



Forniture Alberghiere

PENTOLE
& PADELLE



CONTENITORI
GASTRONORM



ARTICOLI
DA CUCINA



PASTICCERIA



LAVORAZIONE
DI ALIMENTI



COTTURA
DI ALIMENTI



PIZZA, PASTA
& KEBAB



FORNI



REFRIGERA-
ZIONE



TRASPORTO
& MOBILIA



IGIENE



BAR & BEVANDE
FREDDI



BEVANDE CALDE



ARTICOLI PER
LA TAVOLA



ARTICOLI PER
BUFFET







GRILL
& RISCALDATORI



						PENTOLE E PADERELLE 
2	11	13	15	16	19	
						CONTENITORI GASTRONORM 
22	28	30	31	32	34	
						ARTICOLI DA CUCINA 
38	42	62	70	84	95	
						PASTICCERIA 
104	110	114	116	120	123	
						LAVORAZIONE DI ALIMENTI 
126	130	136	140	142	144	
						COTTURA DI ALIMENTI 
149	152	164	175	181	185	
						PIZZA, PASTA & KEBAB 
198	200	202	203	208	209	
						FORNI 
210	212	214	216	218	220	
						REFRIGERAZIONE E VETRINE 
224	234	236	238	242	246	
						IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO 
248	251	252	260	262	263	
						IGIENE 
264	267	269	271	275	281	
						ARTICOLI PER BAR E BEVANDE 
282	288	290	303	306	308	
						PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE 
310	313	316	323	323	297	
						ARTICOLI PER LA TAVOLA 
324	331	345	360	365	372	
						ARTICOLI PER BUFFET 
374	390	394	399	402	427	
						APPARECCHI PER GRILL 
434	439	440	441	442	445	

La selezione di nuovi prodotti per il 2020

<p>PENTOLE E PADELLE</p>	<p>PENTOLE E PADELLE</p>	<p>PENTOLE E PADELLE</p>
<p>Frying pan pagina 15</p> 	<p>Asparagiera XL pagina 17</p> 	<p>Bain-marie pan pagina 17</p> 
<p>CONTENITORI GASTRONORM</p>	<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>	<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>
<p>Contenitore Gastronorm 2/1 pagina 22</p> 	<p>Borsa per coltelli pagina 56</p> 	<p>Guanti da ostriche pagina 57</p> 
<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>	<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>	<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>
<p>Coltello da ostriche lungo pagina 57</p> 	<p>Apriscatole sicuro pagina 60</p> 	<p>Termometro a infrarossi con sonda pagina 94</p> 
<p>ARTICOLI DA CUCINA</p>	<p>PASTICCERIA</p>	<p>LAVORAZIONE DI ALIMENTI</p>
<p>Campana di vetro con sfiato pagina 102</p> 	<p>Bruciatore Crème-Brûlée Design olandese pagina 123</p>  <p>rb design by Robert Brorwasser</p>	<p>Frullatore a immersione Concept Line pagina 129</p>  <p>rb design by Robert Brorwasser</p>

LAVORAZIONE DI ALIMENTI

Affettatrice manuale per salsicce
pagina 138



COTTURA DI ALIMENTI

Induzione doppia Black Line
pagina 152



COTTURA DI ALIMENTI

Induzione 2000 W
pagina 156



COTTURA DI ALIMENTI

iVide Sous vide ad immersione
pagina 165



COTTURA DI ALIMENTI

Essiccatoio Kitchen Line
pagina 172



PIZZA, PASTA & KEBAB

Tagliere pizza con manico
pagina 205



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pala per pizza
pagina 206



FORNI

Guanti da forno in pelle
pagina 223



REFRIGERAZIONE E VETRINE

Back bar refrigerator double doors 228 l
pagina 231



REFRIGERAZIONE E VETRINE

Banco frigorifero con due porte Profi Line 280 l
pagina 235



REFRIGERAZIONE E VETRINE

Supporto per taco
pagina 247
















IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Carrello da sbarazzo per uso intenso
pagina 251



La selezione di nuovi prodotti per il 2020

IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO	IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO	IGIENE
<p>Elemento per mantenimento termico negativo pagina 259</p> 	<p>Tavolo da lavoro pagina 263</p> 	<p>Apparecchio insetticida 300m² pagina 272</p> 
IGIENE	IGIENE	IGIENE
<p>Carrello per lavanderia pagina 274</p> 	<p>Bidone con posacenere pagina 274</p> 	<p>Doccetta manuale universale per la pulizia della camera di cottura pagina 277</p> 
IGIENE	IGIENE	ARTICOLI PER BAR E BEVANDE
<p>Spazzola metallica a forma di Y pagina 279</p> 	<p>Ciotola posacenere nera pagina 280</p> 	<p>Secchiello per il ghiaccio a doppia parete pagina 286</p> 
ARTICOLI PER BAR E BEVANDE	ARTICOLI PER BAR E BEVANDE	PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE
<p>Secchio per birra pagina 287</p> 	<p>Pinzetta multifunzione pagina 301</p> 	<p>Percolatore Concept Line nero opaco pagina 314</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

ARTICOLI PER LA TAVOLA

Piatto pizza Speciale
pagina 338



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Potrapatatine a 3 coni
pagina 343



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Mini cestelli per friggere impilabili
pagina 344



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Porta menu
pagina 351



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Cestino per frutta arrotondato nero
pagina 357



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Caraffa termica
pagina 359



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Porta condimenti rotondo
pagina 366



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Lavagna con cavalletto
pagina 373



ARTICOLI PER BUFFET

Fontana di cioccolato a 5 livelli
pagina 405



ARTICOLI PER BUFFET

Display per cestini
pagina 411



ARTICOLI PER BUFFET

Carrello porta tavoli
pagina 416



ARTICOLI PER BUFFET

Vassoi impilabili rettangolari GN1/1
pagina 430



INDEX A-Z

3 secchi con supporto 350

A

Abbattitori 244
 Accendigas 125
 Accessorio per sacchetti in rotolo per art.975374 146
 Accessori per chafing dish 395
 Accessori per guarnitura 55
 Acciaino per coltelli 43, 45, 47
 Acciaio inox 430
 Adattatore EEP GN 1/1 261
 Addolcitore d'acqua 270
 Addolcitore per acqua automatico 269
 Addolcitore per acqua semiautomatico 269
 Addolcitori d'acqua 270
 Addolcitori per acqua (semi) automatici 269
 Affetta patate 65, 128
 Affetta pomodori 64
 Affettatrice elettrica per salsicce 138
 Affettatrice manuale per salsicce 138
 Affettatrice Profi Line 195 142
 Affettatrice Profi Line 220 142
 Affettatrice Profi Line 250 143
 Affettatrice Profi Line 300 143
 Affettatrice Profi Line 220 red edition 141
 Affettatrice Profi Line 250 red edition 141
 Affettatrici Profi Line 141-142
 Affilcoltelli 58
 Affilcoltelli manuale 58
 Affilatore per coltelli elettrico 58
 Affumicatore 102, 169-170
 Alzata per buffet in acciaio, 260x230x(H)100 mm 422
 Alzata per buffet in acciaio, diametro 200x(H)100 422
 Alzata per cestini pane GN 1/2 407
 Alzate 401
 Alzatina 409
 Anello da incasso per induzione 800w 378
 Anello impiattamento 101, 116
 Anello impiattamento e pressa quadra 101
 Anello impiattamento e pressa quadra 116
 Anello impiattamento e pressa rotonda 101
 Anello impiattamento e pressa rotonda 116
 Anello per fornello a gas „Hokker” 148
 Apparecchi insetticida per cucine e ristoranti 271
 Apparecchi insetticida per uso interno 272
 Apparecchio insetticida 300m² 272
 Apparecchio insetticida con foglio adesivo 120 m² 271
 Apparecchio insetticida con foglio adesivo per 100m² 271
 Apparecchio insetticida per esterno 272
 Apparecchio insetticida resistente all'acqua 272
 Apparecchio per Hotdog 189
 Apparecchio insetticida ad alto voltaggio 273
 Appunti per menu 352
 Apribottiglie con portatappi 282
 Apribottiglie da bar 282
 Apribottiglie foratore „Prikitt” 284
 Apribottiglie Profi Line 282
 Apriscatole 60
 Apriscatole sicuro 60
 Armadio affumicatore elettrico 169
 Asciugamani elettrico 275
 Asparagiera XL 17
 Asta posacenere da pavimento 281
 Asta spunta comande 369
 Attacco a muro per sacchetti di pasticceria 122

B

Baccheca Rolltop refrigerata 399
 Bacinella per carne 247
 Bacinella per carne in Melamina 246
 Bacinella per carne in Melamina 246
 Bagnomaria gastronorm 190
 Bagno-maria Kitchen Line 190
 Bagno-maria Kitchen Line con rubinetto di scarico 190
 Bake- & Grill Master 438
 Bake-Master Maxi 438
 Bake-Master Mini 438

Bambini 340
 Banchi pizza 242
 Banco da pizza con tre porte e vetrinetta refrigerata 380+40L 243
 Banco frigorifero con due porte Profi Line 280L 235
 Banco frigorifero con tre porte 235
 Banco pizza 3 porte 380L 242
 Banco pizza a 2 porte 7 cassetti 280L 243
 Banco pizza con due porte 300L 242
 Banco refrigerato a due porte Kitchen Line 220L 237
 Banco refrigerato a tre porte Kitchen Line 236
 Banco refrigerato con due porte Kitchen Line 300L 236
 Banco refrigerato tre porte Kitchen Line 390L 237
 Banco surgelatore con due porte 235
 Barbecue a carbonella Patio 442
 Barbecue a carbonella Resto 442
 Barbecue con carbonella 442
 Bar Caddy 307
 Base per fornello 148
 Batticarne 67
 Beccucci 283
 Beccuccio antigocciolo 284
 Beccuccio dritto 283
 Beccuccio erogatore 283
 Beccuccio misuratore 284
 Bicchiere 346
 Bicchiere in acciaio 352, 358
 Bicchiere per frullatore 303
 Bicchiere per frullatore con lame al titanio 303
 Bicchiere per milkshaker 299
 Bidone con posacenere 274, 281
 Bidone della spazzatura 43l 274
 Bilance 91
 Bilancia 91
 Bilancia da 15 Kg 91
 Bilancia da cucina 91
 Bilancia da cucina digitale 91
 Bocchette - assortite 115
 Bocchette da decorazione e farcitura 105
 Bocchette - liscie 114-115
 Bocchette - rigate 114-115
 Bollitore elettrico-1,8 l 73, 323
 Bollitore elettrico 4,2 L 73, 323
 Bollitore per acqua con coperchio 73
 Bollitore per bevande calde 319, 322-323
 Bollitore per bevande calde Concept Line 321
 Bollitore per bevande calde Concept Line nero opaco 320
 Bollitore per minestre 374
 Bollitore per zuppe 375
 Bomboletta gas 125
 Bordatore apribile con 3 sezioni 307
 Borsa per coltelli 56
 Borsa pizza 35 cm 209
 Borsa pizza 45 cm 209
 Borse Pizza Service 209
 Bottiglie & bricchi per bar 301
 Bottiglie dosatrici 98-99
 Bottiglie dosatrici Easy Squeeze 99
 Box per fondi di caffè 311
 Box per fondi di caffè GN 311
 Box per fondi di caffè tipo legno 311
 Box per gli ingredienti 307
 Box per impasto pizza 204
 Box termico Kitchen Line 261
 Box termico Profi Line 260
 Bricco inox multiuso 312, 362
 Bricco per caffè /the 362
 Bricco per cappuccino 312, 362
 Bricco per il latte 340
 Bricco per latte 362
 Bricco per latte nero 312, 359, 362
 Bricco per latte/panna 362
 Bricco per olio 73
 Bricco termico 360
 Briochette ø80x(H)40 120
 Brocca 404
 Brocca refrigerata con tubo per ghiaccio 404
 Bruciatore crème-brûlée 124

Bruciatore Crème-Brûlée Design olandese 123
 Bruciatore doppio 391
 Bruciatore per Creme brûlée 125
 Bruciatore per Crème-Brûlée 125
 Bulbo a infrarossi 163
 Bulbo per lampada termica 163

C

Caffettiera a filtro con doppia parete 316
 Calamita per coltelli con ganci 45
 Campana di vetro 102, 170
 Campana di vetro con sfiato 102, 170
 Campanello per reception 368
 Candelabro a 5 braccia 412
 Cannele Bordelais ø54x(H)48 120
 Cappello cuoco 10 pz 277
 Cappello cuoco in carta 100pz 277
 Capsula per panna 107
 Capsule per soda 295
 Caraffa 404
 Caraffa graduata acciaio 90
 Caraffa graduata impilabile 90
 Caraffa graduata polipropilene 90
 Caraffa per succhi 404
 Caraffa termica 359
 Caraffa termica a pompa 361
 Caraffa termica con contenitore interno in vetro 361
 Caraffa termica con rubinetto 256
 Caraffe graduate 90
 Caraffe termiche 360
 Carburante liquido con stoppino 393
 Carello portategile - 7 x GN 1/1 248
 Carello portavivande 250
 Carello portavivande con 5 ripiani 251
 Carello portavivande in polipropilene 251
 Carrello 251
 Carrello da sbarazzo per uso intenso 251
 Carrello per cestelli da lavastoviglie con manico 268
 Carrello per cestelli lavastoviglie 268
 Carrello per contenitori termici 257
 Carrello per lavanderia 274
 Carrello per scacchi dell'immondizia 274
 Carrello portaghiaccio isolato - 110L 255
 Carrello portategile 15 - 600x400 249
 Carrello portategile 15 x GN 1/1 248
 Carrello portategile salvaspazio 15 x GN 1/1 249
 Carrello portavivande con 3 ripiani 254
 Carrello portavivande con stampa tipo legno 250
 Carrello porta tavoli 416
 Carta oleata 342-343
 Cartucce di gas butano 123-124, 151
 Cassetta da rimozione 268
 Cassetto con binari - set di 2 pezzi 235
 Cavalletto per forno NANO 4x 450x340mm 215
 Cavatappi 282
 Cavatappi ed apribottiglie 282
 Cavatappi per camerieri 282
 Cella per vino a due zone da 145 l 231, 293
 Cella per vino a due zone da 440 l 231, 293
 Celle per vino a due zone 231, 293
 Centrifuga per insalata 61
 Ceppo in polietilene 66
 Cestelli per lavastoviglie e per sbarazzo 266
 Cestelli per posate 417
 Cestello 89, 348
 Cestello da lavastoviglie per posate 267
 Cestello da tavolo per rifiuti 369
 Cestello forato 89
 Cestello forato quadrato 89, 348
 Cestello per cuocere la pasta 3
 Cestello per lavastoviglie 267
 Cestello per lavastoviglie per bicchieri 267
 Cestello per lavastoviglie per tazze 267
 Cestello per lavastoviglie per vassoi 267
 Cestello per lavastoviglie per vetreria 266
 Cestello per posateria 268
 Cestello per vaporiera - forato 9
 Cestello rotondo per fondi di caffè 311
 Cestello universale per lavastoviglie 267

