31225000 PORTAPOSATE SELF SERVICE SENZA COPERCHIO cm 52x28,5 H 9,5  
31383200 COPERCHIO PER PORTAPOSATE SELF SERVICE cm 52x28,5



9343 PORTAPOSATE BIANCO cm 15,6x8 H 13



2821500 SCOLAPOSATE BIANCO Ø cm 9 H 13



buffet | tabletop | bar

*HOReC&Pro...  
fessionist*

### SQUEEZE DISPENSER **NEW**



- 15967 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 95
- 15966 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 70
- 15965 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 35
- 15964 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 24



- NEW** 18013 MINI SQUEEZE TRASPARENTI CON TAPPO cl 3 Ø cm 3 H 8,5 SET 4 PZ



### SQUEEZE DISPENSER



#### SQUEEZE DISPENSER

- 7152 TRASPARENTE cl 35
- 7153 ROSSO cl 35
- 7154 GIALLO cl 35



#### DISPENSER BASE LARGA Conf. 6 pz

- 1827800 TRASPARENTE cl 70
- 1827700 TRASPARENTE cl 35
- 1827600 TRASPARENTE cl 24
- 1828100 ROSSO cl 70
- 1828000 ROSSO cl 35
- 1827900 ROSSO cl 24
- 1828400 GIALLO cl 70
- 1828300 GIALLO cl 35
- 1828200 GIALLO cl 24

### COLLEZIONE FRESH VEGETABLES



- 3221400 ROSSO cl 24
- 76701 GIALLO cl 24



- 89 BIANCO cl 95
- 88 BIANCO cl 70
- 87 BIANCO cl 35
- 2778100 BIANCO cl 24



- 5852 TAPPI SQUEEZE CONF. 12 PZ



### DOSATORI



- 9319 DOSATORE OLIO cl 50
- 9318 DOSATORE OLIO cl 35

- NEW** 19740 SQUEEZE MINI DOSATORE TRASPARENTE GRADUATO cl 25
- NEW** 19739 SQUEEZE MINI DOSATORE TRASPARENTE GRADUATO cl 15
- NEW** 19738 SQUEEZE MINI DOSATORE TRASPARENTE GRADUATO cl 9



- 3924 DOSATORE SALSA QUADRATO POLIPROPILENE CON COPERCHIO E POMPA lt 2,6 GN 1/6 cm 17,6x16,2 H 19



- 3935 DOSATORE SALSA RETTANGOLARE POLIPROPILENE CON COPERCHIO E POMPA lt 1,5 GN 1/9 cm 17,6x10,8 H 19

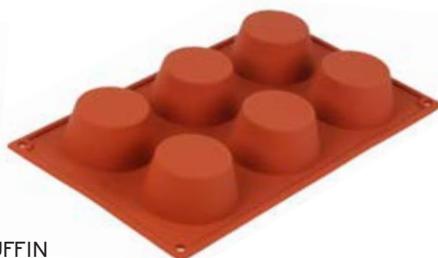




**2933100** STAMPO 11 FORME BABÀ  
MEDIO Ø cm 4,5 H 4,8



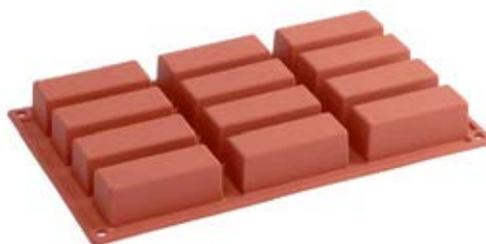
**2933300** STAMPO 6 MUFFIN  
Ø cm 7 H 3,5



**2935000** STAMPO 6 TORTINE  
Ø cm 8 H 1,8



**108905** STAMPO 12 MINI CAKE cm 7,9x2,9 H 3



**2933700** STAMPO 8 TARTELLETTE  
Ø cm 6 H 1,7

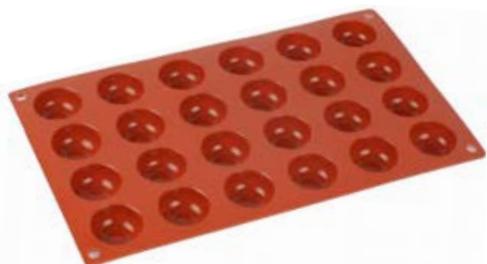


**2933200** STAMPO 15 MINI TARTELLETTE  
Ø cm 4,5 H 1

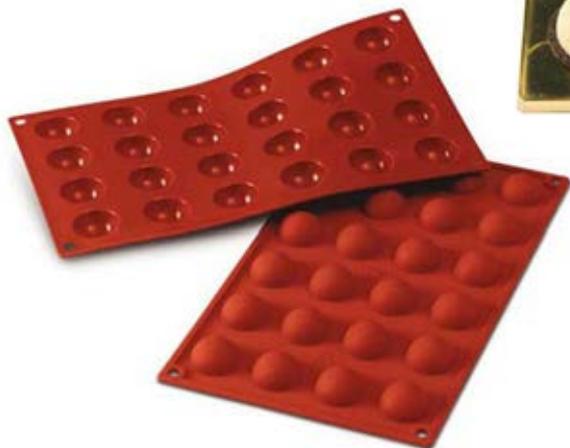




**2933600** STAMPO 6 SEMISFERE  
Ø cm 7 H 3,5



**2933400** STAMPO 24 POMPONNETES  
Ø cm 3,4 H 1,6



**17214600** STAMPO 24 SEMISFERE  
Ø cm 3 H 1,5



**108901** STAMPO 15 CILINDRI Ø cm 4 H 2



**94001** STAMPO 8 SEMISFERE Ø cm 5 H 2,5



**17215200** STAMPO GUGELHOPF Ø cm 7 H 3,6



**STAMPI IN SILICONE**

Flessibili ed antiaderenti



**5557** QUENELLE 24 STAMPO  
SILICONE BIANCO cm 6,3x2,9 H 2,8



**113001** STONE STAMPO IN SILICONE  
BIANCO Ø cm 6,5 H 3



**107001** STAMPO N 15 TRUFFLES  
BIANCO Ø cm 3,2 H 2,8

**STAMPI CIOCCOLATINI**

Flessibili ed antiaderenti



**920600** STAMPO CIOCCOLATINI  
IN SILICONE A FORMA DI CUORE



**920700** STAMPO CIOCCOLATINI  
IN SILICONE A FORMA DI CUCCHIAIO



**3370600** STAMPO CIOCCOLATINI  
ASSORTITI



**128** STAMPO CIOCCOLATINI  
N 15 VERTIGO TONDI Ø cm 2,8 H 2



**2720400** STAMPO CIOCCOLATINI  
NUMERI

# BOCCHETTE



**4029** SET 8 BOCCHETTE ASSORTITE



**4031** SET 6 BOCCHETTE CON FORO TONDO



**4032** SET 6 BOCCHETTE CON FORO STELLA



**174600** BOCCHETTA A SIRINGA INOX mm 9,5



SET 2 BOCCHETTE 1 TONDO 1 STELLA

**2333000** mm 12  
**2333100** mm 10



**2333300** SET 6 BOCCHETTE A STELLA INOX



**2333200** SET 6 BOCCHETTE TONDE INOX



**2078600** SIRINGA PER BISCOTTI CON ACCESSORI





## SAC À POCHE E BOCCHETTE



SAC À POCHE STANDARD

<b>3168</b> cm 65	<b>172900</b> cm 46
<b>2332400</b> cm 60	<b>172800</b> cm 40
<b>2332300</b> cm 55	<b>172700</b> cm 34
<b>173000</b> cm 50	



SAC À POCHE MONOUSO CONF 100 PZ

<b>172500</b> cm 46
<b>172600</b> cm 30



**2334200** SCATOLA 20 BOCCHETTE ASSORTITE



**2334100** SCATOLA 12 BOCCHETTE ASSORTITE LARGHE  
**2334000** SCATOLA 12 BOCCHETTE ASSORTITE STRETTE



**2747900** CONO SUPPORTO SAC À POCHE cm 23



**NEW** **17814** IMBUTO COLATORE PASTICCERIA INOX LT 1,9 Ø cm 20 H 34



**14137** IMBUTO COLATORE INOX LT 1,9 CON 3 BOCCHETTE E SUPPORTO



**14179** FUNNEL CHOC IMBUTO COLATORE LT 1 Ø cm 13 H 14





**silikomart**  
professional

**thermo**  
hauser

**silikomart**  
professional



**5606** TAPPETINO FIBRA DI VETRO 52x31,5



**626700** TAPPETINO FIBRA DI VETRO RIVESTITA DI SILICONE cm 60x40



**17187400** TAPPETINO SILICONE ROSSO cm 40x60

**HO REC & Pro...**  
fessional

**silikomart**  
professional

**silikomart**  
professional

**thermo**  
hauser



**NEW**

**15968** GUANTO DA FORNO IN COTONE (max 200° C)



**1763** GUANTO BLU  
**17187100** GUANTO ROSSO



**17218500** GUANTO NERO SINO 300 GRADI



**2748300** COPPIA GUANTI MANOPOLA TELA BIANCHI

**thermo**  
hauser

**thermo**  
hauser

**TOMA** youniform



**2333800** GUANTI DA FORNO COTONE 2 PEZZI



**2748900** PRESINA FORNO JUTA cm 20x25



**1889** GUANTO PROFESSIONALE cm 50x20



**1888** FALCO PROFESSIONALE cm 23x23

**silikomart**  
professional



- A 2767 FLACONE DOSATORE ml 100
- B 2768 FLACONE DOSATORE ml 250

**PEDRINI**



13152600 GRIGLIA RAFFREDDA DOLCI Ø cm 32

## FRUSTE E MATTARELLI

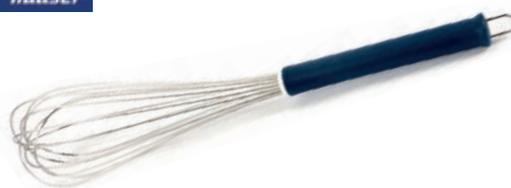
**PENTINOX**



FRUSTA INOX 18/10

- 184600 cm 50
- 184400 cm 40
- 184300 cm 35
- 184200 cm 30
- 184100 cm 25

**therma  
hauser**



FRUSTA MANICO PLASTICA FIBRA VETRO

- 508 cm 45      3128800 cm 30
- 506 cm 40      504 cm 25
- 3128900 cm 35

**MEETING**  
La natura è di casa



MATTARELLO FISSO IN FAGGIO

- 2337800 cm 70
- 20016700 cm 60
- 20068200 cm 48
- 20024200 cm 38

**MEETING**  
La natura è di casa



20000700 MATTARELLO LEGNO GIREVOLE cm 50

**GHIDINI**  
ITALY  
FABBRICAZIONE IN BRONZA



3371400 MATTARELLO LISCIO  
CON ANELLI cm 22,5

**GHIDINI**  
ITALY  
FABBRICAZIONE IN BRONZA



3369400 SPARGIFARINA INOX

## SETACCI

**COSMOPLAST**



**31070900** SETACCIO PLASTICA Ø cm 24



**2334300** SETACCIO PLASTICA  
ZUCCHERO A VELO Ø cm 18,5



**2334400** SETACCIO PLASTIFICATO  
PER FARINA Ø cm 30,5

**comas**



**NEW**

**16193** SETACCIO CON 4 RETI  
INTERCAMBIABILI Ø cm 26

**PINTINOX**



**183900** SETACCIO PESCE INOX Ø cm 35  
**183800** SETACCIO PESCE INOX Ø cm 30

**PINTINOX**



**183700** SETACCIO PANE INOX Ø cm 35  
**183600** SETACCIO PANE INOX Ø cm 30

**PINTINOX**



**183500** SETACCIO FARINA INOX Ø cm 35  
**183400** SETACCIO FARINA INOX Ø cm 30  
**183300** SETACCIO FARINA INOX Ø cm 21

**PINTINOX**



**1668100** SETACCIO VELO INOX Ø cm 35  
**390700** SETACCIO VELO INOX Ø cm 30  
**390600** SETACCIO VELO INOX Ø cm 21

**HORECA Pro...**  
*professional*



**19481** SETACCIO PORTAPANE  
LEGNO RETE INOX  
Ø cm 18

**calder**



**45201** SETACCIO FARINA LEGNO Ø cm 20  
**45102** SETACCIO FARINA LEGNO Ø cm 18



**ILSA®**

**GIMETAL**

**thermo hauser**

**thermo hauser**



**1577200** ROTELLA TAGLIA  
PASTA Ø 3,5 cm



**932600** BUCASFOGLIA  
ACCIAIO INOX



**2333700** RULLO BUCASFOGLIA  
cm 11,5



**2332600** RULLO A LOSANGHE cm 10



CUCCHIAIONE SILICONE MANICO IN NYLON  
RESISTENTE FINO A 260°

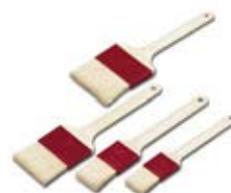
**10989** cm 41,5  
**10988** cm 35,5  
**10987** cm 26,5



SPATOLA SILICONE MANICO IN NYLON  
RESISTENTE FINO A 260°

**10992** cm 41,5  
**10991** cm 35,5  
**10990** cm 26,5

**thermo hauser**



PENNELLO SETOLE NATURALI DOLCI

**2333600** cm 7,5  
**2333500** cm 6  
**2333400** cm 4  
**2334800** cm 2,5

**thermo hauser**



SPATOLA IN SILICONE BLU

**2335300** cm 35  
**2335200** cm 25

**thermo hauser**



SPATOLA IN GOMMA

**2335100** cm 45  
**2335000** cm 35  
**2334900** cm 25

**thermo hauser**



PENNELLO IN SILICONE

**2334600** cm 6  
**2334500** cm 4

**thermo hauser**



PALETTA ANGOLATA PER TEGLIA

**2748000** cm 19x7,5  
**2748600** cm 11x9

**thermo hauser**



SPATOLA ANGOLATA SOTTILE

**2748400** cm 25x3,4  
**2748500** cm 17x3,5

**thermo hauser**



SPATOLA DRITTA SOTTILE

**2748200** cm 22x3,4  
**2748100** cm 31x3,4

## SPATOLE



COLLEZIONE BLUE **NEW**



**18010** SPATOLA HAMBURGER FORATA FLESSIBILE INOX, MANICO PP ANTISCIVOLO cm 24,5x7,5



**18009** SPATOLA HAMBURGER FLESSIBILE INOX, MANICO PP ANTISCIVOLO cm 24,5x7,5



**18011** SPATOLA RETTANGOLARE FLESSIBILE INOX, MANICO PP ANTISCIVOLO cm 20x7,5



**18007** SPATOLA TRIANGOLARE FLESSIBILE INOX, MANICO PP ANTISCIVOLO cm 12x10



**18008** SPATOLA TAGLIAIMPASTO INOX, MANICO PP ANTISCIVOLO cm 15,5x8



**14058800** SPATOLA LASAGNE cm 15



**164700** SPATOLA HAMBURGER cm 26



**14058900** SPATOLA SALSA cm 18



**448800** SPATOLA PIEGATA cm 27



**448900** SPATOLA CUOCO cm 27



**164800** SPATOLA PIZZA cm 10



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10

**9714** DRITTA CON SPESSORE DECRESCENTE cm 35

**9713** DRITTA CON SPESSORE DECRESCENTE cm 25



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10

**9716** PASTICCIERE CON SPESSORE DECRESCENTE cm 15

**9715** PASTICCIERE CON SPESSORE DECRESCENTE cm 12



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10

**9717** ANGOLARE CON SPESSORE DECRESCENTE cm 35

**1121** ANGOLARE CON SPESSORE DECRESCENTE cm 25



**9718** SPATOLA HAMBURGER FORATA  
CON SPESSORE DECRESCENTE  
cm 24



**1122** SPATOLA HAMBURGER  
CON SPESSORE DECRESCENTE  
cm 24



**2892000** SPATOLA LASAGNE CON  
SPESSORE DECRESCENTE  
cm 16



**7933** SPATOLA RETTANGOLARE  
CON SPESSORE DECRESCENTE  
cm 19



**1124** SPATOLA FRITTO cm 16



**9719** PALETTA DOLCI cm 15



**1116** SPATOLA TRIANGOLARE  
cm 12x10



**9712** RASCHIETTO RETTANGOLARE  
FLESSIBILE cm 8,5x11



**9746** RASCHIETTO RETTANGOLARE  
FLESSIBILE cm 7,5x15



**1117** PALETTA PIZZA  
ARROTONDATA cm 22x18



**9721** PALETTA PIZZA  
TRIANGOLARE cm 16x12



**9720** PALETTA PIZZA cm 14x13,8



**1118** PINZA PER TEGLIE



**1577100** ROTELLA TAGLIA PIZZA Ø cm 10



**1577000** ROTELLA TAGLIA PIZZA Ø cm 6



**2333900** RASCHIETTI PLASTICA  
3 PEZZI



**2332700** SPATOLA ACCIAIO  
TAGLIA IMPASTO cm 12x12



**932900** TAGLIAPASTA  
ANTIURTO



**339600** TAGLIAPASTA  
LAMA INOX



**931400** SPATOLA TRIANGOLARE INOX cm 12  
**931300** SPATOLA TRIANGOLARE INOX cm 10



**932800** SPATOLA TRIANGOLARE  
 LAMA INOX cm 10



**931600** PALETTA RETTANGOLARE  
 INOX cm 10x15  
**931500** PALETTA RETTANGOLARE  
 INOX cm 9x12



**932700** SPATOLA RETTANGOLARE  
 INOX cm 12x8



**932000** PALETTA TRIANGOLARE INOX cm 15x20  
**932100** PALETTA TRIANGOLARE INOX cm 12x16



**933000** SPATOLA ANTIURTO



**NEW** **16340** SPATOLA FLESSIBILE  
 cm 12 PLASTICA  
**NEW** **16339** SPATOLA FLESSIBILE  
 cm 10 PLASTICA



**931900** ROTELLA PIZZA PROFESSIONAL  
 Ø cm 10



**287700** ROTELLA PIZZA  
 ECONOMICA Ø cm 10



**933900** FORBICI PER PIZZA  
 ACCIAIO INOX



**338600** PINZA TEGLIE ACCIAIO INOX



**11248** PINZA REGOLABILE  
 IN ACCIAIO INOX CON  
 MANICO PER TEGLIE cm 67,5



- NEW** 16338 PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE ALLUMINIO S.H.A. cm 36 MANICO cm 150
- 11246 PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE ALLUMINIO S.H.A. cm 33 MANICO cm 150

*Evoluzione ridefinisce gli standard unendo tecnologia e progresso ad un design unico, caratterizzato dall'inconfondibile colore avio dei dettagli.*

### LA NUOVA FORATURA

Dopo approfonditi analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno nuovo in grado di fornire elevate prestazioni, ottimizzate rispetto alle forature esistenti.

Grazie al particolare posizionamento dei fori su linee oblique infatti, si ottiene lo scarico della farina in doppia direzione garantendo un risultato impareggiabile.

### RESISTENTE E ANTIUSURA

La testa pala è realizzata con il particolare trattamento S.H.A. (Special Hard Anodizing): un'anodizzazione in ossido duro che garantisce la massima protezione contro corrosione, usura e attrito, assicurando estrema scorrevolezza e mantenendo la stessa leggerezza dell'intramontabile Azzurra.

### VANTAGGI

- **Resistenza al calore:** 3 volte maggiore rispetto all'alluminio anodizzato
- **Durata:** grande resistenza a corrosione, graffi, urti e usura
- **Scorrevolezza:** bassissimo coefficiente di attrito
- **Nuova foratura:** scarico farina ottimizzato

La giunzione testa-manico è assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità. La cura del dettaglio è esaltata dall'allineamento delle finiture cromatiche di manico e rivetti.



- 786900 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 36 MANICO cm 150
- 787000 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 33 MANICO cm 150

- NEW** 1724200 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 50 MANICO cm 120
- 919100 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 45 MANICO cm 120
- 786400 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 41 MANICO cm 120



- 14259 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 50 MANICO cm 150
- 14258 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 36 MANICO cm 150
- 7576 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 33 MANICO cm 150



- 11245 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 36 MANICO cm 60
- 11244 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 33 MANICO cm 60



- 11243 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA Ø cm 33 MANICO cm 30



## COLLEZIONE AZZURA

Pale per pizza in alluminio



**555300** PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 45 MANICO cm 150

**338500** PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 36 MANICO cm 150

**679100** PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 33 MANICO cm 150

### INFORNARE O SFORNARE?

Le pale sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti

di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro. I palettini Gi.Metal sono agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta.

### RETTANGOLARE O ROTONDA?

La pala per infornare Gi.Metal è costruita per prelevare e trasportare la pizza in modo facile e sicuro.

La pala rettangolare è una scelta tradizionale: presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza sul lato frontale, grazie alla fresatura. La pala rotonda presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su un'ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre, non avendo gli angoli, permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione.



## COLLEZIONE ALICE

Pale per pizza in alluminio



**2889300** PALA PIZZA cm 41 MANICO cm 150

**679200** PALA PIZZA cm 36 MANICO cm 150

**679300** PALA PIZZA cm 33 MANICO cm 150



## COLLEZIONE AMICA

Palettini per pizza in acciaio inox



**2889900** PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 26 MANICO cm 150

**2889800** PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 23 MANICO cm 150

**2889700** PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 17 MANICO cm 150

### DIVERSE MISURE

La tipologia di pizza, lo spazio di lavoro a disposizione e la dimensione del forno utilizzato, sono elementi fondamentali per scegliere la pala che rispecchi e rispetti le proprie esigenze. Gli schemi riportati a lato sono un valido aiuto per percepire la differenza tra le diverse misure disponibili, che potranno aiutare il cliente

nella fase di valutazione/scelta del prodotto.

### ALLUMINIO ANODIZZATO

Le pale Gi.Metal sono realizzate principalmente in alluminio anodizzato; l'anodizzazione è un procedimento chimico sull'alluminio che comporta un arricchimento importante delle proprietà naturali della materia prima, con questi vantaggi:

- Aumentare la resistenza alla corrosione
- Conferire una maggiore durezza superficiale
- Migliorare la resistenza all'usura/abrasione
- Conferire un buon aspetto estetico, uniforme e duraturo nel tempo

### FORATA O PIENA?

Gi.Metal è la prima azienda ad aver ideato, progettato e realizzato l'esclusiva foratura per le pale da pizza. Un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza. La foratura Gi.Metal è la risposta a questi inconvenienti.

Gi.Metal dedica la stessa attenzione a chi invece preferisce la tradizionale pala in versione piena, offrendo un'ampia gamma di articoli dalle ottime prestazioni.

### VANTAGGI DELLA FORATURA:

- Massima scorrevolezza: bassissimo attrito. I fori sono smussati e arrotondati alle estremità del taglio, in modo che anche la pasta più umida scorra senza problemi.
- Leggerezza: la lamina forata ha meno materiale e quindi pesa meno.
- Meno fumo: meno farina che brucia significa meno fumo nel locale.
- Non più bruciature e sapore amaro della pizza: la farina che brucia sotto la pizza crea delle bruciature nere e la rende amara al gusto.
- Più pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.



**NEW** 19793 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 40x60 MANICO cm 60

**NEW** 19794 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 30x80 MANICO cm 30

**NEW** 19799 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 30x80 MANICO cm 60



11024 PALA PINSA ROMANA ASOLATA cm 40x23 MANICO cm 60



**NEW** 837300 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 40x60 MANICO cm 120

837200 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 30x80 MANICO cm 120



11025 ASSE/PALA PIZZA ASOLATA CON MANIGLIA cm 30x70



11026 ASSE/PALA PIZZA ASOLATA CON MANIGLIA cm 40x70

**COLLEZIONE AZZURA**

Palettini per pizza in acciaio inox



287300 PALETTINO PIZZA TONDO Ø cm 20 MANICO cm 150



2890100 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 23 MANICO cm 150

287200 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 20 MANICO cm 150

2890000 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 17 MANICO cm 150



- NEW** 16343 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO TONDO FORATO Ø cm 50 CON MANICI
- NEW** 16342 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO TONDO FORATO Ø cm 41 CON MANICI



- NEW** 19804 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO RETTANGOLARE FORATO cm 40x60 CON MANICI
- NEW** 19802 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO RETTANGOLARE FORATO cm 25x40 CON MANICI

Gli appositi piedini e la superficie forata, permettono di scaricare vapore ed umidità, mantenendo la fragranza del prodotto inalterata. Il design della foratura è progettato per suggerire facilmente le linee di taglio, rendendo la fase di porzionatura facile e veloce.



- 932300 VASSOIO ALLUMINIO MANICO 6 SPICCHI Ø cm 50
- 932200 VASSOIO ALLUMINIO MANICO 6 SPICCHI Ø cm 45



- NEW** 16341 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO TONDO Ø cm 41 CON MANICO
- 933200 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO TONDO Ø cm 37 CON MANICO



- NEW** 1656400 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 40
- NEW** 2940500 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 35,5
- NEW** 51402 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 33

Le retine sono utilizzate per la cottura in forni a tunnel e per regolare la temperatura alla base delle pizze nei forni di altro tipo. L'estrema scorrevolezza delle retine GiMetal fa sì che la pizza non si attacchi. Caratteristiche: maglia schiacciata, superficie piatta, bordo senza giunzione.



- 786600 APPENDI PALA A MURO IN ALLUMINIO cm 17,5x9 H 9



- 2913500 PORTA PALA DA PAVIMENTO INOX FINO cm 36



- NEW** 909600 APPENDI PALE cm 25x35 H 175 (per pale da 150 cm). *Attrezzatura in fotografia non inclusa*

Supporto fronte singolo per 2 pale, 1 palettino e 1 spazzola. Struttura in acciaio inox, supporti in alluminio anodizzato, base in marmo. Solido e pratico, permette di avere tutti gli attrezzi a disposizione accanto al forno.

GIMETAL



**588000** BORSA TERMICA CON PARETI RIGIDE  
E ZIP 5 CARTONI cm 33 38x38 H 24 cm

GIMETAL



**2914500** BORSA TERMICA A ZAINO CON PARETI RIGIDE  
E ZIP 10 CARTONI DA 33 CM 36x36 H 40 cm



GIMETAL



**1426900** BORSA TERMICA MORBIDA  
ALTO ISOLAMENTO 5 CARTONI  
cm 33 36x36 H 17 cm

GIMETAL



**234** DISTANZIATORI PER CARTONI PIZZA  
cm 3x3 CONF. 250 PZ

GIMETAL



**4026** OLIERA ACCIAIO INOX LT 1

GIMETAL



**233** CUCCHIAIO INOX cm 32 gr 53  
(contiene l'esatta quantità di pomodoro che serve per farcire una pizza)

thermo hauser



**2748800** CUCCHIAIO PIATTO MESCOLATORE cm 40  
**2748700** CUCCHIAIO PIATTO MESCOLATORE cm 30

GIMETAL



**931100** PALETTA OVALE  
ASOLATA INOX cm 22x18

TABLECRAFT



**3357000** PALETTA PATATINE FRITTE

GIMETAL



**2913700** PALETTA RACCOLTA CENERI  
cm 21x22 MANICO cm 115



**786700** SPAZZOLA PULIZIA FORNO  
ORIENTABILE SETOLE  
FIBRA NATURALE cm 20x6  
H 11 CON MANICO cm 120



**2470300** RICAMBIO SPAZZOLA PER  
FORNO FIBRA NATURALE  
cm 20x6 H 5



**287400** SPAZZOLA PULIZIA FORNO  
ORIENTABILE SETOLE OTTONE  
cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 150



**678900** RICAMBIO SPAZZOLA  
PER FORNO OTTONE  
cm 20x6 H 4,6



**858100** SPAZZOLA PULIZIA FORNO  
ORIENTABILE SETOLE OTTONE  
cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 120