Cestini	356, 407
Cestini con lati intrecciati	357, 410
Cestini del pane	356
Cestini del pane in carta	356
Cestini del pane rotondi	356
Cestini di filo metallico	355
Cestini per panetteria angolato	409
Cestino con borsa	410
Cestino con coperchio roll top	407
Cestino da baguette	411
Cestino da panetteria	408
Cestino da panetteria GN	411
Cestino da panetteria ovale	408
Cestino da posate	410
Cestino da servizio	355
Cestino da servizio nero	355
Cestino da snack	410
Cestino di filo metallico oblungo	355
Cestino di filo metallico ovale	355
Cestino di filo metallico rettangolare	355
Cestino di filo metallico rotondo	355
Cestino in carta oleata preformata	342
Cestino per frutta	357
Cestino per frutta arrotondato nero	357
Cestino per frutta nero	357
Cestino per pane azimo - ovale	357
Cestino per pane azimo - rotondo	357
Cestino per pane GN 1/1	407
Cestino per pane ovale	356, 407
Cestino per pane - ovale	356
Cestino per pane - rettangolare	356
Cestino per pane roll top	407
Cestino per pane rotondo	408
Cestino per pane - rotondo	356
Cestino per panetteria con angoli arrotondati	409
Cestino per panetteria con bordo in acciaio	409
Cestino portaposate o rifiuti	369
Cesto posate	268
Chafing dish da zuppa finitura a specchio	385
Chafing dish elettrico Pollina	376
Chafing dish elettrico Tellano	376
Chafing dish elettrico Tesino	377
Chafing Dishes Profi Line	382, 384
Chafing dish Gastronorm 1/1	386-387
Chafing dish GN 1/1 finitura a specchio	385
Chafing dish GN 1/2 finitura a specchio	385
Chafing dish GN 2/3 finitura a specchio	385
Chafing dish GN 1/1 finitura satinata	383
Chafing dish GN 1/2 finitura satinata	383
Chafing dish GN 2/3 finitura satinata	383
Chafing Dish Rolltop Gastronorm 1/1	389
Chafing Dish Rolltop - rotondo	389
Chafing dish rotondo finitura satinata	383
Cilindri per pollo	133
Cilindri per shoarma	133
Ciocolata	405
Ciocolatiera	322
Ciotola burro o salsa	353
Ciotola da insalata	346
Ciotola per cucina	86
Ciotola per impasto con base	86
Ciotola per stuzzichini	341
Ciotola per stuzzichini Concha	341
Ciotola per stuzzichini Cuadrado	341
Ciotola per stuzzichini Redondo	341
Ciotola posacenere nera	280
Ciotola quadrata	422
Ciotola rotonda Rustica	339
Ciotole	86
Ciotoline per zucchero / panna	363
Clip colorate per cestelli lavastoviglie	267
Clips coperchi per contenitori	
Gastronorm HACCP	35, 37
Cofanetto per the	363
Colino	363
Colino a imbuto conico	86
Colino alla cinese	86-87
Colino - a maglia fine	88
Colino a nido d'uccello	71
Coltelli, set di 6 colori	51
Coltelli giapponesi	46
Coltelli spelucchini	51
Coltello	37, 134-137
Coltello arricciaburro	54
Coltello bianco - per formaggio e pane	50
Coltello blu - per pesce	49
Coltello cuoco	42
Coltello da bistecca	328
Coltello da bistecca XL	328
Coltello da cucina	37, 42, 44-45, 47
Coltello da filetto	44, 47
Coltello da ostriche	57
Coltello da ostriche lungo	57
Coltello da prosciutto	45
Coltello da salmone	43
Coltello da salmone	47
Coltello di prosciutto	43
Coltello elettrico per kebab	199
Coltello elettrico per kebab - senza fili	199
Coltello giallo - per pollame	49
Coltello Kitchen Line	44
Coltello levatorsoli	54
Coltello lime	53
Coltello marrone - per carne cotta	48
Coltello 'Nakiri'	46
Coltello/paletta per dolci	207, 400
Coltello pane	43
Coltello per carne	47
Coltello per decorazioni	54
Coltello per dissosare	43
Coltello per dissosare	44
Coltello per formaggio	55
Coltello per pane	45, 47
Coltello per pomodori	51, 53-54, 301
Coltello per pompelmi	53
Coltello per sbucciare	45
Coltello per spalmare	54
Coltello Profi Line	42
Coltello rosso - per carne cruda	48
Coltello Santoku	43, 46
Coltello 'Sashimi'	46
Coltello sbucciatore	53
Coltello scanalatore	53
Coltello universale	47
Coltello universale - nero	47
Coltello verde - per frutta e verdura	50
Combustibile liquido Blaze	392
Combustibile liquido con stoppino	392
Combustibile per Scaldavivande	390-391
Combustibile per Scaldavivande	390
Congelatore a due porte Kitchen Line 220L	237
Congelatore a due porte Profi Line 1300 L	234
Congelatore a tre porte Kitchen Line 390L	237
Congelatore a tre porte Profi Line 420L	235
Congelatore espositore da banco 90L	233
Congelatore Profi line 670 L	234
Contenitore combustibile per scaldavivande	390
Contenitore Gastronorm 1/1 ... 22, 24, 26-28, 30-33	
Contenitore Gastronorm 1/2	24, 26-28, 30-33
Contenitore Gastronorm 1/3 ... 23, 25, 27-28, 30-33	
Contenitore Gastronorm 1/4 ... 23, 25, 27-28, 30-33	
Contenitore Gastronorm 1/6 ... 23, 25, 27-28, 30-33	
Contenitore Gastronorm 1/9 ... 23, 25, 27-28, 30-32	
Contenitore Gastronorm 2/1	22, 28, 31
Contenitore Gastronorm 2/3	22, 24, 26-27
Contenitore Gastronorm 2/4	22
Contenitore Gastronorm 1/1 perforato	23, 25
Contenitore Gastronorm 1/2 perforato	23, 25
Contenitore Gastronorm 2/3 perforato	23, 25
Contenitore Gastronorm Budget Line con maniglie ..	27
Contenitore gastronorm policarbonato nero	32
Contenitore Gastronorm polipropilene	30
Contenitore gastronorm senza BPA	28
Contenitore GN 1/1 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore GN 1/2 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore GN 1/3 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore GN 1/4 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore GN 1/6 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore GN 1/9 resistente alle alte temperature ..	29
Contenitore isoteramico per il catering	258-259
Contenitore per ingredienti	307
Contenitore termico portatile	262
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/1 ... 34, 36	
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/2 ... 34, 36	
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/3 ... 35-36	
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/4 ... 35-36	
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/6 ... 35-36	
Contenitori a tenuta d'aria Gastronorm 1/9 ... 35-36	
Contenitori Gastronorm 1/2	23
Contenitori Gastronorm Budget Line	26
Contenitori Gastronorm in policarbonato bianco	33
Contenitori Gastronorm in policarbonato trasparente	31
Contenitori Gastronorm Kitchen Line	24
Contenitori gastronorm per alte temperature ... 29	
Contenitori Gastronorm Profi Line	22
Contenitori HACCP	34
Contenitori termici catering 2x GN 1/1 200	257
Contenitori termici GN 1/1 catering a carica superiore	256
Contentore per posate	417
Contentore per posate con supporto	417
Contrassegni	309
Coperchi Gastronorm	25, 27-28, 31, 165
Coperchio da presentazione	431
Coperchio Gastronorm	23, 27, 30, 32-33, 35
Coperchio Gastronorm a chiusura ermetica	30
Coperchio Gastronorm con guarnizione	25, 27
Coperchio Gastronorm con risega per sous vide stick	167
Coperchio Gastronorm porpora	37
Coperchio GN resistente alle alte temperature .. 29	
Coperchio per cassetta	204
Coperchio per cestelli	267
Coperchio per cestino roll top	408
Coperchio per secchio con base rinforzata	72
Coperchio per vasca da gelato in policarbonato ..	112
Coperchio roll top	431
Coperchio roll top GN 2/3	431
Coperchio Rolltop per Green Fire con 2 bruciatori ..	436
Coppa per gelato	368
Copripieda	416
Copritavola da bar	415
Copri tavolo Symposium rettangolare	414
Cordino da legature	66
Cordone di delimitazione	413
Cottura a gas	149
Cover di protezione	436, 438
Cucchiai ed accessori da servizio	396
Cucchiai e mestoli Kitchen Line	83
Cucchiai e mestoli Profi Line	82
Cucchiai e mestoli termoresistenti	396
Cucchiaino per uovo	368
Cucchiaino Bar	306
Cucchiaino da servizio	394-395
Cucchiaino per insalata	396
Cucchiaino per salsa	396, 424
Cucchiaino per salse	83, 396
Cucchiaino per verdura	83
Cucchiaino scanalato	394
Cucchiaino tapas	341
Cucchiaini per insalata	396
Cucina a gas Kitchen Line 6 fuochi con forno a convezione GN1/1	150
Cucina a gas Kitchen Line a 4 fuochi con forno a convezione elettrico GN1/1	150
Cucina Kitchen Line a 6 fuochi aperta	151
Cuociriso	191
Cuociriso con funzione di cottura vapore	191
Custodia per cestelli	417
D	
Decantatore	313
Delta	337
Dischi per tagliaverdura	127
Disco forato	134-137
Display per cestini	411
Distributore di succo 2x12L	302
Distributore termico a doppia parete per bevande ..	318
Doccetta manuale universale per la pulizia della camera di cottura	277
Doccia per pre risciacquo	277
Dosatore per miele	364