Per forni  
ad altezza  
ribassata

**11247** SPAZZOLA PER FORNI ELETTRICI  
SETOLE IN OTTONE 20x6 H 6 cm  
MANICO cm 120



**11250** RICAMBIO SPAZZOLA  
PER FORNI ELETTRICI  
OTTONE cm 20x6 H 6



**2913900** SPAZZOLA PER GRIGLIA IN  
ACCIAIO CON RASCHIETTO  
cm 15x4x5



**2914000** ALARE SUPPORTO CEPPI  
cm 47,5x29x21



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>A</b> 14067500 ACCIAINO cm 30<br>14056900 ACCIAINO cm 22                         | <b>D</b> 14068000 COLTELLO TRINCIANTE cm 25<br>164900 COLTELLO TRINCIANTE cm 21 | <b>H</b> 14061300 COLTELLO COLPO cm 28<br>163700 COLTELLO 1/2 COLPO cm 28      |
| <b>B</b> 1706100 ACCIAINO OVALE cm 30   | <b>E</b> 2129300 COLTELLO TRINCIANTE ALVEOLATO cm 21                            | <b>I</b> 163800 COLTELLO CUCINA cm 30<br>14058100 COLTELLO CUCINA cm 24        |
| <b>C</b> 14056400 COLTELLO AFFETTATORE cm 24<br>14056300 COLTELLO AFFETTATORE cm 20 | <b>F</b> 14057000 COLTELLO ARROSTO cm 24  | <b>14058000</b> COLTELLO CUCINA cm 20<br><b>14057900</b> COLTELLO CUCINA cm 18 |
|   | <b>G</b> 14059800 COLTELLO CINESE cm 22   |  |



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>J</b> 14059700 COLTELLO DISOSSO cm 16<br>14056800 COLTELLO DISOSSO cm 14  | <b>M</b> 14056200 COLTELLO FRANCESE cm 33<br>14056100 COLTELLO FRANCESE cm 27                   | <b>O</b> 14058200 COLTELLO GIAPPONESE cm 18                                     |
| <b>K</b> 14056600 COLTELLO DISOSSO EMILIA cm 16  | <b>14056000</b> COLTELLO FRANCESE cm 22<br><b>14055900</b> COLTELLO FRANCESE cm 18              | <b>P</b> 14059000 COLTELLO GRANA cm 11  |
| <b>L</b> 14067200 COLTELLO FILETTATO cm 22<br>227600 COLTELLO FILETTATO cm 18<br>14067100 COLTELLO FILETTATO cm 16 | <b>14055800</b> COLTELLO FRANCESE cm 16<br><b>N</b> 14066900 COLTELLO FRANCESE SEGHETTATO cm 33 | <b>Q</b> 14064100 COLTELLO FORMAGGIO ZANCATO cm 18                              |
|  |   | <b>R</b> 14057100 COLTELLO PANE cm 24<br><b>S</b> 14057600 COLTELLO PASTA cm 25 |



## COLLEZIONE PREMANA



- T 1999300** COLTELLO PESTO cm 18  
**U 14057500** COLTELLO PROSCIUTTO cm 32  
**14057400** COLTELLO PROSCIUTTO cm 24  
**V 768400** COLTELLO SALATO cm 41  
**14057800** COLTELLO SALATO cm 36  
**14057700** COLTELLO SALATO cm 30

- W 14057300** COLTELLO SALMONE OLIVATO cm 31  
**X 14056500** COLTELLO SCANNARE cm 14  
**Y 14058400** COLTELLO SPELUCCHINO cm 10  
**Z 14057200** COLTELLO STRETTISSIMA cm 28  
**Z1 14058500** COLTELLO VERDURE cm 6  
**Z2 14058300** FALCETTA CUCINA cm 16



## COLTELLI FORMAGGIO



- 163600** COLTELLO GRANA PAVIA cm 12  
**618100** COLTELLO GRANA PUNTA  
 QUADRA cm 16



- 831200** ROTOLO CUOCO  
 8 POSTI VUOTO



- 2163000** GUANTO MAGLIA  
 ACCIAIO TAGLIA L  
**2162900** GUANTO MAGLIA  
 ACCIAIO TAGLIA M



## COLLEZIONE SKIN



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>A</b> 12219 ACCIAINO cm 30  | <b>D</b> 12222 COLTELLO PANE cm 32<br>12221 COLTELLO PANE cm 24             | <b>G</b> 12220 COLTELLO ARROSTO cm 24  |
| <b>B</b> 12216 COLTELLO FRANCESE cm 33<br>12215 COLTELLO FRANCESE cm 27<br>12214 COLTELLO FRANCESE cm 22 | <b>E</b> 12227 COLTELLO CUCINA cm 30<br>12224 COLTELLO CUCINA cm 18         | <b>H</b> 12228 COLTELLO GIAPPONESE OLIVATO cm 18                                 |
| <b>C</b> 12223 COLTELLO PROSCIUTTO cm 32   | <b>F</b> 12226 COLTELLO TRINCIANTE cm 25<br>12225 COLTELLO TRINCIANTE cm 21 | <b>I</b> 12217 COLTELLO FILETTARE cm 18<br><b>J</b> 12218 COLTELLO DISOSSO cm 16 |



## COLLEZIONE JOLLY

Blister termosaldati



- 12233 COLTELLO COSTATA cm 12 CONF. 6 PZ  
13551 COLTELLO TAVOLA MICROSEGHETTATO cm 11 CONF. 6 PZ  
12231 COLTELLO POMODORO cm 12 CONF. 3 PZ  
12232 SPELUCCHINO MICROSEGHETTATO cm 10 CONF. 3 PZ

- 13550 SPELUCCHINO LISCIΟ cm 11 CONF. 3 PZ  
12230 SET COLTELLI MIX spelucchino, pomodoro, verdura CONF. 3 PZ  
12229 SET COLTELLI VERDURA cm 7 CONF. 3 PZ



**comas**

14250 AFFILACOLTELLI



**ILSA®**

1967 AFFILACOLTELLI MANUALE cm 19,5

# ILSA® COLLEZIONE GASTRO



Lavaggio a mano con detergenti professionali.

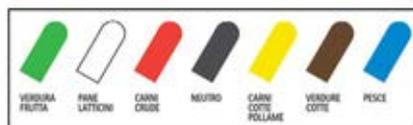
Lama in acciaio inox ad elevato contenuto di carbonio. Stampaggio ad alta precisione. Tempra mediante il processo ice-hardening.

Rifinitura e spessore professionali permettono ripetute affilature garantendo un taglio ottimale.

Manico ergonomico e antiscivolo.

HACCP Plug-in system.

Attenzione: l'insero, dopo l'inserimento, non potrà più essere rimosso.

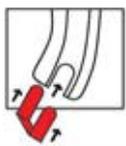


In compliance with  
**HACCP**  
REGULATIONS

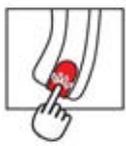
La coltelleria secondo  
**ILSA**  
o  
**PIRGE**  
Knives according to ILSA and PIRGE



Seleziona il colore



Inserisci l'insero



Premi sull'insero



A



B



C



D



E



F



G



H



I

- A 38410 COLTELLO DISOSSO cm 18**  
**38409 COLTELLO DISOSSO cm 16**  
**38408 COLTELLO DISOSSO cm 14**
- B 38503 COLTELLO SFILETTARE PESCE cm 18**
- C 38509 COLTELLO SCANNARE cm 17**
- D 38508 COLTELLO GIAPPONESE cm 18**

- E 38404 COLTELLO FRANCESE cm 30**  
**38403 COLTELLO FRANCESE cm 25**  
**38402 COLTELLO FRANCESE cm 21**  
**38401 COLTELLO FRANCESE cm 19**
- F 38407 COLTELLO TRINCIANTE cm 30**  
**38406 COLTELLO TRINCIANTE cm 25**  
**38405 COLTELLO TRINCIANTE cm 21**

- G 38502 COLTELLO PANE cm 30**  
**38501 COLTELLO PANE cm 24**
- H 38507 COLTELLO FORMAGGI cm 30**
- I 38505 COLTELLO PROSCIUTTO cm 30**  
**38504 COLTELLO PROSCIUTTO cm 24**



## COLLEZIONE STERY

- 14115 STERILIZZATORE A RAGGI UVC A RASTRELLIERA PER 20 COLTELLI cm 51x12,5 H 60**

**marietti 1850 COLLEZIONE LADY NEW**

Le lame dei coltelli della linea LADY sono realizzate con acciaio conico inox 50CRMOV14 AISI 420 a durezza elevata 54/55 HRC che ne preserva elasticità e flessibilità per gli usi quotidiani. La finitura della lama è satinata. La qualità dell'acciaio impiegato assicura tagli sempre perfetti anche nelle future riaffilature. Il manico ergonomico è realizzato in doppio stampaggio e rifinito con un termopolimero gommoso antiscivolo e atossico, adatto per il lavaggio anche in lavastoviglie.



- A 15363 COLTELLO SALMONE cm 28
- B 15362 COLTELLO PROSCIUTTO cm 26
- C 15361 COLTELLO ARROSTO cm 26
- 15360 COLTELLO ARROSTO cm 20
- D 15359 COLTELLO PANE cm 24
- 15358 COLTELLO PANE cm 20
- E 15357 COLTELLO TRINCIANTE cm 22
- 15356 COLTELLO TRINCIANTE cm 20
- F 15355 COLTELLO SANTOKU cm 18
- G 15354 COLTELLO DISOSSO cm 16

**APS COLLEZIONE ORANGE NEW**  
buffet | tabletop | bar



- A 18003 COLTELLO APRIOSTRICHE INOX cm 15
- B 17998 COLTELLO DECORATORE INOX cm 14
- C 17999 PELAPATATE INOX LAME INFLESSIBILI cm 17
- D 18005 PELAPATATE INOX LAME FLESSIBILI cm 16,5
- E 17997 SCAVINO DOPPIO PER MELONE INOX cm 17 Ø cm 2,2 - 2,8
- F 18004 COLTELLO AGRUMI INOX cm 21
- G 18002 LEVATORSOLI INOX cm 21 Ø cm 2,2

**ILSA COLLEZIONE TUTTIXUNO**  
Acciaio inox 18/10



- A 1574900 LEVATORSOLI mm 16
- B 1574400 RIGALIMONI CON FORO LATERALE
- C 1572900 SCAVINO POMODORO
- D 1572700 SCAVINO DOPPIO Ø cm 2,2/2,5
- E 1576600 SPALMABURRO
- F 1574600 COLTELLO DECORATORE
- G 1574400 COLTELLO DECORATORE
- H 1576500 ARRICCIABURRO
- I 1574000 DECORATORE
- J 1574300 RIGALIMONI
- K 1576300 PELAPATATE

**ILSA®**



- 1577700 APRICOZZE INOX NYLON
- 1577600 APRIOSTRICHE NYLON
- 1574700 SPELLUCCHINO CURVO cm 7
- 1576100 COLTELLO AGRUMI
- 38601 SPELUCCHINO DRITTO cm 9,5 CONF. 3 PZ

**ILSA®**



- 2888200 BARRA MAGNETICA POLIPROPILENE PER COLTELLI cm 61x4
- 2888300 BARRA MAGNETICA ALLUMINIO PER COLTELLI cm 46,5x4

**GHIDINI ITALY**  
ESTABLISHED IN 1898



1993000 PINZA TOGLI LISCHE INOX cm 12



3365400 COLTELLO APRIOSTRICHE

**GHIDINI ITALY**  
ESTABLISHED IN 1898



1356600 APRIOSTRICHE BIANCO CARTA

**Sanelli**



595700 APRIOSTRICHE GOURMET cm 9

**INOXBONOMI**



14061700 TRINCIAPOLLO CROMATO cm 24

**Sanelli**



14061100 TRINCIAPOLLO GAZZELLA INOX

**PEDRINI**



19054200 TRINCIAPOLLO CROMATO

**INOXBONOMI**



18364400 FORBICI VIGNA cm 23

**PEDRINI**



2722700 FORBICI MULTIUSO BIMATERIALE

**PEDRINI**



19082700 FORBICI IN BLISTER

**GHIDINI ITALY**  
ESTABLISHED IN 1898



1405600 FORBICI MULTIUSO



**GHIDINI**  
ITALY  
FURNITURE & TABLETOP BAR



**1390700** SQUAMAPESCE



**19016200** PELAPATATE  
OSCILLANTE

**Rigamonti**  
casaInghi dal 1946



**19072600** PELAPATATE  
INOX RIGIDO

**Sanelli**



**164600** PELAPATATE CASTOR

**APS**  
buffet tabletop bar



**NEW**

**17995** AFFETTA UOVA INOX  
cm 14,5x8 H 2,5

**metaltex**



**19125100** TAGLIAUOVA

**metaltex**



**19118400** TAGLIAMOZZARELLA

**ILSA**



**NEW**

**16527** SCHIACCIAPATATE PROFESSIONALE  
INOX cm 30

**calder**



**1599300** TAGLIARTUFI LEGNO  
LAMA SEGHETTATA

**calder**



**1599200** TAGLIARTUFI  
INOX LAMA LISCIA

**HOORECA Pro...**  
fessional



**NEW**

**16003** MANDOLINA INOX PROFESSIONALE  
cm 42x17 H 12,5 CON SALVADITA.  
3 DIVERSI TAGLI:  
- Fette da 0 a 9 mm di spessore  
- Julienne 4,5 mm  
- Julienne 9 mm

**APS**  
buffet tabletop bar



**NEW**

**17996** MANDOLINA INOX  
cm 40,5x12 H 5-25  
7 LAME INTERCAMBIABILI  
(larghezza lama 10 cm)



91801 AFFETTAVERDURE



3313900 GRATTUGIA UNIVERSALE



3314000 GRATTUGIA  
CON CASSETTO



3314100 MINIGRATTUGIA  
3 LATI

**comas**



**NEW** 16189 GRATTUGIA 4 FACCE  
INOX CON MANICO  
ERGONOMICO cm 24

**comas**



**NEW** 16184 GRATTUGIA CON MANICO  
TAGLIO FINE lung. lama  
cm 13,5 lung. tot. cm 32

**comas**



**NEW** 16185 GRATTUGIA CON MANICO  
TAGLIO SPESSO lung. lama  
cm 13,5 lung. tot. cm 32

**comas**



**NEW** 16186 GRATTUGIA LUNGA CON  
MANICO TAGLIO FINE lung.  
lama cm 22 lung. tot. cm 41

**comas**



**NEW** 16187 GRATTUGIA LUNGA CON  
MANICO TAGLIO SPESSO  
lung. lama cm 22 lung. tot. cm 41

**comas**



**NEW** 16188 GRATTUGIA LUNGA CON  
MANICO TAGLIO DUAL  
lung. lama cm 22 lung. tot. cm 41



3314800 GRATTUGIA FINE  
CON MANICO



3314700 GRATTUGIA CON MANICO  
TAGLIO FINE

**INOXBONOMI**



**14068200** BATTICARNE INOX kg 1,500  
**14068100** BATTICARNE INOX kg 0,800



**660** SPIEDINO ACCIAIO  
cm 35,5

**PEDRINI**



**19007100** SNOCCIOLATORE

**APS**  
bullet tabletop bar



**NEW**

**17717** SPARGISALE  
IN ALLUMINIO  
CON TAPPO  
Ø cm 8 H 17

**araven**



**9587** SPARGI SALE gr 500 FORI 2 mm  
**9588** SPARGI SPEZIE/FORMAGGIO  
gr 500 FORI 4 mm



**19003900** APRISCATOLA DA BANCO  
**10358** RICAMBIO LAMA PER  
APRISCATOLA DA BANCO



**553600** APRISCATOLA TITAN  
AUTOMATICO

**ILSA**



**5358** APRISCATOLA PROFESSIONALE  
INOX cm 8,5x10x10



**19442500** MORSA STRINGIPROSCIUTTO BASE LEGNO



**NEW** **19482** MORSA STRINGIPROSCIUTTO METALLO BASE LEGNO



**NEW** 18006 BARRA PORTACOMANDE INOX cm 50x8



2936400 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 90  
2936300 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 60  
14301 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 45,5

## BILANCE



**NEW** 15506 BILANCIA DA TAVOLO DIGITALE  
MAX PESATA 3 kg DIVISIONE 0,1 gr



**NEW** 2468200 BILANCIA PESAPACCHI DIGITALE  
INOX MAX PESATA 20 KG



5293 BILANCIA PROFESSIONALE PORTATILE  
DA CUCINA MINNEAPOLIS 20 INOX



5292 BILANCIA CUCINA MINNEAPOLIS 30  
MAX PESATA 30 kg DIVISIONE 1 gr



3363000 BILANCIA DA CUCINA  
DIGITALE BIANCA  
MAX PESATA 3 kg DIVISIONE 1 gr



3363600 BILANCIA DA CUCINA  
DIGITALE BIANCA  
MAX PESATA 3 kg DIVISIONE 1 gr



## TERMOMETRI



**14132** TERMOMETRO  
FREEZER-FRIGO  
INOX -30° ~ +30° C



**14133** TERMOMETRO  
FORNO INOX  
0° ~ +300° C



**90201** TERMOMETRO  
FRIGO/FREEZER  
-50° ~ +50° C



**14135** TERMOMETRO DA  
ZUCCHERO CON GABBIA  
80° ~ +180° C



**2743900** TERMOMETRO PER  
CARNI 0 - 120°C



**NEW** **14134** TERMOMETRO  
PER VINO 0 - 30°C



**1972** TERMOMETRO DIGITALE FRIGO FREEZER  
RANGE INTERNO: -20° ~ +70°  
RANGE SONDA ESTERNO: -50° ~ +70°  
DISPLAY: mm 70x20



**14143** TERMOMETRO COTTURA  
CON TIMER -20° ~ +250° C



**90202** TERMOMETRO DIGITALE  
A PUNTA -50°C ~ +300°C



**2452100** TERMOMETRO  
DIGITALE PER  
ALIMENTI  
-50°C ~ +150°C



**3469** DAILY TERMOMETRO  
DIGITALE  
-50°C ~ +300°C



## COLLEZIONE DAILY



**3462** TIMER DIGITALE  
BIANCO GRIGIO



**2773000** TIMER  
MECCANICO NERO

## TAGLIERI



**2818400** TAGLIERE CON FERMI E TASSELLI POLIETILENE cm 40x30 H 2



TAGLIERE CON FERMI POLIETILENE

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>2817700</b> cm 60x40 H 2 BIANCO | <b>2817500</b> cm 50x30 H 2 VERDE  |
| <b>2818100</b> cm 60x40 H 2 GIALLO | <b>2817400</b> cm 50x30 H 2 BLU    |
| <b>2817800</b> cm 60x40 H 2 ROSSO  | <b>2816700</b> cm 40x30 H 2 BIANCO |
| <b>2818000</b> cm 60x40 H 2 VERDE  | <b>2817100</b> cm 40x30 H 2 GIALLO |
| <b>2817900</b> cm 60x40 H 2 BLU    | <b>2816800</b> cm 40x30 H 2 ROSSO  |
| <b>2817200</b> cm 50x30 H 2 BIANCO | <b>2817000</b> cm 40x30 H 2 VERDE  |
| <b>2817600</b> cm 50x30 H 2 GIALLO | <b>2816900</b> cm 40x30 H 2 BLU    |
| <b>2817300</b> cm 50x30 H 2 ROSSO  |                                    |



**2278** FLEX TAGLIERE HACCP FLESSIBILE cm 50x30 BIANCO

**19071900** TAGLIERE PROPILENE RIGIDO BIANCO cm 39x26

**19071500** TAGLIERE PROPILENE RIGIDO BIANCO cm 33x22



- 20068000** SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 100x55
- 20067900** SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 90x50
- 20063100** SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 75x50

**7350** PORTA TAGLIERI CROMATO 6 POSTI cm 26x31 H 27

26,8

4° rialzo

## GUIDA ALLA SCELTA DEL CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE IN BASE ALLE DIMENSIONI DEI CALICI/BICCHIERI



**Diametro:** Posizionare il bicchiere capovolto nell'angolo in basso a sinistra del grafico circolare. Il cerchio disegnato all'interno del quale si inserisce il diametro maggiore del calice (che sia il piede, il corpo o la bocca) determina il numero di scomparti del cestello.

**Altezza:** Utilizzare la guida verticale per stabilire il numero appropriato di rialzi da aggiungere per raggiungere l'altezza desiderata. Se l'altezza del calice/bicchiere è tra due misure, è necessario selezionare la maggiore.



3° rialzo

22,3

2° rialzo

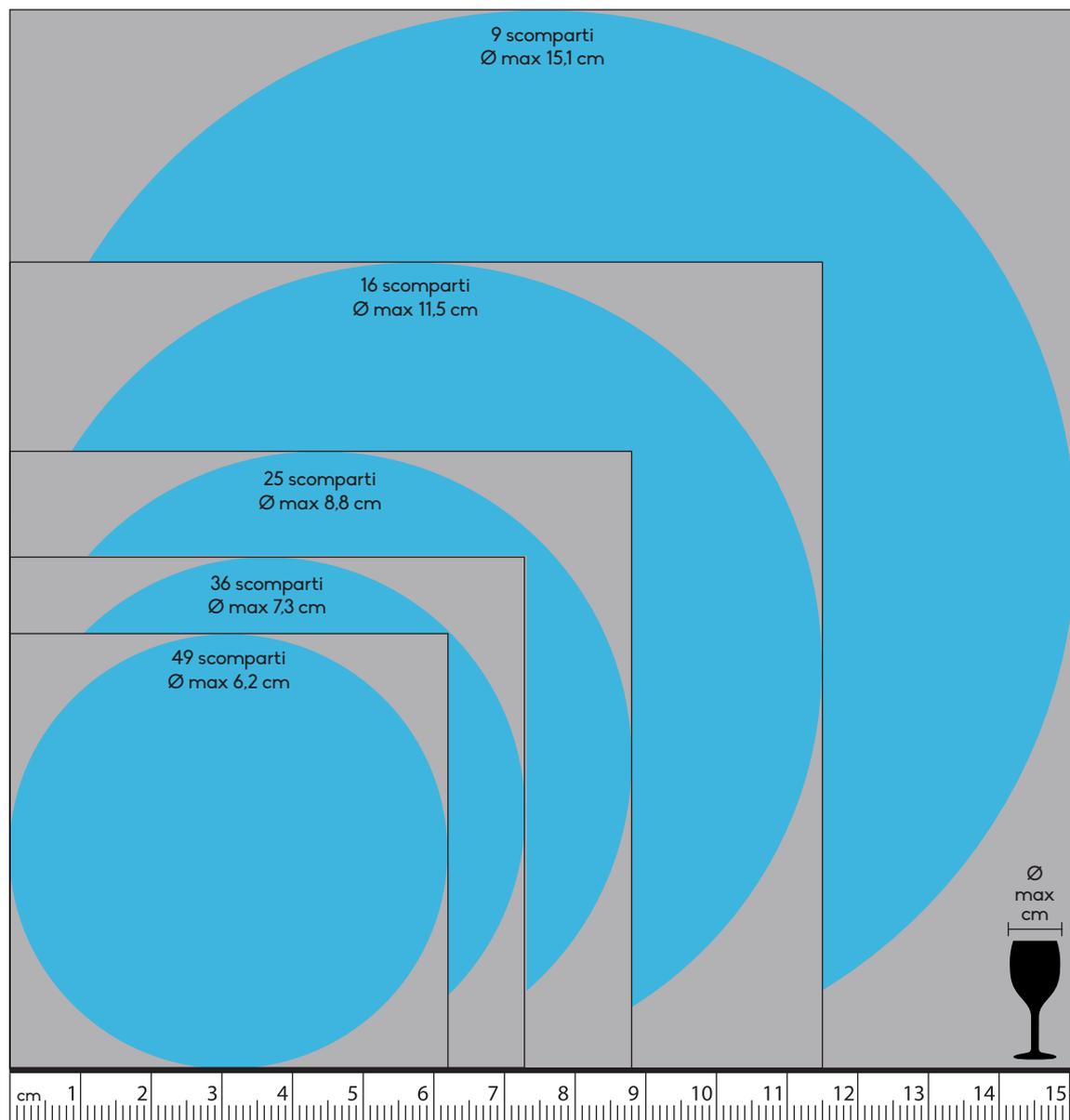
17,8

1° rialzo

13,3

base

8,8



Per definire base e rialzi adatti ai calici o bicchieri da lavare è necessario conoscere l'altezza ed ingombro massimo di questi ultimi (che in base alla forma può essere alla "bocca" o alla "pancia" del prodotto).

Il numero e il diametro degli scomparti interni della base del cestello è determinato dall'ingombro del prodotto da lavare mentre il numero dei rialzi è dato dalla sua altezza.

Esempio: calice H 21 Ø max 10 cm = 1 base cod 12625 + 2 rialzi cod 12630 + 1 rialzo cod 12632

In questo caso utilizziamo una base da 16 scomparti con misura degli scomparti interni di cm 11,5 alla quale dobbiamo aggiungere 3 rialzi: i primi due aperti (poiché servono solo per aumentare l'altezza del cestello) e l'ultimo a 16 scomparti, per poter arrivare all'altezza necessaria e contenere i calici alla base.



**12623** BASE UNIVERSALE GRIGIA cm 50x50  
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 8,8



**12624** BASE 9 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 15,1x15,1 H 8,8



**12625** BASE 16 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 11,5x11,5 H 8,8



**12626** BASE 25 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 8,8x8,8 H 8,8



**12627** BASE 36 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 7,3x7,3 H 8,8



**12628** BASE 49 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 6,2x6,2 H 8,8



**12629** BASE PER POSATE GRIGIA cm 50x50  
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 8,8





**13127** BASE VASSOI GRIGIA UN LATO APERTO cm 50x50  
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 10



**13128** BASE VASSOI E PIATTI GRIGIA cm 50x50  
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 10



## RIALZI PER BASE LAVASTOVIGLIE



**12630** RIALZO PER BASE UNIVERSALE BLU APERTO  
cm 50x50 - Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 4,5



**12631** RIALZO PER BASE 9 SCOMPARTI BLU cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 15,1x15,1 H 4,5



**12632** RIALZO PER BASE 16 SCOMPARTI BLU cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 11,5x11,5 H 4,5



**12633** RIALZO PER BASE 25 SCOMPARTI BLU cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 8,8x8,8 H 4,5



**12634** RIALZO PER BASE 36 SCOMPARTI BLU cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 7,3x7,3 H 4,5



**12635** RIALZO PER BASE 49 SCOMPARTI BLU cm 50x50  
Dimensione scomparti cm 6,2x6,2 H 4,5



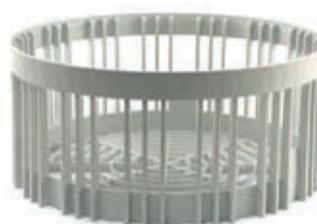
**12640** BASE GRIGIA APERTA cm 40x40



**12641** BASE UNIVERSALE GRIGIA APERTA cm 35,5x35,5



**12643** CESTELLO TONDO Ø cm 40  
APERTO SENZA ANELLO



**12642** CESTELLO TONDO Ø cm 35  
APERTO SENZA ANELLO



**12637** TELO COPRENTE IN PLASTICA  
PER CESTELLI cm 55xH 120



**12636** COPERCHIO BLU PER CESTE cm 50x50



**12639** PORTAPOSATE 8 SCOMPARTI BLU  
cm 43X20,5 H 14





**3191400** CESTELLO PER POSATE  
SISTEMA BAR 50-2



**12638** CARRELLINO PER CESTELLI 4 RUOTE  
CON MANICO INOX cm 57,5x54,5 H 92



### COPRIPIATTI IN POLICARBONATO



**12654** COPRIPIATTO TRASPARENTE  
DUE IN UNO Ø cm 24-28

**12653** COPRIPIATTO TRASPARENTE  
CON FORO Ø cm 27  
**12652** COPRIPIATTO TRASPARENTE  
CON FORO Ø cm 24



### VASSOI



**12649** VASSOIO POLICARBONATO TRASPARENTE cm 58x19,5  
**12651** VASSOIO POLICARBONATO TRASPARENTE cm 40x20 H 1,5



### VASSOI FAST FOOD IN POLIPROPILENE



**12645** VASSOIO cm 43,5x31  
GRIGIO SCURO

**12646** VASSOIO cm 43,5x31  
MARRONE

**12647** VASSOIO cm 43,5x31  
ARANCIONE

**12648** VASSOIO cm 43,5x31  
VERDE



### VASSOI FAST FOOD IN POLIPROPILENE



VASSOIO POLIPROPILENE  
**A 2824300** cm 41x30 BLU  
**B 2824100** cm 35x27 BLU  
**C 2824400** cm 41x30 NERO  
**D 2824200** cm 35x27 NERO