Dosatore per pasta combustibile	391	4x 450x340mm	214	Grattugia quadrangolare	62
Dosatore per zucchero.....	364	Forni a convezione e vapore digitali NANO GN-size	216	Green Fire	434
Dosatori per sale e pepe.....	69	Forni a convezione per snack	212	Green Fire accessori.....	436
E		Forni a convezione per microonde.....	194	Green Fire con 2 bruciatori.....	434
Elemento per mantenimento termico negativo	259	Forni a microonde.....	194	Green Fire con 3 bruciatori.....	435
Elemento riscaldante elettrico per scaldavivande	378	Forni da pasticceria con umidificatore manuale	213	Green Fire con 4 bruciatori.....	435
Elemento riscaldante per contenitore d'acqua da chafing dish	378	Forni trivalenti manuali NANO GN	218	Grembiule da barbeque	223
Elemento termico per mantenimento caldo	258	Forno a bassa temperatura	168	Griglia.....	220
Elemento termico per mantenimento freddo	258	Forno a convezione con iniezione di vapore	213	Griglia e diaframma	437
Erogatore per latte - 10,5 l	403	Forno a convezione con umidificatore H90S	211	Griglia Gastronorm	221
Erogatore per succhi	402-403	Forno a convezione H90	210	Griglia Gastronorm GN 2/3	222
Erogatori succhi e cereali.....	402	Forno a convezione manuale con umidificatore NANO	214-215	Griglia in ghisa	437
Espositore per frutti di mare	401	Forno a convezione manuale NANO	214	Griglia per cubettatura	127
Espositore roll top.....	399	Forno a convezione multifunzionale.....	212	Griglia per forno H90 e HS90S.....	210-211
Espositori e vetrinette per Buffet	398	Forno a microonde 1000W.....	197	Griglia per piastre ad induzione	10
Essiccatoio Kitchen Line.....	172	Forno a vapore a convezione manuale NANO 12x GN1 / 1	219	Griglia per Pizza.....	204
Essiccatoio Profi Line	173	Forno a vapore a convezione manuale NANO 5x GN 2 / 3	219	Grill a contatto	182
Estensione per cestello per lavastoviglie.....	266	Forno a vapore a convezione manuale NANO 7x GN1 / 1	219	Grill a contatto „Panini“	182
Estrattore	296	Forno digitale a convezione con umidificatore NANO	215	Grill a contatto - versione doppia	183
F		Forno digitale NANO 12x GN 1/1	217	Grill a contatto- versione singola	182
Fabbricatore di ghiaccio	290	Forno digitale NANO 5x GN 2/3	217	Grill-Master Maxi.....	439
Fabbricatore per cubetti cavi.....	291	Forno digitale NANO 7x GN 1/1	217	Grill-Master Mini.....	439
Fabbricatore per ghiaccio in scaglie	291	Forno per pizza	205	Grill-Master Quattro	439
Ferma-etichette	60	Forno pizza BASIC.....	208	Grill rotante per salsicce	188
Fermatovaglia	368	Forno pizza BASIC 4.....	208	Grill rotante per salsicce - 11 rulli	188
Fibra di vetro.....	428	Forno Pizza BASIC 44	208	Grill rotante per salsicce - 14 rulli	188
Fiesta.....	441	Fornopizza Basic 1/50 vetro.....	208	Grill rotante per salsicce - 7 rulli	188
Fiesta 600.....	441	Fornopizza basic 2/50 vetro.....	208	Guanti anti taglio.....	57
Fiesta 800.....	441	Forno trivalente con grill 4x GN 2/3	212	Guanti da forno	223
Filtri grasso per friggitrice	69	Frantumatore per ghiaccio	294	Guanti da forno in cotone.....	223
Filtri per caffè Ø 25cm	313	Frantumatore per ghiaccio elettrico	294	Guanti da forno in cotone rinforzato.....	223
Filtro in tessuto.....	72	Friggitrici Mastercook	175	Guanti da forno in fibra di vetro	223
Filtro The	363	Friggitrice ad induzione Kitchen Line.....	178	Guanti da forno in pelle	223
Fissaggio per beccucci antigocciolo.....	284	Friggitrice ad induzione Kitchen Line-doppia	178	Guanti da forno resistente al calore	223
Flora.....	333	Friggitrice Blue Line	176	Guanti da ostriche	57
Fogli in silicone	119	Friggitrice Mastercook - 8 l	175	I	
Foglio adesivo per apparecchio insetticida	271	Friggitrice Mastercook con rubinetti di scarico - 2 x 8 l.....	175	Imbuto	73
Fogli per pressa	139	Friggitrice Mastercook con rubinetto di scarico - 8 l.....	175	Imbuto colatore Kitchen Line	100
Fontana di cioccolata a 5 livelli.....	405	Friggitrice Mastercook digitale con rubinetti di scarico - 2 x 8 l.....	174	Imbuto colatore Profi Line	100
Fontana di cioccolata a 6 livelli.....	405	Friggitrice Mastercook digitale con rubinetto di scarico - 8 l.....	174	Imbuto con setaccio	105
Fontana per cioccolata a 3 livelli	405	Friggitrice per frittelle 12l	179	Impastatrice a spirale con vasca estraibile - 20 L	201
Forbice da cucina	52	Friggitrici Mastercook - 2 x 8 L.....	175	Impastatrice a spirale con vasca estraibile - 32 L	201
Forbice da pollame	52	Friggitrici Mastercook digitali.....	174	Impastatrice a spirale con vasca fissa - 20 L	200
Forbice per pollame.....	45	Frigo bar doppia porta 228L	231, 293	Impastatrice a spirale con vasca fissa - 32 L	200
Forchetta da bistecca.....	328	Frigoriferi e congelatori Kitchen Line 600 serie	237	Impastatrice a spirale con vasca fissa 10L	200
Forchetta per insalata.....	394	Frigorifero a due porte Profi Line 1300 L	234	Impastatrici a spirale.....	200
Forchetta per lumache	329	Frigorifero Profi line 670 L	234	Impasto pizza	204
Forchette per aragosta.....	329	Frullatore ad alta potenza	303	Induzione 2000 W	156
Forchettone da carne.....	395	Frullatore ad immersione Profi Line 300 - con regolazione della velocità.....	130	Induzione 3500W	156
Forchettone per carne	43, 45, 83, 394	Frullatore ad immersione Profi Line 500 con velocita' regolabile	131	Induzione 2000W Black Line.....	152, 380
Formaggiera	364	Frullatore ad immersione 250v con velocità regolabile	131	Induzione 3500W Black Line.....	152, 380
Forma per bicchieri in ghiaccio	289	Frullatore a immersione Concept Line	129	Induzione 2000W Display Line.....	154
Forma per bicchierini in ghiaccio	289	Frullatore a immersione Profi Line 400 con velocità variabile.....	130	Induzione 3500W Display Line.....	154
Forma per cubetti di ghiaccio piccoli.....	289	Frullatore con protezione anti-rumore	304	Induzione doppia	157
Forma per cubi di ghiaccio XL	289	Frullatore digitale con protezione anti-rumore	305	Induzione doppia Black Line.....	153, 381
Forme in silicone	120	Frullatori ad immersione Profi Line.....	130	Induzione doppia con funzione Boost.....	157
Forme per ghiaccio da whisky.....	289	Frusta	84-85	Induzione doppia Display Line.....	155
Forme per ghiaccio assortite.....	289	Frusta Francese con manico in PP.....	84	Induzioni Black Line	152, 380
Fornello ad induzione 1800	161	Frusta per frullatore ad immersione Profi Line 300, 400 & 500	130	Induzioni Display Line.....	154
Fornello ad induzione 800W	378	Frustino per dressing e padella	84	Induzioni Oblique	156
Fornello ad induzione modello 2000	160	G		Insaccatrice Kitchen Line	140
Fornello ad induzione Modello 7000	159	Grande bilancia digitale	91	Insaccatrice Profi Line	140
Fornello ad induzione modello 3500 D	158	Granitore 2x12L	302	Inserti perforati Gastronorm	25
Fornello ad induzione Modello 5000 D	159	Grattugia	55, 62	Inteneritore elettrico.....	133
Fornello ad induzione modello 3500 D XL.....	159	Grattugia per formaggio elettrica.....	143	Inteneritore Profi Line	67
Fornello ad induzione modello 3500 M	160	Grattugia per tagliaverdura	127	iVide Plus Junior.....	166
Fornello a gas	148	H		iVide Plus Sous vide ad immersione	167
Fornello a gas 5 bruciatori con forno elettrico.....	149			iVide Sous vide ad immersione.....	165
Fornello a gas 5 fuochi su vano aperto	149	I		K	
Fornello a gas Kitchen Line 4 bruciatori da banco.....	151	Karizma.....	331	Kebab Gas Profi Line	198
Fornello a gas portatile	150	Kebab grill e coltelli.....	198	L	
Fornello a induzione Wok modello 3500.....	158	Lama a grattugia.....	127	Lama antiaderente.....	143
Fornello a sgabello Big Flame.....	148	Lama di ricambio per art. 855201	181, 442		
Fornello a sgabello Kitchen Line.....	148				
Forni a convezione	212				
Forni a convezione da pasticceria - 600x400 mm	213				
Forni a convezione e forni combinati NANO	214				

Lama per patatine fritte.....	127
Lama per patatine fritte da 11mm	65, 128
Lame per tagliaverdura	127
Lampada di ricambio per apparecchio insetticida ..	271
Lampada termica cilindrica regolabile	163
Lampada termica conica regolabile	163
Lampade di ricambio per apparecchio insetticida	272-273
Lavabicchieri K40	264
Lavagna a cavalletto	372
Lavagna con cavalletto	373
Lavagna con cornice	373
Lavagna da parete	372
Lavagna da tavolo	373
Lavagne	372
Lavandino con azionamento a ginocchio.....	275
Lavandino da cucina	275
Lavastoviglie	264
Lavastoviglie a capote K 1500.....	265
Lavastoviglie K50	264
Lavorazione sottovuoto	144
Legno per affumicatore	103, 171
Little Chef griglia nera.....	354
Little Chef Padella nera	354
Little Chef tegame nero	354
Little Chef tegame ovale nero	354
M	
Macchina da caffè americano Kitchen Line	313
Macchina da caffè Profi Line	313
Macchina per cubetti di ghiaccio	290
Macchina per il gelato	113
Macchina per la pasta manuale	203
Macchina per pasta elettrica	203
Macchina per salsiccie	140
Macchina sottovuoto a campana Kitchen Line.....	145
Macchina sottovuoto a campana Profi Line 300.....	144
Macchina sottovuoto a campana Profi Line 410.....	145
Macchina sottovuoto-confezionatrice Profi Line.....	144
Macchina sottovuoto Kitchen Line.....	146
Macchina sottovuoto Profi Line	146
Macinini per pepe	367
Macinini per sale	367
Macinini per sale e per pepe - Trasparenti	367
Madeleines 70x47x(H)17.....	120
Mandolina	63
Mandolina con lama a V.....	63
Mannaia.....	43, 45
Marcatori Horeca	35
Mattarello	121
Mattarello in legno	121
Mattarello in metallo	121
Mattarello.....	121
Melamina	418, 420-421
Mensola doppia regolabile.....	263
Mensola laterale per barbecue Green Fire	436
Mestoli antigoccia	82
Mestoli e cucchiai da servizio buffet supreme ..	394
Mestoli in legno.....	81
Mestolino per gelati Kitchen Line.....	111
Mestolino per gelati Stöckel	109
Mestolo	83
Mestolo da cucina	81
Mestolo in Exolglass.....	81
Mestolo per brodo	394
Mestolo per gelati Stöckel	109
Mestolo per minestra	395
Mestolo per salse.....	394
Mezzaluna doppia	52
Microonde con grill	197
Microonde programmabile 1000W	197
Microonde programmabile Samsung 1500W.....	194
Microonde programmabile Samsung 1850W.....	194
Microonde samsung 1050W	196
Microonde Samsung 1450W	195
Microonde Samsung 1780W	195
Microonde Samsung programmabile 1050W.....	196
Milkshaker da 1 litro	299
Mini-Cake 80x30x(H)33mm.....	120
Mini cestelli per friggere	344-345
Mini cestelli per friggere impilabili	344

Mini cestelli per friggere impilabili neri.....	345
Mini-Madeleines 42x29x(H)11	120
Mini-Muffins ø53x(H)30.....	120
Mini padella.....	349
Mini padella con manico	349
Mini scolapasta	348
Mini secchielli	348
Mini secchio del latte	348
Mini secchio del vino	348
Mini teglia.....	348
Misurino	306
Mixer ad immersione Profi Line 250	
- con velocità fissa	130
Mixer a immersione Profi Line 400	
- velocità regolabile	131
Muffins ø69x(H)40	120
Multi dispenser	403

O

Occhiali da cipolla	61
---------------------------	----

P

Padella	13-14
Padella Blinis	14
Padella, con rivestimento antiaderente	
- senza coperchio	5
Padella da party	180
Padella fonda smaltata	18, 347
Padella frittura pesce	11
Padella gourmet	17
Padella per crepes.....	11-12, 14
Padella per frittura	10-12, 15
Padella per frittiture - senza coperchio	5, 7
Padella per grill	11
Padella per paella.....	18, 441
Padella per pesce ovale	12
Padella per salse - senza coperchio	4
Padella Sautè - senza coperchio	5
Padella „Sautè” - senza coperchio.....	7
Padella smaltata	18, 347
Padella Wok	12
Padella „Wok”	11
Padella „Wok” 3-ply - senza coperchio	15
Padelle Budget Line.....	8
Padelle classiche	14
Padelle in alluminio	12
Padelle in alluminio „Platinum Professional”	13
Padelle in alluminio „Titanium Professional” ..	10-11
Padelle per salse - Senza coperchio.....	7
Padelle serie rame	15
Padellino bagno maria.....	17
Pala per pizza quadrata	206-207
Pala per pizza rotonda	206
Paletta	78, 90
Paletta da servizio	394
Paletta in alluminio.....	90
Paletta in polipropilene.....	90
Paletta per patate fritte	71
Paletta per patatine	71
Paletta per torta	207, 400
Palette „Hamburger”	78
Panca pieghevole	416
Passaverdura	87
Passino.....	306
Passino per vegetali	87
Pasta combustibile Blaze	390
Pelapatate 5kg	128
Pennarelli a punta grossa.....	373
Pennarelli per lavagna.....	373
Pennello piatto per burro e grassi.....	117
Pennello piatto per burro e grassi.....	117
Pennello piatto per burro e grassi in silicone ..	117
Pentola con coperchio	8
Pentola - con coperchio	9
Pentola da stufato alta - con coperchio.....	6
Pentola da stufato con coperchio	8
Pentola per arrostiti.....	16
Pentola per stufato alta - con coperchio	2
Pentola per stufato bassa - con coperchio.....	4
Pentola per stufato media - con coperchio	3
Pentole della serie Kitchen Line	6

Pentole in alluminio Profi Line.....	9
Pentole serie Profi Line	2, 4
Percolatore.....	317
Percolatore Concept Line	315
Percolatore Concept Line nero opaco	314
Pesciera da 60 mm	16
Pestello	306
Piano caldo ad induzione Black Line	153, 381
Piano caldo ad induzione Display Line	155
Piantana con cordone retraibile a nastro lucida ..	413
Piantana finitura a specchio	413
Piantana finitura dorata.....	413
Piastra Blue Line	181
Piastra grill Blue Line.....	181
Piastra per crepes	184
Piastra per grill „Tepan-Yaki”	180
Piastra per waffle „Brussel”	184
Piastra per waffle cuore	184
Piastra per waffle Liège’	184
Piatino per gelato Clown	340
Piatti piani	331
Piatto Bark	338
Piatto-ciotola Vanilla.....	338
Piatto da minestra	335, 337
Piatto da portata per buffèt GN 1/1	423
Piatto fondo	331, 333, 346
Piatto ovale	331, 333, 337
Piatto ovale.....	335
Piatto per bambini „Bear”	340
Piatto per pasta	337
Piatto per stuzzichini Casseroula.....	341
Piatto per stuzzichini Huevo	341
Piatto per stuzzichini Plato	341
Piatto per stuzzichini Triangolo	341
Piatto piano	333, 335, 337, 346
Piatto pizza Speciale	338
Piatto rettangolare	346
Piatto Torro	338
Pietra lavica	437
Pietra lavica grossa	437
Pinza da servizio	75, 397
Pinza di servizio	397
Pinza per cubetti di zucchero	363
Pinza per dolci	397
Pinza per insalata	75, 397
Pinza per lumache	329
Pinza per spaghetti.....	397
Pinza per teglie	206-207
Pinza per toast	193
Pinza universale	77
Pinza universale con teflon.....	77
Pinze da servizio	74
Pinze da servizio curve	74
Pinze per cubetti di ghiaccio.....	287
Pinze per pasticceria.....	397
Pinzetta multifunzione.....	76, 301
Pinzetta per spine	77
Pinzette con testa arrotondata	77
Pinzette curve	76
Pinzette da impiattamento	76
Pinzette da sushi.....	77
Pinzette multiuso.....	76
Pirofila rotonda in porcellana	339
Pirottino	125, 353
Pistola affumicatrice per uso professionale ..	103, 171
Planetaria professionale 20 litri	132
Planetaria professionale da 10 litri	132
Planetaria professionale da 7 litri	132
Planetarie	132
Polipropilene.....	427
Porcellana	424
Porcellana da forno	339
Porcellane da forno	339
Porta alimenti a ripiani	401
Porta alimenti da servizio	401
Porta bicchieri per birra	309
Porta candele	379
Portaceneri	280
Portaceneri con bottone rotante.....	280
Portaceneri con coperchio	280
Portaceneri con raccoglitore	280