## VASSOI FAST FOOD IN POLIPROPILENE NEW



**17545** VASSOIO NERO  
GN 1/1 cm 53x32,5 H 2



**17546** VASSOIO GRIGIO  
GN 1/1 cm 53x32,5 H 2



**17540** VASSOIO NERO  
cm 45x35,5 H 2

**17539** VASSOIO NERO  
cm 41x30,5 H 2



**17541** VASSOIO GRIGIO  
cm 45x35,5 H 2



## VASSOI IN LAMINATO PLASTICO



**57801** VASSOIO GOLD RETTANGOLARE  
GN 1/1cm 53x32,5 BORDI NORMALIZZATI  
● Prodotto disponibile su richiesta



**13984** VASSOIO GOLD RETTANGOLARE  
EN cm 53x37 BORDI NORMALIZZATI  
● Prodotto disponibile su richiesta

Colori disponibili su richiesta



Mogano



Noce



Teak



Mystic Wood



Sequoia



Larice Bianco



Quercia Bianca



Quasar



Fancy Pearl



Bianco Ghiaccio



Sabbia Kaki



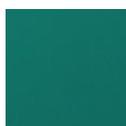
Grigio Frisia



Giallo



Rosso



Verde



Blu oceano



Nero



## VASSOI IN SAN



VASSOIO SAN BIANCO

**47503** cm 42x30 H 1,2

**47502** cm 35x24 H 1,2

**47501** cm 28x19 H 1,2



VASSOIO SAN BIANCO

**864000** cm 35x24 H 4

**863900** cm 28x19 H 4

**863800** cm 20x15 H 4

## VASSOI PMMA



### Mobil Plastic

#### VASSOIO PMMA NERO

- 2962 A5 cm 29x44 H 3,5
- 2958 A3 cm 22x44 H 3,5
- 2966 A7 cm 22x36 H 3,5
- 2960 A4 cm 22x29,5 H 3,5
- 2964 A6 cm 22x22 H 3,5

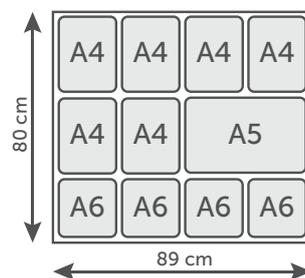
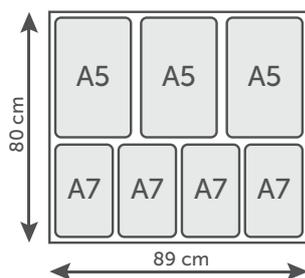
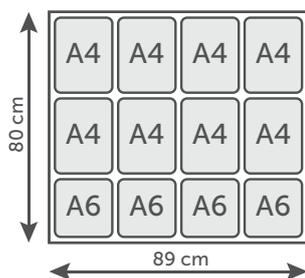
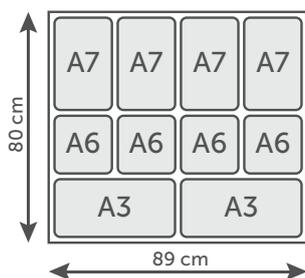
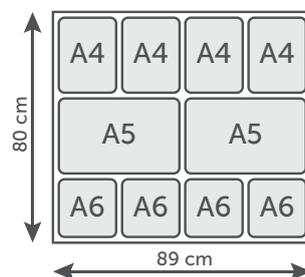
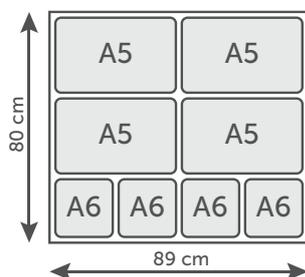
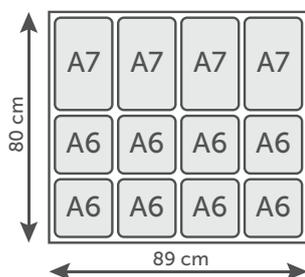
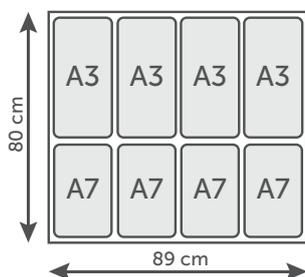
- 2972 A5 cm 29x44 H 5
- 2968 A3 cm 22x44 H 5
- 2976 A7 cm 22x36 H 5
- 2970 A4 cm 22x29,5 H 5
- 2974 A6 cm 22x22 H 5

### Mobil Plastic

#### VASSOIO PMMA BIANCO

- 2961 A5 cm 29x44 H 3,5
- 2957 A3 cm 22x44 H 3,5
- 2965 A7 cm 22x36 H 3,5
- 2959 A4 cm 22x29,5 H 3,5
- 2963 A6 cm 22x22 H 3,5

- 2971 A5 cm 29x44 H 5
- 2967 A3 cm 22x44 H 5
- 2975 A7 cm 22x36 H 5
- 2969 A4 cm 22x29,5 H 5
- 2973 A6 cm 22x22 H 5



111900 VASSOIO ESPOSIZIONE SALUMIERE cm 46x30 H 3  
111800 VASSOIO ESPOSIZIONE SALUMIERE cm 42x23 H 2,5



2912800 VASSOIO ESPOSIZIONE SALUMIERE cm 44x33 H 4  
2912900 VASSOIO ESPOSIZIONE SALUMIERE cm 30x16 H 2



**11618** CONTENITORE HDPE POLITENE  
ALTA DENSITÀ GN 2/1 cm 65x53x38 LT 90  
**11616** CONTENITORE HDPE POLITENE  
ALTA DENSITÀ GN 2/1 cm 65x53x30 LT 70



**11617** COPERCHIO HDPE GN 2/1  
cm 65x53x2



**NEW** **14780** CONTENITORE 4 SCOMPARTI  
GN 1/1 cm 53x32,5 H 10



BACINELLA GRADUATA GN 1/1

**863000** cm 53x32,5x20  
**862900** cm 53x32,5x15  
**4954** cm 53x32,5x10  
**4666** cm 53x32,5x6,5



BACINELLA GRADUATA GN 2/3

**862800** cm 35,4x32,5 H 20  
**862700** cm 35,4x32,5 H 15  
**NEW** **14779** cm 35,4x32,5 H 10



BACINELLA GRADUATA GN 1/2

**862600** cm 32,5x26,5x20  
**862500** cm 32,5x26,5x15  
**862400** cm 32,5x26,5x10  
**4665** cm 32,5x26,5x6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3

**862300** cm 32,5x17,6 H 15  
**862200** cm 32,5x17,6 H 10  
**862000** cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4

**861900** cm 26,5x16,2 H 15  
**861800** cm 26,5x16,2 H 10  
**861700** cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6

**861600** cm 17,6x16,2 H 15  
**861500** cm 17,6x16,2 H 10  
**861400** cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/9

**861300** cm 17,6x10,8 H 15  
**861200** cm 17,6x10,8 H 10  
**861100** cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO

**9296** GN 1.1 cm 47x26,5 H 2  
**9295** GN 1.2 cm 26x20,5 H 2



**4448** GN ALLERGENI 1/3 cm 32,5x17,6 H 15  
**4447** GN ALLERGENI 1/6 cm 17,6x16,2 H 15



**9356** PENNARELLO  
LAVABILE NERO



- LOGO MORI 2A inserito nell'etichetta IML
- QR CODE per dichiarazioni di conformità e schede prodotto
- Possibilità di inserimento del NUMERO DI LOTTO dell'alimento contenuto
- Utilizzo di un PENNARELLO SPECIFICO per scrivere sull'etichetta
- Aiutano a garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti secondo la normativa HACCP
- Immediata individuazione del contenuto grazie ai PITTOGRAMMI COLORATI
- Realizzati con ETICHETTA PERMANENTE grazie a tecnologia IML
- Materiale BPA-FREE
- BUONA TRASPARENZA per identificare facilmente il contenuto



BACINELLA GRADUATA GN 1/1

**2795000** cm 53x32,5 H 20  
**2795100** cm 53x32,5 H 15  
**2795200** cm 53x32,5 H 10  
**2795300** cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/2

**2795400** cm 32,5x26,5 H 20  
**2795500** cm 32,5x26,5 H 15  
**2795600** cm 32,5x26,5 H 10  
**2795700** cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3

**2795800** cm 32,5x17,6 H 20  
**2795900** cm 32,5x17,6 H 15  
**2796000** cm 32,5x17,6 H 10  
**2796100** cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4

**3196300** cm 26,5x16,2 H 20  
**2826000** cm 26,5x16,2 H 15  
**2826100** cm 26,5x16,2 H 10  
**3196200** cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6

**3196700** cm 17,6x16,2 H 20  
**3196600** cm 17,6x16,2 H 15  
**3196500** cm 17,6x16,2 H 10  
**3196400** cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9

**70301** cm 17,6x10,8 H 10  
**70302** cm 17,6x10,8 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/1

- 16111500** cm 53x32,5 H 20
- 16111400** cm 53x32,5 H 15
- 16111300** cm 53x32,5 H 10
- 16111200** cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/2

- 16111900** cm 32,5x26,5 H 20
- 16111800** cm 32,5x26,5 H 15
- 16111700** cm 32,5x26,5 H 10
- 16111600** cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3

- 16112300** cm 32,5x17,6 H 20
- 16112200** cm 32,5x17,6 H 15
- 16112100** cm 32,5x17,6 H 10
- 16112000** cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4

- 2706000** cm 26,5x16,2 H 20
- 16112600** cm 26,5x16,2 H 15
- 16112500** cm 26,5x16,2 H 10
- 16112400** cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6

- 2705900** cm 17,6x16,2 H 20
- 16112900** cm 17,6x16,2 H 15
- 16112800** cm 17,6x16,2 H 10
- 16112700** cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9

- 16113100** cm 17,6x10,8 H 10
- 16113000** cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO

- 16113800** GN 1/1
- 16113900** GN 1/2
- 16114000** GN 1/3
- 16114200** GN 1/6



COPERCHIO STANDARD GN

- 16113200** GN 1/1
- 16113300** GN 1/2
- 16113400** GN 1/3
- 16113500** GN 1/4
- 16113600** GN 1/6
- 16113700** GN 1/9



COPERCHIO CON GUARNIZIONE A TENUTA D'ARIA E A PROVA DI LIQUIDI

- 8044** GN 1/1
- 8045** GN 1/2
- 8046** GN 1/3



COPERCHI POLIPROPILENE COLORATI

- 2796500** GN 1/1 BLU
- 2796300** GN 1/1 GIALLO
- 2796200** GN 1/1 ROSSO
- 2796400** GN 1/1 VERDE
- 45601** GN 1/1 VIOLA
- 2796900** GN 1/2 BLU
- 2796700** GN 1/2 GIALLO
- 2796600** GN 1/2 ROSSO
- 2796800** GN 1/2 VERDE
- 45701** GN 1/2 VIOLA
- 2797300** GN 1/3 BLU
- 2797100** GN 1/3 GIALLO
- 2797000** GN 1/3 ROSSO
- 2797200** GN 1/3 VERDE
- 45801** GN 1/3 VIOLA
- 2825600** GN 1/4 BLU
- 2825700** GN 1/4 GIALLO
- 2825800** GN 1/4 ROSSO
- 2825900** GN 1/4 VERDE
- 45901** GN 1/4 VIOLA
- 3196800** GN 1/6 BLU
- 3196900** GN 1/6 GIALLO
- 3197000** GN 1/6 ROSSO
- 3197100** GN 1/6 VERDE
- 46001** GN 1/6 VIOLA
- 70404** GN 1/9 BLU
- 70402** GN 1/9 GIALLO
- 70401** GN 1/9 ROSSO
- 70403** GN 1/9 VERDE
- 70405** GN 1/9 VIOLA



- LOGO MORI 2A marchiato laser
- QR CODE per dichiarazioni di conformità e schede prodotto
- CODICE A BARRE per lotto di tracciabilità
- Realizzati in AISI304 (1.4301)
- Acciaio inossidabile con ALTO CONTENUTO DI NICHEL
- RAGGIATURE RIDOTTE per garantire il massimo contenuto
- SPESSORI studiati per garantire maggiore robustezza ed indeformabilità
- Sottoposti a trattamenti di DECAPAGGIO, PASSIVAZIONE E VIBROBURATTATURA
- BASSA RUGOSITÀ SUPERFICIALE per consentire un lavaggio agevole
- Realizzati secondo procedure GMP (Good Manufacturing Practices)



BACINELLA GN 2/1

**1691800** cm 65x53 H 20  
**955000** cm 65x53 H 6,5



BACINELLA GN 1/1

**16105300** cm 53x32,5 H 20  
**16105200** cm 53x32,5 H 15  
**16105100** cm 53x32,5 H 10  
**16105000** cm 53x32,5 H 6,5  
**16104900** cm 53x32,5 H 4  
**16104800** cm 53x32,5 H 2



BACINELLA GN 1/2

**16105900** cm 32,5x26,5 H 20  
**16105800** cm 32,5x26,5 H 15  
**16105700** cm 32,5x26,5 H 10  
**16105600** cm 32,5x26,5 H 6,5  
**16105500** cm 32,5x26,5 H 4  
**16105400** cm 32,5x26,5 H 2



BACINELLA GN 1/3

**16106300** cm 32,5x17,6 H 20  
**16106200** cm 32,5x17,6 H 15  
**16106100** cm 32,5x17,6 H 10  
**16106000** cm 32,5x17,6 H 6,5  
**NEW 4664** cm 32,5x17,6 H 4  
**NEW 3237000** cm 32,5x17,6 H 2



BACINELLA GN 1/4

**16106700** cm 26,5x16,2 H 20  
**16106600** cm 26,5x16,2 H 15  
**16106500** cm 26,5x16,2 H 10  
**16106400** cm 26,5x16,2 H 6,5  
**NEW 8502** cm 26,5x16,2 H 2



BACINELLA GN 1/6

**16107100** cm 17,6x16,2 H 20  
**16107000** cm 17,6x16,2 H 15  
**16106900** cm 17,6x16,2 H 10  
**16106800** cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9