Portaceneri Profi Line.....	280	Saladette a tre porte 380L.....	239	Shaker conico per cocktail.....	306
Portaceneri e posaceneri.....	280	Saladette a tre porte con vetrinetta 380L.....	240	Shaker per cocktail.....	306
Porta condimenti rettangolare.....	345, 366	Saladette a tre porte con vetrinetta GN 380L.....	241	Sifone panna termico.....	106
Porta condimenti rotondo.....	345, 366	Salad spinner.....	61	Sifone per panna.....	104
Portacucchiai.....	395	Salamandra 450.....	185	Sifone per panna Kitchen Line.....	107
Porta menu.....	351	Salamandra 580.....	187	Sifone per panna Kitchen Line nero.....	106, 300
Porta menù.....	352	Salamandra 600.....	185	Sifone per panna Profi Line.....	104
Porta menu da tavola.....	352	Salamandra 800.....	187	Sifoni per soda.....	295
Portapane.....	247	Salamandra a infrarossi al quarzo.....	186	Smaltati.....	346
Portapatatine.....	343	Salamandra a muro.....	186	Soda Splash sistema per gassatura.....	295
Porta patatine.....	344	Sale per addolcitori.....	269-270	Sostenitori per pizza.....	209
Portapatatine con salsiera.....	343	Salsiera.....	340, 358	Sous-Vide sistema.....	164
Porta posate.....	351	Salsiera e zuppiera.....	358	Sous-Vide sistema GN 1/1.....	164
Portaposate nero.....	351	Saturn.....	335	Sous-vidè sistema GN 2/3.....	164
Porta posate nero.....	351	Sbucciatore.....	51, 54, 301	Spargitore.....	364
Porta scontrini.....	352, 369	Scaffale da magazzino a 5 ripiani.....	252	Spargitori per sale e pepe.....	366
Porta stuzzicadenti.....	364	Scaffale da stoccaggio per uso intenso.....	252	Spatola.....	78-79, 81, 83
Porta - tovaglioli.....	368	Scaffale in alluminio.....	253	Spatola con fenditura.....	395
Porta-tovaglioli nero.....	368	Scaffale in alluminio per contenitori GN.....	253	Spatola flessibile.....	78
Portauovo.....	368	Scaldavivande.....	161, 261	Spatola flessibile, forata.....	78
Portauovo con piattino.....	368	Scaldavivande a 2 bruciatori.....	379	Spatola per gelato con impugnatura Tritan.....	111
Porzionatore per gelato Kitchen Line.....	110	Scaldavivande a 3 bruciatori.....	379	Spatola scanalata.....	83
Porzionatore per gelato Profi line.....	110	Scaldavivande a lampade infrarosse.....	163	Spatole.....	78
Porzionatore per gelato Stöckel.....	108	Scaldavivande Gastronorm 1/2.....	386	Spazzola metallica.....	278-279, 443
Porzionatore per gelato „Stöckel“.....	109	Scaldavivande GN 2/3 induzione.....	377	Spazzola metallica a forma di Y.....	279, 443
Porzionatore per gelato „Stöckel“ - ovale.....	108	Scaldavivande per zuppa.....	388	Spazzola per bicchieri.....	308
Posaceneri da muro.....	281	Scaldavivande - rotondo.....	388	Spazzola per forni pizza.....	207
Posaceneri Kitchen Line.....	280	Scaldawürstel.....	189	Spazzola per forno pizza.....	207
Posate da bistecca.....	328	Scavino per melone.....	53	Spazzola per la pulizia del gruppo erogatori.....	311
Posateria per insalata.....	396	Scavino per pomodoro.....	53	Spazzola per wok.....	278, 443
Potrapatatine a 3 coni.....	343	Schiacciapatate.....	59	Spelucchino.....	43, 51, 301
Pressa caffè.....	310	Schiuimaiola.....	394-395	Spianatrice elettrica per pasta 300.....	202
Pressa caffè con molla.....	310	Schiuimaiola per birra.....	309	Spianatrice elettrica per pasta 400.....	202
Pressa caffè regolabile.....	310	Schiuimaiola per grasso a rete fina.....	71	Spianatrice elettrica per pasta 500.....	202
Pressa da tortilla.....	139	Schiumarola.....	82-83	Spianatrici elettriche.....	202
Pressa per aglio.....	60	Scolapasta kitchen Line.....	89	Spiedino per barbecue.....	442
Pressa per hamburger.....	139	Scolapasta Profi line.....	89	Spillatore da tavolo per birra.....	309
R		Scolapaste.....	89	Spremiagrumi.....	299-300
Raccogliatore per cenere.....	281	Scola patatine.....	70	Spremiagrumi elettrico.....	297-298
Ramekin.....	353	Scolatoio per patate.....	68	Staffa Gastronorm.....	25
Raschiapasta.....	118	Secchielli per vino e supporti.....	285	Stampo per baba.....	116
Raschiapasta flessibile.....	118	Secchiello per ghiaccio a doppia parete.....	287	Stampo per cubetti da ghiaccio.....	288
Raschietto.....	80	Secchiello per il ghiaccio a doppia parete.....	286	Stampo per torta.....	116
Raschietto a forma di cucchiaio.....	80	Secchiello per vino.....	285	Stand per servizio e buffet 40x13x6 cm.....	422
Raschietto per piastra metallica.....	181, 442	Secchiello per vino EEP.....	285	Sterilizzatore UV.....	275
Rastrelliera per accessori, a parete.....	131	Secchi galvanizzati.....	350	Stuoino anticivolo.....	41
Refrigeratore a doppia porta 458 l.....	230, 292	Secchio.....	69, 72	Super affettatore „V-Shape“.....	63
Refrigeratore a porta singola da 293 L.....	230, 292	Secchio con base rinforzata.....	72	Supporto adattatore per pentole.....	17
Refrigeratore a porta singola 118 L.....	230, 292	Secchio con manico.....	287, 346, 350	Supporto multifunzione.....	311, 412
Refrigeratore a porte scorrevoli da 228 l.....	230, 292	Secchio doppio con manico.....	350	Supporto per 18 dischi da taglio.....	127
Refrigeratore a porte scorrevoli da 338 L.....	231, 293	Secchio per birra.....	287, 350	Supporto per 2 contenitori per bagnomaria.....	379
Refrigeratori e congelatori Profi Line serie 800.....	234	Secchio per posate e tovaglioli.....	350	Supporto per filtri grasso friggitrice.....	69
Refrigeratori e surgelatori Profi Line.....	235	Sedia da catering grigio chiaro.....	416	Supporto per forni 7x GN1/1.....	217, 219
Refrigeratori per bevande.....	230, 292	Sedia da catering nera.....	416	Supporto per forni NANO 5x GN2/3.....	217, 219
Reggi cono per gelati.....	111	Segnale pavimento bagnato.....	279	Supporto per forno 12x GN 1/1.....	217, 219
Reggisecchiello da tavolo.....	286	Semi-Sphere ø70x(H)32.....	120	Supporto per forno pasticceria.....	213
Reggi teglie per pizza da 14 ripiani.....	204	Sessola in alluminio.....	287	Supporto per forno snack.....	212
Reggi Wok.....	436	Set 4 pezzi ganci per carni.....	66	Supporto per forno trivalente con grill 4x GN 2/3.....	212
Rete antiaderente in PTFE.....	172	Setacci.....	88	Supporto per hotdog.....	98
Ripiano di lavoro laterale.....	440	Setacci a doppia rete.....	88	Supporto per pressacaffè.....	310
Riscaldatore Lounge.....	445	Setaccio.....	88	Supporto per sacchetti di patatine.....	343
Riscaldatore per patio.....	444	Setaccio per panificazione.....	119	Supporto per salsiere.....	99
Riscaldatore per patio - retrattile.....	444	Set Chafing Dish.....	387	Supporto per secchiello.....	286
Riscaldatore Pyramide.....	445	Set coppapasta tondi.....	117	Supporto per secchiello Deluxe.....	286
Roast-Master Heavy Duty.....	439	Set da decoro-6 pezzi.....	55	Supporto per taco.....	247
Rotella per pizza.....	54, 206	Set di coltelli da 9 pezzi.....	46	Supporto per vassoi pieghevole.....	428
Rubinetto con doccia.....	276	Set di decorazione fiori e petali.....	114	Surgelatore a pozzo energeticamente efficiente.....	233
S		Set di decorazione per torte e dessert.....	115		
Sac a poche.....	122	Set di pezzi di ricambio.....	104, 107	T	
Sac a poche anticivolo.....	122	Set di spazzole metalliche strette.....	278, 443	Tagliaformaggio.....	55
Sacchetti per cottura sotto vuoto.....	144, 147	Set essenze per affumicatore.....	103, 171	Tagliaformaggio morbido.....	55
Sacchetti per sottovuoto.....	147	Set - forchetta e pinza per aragoste.....	329	Tagliapasta.....	118
Sacchetto per sottovuoto.....	145, 147	Set per condimenti.....	365-366	Tagliapasta a 5 ruote.....	118
Sacchetto sottovuoto gofrato.....	147	Set per condimenti nero.....	366	Tagliapasta e raschiapasta.....	118
Sacchetto sottovuoto gofrato in rotolo.....	147	Set per olio e aceto.....	364	Taglia salsiccia.....	68
Saladette.....	239	Set roll top.....	400	Taglia uova - ovale.....	61
Saladette a due porte 300L.....	239	Set sale e pepe.....	340, 364	Taglia uova - rettangolare.....	61
Saladette a due porte con vetrinetta 300L.....	240	Set sale, pepe e stuzzicadenti.....	340, 364	Tagliaverdura professionale.....	126
Saladette a due porte con vetrinetta GN 300L.....	241	Sgocciolatoio.....	308	Tagliaverdura Profi Line.....	126
		Sgocciolatoio Gastronorm.....	31	Tagliere.....	41
		Shaker Boston.....	306	Tagliere con bordo.....	41, 406

Tagliere con manico.....	41, 301, 406
Tagliere HACCP 600x400.....	38
Tagliere per baguette.....	41, 406
Tagliere per pane.....	41, 406
Tagliere per pizza con manico.....	205
Tagliere pizza con manico.....	205
Taglieri di legno.....	41, 406
Taglieri HACCP.....	37-39
Taglieri HACCP 450x300.....	38
Taglieri HACCP Gastronorm 1/1.....	39-40
Taglieri HACCP Gastronorm 1/2.....	39-40
Taglierini flessibili HACCP - 6 pezzi.....	38, 40
Taglierini per pasta.....	54
Taglieri per pizza.....	205
Tapasmini.....	341
Tappetino Bar in gomma.....	308
Tappetino per pressacaffè.....	310
Tappetino per pressacaffè doppio.....	310
Tappetino in silicone per cottura.....	119
Tappo per champagne.....	284
Targhetta vietato fumare.....	371
Targhetta riservato.....	370-371
Targhette numerate da tavolo.....	371
Targhette numerazione tavoli.....	371
Targhette per porte.....	370
Tartelette ø50x(H)17.....	120
Tavolino tondo.....	415
Tavoli per catering pieghevoli.....	414
Tavoli refrigerati Kitchen Line / serie 700.....	236
Tavolo da buffet.....	414
Tavolo da buffet tondo pieghevole.....	416
Tavolo da lavoro.....	263
Tavolo da lavoro professionale.....	263
Tavolo di entrata lavaggio.....	265
Tavolo di lavaggio.....	265
Tavolo per buffet pieghevole.....	414
Tavolo posteriore per barbecue Green Fire.....	436
Tazza.....	335, 346
Tazza brodo.....	333
Tazza per minestra.....	337
Tazza per minestra e sottopiatto.....	335
Tazza per zuppa.....	331
Tazze e Piattini.....	335, 337
Tazzina.....	346
Tazzina con piattino.....	331
Tazzina e sottopiatto.....	333
Tegame bombè con coperchio.....	9
Tegame con coperchio per carne.....	6
Tegame con coperchio per carne.....	7
Tegame per minestra/sugo - con coperchio.....	19, 347
Tegame per mitili.....	19
Tegame per salse.....	15
Tegame per salse - senza coperchio.....	9
Tegame smaltato - con coperchio.....	19
Tegame smaltato per mitili - con coperchio.....	19
Teglia antiaderente.....	222
Teglia di sgocciolo.....	28
Teglia forata GN 1/1 con 4 bordi.....	221
Teglia forata GN 2/3 - con 4 bordi.....	222
Teglia forata GN 1/1 siliconata con 4 bordi.....	221
Teglia Gastronorm GN 2/3.....	221
Teglia Gastronorm Profi Line.....	221
Teglia Gastronorm smaltata.....	222
Teglia Gastronorm smaltata GN 2/3.....	222
Teglia GN1 / 1 con 2 scomparti.....	376, 386, 388
Teglia GN 1/1 siliconata con 4 bordi.....	221
Teglia in alluminio.....	246
Teglia in alluminio colore oro.....	246
Teglia in ghisa.....	437
Teglia per pancake Olandesi.....	436
Teglia per pietra lavica.....	437
Teglia per pizza.....	204
Teglia smaltata.....	438
Tepan-Yaki Griglie.....	180
Termometro a infrarossi.....	94
Termometro a infrarossi con sonda.....	94
Termometro a sonda con Timer.....	95
Termometro con sonda a risposta rapida.....	95
Termometro con sonda ripieghevole.....	95
Termometro da forno.....	96
Termometro da frigorifero.....	96
Termometro da tasca.....	96
Termometro digitale antiurto con sonda.....	95
Termometro digitale tascabile con sonda.....	94
Termometro per bistecca.....	96
Termometro per schiuma di latte.....	97, 311
Termometro resistente all'acqua.....	94
Termosistema 1.....	190
Termosistema 2.....	190
Terrina a onda in melamina.....	423
Terrina da insalata.....	333
Terrina da insalata in melamina.....	423
Terrina da minestra.....	358
Terrina gastronorm GN 1/1.....	424
Terrina gastronorm GN 1/2.....	424
Terrina gastronorm GN 1/3.....	424
Terrina gastronorm GN 2/3.....	424
Terrina ovale da forno.....	339
Terrina ovale Rustica.....	339
Terrina per brodo.....	338
Terrina per insalata.....	331, 335, 337
Terrina per stuzzichini Cuadrado.....	341
Terrina per verdure.....	358
Terrina quadrata Rustica.....	339
Terrina rettangolare da forno.....	339
Terrina rettangolare Rustica.....	339
Terrinetta da contorni.....	338, 344
Testa di Leone.....	338
Timer analogico da cucina.....	97, 312
Timer digitale per cucina.....	97, 312
Tortiera con calotta.....	400
Tortiera girevole.....	400
Tostapane.....	192
Tostapane a nastro doppio.....	192
Tostapane a nastro singolo.....	192
Tostapane con 6 pinze.....	193
Tostapane per sandwich.....	193
Tovaglietta di carta oleata.....	342
Tritacarne 198.....	138
Tritacarne e accessori.....	134
Tritacarne Kitchen Line 12.....	136
Tritacarne Kitchen Line 22.....	137
Tritacarne Profi Line 12.....	134
Tritacarne Profi Line 22.....	135
Trolley per alimenti.....	254
Trolley per piatti.....	255
V	
Vaporiera per tortelli riso e pasta - con cesto e coperchio.....	9
Vasca da gelato in policarbonato.....	112
Vasca da gelato Kitchen Line.....	112
Vasca da gelato Profi Line.....	112
Vasca del ghiaccio Economic.....	288
Vasca del ghiaccio per champagne.....	288
Vasca del ghiaccio trasparente.....	288
Vasca per ghiaccio.....	288, 350
Vasca svasata.....	350
Vaschetta per carne/patatine.....	68
Vasi per dressing.....	424
Vasoio perforato.....	220
Vassoi da fast food medi.....	425
Vassoi da fast food ovali.....	426
Vassoi da fast food piccoli.....	425
Vassoi da servizio.....	432
Vassoi da servizio grandi.....	425
Vassoi da servizio poly form.....	426-427
Vassoi da servizio wood form.....	427
Vassoi Granite.....	426
Vassoi impilabili rettangolari GN1/1.....	430
Vassoi in acciaio.....	247
Vassoi in acciaio inossidabile con stampa.....	429
Vassoi in malamina.....	246
Vassoi in polipropilene.....	425
Vassoio.....	220
Vassoio con piastra refrigerante Rolltop - Gastronorm 1/1.....	398
Vassoio da esposizione.....	247
Vassoio da esposizione in Melamina.....	246
Vassoio da servizio.....	368
Vassoio da servizio GN 1/1.....	430
Vassoio da servizio in melaminabcon stampa tipo legno.....	429
Vassoio da servizio rotondo.....	432
Vassoio da servizio rubber form.....	428
Vassoio da servizio wood form.....	427
Vassoio da servizio wood form.....	427
Vassoio gastronorm con bordo sottile.....	420
Vassoio GN.....	418-419
Vassoio GN 1/1.....	421, 430
Vassoio in melamina con stampa granito.....	429
Vassoio in melamina rotondo con manico.....	419
Vassoio ovale.....	432
Vassoio ovale per caffè.....	432
Vassoio ovale XL.....	428
Vassoio per baguettes.....	220
Vassoio per Buffet ovale.....	421
Vassoio perforato.....	220
Vassoio rettangolare.....	421, 430
Vassoio rettangolare con manico.....	419
Vassoio rotondo.....	418
Vassoio rotondo con manico.....	418
Vassoio termico rettangolare.....	398
Vassoi per party.....	432
Velocity ciotola inclinata.....	353
Vetrina a due porte da 750 l.....	232
Vetrina a porta singola 360 l.....	232
Vetrina armadio refrigerata, 280 litri.....	229
Vetrina calda a 3 ripiani.....	162
Vetrina calda a due ripiani.....	162
Vetrina calda ad un ripiano.....	162
Vetrina da dessert 110l.....	224
Vetrina da dessert rotonda.....	224
Vetrina da dessert rotonda 360l.....	224
Vetrina da esposizione, 58 litri.....	228
Vetrina da esposizione, 68 litri.....	228
Vetrina da esposizione, 78 litri.....	229
Vetrina da esposizione, 98 litri.....	229
Vetrina da esposizione congelatore 77L.....	227
Vetrina da sushi GN 1/3 63L.....	227
Vetrina dessert 130l.....	224
Vetrina per insalate da banco 67L.....	227
Vetrina refrigerata con 3 ripiani inclinati.....	226
Vetrina refrigerata da banco.....	225, 238
Vetrina refrigerata GN 1/3.....	238
Vetrina refrigerata GN 1/4.....	238
Vetrina refrigerata multipiano aperta 320L.....	225
Vetrina riscaldata al quarzo a due livelli.....	160
Vetrina riscaldata da banco.....	161
Vetrine da dessert.....	225
Vetrine da esposizione refrigerate.....	228
Vetrine refrigerate.....	226
Vetrine refrigerate con 2 ripiani.....	226
Vetrine refrigerate con accesso posteriore.....	226
Vetrine refrigeratrici con insegna illuminata.....	232
Vite senza fine.....	134-137
W	
Wok.....	148, 158, 436
Woodform.....	427
X	
Xenon.....	440
Xenon Pro.....	440
Z	
Zuccheriera.....	364
Zuppiere.....	374



PENTOLE SERIE PROFI LINE

- Satinate con bordo finemente lucidato.
- Robuste maniglie saldate multi punto e isolate termicamente.
- Resistente all'acido.
- Il fondo a sandwich (acciaio-alluminio-acciaio magnetico) combina una rapida presa e distribuzione del calore dell'alluminio con la durata e le proprietà magnetiche dell'acciaio per cotture a induzione.
- Il fondo è formato da una unione a impatto, che fonde i vari strati; questo garantisce la resistenza alla corrosione e una ottima conducibilità termica.
- Tutti i coperchi sono fatti in acciaio di 1mm con fori per sfuocatura.

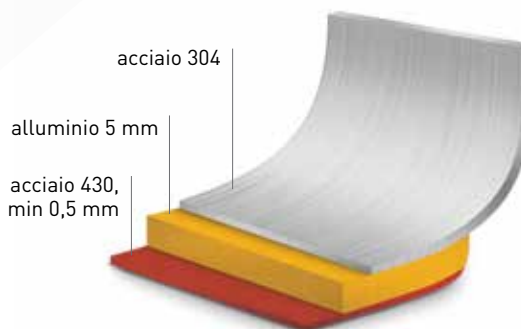


Guarda il video



PENTOLA PER STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	33,60
832202	6	0.7	ø200x(H)190	43,90
832400	10	0.7	ø240x(H)220	59,80
832509	16	0.7	ø280x(H)260	78,60
832608	24	0.8	ø320x(H)300	109,75
832707	37	1	ø360x(H)360	174,50
832806	50	1	ø400x(H)400	217,85





Fori di sfiato vapore



Maniglie che non si surriscaldano



Fondo „a sandwich” ottenuto da speciale legame „a impatto”



831700

831601

831502

831403

831205

831007

PENTOLA PER STUFATO MEDIA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	30,60
831205	4	0.7	ø200x(H)130	39,90
831403	7	0.7	ø240x(H)150	50,90
831502	10	0.7	ø280x(H)170	68,95
831601	15	0.8	ø320x(H)190	90,70
831700	23.5	1	ø360x(H)230	147,20



833506

Con gancio supplementare per sorreggerlo durante lo scolo



CESTELLO PER CUOCERE LA PASTA

- Adatto per pentola per stufati con diam 360 - art. 831700

Con gancio extra per sorreggerlo durante lo scolo

codice	liter	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	53,45



PENTOLE SERIE PROFI LINE



830604



830406

830208

830000

830505

PENTOLA PER STUFATO BASSA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	29,05
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	36,10
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	48,85
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	64,75
830604	12	0.8	ø320x(H)150	90,40

830048

830055

830154

830253



PADELLA PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830048	1	0.7	ø140x(H)70	17,15
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	19,60
830154	2	0.7	ø180x(H)80	23,30
830253	3	0.7	ø200x(H)90	30,30





830352

830376

PADELLA SAUTÈ - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	17,20
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	23,85



835432

835531

835630

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio

codice	spessore (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	25,25
835531	0.7	ø280x(H)50	36,35
835630	0.7	ø320x(H)55	44,15



835401

835500

835609

PADELLA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - SENZA COPERCHIO

- Con antiaderente Teflon® platinum plus.
- Lungo manico cavo di acciaio.
- Maniglia rivettata.

codice	spessore (mm)	mm	€
835401	0.7	ø240x(H)45	34,10
835500	0.7	ø280x(H)50	43,45
835609	0.7	ø320x(H)55	57,05



Gamma completa di piastre a induzione a pagina 152-161



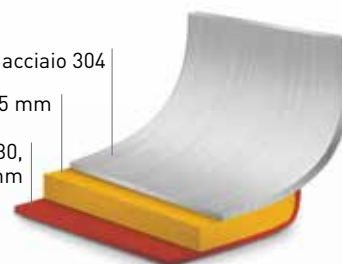


PENTOLE DELLA SERIE KITCHEN LINE

- Con fondo incapsulato a sandwich.
- Ottima combinazione tra conducibilità termica dell'alluminio e magnetismo dell'acciaio.
- Fondo stampato che fonde i vari strati, resistente all'usura ed alla corrosione.
- Finitura satinata su tutta la superficie.
- Maniglie saldamente rivettate al bordo, non si surriscaldano.



acciaio 304
alluminio 5 mm
acciaio 430,
min 0,5 mm



PENTOLA DA STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	28,45
837207	5	0.6	ø200x(H)160	35,75
837306	9	0.6	ø240x(H)200	45,75
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	59,70
837603	20	0.8	ø320x(H)270	87,35



TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
836101	1.7	0.6	ø160x(H)95	21,15
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	25,55
836309	5.5	0.6	ø240x(H)135	34,40
836408	9	0.7	ø280x(H)155	61,60
836507	15	0.8	ø320x(H)190	93,85



Fondo incapsulato



Fori di sfiato vapore



Maniglie che non si surriscaldano



Guarda il video



TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	19,00
836019	3	0.6	ø200x(H)95	24,25
836026	5	0.6	ø240x(H)115	32,85
836033	7.4	0.7	ø280x(H)120	43,80
836040	12	0.8	ø320x(H)150	85,55

838105

838204

838303

PADELLE PER SALSE – SENZA COPERCHIO

– Con manico in acciaio inox

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	16,75
838204	3	0.6	ø200x(H)95	19,95
838303	5	0.6	ø240x(H)115	26,80



839409

PADELLA „SAUTÈ” – SENZA COPERCHIO

– Con lungo manico in acciaio inox

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
839409	1.6	0.6	ø200x(H)75	17,50



838501

838600

838617

PADELLA PER FRITTURE – SENZA COPERCHIO

– Con manico in acciaio inox

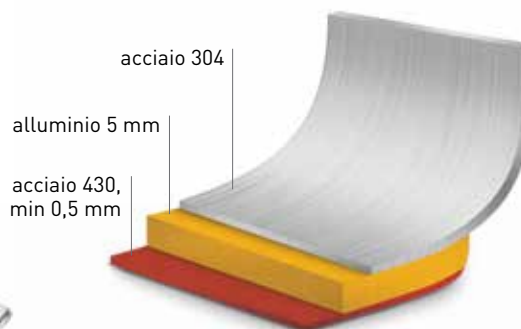
codice	spessore (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)45	21,60
838600	0.6	ø280x(H)50	24,00
838617	0.7	ø320x(H)55	40,70





PADELLE BUDGET LINE

- Fondo a sandwich (acciaio, alluminio e acciaio magnetico) combina la distribuzione del calore dell'alluminio con la durabilità dell'acciaio e le proprietà magnetiche dell'acciaio al cromo per permettere la cottura a induzione.
- Completamente satinata.
- Manici atermici in acciaio rivettati.