**16107300** cm 17,6x10,8 H 10  
**16107200** cm 17,6x10,8 H 6,5



BACINELLA FORATA GN 1/1

**NEW 2734700** cm 53x32,5 H 10  
**1978000** cm 53x32,5 H 6,5  
**16107400** cm 53x32,5 H 4



TEGLIA BORDO PIANO GN 1/1

**2913100** cm 53x32,5 H 6,5  
**2868200** cm 53x32,5 H 4  
**2868100** cm 53x32,5 H 2



TEGLIA BORDO PIANO GN 1/2

**2868600** cm 32,5x26,5 H 4  
**2868500** cm 32,5x26,5 H 2

## MORI2A BACINELLE GN INOX 18/10



FALSO FONDO FORATO

16107600 GN 1/1  
16107700 GN 1/2  
8426 GN 1/3



COPERCHIO STANDARD GN

16107800 GN 1/1    16108100 GN 1/4  
16107900 GN 1/2    16108200 GN 1/6  
16108000 GN 1/3    16108300 GN 1/9



COPERCHIO GN CON POMOLO PER HACCP

36701 GN 1/1    36704 GN 1/4  
36702 GN 1/2    36705 GN 1/6  
36703 GN 1/3

## MORI2A BACINELLE GN POLICARBONATO



BACINELLA  
GRADUATA GN 1/1

16108700 cm 53x32,5 H 20  
16108600 cm 53x32,5 H 15  
16108500 cm 53x32,5 H 10  
16108400 cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA  
GRADUATA GN 1/2

16109100 cm 32,5x26,5 H 20  
16109000 cm 32,5x26,5 H 15  
16108900 cm 32,5x26,5 H 10  
16108800 cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3

16109500 cm 32,5x17,6 H 20  
16109400 cm 32,5x17,6 H 15  
16109300 cm 32,5x17,6 H 10  
16109200 cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4

2705700 cm 26,5x16,2 H 20  
16109800 cm 26,5x16,2 H 15  
16109700 cm 26,5x16,2 H 10  
16109600 cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6

2705800 cm 17,6x16,2 H 20  
16110100 cm 17,6x16,2 H 15  
16110000 cm 17,6x16,2 H 10  
16109900 cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9

2630500 cm 17,6x10,8 H 10  
2706100 cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO

16110700 GN 1/1  
16110800 GN 1/2



COPERCHIO STANDARD GN

16110200 GN 1/1    16110500 GN 1/4  
16110300 GN 1/2    16110600 GN 1/6  
16110400 GN 1/3    2630600 GN 1/9



## BACINELLE GN POLICARBONATO NERO **NEW**



**15883** BACINELLA GN 1/1 cm 53x32,5 H 6,5



**15885** BACINELLA GN 1/2 cm 32,5x26,5 H 6,5



**15887** BACINELLA GN 1/3 cm 32,5x17,5 H 6,5



**15889** BACINELLA GN 1/4 cm 26,4x16 H 6,5



**15890** FALSO FONDO FORATO  
GN 1/1 cm 46,7x26,3



## BACINELLE GN MELAMINA **NEW**

buffet | tabletop | bar



**17824** CONTENITORE BIANCO GN 1/1 cm 53x32,5 H 6,5

**17822** CONTENITORE BIANCO GN 1/2 cm 32,5x26,5 H 6,5

**17820** CONTENITORE BIANCO GN 1/3 cm 32,5x17,5 H 6,5

**17818** CONTENITORE BIANCO GN 1/4 cm 26,4x16,2 H 6,5

**17816** CONTENITORE BIANCO GN 1,6 cm 17,6x16,2 H 6,5



**17823** CONTENITORE NERO GN 1/1 cm 53x32,5 H 6,5

**17821** CONTENITORE NERO GN 1/2 cm 32,5x26,5 H 6,5

**17819** CONTENITORE NERO GN 1/3 cm 32,5x17,5 H 6,5

**17817** CONTENITORE NERO GN 1/4 cm 26,4x16,2 H 6,5

**17815** CONTENITORE NERO GN 1,6 cm 17,6x16,2 H 6,5



## CONTENITORI PER ALIMENTI

FOOD SAFETY INNOVATION



**9317** CONTENITORE PER ALIMENTI  
CON RUOTE cm 70x46 H 48 LT 90



**9316** CONTENITORE PER ALIMENTI  
CON RUOTE cm 65x43 H 45 LT 70



**864500** CONTENITORE IMPILABILE  
2 APERTURE cm 56,5x34 H 20



**9297** CONTENITORE IMPILABILE  
2 APERTURE cm 41,5x34 H 20



**9298** CONTENITORE IMPILABILE  
2 APERTURE cm 39,5x20 H 20



**9342** CONTENITORE CON COPERCHIO  
cm 22,5x22,5 H 23 LT 8



**2823800** CONTENITORE CON COPERCHIO  
cm 38x26,5 H 15,5 LT 9



**2823900** CONTENITORE CON COPERCHIO  
cm 38x26,5 H 23 LT 14



**864300** BOX BIANCO CON COPERCHIO  
cm 53x40 H 22



**4450** TRAMOGGIA LT 100 cm 70,5x46,5x58  
**4449** TRAMOGGIA LT 80 cm 65,5x43,5x56



**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9315** BOX TRASPARENTE CON RUOTE cm 53x40 H 38

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9578** ORGANIZER cm 45x34,9 H 19,5

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9312** VASCHETTA BIANCA cm 48,5x33,5 H 8 LT 8  
**9311** VASCHETTA BIANCA cm 43,5x28,5 H 8 LT 5

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9577** VASCHETTA BIANCA cm 34,5x23,5 H 7,5 LT 3

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9314** CONTENITORE ALTO cm 44x35 H 16 LT 20

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**9299** SECCHIO QUADRATO CON COPERCHIO  
cm 41,5x41,5 H 50 LT 60

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**2824000** SECCHIO CON COPERCHIO  
Ø cm 40 LT 30 BIANCO

**isi**  
PLAST S.p.A.



D

C

SECCHIO ALIMENTI POLIPROPILENE CON COPERCHIO

**A 3119400** LT 32,9    **C 3119200** LT 16,1  
**B 3119300** LT 22,8    **D 3119100** LT 11,8



CASSETTA TRANSPORT cm 60x40

31155400 H 20    2893900 H 8  
2780300 H 16    31149200 H 6  
31114700 H 11



31257600 COPERCHIO PER  
CASSETTA TRANSPORT  
cm 60x40



**NEW** 1696700 COPERCHIO CON MANICI  
PER CASSETTA TRANSPORT  
SOVRAPPONIBILE cm 62x40



CASSETTA SERVICE cm 60x40

1155300 H 32 LT 60    109800 H 10 LT 20  
767600 H 24 LT 50    31252600 H 7 L 12  
**NEW** 1269 H 13 LT 28



CASSETTA SERVICE  
FORATA cm 60x40

806500 H 13 LT 28  
2913000 H 10 LT 20  
346000 H 7 LT 12



2425200 COPERCHIO CON MANICI cm 50x40  
PER CONTENITORI SOVRAPPONIBILI

3235900 COPERCHIO CON MANICI cm 40x30  
PER CONTENITORI SOVRAPPONIBILI



31252700 COPERCHIO PER  
CASSETTA SERVICE  
cm 60x40

### Mobil Plastic



**NEW** 19439 CASSETTA CHIUSA  
cm 60x40 H 13 LT 24

**NEW** 19438 CASSETTA CHIUSA  
cm 60x40 H 10 LT 18

**NEW** 19437 CASSETTA CHIUSA  
cm 60x40 H 7 LT 12



31134500 CONTENITORI SOVRAPPONIBILI  
BIANCO cm 50x40x25

31262300 CONTENITORI SOVRAPPONIBILI  
BIANCO cm 40x30x21

### Mobil Plastic



**NEW** 19442 CASSETTA FORATA  
cm 60x40 H 13 LT 24

**NEW** 19441 CASSETTA FORATA  
cm 60x40 H 10 LT 18

**NEW** 19440 CASSETTA FORATA  
cm 60x40 H 7 LT 12



BACINELLA FRIGOR

**31114900** cm 50x34 H 11  
**31114800** cm 40x30 H 10  
**31139700** cm 34x24 H 10  
**31139600** cm 30x20 H 10



**NEW** **31135200** COPERCHIO PER BACINELLA  
FRIGOR cm 50x34  
**31135100** COPERCHIO PER BACINELLA  
FRIGOR cm 40x30



BACINELLA RETTANGOLARE

**31190400** cm 70x45x40 LT 90  
**31147600** cm 62x42x30 LT 60



**8021** COPERCHIO PER BACINELLA cm 70x45  
**31147700** COPERCHIO PER BACINELLA cm 62x42



CESTA FORATA

**31147500** cm 80x52x40,5      **2913200** cm 63x45x35  
**572800** cm 70x45x40      **858900** cm 50x34x30



**31197000** CESTA FORATA cm 50x34x11  
**730900** CESTA FORATA cm 40x30x10



**31197100** CESTA FORATA cm 34x24x10



**31439200** SGABELLO  
BIANCO  
cm 42x34x42



**112700** SALVAPIATTI cm 60x40 H 2  
**31016300** SALVAPIATTI cm 40x25  
**31262000** SALVAPIATTI cm 33x24



**1712800** PALLET LAVORO POLIPROPILENE cm 60x40  
**1712900** PALLET LAVORO POLIPROPILENE cm 80x60



**345800** CARRELLO BOX SERVICE cm 60x40  
 GRIGIO CON RUOTE  
 PORTATA MAX kg 250



**BOX ISOTERMICI POLIPROPILENE**



**13232** BOX COMBI GN 1.1 cm 63x50 H 58  
 misure interne 53,5x33 H 47 LT 83  
 ● Prodotto disponibile su richiesta



**2418600** BOX UNISTAR cm 69,5x49,5 H 36  
 misure interne cm 63,5x43,5x30 LT 82  
**172200** BOX UNISTAR cm 69,5x49,5 H 32  
 misure interne 62,5x42,5 H 26 LT 70



**2013500** BOX GASTOSTAR GN 1/1 cm 60x40 H 33  
 misure interne 53,5x34 H 27 LT 50  
**2013400** BOX GASTOSTAR GN 1/1 cm 60x40 H 28  
 misure interne 53,5x34 H 22 LT 40



**116301** BOX GN 1/2 cm 39x33 H 28  
 misure interne cm 33x27 H 22 LT 19



**11444** PIASTRA EUTETTICA  
 MORBIDA cm 36x27,5 H 1,5

**Grazie alla struttura  
in acciaio e ai sistemi  
antivandalismo il  
gettacarte con posacenere  
Ginevra permette di  
fornire ai propri clienti  
un ambiente pulito e  
sempre in ordine.**



**Gettacarte con  
posacenere**

## PORTAOMBRELLI



**112600** PORTAOMBRELLI  
NUOVO AMBRA NERO  
Ø cm 25 H 52



**21301** PORTAOMBRELLI  
ELEGANCE BIANCO  
cm 25x25 H 57



**21303** PORTAOMBRELLI  
ELEGANCE MOKA  
cm 25x25 H 57



**14060** PLUVIAL PORTAOMBRELLI  
FORATO NERO LT 27  
Ø cm 26,5 H 60



● **14061** MULTI PORTAOMBRELLI NERO  
8 POSTI cm 52x26 H 52,5

## POSACENERE



**19470300** POSACENERE  
MURALE GRIGIO  
ANTRACITE  
cm 23x6 H 28



**19446300** POSACENERE  
MURALE NERO  
Ø 15,5 cm H 15



## COLLEZIONE GINEVRA



● **14072** GETTACARTE  
CON POSACENERE  
GRIGIO MANGANESE  
LT 29 cm 33x28 H 94



**19446100** POSACENERE  
CON SABBIA  
GRIGIO  
Ø 33 cm H 80



**19446000** POSACENERE  
CON SABBIA  
NERO  
Ø 33 cm H 80

● Prodotto disponibile su richiesta



**COLLEZIONE  
QUADRO 27**

STIL  
C O S G



● **14117** POSACENERE  
GETTACARTE NERO  
27 LT cm 30x20 H 71

STIL  
C O S G



**19445800** POSACENERE  
GETTACARTA NERO  
LT 20 Ø 25 cm H 62



**19445400** POSACENERE  
BASCULANTE GRIGIO  
LT 40 cm 33x23 H 78

stefanplast



**1758300** CESTINO CON  
POSACENERE LT 50  
cm 31x31 H 85

STIL  
C O S G



**936500** LUNA POSACENERE  
CON SABBIA NERO  
Ø 32 cm H 70



STIL  
C O S G



**936400** LUNA GETTACARTA  
LT. 40 NERO  
Ø 32 cm H 69



STIL  
C O S G



**1063800** LUNA GETTACARTA  
"PUSH" LT. 40 NERO  
Ø 32 cm H 69



STIL  
C O S G



**936700** LUNA GETTACARTA  
"PUSH" LT. 40 BIANCO  
Ø 32 cm H 84



**COLLEZIONE  
BIRKIN**



**13563** POSACENERE  
A COLONNA  
SAGOMATO  
INOX NERO 4 LT  
Ø 13 cm H 108

**COLLEZIONE  
BIRKIN MURALE**



● **14090** POSACENERE MURALE INOX  
NERO 5 LT Ø 18 cm H 64,5  
● **14093** POSACENERE MURALE INOX  
SATINATO 5 LT Ø 18 cm H 64,5

**COLLEZIONE MILUNA**



● **14116** GETTACARTE  
MURALE NERO  
40 LT cm 39,5x19,5  
H 64,7



● **14114** GETTACARTE  
MURALE NERO  
20 LT cm 39,5x19,5  
H 38,8



### COLLEZIONE GRISÙ VIP COLOR

- 14104 CORPO X GETTACARTE NERO AUTOESTINGUENTE 90 LT Ø cm 40 H 75
- 14106 COPERCHIO NERO PER GETTACARTE 50 LT
- 14097 CORPO X GETTACARTE NERO AUTOESTINGUENTE 50 LT Ø cm 33,5 H 59
- 14098 COPERCHIO NERO PER GETTACARTE 50 LT



### COLLEZIONE GRISÙ

- 14109 GETTACARTE INOX SATINATO 90 LT Ø cm 40 H 75
- 14107 GETTACARTE INOX SATINATO 50 LT Ø cm 33,5 H 58,5



### COLLEZIONE APOLLINO



- 14110 GETTACARTE PUSH INOX SATINATO 40 LT Ø cm 35 H 74



- 14112 GETTACARTE PUSH NERO CON COPERCHIO INOX 40 LT Ø cm 35 H 74



### COLLEZIONE BIN GALVA



- 14086 PATTUMIERA A PEDALE CON SECCHIO IN ACCIAIO GALVANIZZATO 12 L Ø cm 32 H 40
- 14083 PATTUMIERA A PEDALE CON SECCHIO IN ACCIAIO GALVANIZZATO 5 L Ø cm 26,5 H 29