PENTOLA CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
832882	17	0.8	ø280x(H)280	56,85
832899	21	0.8	ø300x(H)300	68,40
834206	22	0.8	ø320x(H)280	83,95
834404	37	0.8	ø360x(H)360	105,45
834701	50	0.8	ø400x(H)400	147,95
834909	71	1	ø450x(H)450	163,60
835104	98	1	ø500x(H)500	266,75

PENTOLA DA STUFATO CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
832820	9	0.8	ø250x(H)180	41,70
832837	14	0.8	ø300x(H)200	56,90
832844	24	0.8	ø360x(H)240	79,55
832851	32	0.8	ø400x(H)260	106,55

Fondo „a sandwich”



Maniglie rivettate



Maniglie che non si surriscaldano



PENTOLE IN ALLUMINIO PROFI LINE

- Spessore min. 2,5 mm. Bordo finemente lucidato.
- Design leggero e molto solido.
- Con maniglie doppie rivettate in alluminio.
- Le pentole in alluminio hanno proprietà di conduzione del calore e di cottura di qualità superiore.



PENTOLA - CON COPERCHIO

codice	liter	mm	€
611104	5.5	ø205x(H)180	44,25
611302	9.5	ø240x(H)210	58,25
611401	10	ø250x(H)235	61,50
611500	15.5	ø280x(H)250	81,55
611609	19	ø300x(H)280	86,85
611708	23	ø325x(H)285	97,40
612002	27.5	ø335x(H)330	100,90
612101	33.5	ø355x(H)340	113,40
612200	38.5	ø375x(H)360	125,55
612309	45	ø400x(H)360	141,85
612408	64.5	ø460x(H)415	174,45
612507	88	ø520x(H)445	224,85

611500



TEGAME BOMBÈ CON COPERCHIO

- Con fondo arrotondatom

codice	liter	mm	€
610107	13	ø320x(H)180	61,90
610206	18	ø360x(H)200	71,85
610305	26	ø400x(H)220	92,10

610206



TEGAME PER SALSE - SENZA COPERCHIO

codice	liter	mm	€
613009	1	ø160x(H)80	22,45
613108	1.5	ø180x(H)90	28,05
613207	2.5	ø200x(H)100	35,75

613009



Ideale per cucinare
pasta, riso e ravioli



619100



613603

CESTELLO PER VAPORIERA - FORATO

codice	-	liter	mm	€
619100	611708	21	ø320x (H)270	68,45
619209	611708	29	ø360x (H)290	78,55
619308	612309	41	ø400x (H)330	123,70

VAPORIERA PER TORTELLI RISO E PASTA - CON CESTO E COPERCHIO

- Con cestello

codice	liter	mm	€
613603	23	ø325x(H)370	165,85
613702	33.5	ø355x(H)405	191,95
613801	45	ø400x(H)445	265,65



PADELLE IN ALLUMINIO „TITANIUM PROFESSIONAL”

- Realizzata in fusione di alluminio, adatta a tutte le fonti di calore e perfino per l'impiego in forni (fino a 250 ° C).
- L'alluminio fuso eccelle nel condurre il calore, la padella è rapidamente pronta per l'uso.
- La maniglia è in acciaio inossidabile 18/10 e rimane fredda durante l'uso.
- Il rivestimento antiaderente di Whitford® Xylan ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 250 ° C). L'adesione del rivestimento antiaderente è migliorata da uno strato di titanio tra l'alluminio e il rivestimento. Questa procedura a doppio strato migliora la durata del rivestimento e fornisce una maggiore resistenza ai graffi.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.



PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	€
629154	ø180	ø240x (H)50	45,00
629253	ø220	ø280x (H)55	50,30
629345	ø260	ø320x (H)60	61,00

629154

629253

629345

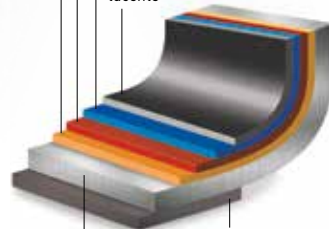


Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi e per una maggiore durata

Rivestimento i titanio contro i graffi e le abrasioni

Rivestimento medio in Whitford® Xylan antiaderente

Rivestimento superiore di rinforzo allo strato antiaderente e con superficie lucente



Base in alluminio

Fondo per induzione

Gamma completa di piastre a induzione a pagina 152-161

Con robusto manico in acciaio

Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi e per una maggiore durata



GRIGLIA PER PIASTRE AD INDUZIONE

- Adatta all'uso con piastre ad induzione.
- In ghisa e Teflon® antiaderente.

codice	mm	€
629130	390x260x(H)35	24,45

629130



PADELLE IN ALLUMINIO „TITANIUM PROFESSIONAL”

- Realizzata in fusione di alluminio, adatta a tutte le fonti di calore tranne l'induzione e perfino per l'impiego in forni (fino a 250 ° C).
- L'alluminio fuso eccelle nel condurre il calore, la padella è rapidamente pronta per l'uso.
- La maniglia è in acciaio inossidabile 18/10 e rimane fredda durante l'uso.
- Il rivestimento antiaderente di Whitford® Xylan ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 250 ° C). L'adesione del rivestimento antiaderente è migliorata da uno strato di titanio tra l'alluminio e il rivestimento. Questa procedura a doppio strato migliora la durata del rivestimento e fornisce una maggiore resistenza ai graffi.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.

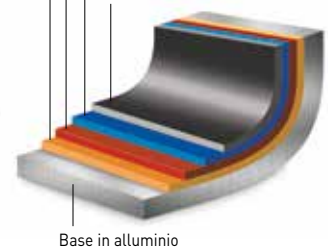


Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi e per una maggiore durata

Rivestimento in titanio contro i graffi e le abrasioni

Rivestimento medio in Whitford® Xylan antiaderente

Rivestimento superiore di rinforzo allo strato antiaderente e con superficie lucente



Base in alluminio



PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x (H)55	36,15
629208	ø220	ø280x (H)55	40,95
629307	ø260	ø320x (H)55	48,25
629352	ø300	ø360x (H)55	65,10
629390	ø340	ø400x (H)55	82,60



PADELLA „WOK”

codice	fondo (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x (H)100	53,25



PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x (H)85	43,25



629802



629604



629413

PADELLA PER GRILL

codice	fondo (mm)	mm	€
629802	ø220	280x280x(H)55	48,25

PADELLA FRITTURA PESCE

codice	fondo (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	49,60

PADELLA PER CREPES

codice	fondo (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x (H)20	48,30



PADELLE IN ALLUMINIO

- Alluminio con maniglia in acciaio rivestita.
- Con 3 strati di rivestimento antiaderente in marmo sul lato interno.
- Resistenza alla temperatura elevata, fino a 250 ° C.
- Superficie liscia, una goccia di olio è sufficiente per un buon risultato di frittura.



PADELLA PER FRITTURA

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
627600	4	140	ø200x(H)40	15,10
627617	4	180	ø240x(H)42	19,15
627624	4	220	ø280x(H)50	24,50
627631	4	260	ø320x(H)50	32,20
627648	4	280	ø360x(H)50	38,75
627655	4	300	ø390x(H)50	46,05
627662	4	200	ø260x(H)45	21,80



PADELLA WOK

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
627730	4	210	ø280x(H)75	29,45
627747	4	210	ø320x(H)100	40,20



PADELLA PER CREPES

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
627679	4	240	ø280x(H)25	22,80
627686	4	280	ø320x(H)20	26,85

PADELLA PER PESCE OVALE

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
627716	4	185	280x400x(H)55	44,30

PADELLE IN ALLUMINIO ,PLATINUM PROFESSIONAL'

- Realizzate in alluminio resistente, adatto a tutte le fonti di calore.
- L'alluminio eccelle nel condurre il calore, la padella è pronta per l'uso molto rapidamente.
- Manico in acciaio inox con manico in silicone isolante per una buona presa.
- Il rivestimento antiaderente „Teflon™ Platinum Plus” ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 260 ° C). Il rivestimento è applicato in tre strati il che aumenta la resistenza all'usura e la rende ideale per un uso intensivo.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.



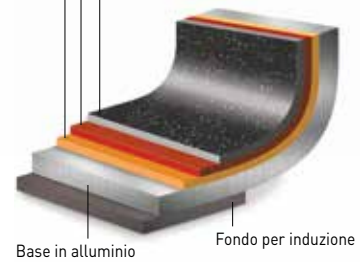
Gamma completa di piastre a induzione a pagina 152-161



Rivestimento di rinforzo

Lo strato medio migliora le proprietà adesive degli altri strati

Rivestimento superiore duraturo



Base in alluminio

Fondo per induzione

PADELLA

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
621103	4	140	ø200x(H)44	26,70
621110	4	180	ø240x(H)50	32,90
621127	4	200	ø260x(H)52	37,55
621134	4	220	ø280x(H)52	42,80
621158	4	260	ø320x(H)60	50,40

Fondo per induzione



Manico isolato



Copertura in 'Marble' antiaderente estremamente resistente





PADELLE CLASSICHE

- Tradizionale, in acciaio, Manico anticalore per la cucina professionale.
- Di qualità semplice, versatili ed utilizzate da generazioni



PADELLA

codice	spessore (mm)	fondo (mm)	mm	€
628591	3	150	ø200x(H)45	13,45
628607	3	190	ø250x(H)50	19,35
628614	3	220	ø280x(H)50	21,40
628621	3	260	ø320x(H)50	27,60
628638	3	180	ø240x(H)45	17,05
628706	3	240	ø300x(H)50	23,50
628713	3	280	ø370x(H)55	34,90



Guarda il video



628805



628850

PADELLA PER CREPES

codice	spessore (mm)	mm	€
628805	2.5	ø230x(H)25	14,70

PADELLA BLINIS

codice	spessore (mm)	mm	€
628850	2.5	ø140x(H)35	11,10

TRATTAMENTO PRIMA DELL'USO



Fase 1
Mettere alcune pelature di patata nella padella assieme a olio e sale, quindi lasciar friggere.



Fase 2
Strofinare accuratamente la mistura con un panno.



Fase 3
Svuotare la padella.



Fase 4
Mettere del sale e strofinare con un panno.



Fase 5
Rimuovere il sale, asciugare e versare dell'olio nella padella.



Fase 6
Distribuire l'olio con un panno. la padella è ora pronta per la prima cottura o per essere riposta.

PADELLE SERIE RAME

- Costruzione a 3 strati, spessore 2,5 mm, costituita da acciaio inossidabile (0,4 mm), alluminio (1,5 mm) e rame (0,4 mm).
- Le maniglie sono attaccate da rivetti.



TEGAME PER SALSE

- senza coperchio

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
607053	1.5	2.5	ø160x(H)80	51,95

NEW!



607053



607060

NEW!

PADELLA PER FRITTURA

codice	spessore (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	64,95



Inox 18/8 (0,4 mm)

aluminium (1,5 mm)

Inox 18/0 (0,5 mm)



PADELLA „WOK” 3-PLY - SENZA COPERCHIO

- Riscaldamento veloce e distribuzione del calore eccellente.
- Molto resistente all'usura.
- Lungo manico cavo in acciaio inossidabile.
- fondo piatto di Ø 145 mm.

codice	mm	€
839003	ø360x(H)90	72,35

839003





508527

PENTOLA PER ARROSTI

- Con manici, da utilizzare solo in forno e non a diretto contatto con elementi radianti



codice	mm	€
508503	315x245x(H)50	12,00
508510	385x275x(H)60	14,95
508527	430x310x(H)60	17,65



836057



Teglia forata per drenare e sollevare il prodotto appena cotto

PESCIERA DA 60 MM

- Con una piastra di innesto per inserire e tener sollevato il pesce.
- La pentola è facile da pulire e mantenere.

codice	mm	€
836057	674x188x(H)125	69,20





NEW!

ASPARAGIERA XL

- Alta, per cuocere asparagi extra lunghi.
- Può essere utilizzato anche per cuocere a vapore altre verdure, cuocere a vapore il pesce, cuocere la pasta, tenere caldi gli hot dog, ecc.
- Set composto da padella, cestello per il vapore e coperchio.

codice	liter	mm	€
833100	5.5	ø160x(H)280	37,65



833100

NEW!

PADELLINO BAGNO MARIA

- Doppia parete, con intercapedine per l'acqua.
- Riempi il serbatoio con acqua per sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Con manico in acciaio inossidabile.

codice	liter	mm	€
833032	1	330x160x(H)95	19,45



833032



PADELLA GOURMET

- Rivestimento antiaderente.
- Ideale per la cottura di uova al tegamino, gamberetti o piccoli Snacks.
- Manico in resina fenolica.

codice	quantità	mm	€
110126	2	ø140x(H)30	12,50



110126



SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per appoggiare piccole padelle su grandi supporti

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,75



839997





PADELLA SMALTATA



622759

NEW!

PADELLA PER PAELLA SMALTATA CON SCOMPARTI

- La padella è divisa in più scomparti per consentire la preparazione simultanea di piatti diversi.