### COLLEZIONE BIN 304



- 14082 PATTUMIERA A PEDALE INOX AISI 304 BRILLANTE 20 L Ø cm 27 H 44
- 14081 PATTUMIERA A PEDALE INOX AISI 304 BRILLANTE 14 L Ø cm 27 H 38
- 14079 PATTUMIERA A PEDALE INOX AISI 304 BRILLANTE 5 L Ø cm 18 H 29



### COLLEZIONE PELICANTE



- 14072 CONTENITORE RIFIUTI A PEDALE INOX BRILLANTE 80 L Ø cm 42 H 76,5



### COLLEZIONE CONTICLAP



- 14076 PORTASACCO MOBILE A CHIUSURA ERMETICA cm 60x45 H 96

● Prodotto disponibile su richiesta

## COLLEZIONE SBARAZZINO



- **14059** CONTENITORE RIFIUTI A PEDALE INOX BRILLANTE CON APERTURA CENTRALE 70 L cm 55x52 H 72,5

## COLLEZIONE DUE IN UNO



- **14063** SEPARATORE INTERNO PORTASACCO ACCIAIO cm 30x27 H 2 (Compatibile con cod. 14062, 14065, 14069 e 14071)

## COLLEZIONE CONTINOX



- **14065** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE INOX BRILLANTE 110 L cm 48x42 H 96,5

● *Prodotto disponibile su richiesta*



- **14062** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE INOX BRILLANTE 70 L cm 48x42 H 75,5

## COLLEZIONE CONTIMAR



- **14067** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE INOX BRILLANTE AUTOESTINGUENTE 70 L cm 48x42 H 75,5

## COLLEZIONE MEC



cod 14058



- **14057** CONTENITORE RIFIUTI SVUOTAVASSOI INOX SATINATO 120 L cm 60x56,5 H 130

- **14058** GUIDA FERMAVASSOI PER CONTENITORE RIFIUTI INOX SATINATO (per cod. 14057) cm 60x46 H 15



## COLLEZIONE CONTICOLOR



● **14071** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO 110L  
cm 48x42 H 96,5



● **14069** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO 70 L  
cm 48x42 H 75,5



## COLLEZIONE CONTITOP MOBILE



● **14089** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO 90 L  
cm 50x40 H 82



● **14087** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO 70 L  
cm 50x40 H 66



- **14096** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO BLU 90 L cm 50x40 H 82
- **14099** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO GIALLO 90 L cm 50x40 H 82
- **14102** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO ROSSO 90 L cm 50x40 H 82
- **14103** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO VERDE 90 L cm 50x40 H 82

- **14091** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO BLU 70 L cm 50x40 H 66
- **14092** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO GIALLO 70 L cm 50x40 H 66
- **14094** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO ROSSO 70 L cm 50x40 H 66
- **14095** CONTENITORE RIFIUTI MOBILE A PEDALE BIANCO COPERCHIO VERDE 70 L cm 50x40 H 66

● *Prodotto disponibile su richiesta*

stefanplast

COLLEZIONE MARGHERITA



31248400 PATTUMIERA QUADRATA L 20 CON PEDALE

stefanplast

COLLEZIONE BE GREEN



2958800 PATTUMIERA 50 LT GIALLA

2958900 PATTUMIERA 50 LT VERDE

2958700 PATTUMIERA 50 LT BIANCA

3501 PATTUMIERA 50 LT BLU

giganplast



31105200 BIDONE IMMONDIZIA ONDINA LT 60

giganplast



31125900 BIDONE IMMONDIZIA UNIVERSAL LT 60

Mobil Plastic



2981 BIDONE PORTARIFIUTI BIANCO LT 80

STIL  
C O S O



13204 PATTUMIERA BIANCA CON PEDALE LT 80 cm 50,5x40 H 73

stefanplast

COLLEZIONE URBAN ECO SYSTEM



12705 BIDONE BLU CON RUOTE E PEDALE LT 80 cm 50x38 H 82



12706 BIDONE GRIGIO CON RUOTE E PEDALE LT 80 cm 50x38 H 82



12707 BIDONE VERDE CON RUOTE E PEDALE LT 80 cm 50x38 H 82

NEW



18107 BIDONE BIANCO CON RUOTE E PEDALE LT 80 cm 50x38 H 82

stefanplast



- NEW** 19586 COPERCHIO PER BIDONE NERO LT. 100 (cod. 19583) Ø 53 cm H 3
- NEW** 19585 COPERCHIO PER BIDONE NERO LT. 70 (cod. 19582) Ø 46 cm H 3

- NEW** 19583 BIDONE PORTA IMMONDIZIA NERO SENZA COPERCHIO LT. 100 Ø 52 cm H 65
- NEW** 19582 BIDONE PORTA IMMONDIZIA NERO SENZA COPERCHIO LT. 70 Ø 45 cm H 60

- NEW** 19584 BIDONE PORTA IMMONDIZIA VERDE SENZA COPERCHIO LT. 70 Ø 45 cm H 60

- NEW** 88205 COPERCHIO PER BIDONE VERDE LT. 70 (cod. 19584) Ø 46 cm H 3

giganplast



345900 CONTENITORE MAX LT 100 VERDE CON COPERCHIO

giganplast



31448400 COPERCHIO PER CONTENITORE MAX LT 80-100 (per cod. 345900)



31437900 KIT PEDALE PER BIDONE MAX LT 100 (cod. 345900)

Mobil Plastic



- 59106 KIT PEDALE CON ANELLO LT 240 (per cod. 59104)
- 59105 KIT PEDALE CON ANELLO LT 120 (per cod. 59101 e 59102)



Mobil Plastic

BIDONE RACCOLTA DIFFERENZIATA

- 59104 LT 240 VERDE
- 59102 LT 120 VERDE
- 59101 LT 120 MARRONE

Mobil Plastic



2980 TRESPOLO PORTASACCO LT 110 VERDE

**COLLEZIONE  
ROLIND BASIC**



**14105** PORTAROTOLO INDUSTRIALE  
MURALE BIANCO cm 39x22,5 H 28

**COLLEZIONE ROLLOUT**



**14108** DISTRIBUTORE DI CARTA  
IN BOBINA BLU TRASPARENTE  
cm 41x34,5 H 35

**COLLEZIONE  
BASICA**



**14111** DISTRIBUTORE CARTA A  
SROTOLAMENTO CENTRALE  
BIANCO cm 21,3x21 H 35,6



**3123000** DISTRIBUTORE SAPONE  
SCHIUMOGENO  
cm 12,5x10,7 H 23,5



**3122800** DISTRIBUTORE CARTA  
IGIENICA ROTOLO  
cm 33,3x12,5 H 34

**COLLEZIONE  
BEGGHI**



**14064** PORTA VALIGIE PIEGHEVOLE  
METALLO cm 68x42 H 51



**590200** PANNO MICROFIBRA BLU cm 40x40  
**590300** PANNO MICROFIBRA VERDE cm 40x40  
**590100** PANNO ANTISTATICO cm 28x62 GIALLO



**3112900** SPINGIACQUA METALLO LAMA NERA cm 55  
**3112800** SPINGIACQUA METALLO LAMA NERA cm 45



**3112700** SPINGIACQUA POLIPROPILENE DOPPIA LAMA cm 55  
**3112600** SPINGIACQUA POLIPROPILENE DOPPIA LAMA cm 45  
**3112500** SPINGIACQUA POLIPROPILENE DOPPIA LAMA cm 35



**782700** TERGIVETRO  
FISSO INOX cm 55



**3113000** LAMINA GOMMA  
SUPPORTO  
TERGIVETRO cm 92

● Prodotto disponibile su richiesta



A

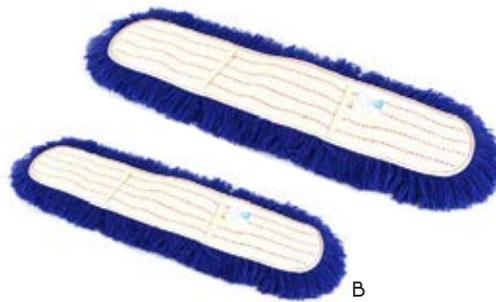


B



C

- A 3111900 FRANGIA COTONE PER SCOPE LINEARI cm 80x13
- B 3111800 FRANGIA COTONE PER SCOPE LINEARI cm 60x13
- C 3111700 FRANGIA COTONE PER SCOPE LINEARI cm 40x13

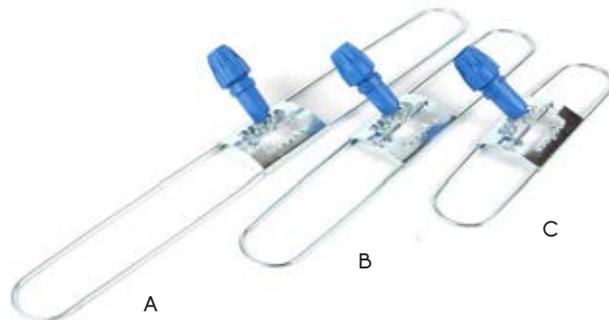


A

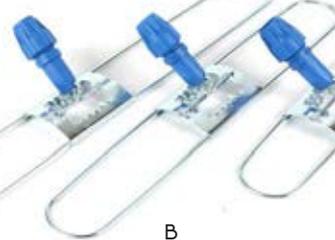


B

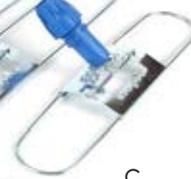
- A 3112100 FRANGIA ACRILICO PER SCOPE LINEARI cm 60x13
- B 3112000 FRANGIA ACRILICO PER SCOPE LINEARI cm 40x13



A



B



C

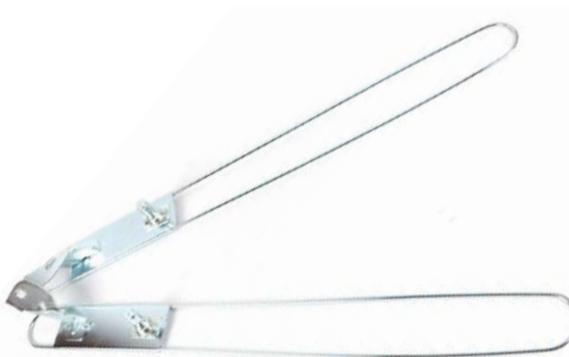
- A 3111600 TELAIO PER SCOPE LINEARI cm 80x9
- B 3111500 TELAIO PER SCOPE LINEARI cm 60x9
- C 3111400 TELAIO PER SCOPE LINEARI cm 40x9



3111100 MANICO A FORBICE CROMATO



3111300 SET 2 FRANGE COTONE PER TELAIO FORBICE cm 100x13



3111200 TELAIO A FORBICE ZINCATO cm 100x90





**589600** MANICO TELESCOPICO  
IN ALLUMINIO CON FORO  
Da cm 102 a 184. Ø esterno  
cm 2,6 interno cm 2,3



**1829600** MANICO CON FORO IN  
ALLUMINIO cm 150 Ø cm 2,3



**590000** TELAIO LAMELLO VERDE  
cm 60 SENZA MANICO



**1063200** TELAIO  
WET SYSTEM  
CON BOCCHETTONE  
BLOCK cm 40x11



**1063100** RICAMBIO  
WET SYSTEM  
MICROFIBRA BLU  
cm 40x13



**782800** VELLO STRIATO  
CON ABRASIVO  
SNODATO cm 45



**783100** VELLO RICAMBIO  
STRIATO CON  
ABRASIVO cm 45



**2400000** STRIZZATORE TECNICO  
A GANASCE



**589500** PINZA MOP  
GIALLA IN PLASTICA



**NEW** **A 986200** MOP COTONE FINE  
CON ATTACCO A VITE  
**B 16939** MOP MEDIO COTONE GR 400  
**C 986300** MOP COTONE GROSSO  
CON ATTACCO A VITE

**T.S.****1968800** CARRELLO SECCHIO DOPPIO LT 20**T.S.****588800** CARRELLO NICK GIALLO CON MANICO A OMBRELLINO**T.S.****589300** SEGNALE TRIS PAVIMENTO BAGNATO**T.S.****3112300** ALZAIMMONDIZIA IN METALLO CON MANICO cm 33x36x76**T.S.****3112400** PALETTA CLIP NERA CON COPERCHIO cm 28x29x85**KETER****2977100** SECCHIO OVALE CON STRIZZATORE BIANCO cm 35x39x36**MEDIAL METALNOVA****COLLEZIONE PLASTIC PHARMA****NEW 16994** VALIGIA PRIMO SOCCORSO CON PACCO MEDICAZIONE PER 2 PERSONE cm 30,9x9,7 H 20,9

- Valigetta dotata di maniglia per trasporto, chiusura a clip, aggancio a parete integrato a due fori, incluso kit fissaggio 2 tasselli+2 viti a gancio corto.
- Contenuto: Conforme all'All. 2 del D. lgs. 81/2008-D.M.388/2003
- Classificazione: per aziende del gruppo C e per lavoratori che prestano la propria attività fuori dalla sede aziendale.
- 1 copia Decreto Min. 388 del 15.07.2003
- 2 paia di guanti sterili monouso
- 125 ml di sol. cutanea di iodopovidone al 10% di iodio PMC
- 250 ml di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%)
- 3 compresse di garza sterile cm 10x20 in buste singole
- 1 compressa di garza sterile cm 18x40 in buste singole
- 1 pinzetta da medicazione sterile monouso cotone idrofilo
- 1 confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso
- 1 rotolo di cerotto alto cm 2,5
- 1 rotolo di benda orlata alta cm 10
- 1 paio di forbici
- 1 laccio emostatico
- 1 confezione di ghiaccio pronto uso
- 1 sacchetto monouso per la raccolta di rifiuti sanitari
- Istruzioni sul modo di usare i presidi suddetti e di prestare i primi soccorsi in attesa del servizio di emergenza



**NEW**

**14824** SCAFFALE 4 PIANI cm 97,5x47,5 H 170  
PORTATA MASSIMA PER RIPIANO KG 150

Ripiani forati per la circolazione dell'aria, realizzati in PP sono totalmente smontabili per una facile pulizia. Stoccaggio del carico distribuito, fino a 150kg per livello. Facile da montare e smontare per manutenzione, pulizia, disinfezione e controllo... Non sono necessari attrezzi per il montaggio. Struttura in alluminio anodizzato di elevata resistenza meccanica e resistente alla corrosione. Dadi e bulloni in acciaio inossidabile. Ripiani regolabili in altezza, ogni 15 cm. Piedini regolabili per una perfetta stabilità.



**NEW**

**14832** SCAFFALE ESTENSIBILE 4 PIANI cm 89-135x48  
H 167 PORTATA MASSIMA PER RIPIANO KG 140

Scaffalatura estensibile da 89 cm a 135 cm con copertura per guide telescopiche. Il principale vantaggio del sistema è che la scaffalatura si adatta allo spazio a disposizione senza necessità di realizzazioni su misura. Viene fornito il sistema di facile montaggio e smontaggio imballato piatto per una facile conservazione e trasporto. Non sono necessari strumenti per l'assemblaggio.



**NEW**

**14825** CARRELLO DA SERVIZIO 3 PIANI cm 107x50 H 98  
Ø RUOTE cm 10 PORTATA MASSIMA KG 150

## CARRELLI



**NEW 17849** CARRELLO 3 PIANI INOX cm 91x59 H 93

Con 3 ripiani cm 83x51, distanza tra i ripiani 26 cm, capacità di carico totale 120 kg, 4 ruote con 2 freni, montaggio semplice



**13215** CARRELLO GUERIDON INOX 2 PIANI BILAMINATO cm 70x40 H 76.5  
Ø RUOTE cm 10 PORTATA MASSIMA KG 120



**19493700** CARRELLO INOX 3 PIANI cm 103x52 H 92  
Ø RUOTE cm 10 PORTATA MASSIMA KG 160



**272300** CARRELLO INOX 2 PIANI 103x53 H 92  
Ø RUOTE cm 10 PORTATA MASSIMA KG 140



● **13221** CARRELLO PORTAPIATTI 96 PIATTI da cm 18-23  
cm 74x74 H 185 DISTANZA FRA PIANI cm 5,9  
PORTATA MASSIMA KG 100 Ø RUOTE cm 12,5



● **13220** CARRELLO PORTAPIATTI 96 PIATTI da cm 24-31  
cm 74x74 H 185 DISTANZA FRA PIANI cm 5,9  
PORTATA MASSIMA KG 100 Ø RUOTE cm 12,5



● **937000** CARRELLO PORTATEGLIE 18 GN 2/1 O 36 GN 1/1 H 6,5  
cm 62x74 H 164 DISTANZA FRA PIANI cm 6,9  
Ø RUOTE cm 12,5 PORTATA MASSIMA KG 300

● *Prodotto disponibile su richiesta*



● **13216** CARRELLO PORTATEGLIE 18 GN 1/1 H 6,5  
cm 62x38,5 H 161 DISTANZA FRA PIANI cm 6,9  
Ø RUOTE cm 10 PORTATA MASSIMA KG 150



● **3266300** CARRELLO PORTATEGLIE 20 TEGLIE cm 51x54 H 172  
DISTANZA FRA PIANI cm 8 (utile 6,6) Ø RUOTE cm 12,5  
PORTATA MASSIMA KG 80



● **13219** CARRELLO INOX PORTACASSE cm 57x97 H 103  
PIANALE BASSO MULTIUSO, Ø RUOTE cm 12,5  
PORTATA MASSIMA KG 200



● **13222** CARRELLO INOX RITIRO 30 VASSOI cm 129x55 H 153  
DISTANZA FRA PIANI cm 12 Ø RUOTE cm 10  
PORTATA MASSIMA KG 450



**NEW**

● **14834** CARRELLO INOX RITIRO 10 VASSOI cm 47x55 H 153  
DISTANZA FRA PIANI cm 11,4 Ø RUOTE cm 10  
PORTATA MASSIMA KG 150

● *Prodotto disponibile su richiesta*

OMEGA BIANCA



1833 S  
1838 XXL

100 GRAMMI BIANCA



5066 XS  
5067 S  
5071 XXL

ECONOMIC LINE BIANCA



664700 S 665000 XL  
664900 L 665100 XXL

OMEGA NERA



1828 XS 1831 L  
1829 S 1832 XL

100 GRAMMI NERA



5072 XS 5076 XL  
5074 M 5077 XXL

T-SHIRT BIANCA



670000 M  
670100 L  
670200 XL

PANTALONE OTEGO NERO



812100 XS 812400 L  
812200 S 812500 XL  
812300 M 812600 XXL

PANTALONE ECONOMIC BIANCO



109801 XS 109903 L  
109901 S 109904 XL  
109902 M 109905 XXL

PANTALONE SIRIO NERO GESSATO



1851 XS 1853 M  
1852 S 1854 L

PANTALONE MILTON GIORNALE



665300 S 665500 L  
665400 M 665600 XL  
665700 XXL

COLLEZIONE BISTROT - 100% POLIESTERE



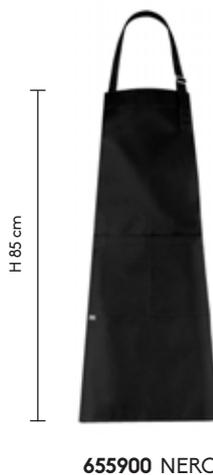
COLLEZIONE LIMA - 100% COTONE



COLLEZIONE FABIAN - 100% POLIESTERE



COLLEZIONE TIFFANY  
POLIESTERE & COTONE



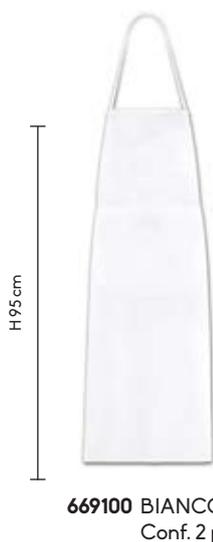
COLLEZIONE SIMON  
100% POLIESTERE



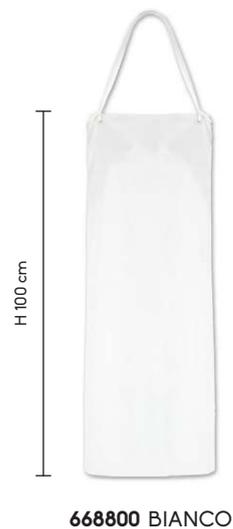
COLLEZIONE CIPRO - 100% POLIESTERE



COLLEZIONE DAYTON  
100% COTONE



COLLEZIONE PVC  
100% POLIESTERE PVC





## GREMBIULI UNISEX SENZA PETTORINA

COLLEZIONE ARGO - 100% POLIESTERE CONF. 2 PZ



658200 NERO



658800 NERO GESSATO



657800 BORDEAUX

COLLEZIONE DAKOTA - 100% POLIESTERE CONF. 2 PZ



659600 NERO



660100 NERO GESSATO



659800 BORDEAUX



659000 BORDEAUX GESSATO



## COPRICAPO CUOCO UNISEX

CAPPELLO CUOCO



1887 NERO



671300 BIANCO



1885 NEW YORK

BANDANA TOLEDO



1882 NERA



670900 BIANCA



672000 CUFFIA RETE BIANCA  
CONF. 3 PZ



671700 BUSTINA CUOCO  
BIANCA CONF. 3 PZ

**imperia** La Monferrina



**7671** SFOGLIATRICE NEW "RESTAURANT" PROFESSIONAL



**7670** SFOGLIATRICE NEW "RESTAURANT" ELETTRONICA



**1902570** SFOGLIATRICE A MANO "RESTAURANT"

**1902580** ACCESSORIO PER TAGLIATELLE N.2



**1609400** AFFETTATRICE LUSO 25 GL  
**1609300** AFFETTATRICE LUSO 22 GL



**3202870** AFFETTATRICE AUSONIA 190 ACCIAIO



professional kitchen equipment



**NEW** **13510** MACCHINA SOTTOVUOTO AUTOMATICA DIVA cm 38x18 H 11



BUSTE LISCE



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI



SACCO LISCO PER MACCHINA SOTTOVUOTO CONF. 100 PZ

- 2970000** cm 30x40
- 2969800** cm 25x35
- 2969700** cm 20x30
- 2969600** cm 15x30

SACCO GOFFRATO PER MACCHINA SOTTOVUOTO CONF. 100 PZ

- 2969300** cm 30x40
- 2969200** cm 25x35
- 2969100** cm 20x30
- 2969000** cm 15x30

ROTOLO GOFFRATO PER MACCHINA SOTTOVUOTO

- 2969500** cm 30x600
- 2969400** cm 20x600



## Suggerimenti per la cura di stoviglie e vetri

### CONSIGLI PER LA CURA DELLA PORCELLANA

Per mantenere in buone condizioni le stoviglie professionali, si consiglia di seguire le successive avvertenze:

- Scegliere un programma di lavaggio con temperatura moderata
- Utilizzare un decalcificante adatto alla tipologia di acqua locale
- Sistemare correttamente i pezzi, un'errata disposizione potrebbe causare crepe e/o scheggiature
- Seguire le indicazioni del produttore riportate sull'imballo (ove presenti)
- Lavare preferibilmente a mano i pezzi più grossi ed ingombranti.
- Dopo il lavaggio, aprire la lavastoviglie in modo che il vapore acqueo non ricada sulle stoviglie appena lavate.

### CONSIGLI PER LA CURA DELLE POSATE

I seguenti suggerimenti sono da considerarsi validi per le posate in acciaio inox:

- Lavare immediatamente dopo l'uso: gli acidi presenti nel cibo possono intaccare lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile
- Anche i cosiddetti "colori di ossidazione" possono essere evitati lavando immediatamente le posate
- Infilare le posate negli appositi cestelli con l'impugnatura rivolta verso il basso
- Dopo il lavaggio togliere subito le posate dalla lavastoviglie ed asciugarle con cura
- Attenersi alle istruzioni d'uso della lavastoviglie ed utilizzare il detersivo ed il brillantante come prescritto sul libretto di istruzioni.
- Le posate con manico in legno non vanno assolutamente lavate in lavastoviglie

### CONSIGLI PER LA CURA DI CALICI E BICCHIERI

#### LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

- Eliminare i residui grossolani con un risciacquo a mano, soprattutto se i calici sono stati usati per il vino, la cui acidità potrebbe danneggiare il vetro
- Scegliere l'apposito programma per gli oggetti delicati o vetri caratterizzato da temperatura bassa e tempi più brevi
- Seguire le istruzioni del fabbricante della lavastoviglie per quanto riguarda la scelta del programma di lavaggio, il dosaggio del detersivo, del brillantante e del sale
- Il detersivo deve essere delicato e non contenere granelli, onde evitare di graffiare il vetro
- I pezzi devono essere sistemati in modo che durante il lavaggio non si tocchino, così da evitare graffi e possibili rotture
- Per mantenere a lungo la lucentezza dei calici, è indispensabile fare attenzione anche alla durata del programma di lavaggio, al detersivo, alla temperatura e alla durezza dell'acqua
- A seconda della qualità dell'acqua, si raccomanda di utilizzare un addolcente e desalinizzatore parziale o completo. Il rabbocco regolare del sale impedisce l'eventuale formazione di macchie di calcare se l'acqua è troppo dura
- Curare sempre la pulizia dei filtri, degli ugelli e dei bracci di lavaggio
- Subito dopo la fine del programma, aprire lo sportello e lasciarlo socchiuso per 5-10 minuti, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua di condensa
- Estrarre i calici prendendoli per lo stelo o il piede facendo attenzione a non lasciare impronte sul vetro
- I bicchieri con decorazioni in oro o argento, e quelli dipinti a mano, devono essere sempre lavati a mano e non in lavastoviglie

#### LAVAGGIO A MANO

- Utilizzare acqua calda, un panno morbido o una spugna e un detersivo delicato

#### ASCIUGATURA E LUCIDATURA

- Lasciare sgocciolare l'acqua appoggiando i bicchieri a testa in giù su un panno
- Asciugare i bicchieri/calici, una volta raffreddati, con un panno privo di pelucchi, preferibilmente di lino
- Per asciugare e lucidare la coppa del calice, per evitare torsioni, non impugnarlo mai per il piede
- Asciugare o lucidare prima il piede, quindi prendere il calice con una mano e lucidare la coppa con l'altra mano
- I calici, soprattutto quelli da vino, devono essere sempre conservati appoggiandoli sul piede. In caso contrario potrebbero assorbire odori che possono alterare l'aroma del vino





## Tabelle di conversione metrica

*Metric conversion charts*

### Tabella dei pesi / *Weight chart*

	<b>Kg</b>	<b>g</b>	<b>Kgf - s<sup>2</sup>/m</b>	<b>lb</b>	<b>oz</b>
<b>1 Kg</b>	1	1.000	0,1019716	2,204623	35,27396
<b>1 g</b>	0,001	1	0,000102	0,0022046	0,035274
<b>1 Kgf - s<sup>2</sup>/m</b>	9,80665	9.806,65	1	21,61996	345,9194
<b>1 lb</b>	0,4535924	453,5924	0,0462536	1	16
<b>1 oz</b>	0,02834952	28,34952	0,0028908	0,0625	1

### Tabella delle lunghezze / *Lenght chart*

	<b>m</b>	<b>cm</b>	<b>in</b>	<b>ft</b>	<b>yd</b>	<b>mi</b>
<b>1 m</b>	1	100	39,37008	3,28048	1,093613	0,0006214
<b>1 cm</b>	0,01	1	0,393701	0,032808	0,010936	6,2137E-06
<b>1 Km</b>	1.000	100.000	39.370,08	3.280,84	1.093,613	0,6213712
<b>1 in</b>	0,0254	2,54	1	0,83333	0,027778	1,5783E-05
<b>1 ft</b>	0,3048	30,479999	12	1	0,333333	1,8939E-04
<b>1 yd</b>	0,9144	91,440025	36	3	1	5,6818E-04
<b>1 mi</b>	1609,344	160934,4	63.360	5.280	1.760	1
<b>1 int nau mi</b>	1852	185.200	72.913,39	6.076,116	2.025,371	1,1507795

---

## **Cartoplast srl**

Show Room 09128 Cagliari - Via Boiardo, 45  
Magazzino 09047 Selargius (Ca) Via Meucci, 12

Tel./fax 070.456 08 57  
[info@biocartaepastica.it](mailto:info@biocartaepastica.it)

[www.biocartaepastica.it](http://www.biocartaepastica.it)