622766

codice	mm	€
622759	ø430x(H)47	74,75
622766	ø430x(H)47	84,50

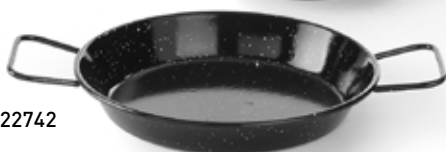
622704



622728



622742



622841



622858



622827



622834



622810



PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata

codice	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,90
622711	ø120x(H)25	5,25
622728	ø150x(H)27	5,75
622735	ø200x(H)36	7,25
622742	ø240x(H)40	8,00

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	6,75
622827	ø170x(H)40	7,35
622834	ø185x(H)43	8,30
622841	ø205x(H)57	8,95
622858	ø245x(H)70	8,35



PADELLA PER PAELLA

- In acciaio
- Manici anticalore
- Per cucine a gas

codice	Adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	€
622100		ø340x (H)40	8,00
622308		ø460x (H)40	14,55
622407	146002	ø600x (H)40	31,90
622605	146804	ø800x (H)50	75,15



625002



625057



625101



**TEGAME SMALTATO PER MITILI
- CON COPERCHIO**

- Smaltato nero
- Bordo in acciaio inox

codice	max. contenuto in kg	liter	mm	€
625002	1.2	2.3	ø190x(H)190	9,45
625057	1.6	3	ø210x(H)200	10,85
625101	2.4	5	ø225x(H)210	15,80



625606



625804



625705

TEGAME SMALTATO - CON COPERCHIO

- Smaltata nera.
- Bordo in acciaio inox.

codice	liter	mm	€
625606	0.8	ø125x(H)145	7,70



**TEGAME PER MINISTRA/SUGO
- CON COPERCHIO**

- Smaltata Bordo in acciaio inox
- Coperchio basso

codice	-	liter	mm	€
625705	nera	0.6	ø135x(H)103	7,85
625804	blu	0.3	ø120x(H)95	7,20

Contentori gastronorm

GN



**CONTENTORI
GASTRONORM
PROFI LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
KITCHEN LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
BUDGET LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
TRITAN FREE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
IN GRILAMID PER
TEMPERATURE ELEVATE**

	CONTENTORI GASTRONORM PROFI LINE	CONTENTORI GASTRONORM KITCHEN LINE	CONTENTORI GASTRONORM BUDGET LINE	CONTENTORI GASTRONORM TRITAN FREE	CONTENTORI GASTRONORM IN GRILAMID PER TEMPERATURE ELEVATE
ADATTO PER:					
Forni a convezione	✓	✓	✓		
Bagno maria	✓	✓	✓		✓
Chafing dishes	✓	✓	✓		✓
Refrigeratori	✓	✓	✓	✓	✓
Stoccaggio di alimenti	✓	✓	✓	✓	✓
Adatto alla lavastoviglie	✓	✓	✓	✓	✓
CARATTERISTICHE:					
Per uso a temperature	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Impilabile	✓	✓	✓	✓	✓
COSTRUZIONE:					
Fatto in	acciaio inossidabile 18/10	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	tritan	grilamid
Spessore (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7		2-2,9
Altezze disponibili (mm)	20 fino a 200	20 fino a 200	20 fino a 200	65 fino a 200	65 fino a 150
ACCESSORI:					
Contentore forato	✓	✓			
Coperchi	✓	✓	✓	✓	✓
Coperchi con guarnizione in silicone		✓	✓		
Coperchi con scanco per cucchiaio	✓	✓			
Sgocciolatoio				✓	
Barra di adattamento per GN	✓	✓	✓		
INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:					
Facile da pulire	✓	✓	✓	✓	✓
Misura gastronorm impressa		✓		✓	✓
Con scala graduata					✓
Non assorbe odori o sapori	✓	✓	✓	✓	✓
	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme alle più restrittive norme di contatto alimentare (per ospedali) • Eccellente resistenza alla corrosione (resistenza al sale e all'acido) • Raggio contenuto per massimale capacità • Molto resistente e duraturo 	<ul style="list-style-type: none"> • Angoli rinforzati per aggiungere robustezza • Resistente alla corrosione se utilizzata correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Resistente alla corrosione se usato correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Senza Bisfenolo A • Alta resistenza agli impatti, molto solido • Trasparente cristallino 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzabile per bagno maria e chafing dishes • Stabile in acqua bollente, sterilizzabile con vapore a 134°C > 200 cicli • Alta resistenza agli impatti, molto duraturo
DI PIU' A PAG:	22-23	24-25	26-27	28	29



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN POLICARBONATO
TRASPARENTE**



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN POLICARBONATO**



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN POLIPROPILENE**



**CONTENITORI
DI STOCCAGGIO
HACCP**



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN PORCELLANA**

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

-40°C / 110°C

-40°C / 110°C

-40°C / 80°C

-40°C / 80°C

under 600°C

✓

✓

✓

✓

✓

policarbonato

policarbonato

polipropilene

polipropilene

porcellana

2-3

2-3

65 fino a 200

65 fino a 150

100 fino a 200

65 fino a 200

20 fino a 65

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Alta resistenza agli
impatti, molto solido

-

Trasparente cristallino

Ideale per presentazioni

-

Alta resistenza agli
impatti, molto solido

-

Trasparente cristallino

Trasparente

Con etichetta HACCP
integrata per monitorare
lo stoccaggio del cibo

-

-

Trasparente

-

Clip per coperchio colorate
a norma HACCP vendute
separatamente

Porcellana speciale,
la più dura e resistente
disponibile
sul mercato

-

-

Resistente a forti sbalzi
termici

-

-

Molto resistente a colpi
ed usura, comunque
relativamente leggera

-

-

Bianco puro e brillante

31

32-33

30

34-35

424

CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

- In acciaio inox 18/10.
- Design robusto.
- Angoli arrotondati, facili da pulire.
- Utilizzabile in forni a convezione, frigoriferi, bagnomaria e chafing dish.



Altezza (mm)



GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



CONTENITORE GASTRONORM 2/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	103,95
801116	43	0.8	150	90,95
801123	30	0.8	100	62,35
801130	19	0.8	65	51,95
801147	11	0.8	40	46,75
801154	5.5	0.8	20	44,85



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	44,35
801215	21	0.8	150	39,05
801222	14	0.8	100	27,05
801239	9	0.8	65	20,45
801246	5	0.8	40	18,55
801253	2.5	0.8	20	15,90



CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	37,35
801314	13	0.8	150	31,60
801321	9	0.7	100	19,70
801338	5.5	0.7	65	15,10
801345	3	0.7	40	13,95
801352	1.5	0.7	20	12,50



CONTENITORE GASTRONORM 2/4

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801666	5.8	0.7	100	26,05
801840	8.6	0.7	150	32,50
801857	4	0.7	65	16,75
801864	2.5	0.7	40	14,65
801871	1.2	0.7	20	12,30



801420



801529



801628

CONTENITORI GASTRONORM 1/2

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	29,00
801413	9.5	0.7	150	23,35
801420	6.5	0.7	100	15,35
801437	4	0.7	65	12,50
801444	2	0.7	40	11,70
801451	1	0.7	20	9,70

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	25,00
801512	5.7	0.7	150	18,85
801529	4	0.7	100	12,80
801536	2.5	0.7	65	10,20
801543	1.5	0.7	40	9,55
801550	0.8	0.7	20	8,25

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	21,05
801611	4	0.7	150	17,05
801628	2.8	0.7	100	11,00
801635	1.8	0.7	65	9,50
801642	1.7	0.7	40	9,25
801659	0.9	0.7	20	8,05



801727



801826



802236

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	23,60
801710	2.4	0.8	150	15,30
801727	1.6	0.7	100	9,55
801734	1	0.7	65	8,30

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	11,20
801833	0.6	0.7	65	7,90

CONTENITORE GASTRONORM 1/1 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802168	2.5	0.8	20	18,20
802205	28	0.8	200	59,80
802212	21	0.8	150	51,05
802229	14	0.8	100	31,30
802236	9	0.8	65	22,70
802243	5	0.8	40	20,25



802328



802427



802526

CONTENITORE GASTRONORM 2/3 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	22,65
802335	5.5	0.7	65	17,55
802342	3	0.7	40	16,25

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	19,05
802434	4	0.7	65	13,90
802441	2	0.7	40	12,25

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	32,25
802519	5.7	0.7	150	24,60
802526	4	0.7	100	16,25
802533	2.5	0.7	65	11,70
802540	1.2	0.7	40	9,85

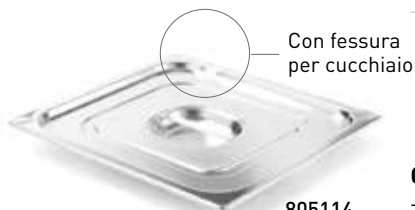


804100

COPERCHIO GASTRONORM

- Senza apertura per cucchiaio
- Anche compatibili per contenitori Gastronorm delle serie Polycarbonato

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	16,45
804117	0.7	GN 2/3	354x325	12,50
804124	0.7	GN 1/2	265x325	10,70
804131	0.7	GN 1/3	325x176	8,30
804148	0.7	GN 1/4	265x162	6,90
804155	0.7	GN 1/6	176x162	6,25
804162	0.7	GN 1/9	176x108	5,15
804179	0.8	GN 2/4	530x162	12,80



Con fessura per cucchiaio

805114

COPERCHIO GASTRONORM

- Con apertura per cucchiaio, adatto anche a contenitori GN in polycarbonato

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
805107	0.7	GN 1/1	530x325	18,20
805114	0.7	GN 2/3	354x325	14,05
805121	0.7	GN 1/2	265x325	12,50
805138	0.7	GN 1/3	325x176	10,20
805145	0.7	GN 1/4	265x162	8,25
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,80



802601

COPERCHIO GASTRONORM

- Con bordo in silicone a tenuta d'aria
Adatto solamente per contenitori del tipo „Kitchen-Line“, dotati di valvola consentono il trasporto ed il mantenimento sicuro delle vivande

codice	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	50,70
802618	GN 2/3	354x325	42,45
802625	GN 1/2	265x325	37,05
802632	GN 1/3	325x176	29,65
802649	GN 1/4	265x162	25,60
802656	GN 1/6	176x162	24,15

CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE



- Molto resistente grazie agli spigoli rinforzati.
- Misura GN impressa.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Compatibili con i forni a convezione, refrigeratori, bagno Maria e chafing dish.



Altezza (mm)



20

40

65

100

150

200

GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm



806142



806241



806340

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806104	2.6	0.6	20	9,70
806111	5.3	0.6	40	11,10
806128	8.6	0.6	65	11,70
806135	13.2	0.6	100	15,60
806142	19.8	0.7	150	23,55
806159	26.4	0.7	200	28,20

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806203	1.5	0.6	20	7,35
806210	3	0.6	40	8,90
806227	5	0.6	65	10,55
806234	7.7	0.6	100	13,25
806241	11.6	0.7	150	19,75
806258	15.5	0.7	200	23,55

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806302	1.1	0.6	20	5,65
806319	2.2	0.6	40	6,75
806326	3.6	0.6	65	7,40
806333	5.6	0.6	100	9,90
806340	8.4	0.7	150	15,20
806357	11.2	0.7	200	18,75



806449



806548



806647

**CONTENITORE GASTRONORM 1/3**

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806401	0.6	0.6	20	4,65
806418	1.3	0.6	40	5,65
806425	2.2	0.6	65	6,15
806432	3.4	0.6	100	8,15
806449	5.1	0.7	150	11,70
806456	6.8	0.7	200	14,10

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

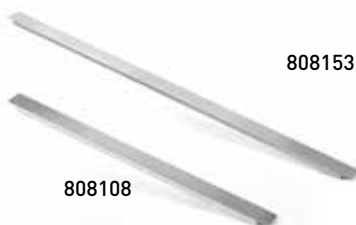
codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806524	1.8	0.6	65	5,35
806531	2.7	0.6	100	7,10
806548	4.1	0.7	150	10,55
806555	5.5	0.7	200	12,45

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806623	1	0.6	65	4,10
806630	1.6	0.6	100	5,65
806647	2.4	0.7	150	8,20
806654	3.2	0.7	200	10,30



806739



808153

808108



806197

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806722	0.6	0.6	65	3,40
806739	1	0.7	100	5,65

STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di Bagnomaria e Chafing Dish

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x20	5,15
808153	GN 1/1	532x20	5,60

INSERTI PERFORATI GASTRONORM

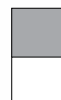
codice	GN	€
806197	GN 1/1	14,40
806296	GN 2/3	13,15
806395	GN 1/2	9,70
806494	GN 1/3	7,65
806593	GN 1/4	7,05
806692	GN 1/6	5,20



807132



807224



807330

CONTENITORE GASTRONORM 1/1 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807118	5.3	0.6	40	12,95
807125	8.6	0.6	65	14,10
807132	13.2	0.6	100	16,50

CONTENITORE GASTRONORM 2/3 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807224	5	0.6	65	11,70

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807323	3.6	0.6	65	8,55
807330	5.6	0.6	100	10,55

804032

**COPERCHIO GASTRONORM CON GUARNIZIONE**

- Con bordo in silicone a tenuta d'aria. Adatto solamente per contenitori del tipo 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line'. Dotati di valvola consentono il trasporto ed il mantenimento sicuro delle vivande.

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	34,80
804018	0.8	GN 2/3	354x325	28,25
804025	0.7	GN 1/2	265x325	20,65
804032	0.7	GN 1/3	325x176	15,25
804049	0.7	GN 1/4	265x162	12,40
804056	0.7	GN 1/6	176x162	9,70

806845



806968

**COPERCHI GASTRONORM**

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	11,10
806821	0.7	GN 2/3	354x325	8,45
806838	0.7	GN 1/2	265x325	6,15
806845	0.7	GN 1/3	325x176	4,60
806852	0.7	GN 1/4	265x162	4,15
806869	0.7	GN 1/6	176x162	3,00
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,60

COPERCHI GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	9,60
806920	0.7	GN 2/3	354x325	8,70
806937	0.7	GN 1/2	265x325	7,10
806944	0.7	GN 1/3	325x176	5,10
806951	0.7	GN 1/4	265x162	4,65
806968	0.7	GN 1/6	176x162	3,10
806975	0.7	GN 1/9	176x108	2,75

CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE

- Design molto solido.
- Bordi lisci, facili da pulire.
- Destinati ad essere utilizzati in forni a convezione, frigoriferi, bagnomaria e scaldavivande.



Altezza (mm)



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
800102	2.5	20	8,90
800119	5	40	9,65
800126	9	65	10,40
800133	14	100	15,50
800140	21	150	26,10
800157	28	200	29,55

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	H (mm)	€
800218	3	40	7,25
800225	5.5	65	10,55
800232	9	100	13,00
800249	13	150	21,80

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
800300	1	20	4,80
800317	2	40	6,60
800324	4	65	7,25
800331	6.5	100	10,85
800348	9.5	150	16,20
800355	12.5	200	19,20



800430



800539



800638

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
800409	0.6	20	4,15
800416	1.5	40	4,90
800423	2.5	65	5,60
800430	4	100	7,45
800447	5.7	150	10,65
800454	7.8	200	12,80

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
800522	1.8	65	4,75
800539	2.8	100	6,55
800546	4	150	11,40
800553	5.5	200	10,20

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
800621	1	65	4,30
800638	1.6	100	5,85
800645	2.4	150	7,85
800652	3.4	200	10,85



800737



800812



804032

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
800720	0.6	65	3,45
800737	1	100	5,20

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
800812	GN 1/1	530x325	10,75
800829	GN 2/3	354x325	7,15
800836	GN 1/2	265x325	6,30
800843	GN 1/3	325x176	4,20
800850	GN 1/4	265x162	3,80
800867	GN 1/6	176x162	2,75
800874	GN 1/9	176x108	2,20

COPERCHIO GASTRONORM CON GUARNIZIONE

- Con bordo in silicone a tenuta d'aria. Adatto solamente per contenitori del tipo 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line'. Dotati di valvola consentono il trasporto ed il mantenimento sicuro delle vivande.

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	34,80
804018	0.8	GN 2/3	354x325	28,25
804025	0.7	GN 1/2	265x325	20,65
804032	0.7	GN 1/3	325x176	15,25
804049	0.7	GN 1/4	265x162	12,40
804056	0.7	GN 1/6	176x162	9,70

CONTENITORE GASTRONORM BUDGET LINE CON MANIGLIE



817148



817247

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
817148	21	150	24,75
817155	28	200	30,95

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	H (mm)	€
817247	13	150	21,35
817254	17	200	25,10



817346



817445

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
817346	9.5	150	18,15
817353	12.5	200	19,10

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
817445	5.7	150	14,95
817452	7.8	200	16,60



817810

COPERCHI GASTRONORM

- Con incavi per le maniglie.

codice	GN	mm	€
817810	GN 1/1	530x325	12,40
817827	GN 2/3	354x325	8,85
817834	GN 1/2	325x265	7,05
817841	GN 1/3	325x176	4,85

CONTENITORE GASTRONORM SENZA BPA

- Non assorbire gli odori o i sapori.
- Non contengono bisfenolo A.
- Molto trasparente.



Angoli con misura GN impressa

Graduate

Per un utilizzo compreso tra -40°C / 90°C



Contenitori gastronorm in Tritan-plastica di alta qualità senza BPA. Resistente alle alte temperature da -40 fino a 90°C. Perfetto per stoccare cibo in surgelatore, frigorifero o vetrine da servizio.

GN 2/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

650x530 mm 530x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm



869154



869215



869314

CONTENITORE GASTRONORM 2/1

codice	liter	H (mm)	€
869154	58	200	74,75

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
869208	28	200	39,55
869215	21	150	32,65
869222	14	100	26,35
869239	9	65	22,35

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
869307	12.5	200	23,40
869314	9.5	150	16,80
869321	6.5	100	14,50
869338	4	65	11,75



869413



869505



869611

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
869406	7.8	200	18,90
869413	5.7	150	12,70
869420	4	100	12,05
869437	2.5	65	9,75

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
869505	5.5	200	16,55
869512	4	150	11,00
869529	2.8	100	10,70
869536	1.8	65	7,80

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
869604	3.4	200	10,15
869611	2.4	150	7,80
869628	1.6	100	7,30
869635	1	65	6,50



869727



869819



869918

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
869727	1	100	5,85
869734	0.6	65	5,85

COPERCHI GASTRONORM

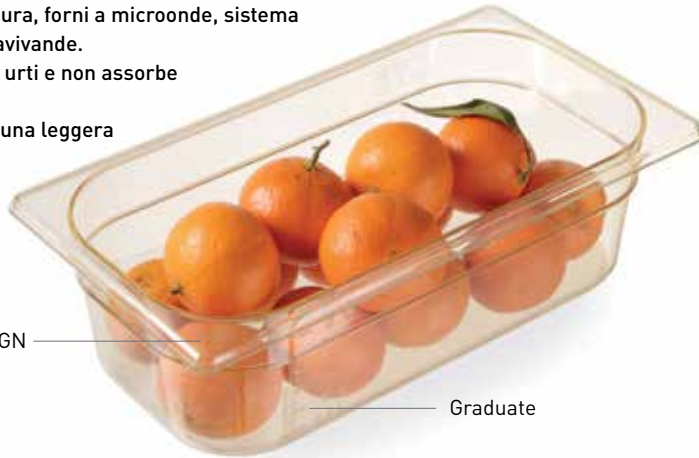
codice	GN	mm	€
869819	GN 1/1	530x325	17,10
869826	GN 1/2	265x325	9,75
869833	GN 1/3	325x176	7,25
869840	GN 1/4	265x162	6,95
869857	GN 1/6	176x162	5,60
869864	GN 1/9	176x108	4,00
869871	GN 2/1	650x530	38,95

TEGLIA DI SGOCCIOLO

codice	GN	mm	€
869918	GN 1/1	530x325	11,50
869925	GN 1/2	265x325	7,30

CONTENITORI GASTRONORM PER ALTE TEMPERATURE

- Contenitore gastronorm in Grilamid - poliammide di alta qualità senza BPA.
- Resistente alle alte temperature da -40 ° C a 150 ° C.
- Può essere utilizzato in ogni fase di lavorazione: congelatori, abbattitori di temperatura, forni a microonde, sistema di bagnomaria e scaldavivande.
- Elevata resistenza agli urti e non assorbe odori e aromi.
- Molto trasparente con una leggera sfumatura gialla.



Contenitori gastronorm in Grilamid-poliammide di alta qualità senza BPA. Resistente alle alte temperature da -40 a 150°C. Utilizzabile in ogni fase della produzione, surgelatore, abbattitore, microonde, bagno maria e chafing dish.

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



869260

CONTENITORE GN 1/1 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869260	20	150	82,75
869277	13.3	100	66,80
869284	9	65	50,30



869369

CONTENITORE GN 1/2 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869369	9	150	44,85
869376	6.1	100	34,60
869383	4	65	26,35



869475

CONTENITORE GN 1/3 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869468	5.5	150	33,60
869475	3.8	100	29,35
869482	2.5	65	23,45



869567

CONTENITORE GN 1/4 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869567	3.8	150	27,55
869574	2.6	100	20,60
869581	1.7	65	18,30



869673

CONTENITORE GN 1/6 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869666	2.3	150	20,90
869673	1.6	100	16,40
869680	1	65	12,35



869772

CONTENITORE GN 1/9 RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	liter	H (mm)	€
869772	0.9	100	10,00
869789	0.6	65	8,25



869949

COPERCHIO GN RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

codice	GN	mm	€
869949	GN 1/1	530x325	43,65
869956	GN 1/2	265x325	19,75
869963	GN 1/3	325x176	15,45
869970	GN 1/4	265x162	12,25
869987	GN 1/6	176x162	8,55
869994	GN 1/9	176x108	5,65

Resistente alle alte temperature da -40 fino a 150 °C. Utilizzabile in ogni fase della produzione, surgelatore, abbattitore, microonde, bagno maria e chafing dish.



CONTENITORE GASTRONORM POLIPROPILENE

- Non assorbe odori e sapori



Utilizzabile con temperature tra -40°C / 80°C

Graduate

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
880005	28	200	12,20
880012	21	150	10,00
880029	14	100	8,85

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
880104	12.5	200	6,65
880111	9.5	150	5,75
880128	6.5	100	4,55

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880203	7.8	200	6,05
880210	5.7	150	5,10
880227	4	100	4,40



CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880302	5.5	200	5,10
880319	4	150	4,40
880326	2.8	100	3,75

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880401	3.4	200	4,25
880418	2.4	150	3,75
880425	1.6	100	2,85

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
880524	1	100	2,15



COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

codice	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,50
880616	GN 1/2	325x265	3,35
880623	GN 1/3	325x176	2,70
880630	GN 1/4	265x162	1,90
880647	GN 1/6	176x162	1,15
880654	GN 1/9	176x108	1,10

COPERCHIO GASTRONORM A CHIUSURA ERMETICA

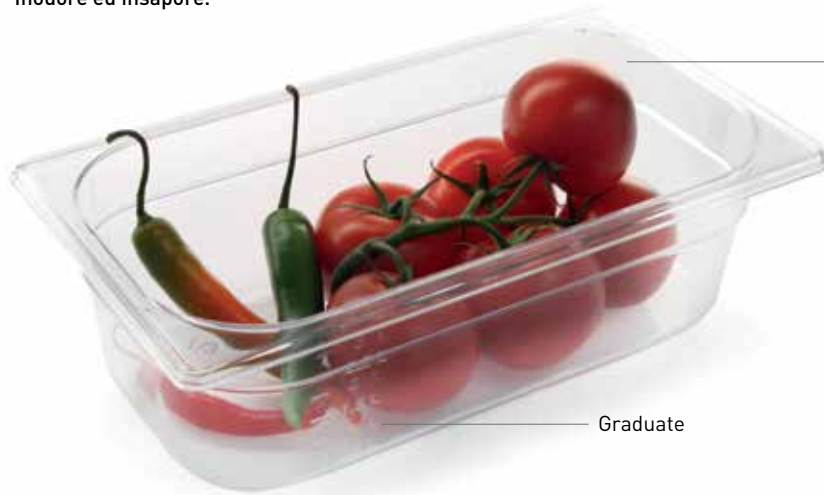
- Coperchio con guarnizione ermetica in silicone, la tenuta è abbastanza forte da evitare perdite quando il contenitore è inclinato. Con sfiato per una facile apertura.

codice	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	12,75
881811	GN 1/2	325x265	8,70
881828	GN 1/3	325x176	6,40



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRASPARENTE

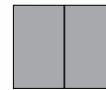
- Contenitori professionali di alta qualità in policarbonato trasparente
- Inodore ed insapore.



Utilizzabile con temperature tra -40°C / 110°C

NEW!

Graduate



861196

CONTENITORE GASTRONORM 2/1

codice	liter	H (mm)	€
861196	58	200	55,25

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
861202	28	200	27,65
861219	21	150	22,70
861226	14	100	18,20
861233	9	65	15,40

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
861400	12.5	200	16,35
861417	9.5	150	13,45
861424	6.5	100	10,20
861431	4	65	8,10

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
861509	7.8	200	12,80
861516	5.7	150	10,20
861523	4	100	8,30
861530	2.5	65	6,75



CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
861608	5.5	200	11,65
861615	4	150	8,70
861622	2.8	100	7,40
861639	1.8	65	5,80

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
861707	3.4	200	7,75
861714	2.4	150	6,15
861721	1.6	100	5,15
861738	1	65	4,80

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
861820	1	100	4,70
861837	0.6	65	4,20



COPERCHI GASTRONORM

- Senza aperture
- Adatti per contenitori Gastronorm
- Profi Line in acciaio inox

codice	GN	mm	€
864104	GN 1/1	530x325	11,95
864128	GN 1/2	265x325	6,80
864135	GN 1/3	325x176	5,15
864142	GN 1/4	265x162	4,85
864159	GN 1/6	176x162	4,50
864166	GN 1/9	176x108	3,20
864098	GN 2/1	650x530	29,85

SGOCCIOLATOIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
868522	GN 1/1	530x325	9,60
868546	GN 1/2	325x265	6,00
868553	GN 1/3	325x176	2,45
868577	GN 1/6	172x162	1,65

COPERCHI GASTRONORM

- Senza aperture
- Adatti per contenitori Gastronorm
- Profi Line in acciaio inox

codice	GN	mm	€
864203	GN 1/1	530x325	19,45
864210	GN 1/2	265x325	14,25

CONTENITORE GASTRONORM POLICARBONATO NERO

- Contenitori Gastronorm professionali di alta qualità in policarbonato nero.
- Non assorbono gli odori e sapori.



Utilizzabile con temperature tra -40°C / 110°C

Graduate

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
862209	9	65	16,50
862216	21	150	26,80
862223	14	100	22,35

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
862407	12.5	200	19,55
862414	9.5	150	16,05
862421	6.5	100	10,35
862438	4	65	8,70

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
862506	7.8	200	15,30
862513	5.7	150	9,60
862520	4	100	9,10
862537	2.5	65	7,20



CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
862612	4	150	10,35
862629	2.8	100	8,05
862636	1.8	65	6,30

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
862704	3.4	200	9,20
862711	2.4	150	6,70
862728	1.6	100	5,55
862735	1	65	5,15

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
862827	1	100	5,25



COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	12,80
862926	GN 1/2	325x265	6,90
862933	GN 1/3	325x176	5,15
862940	GN 1/4	265x162	4,75
862957	GN 1/6	176x162	4,60



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO BIANCO

- Contenitori Gastronorm professionali di alta qualità in policarbonato bianco.
- Non assorbono odori o sapori.



Utilizzabile con temperature tra -40°C / 110°C

Graduate

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm



862285

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
862285	9	65	17,05



862476

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
862476	6.5	100	10,95
862483	4	65	9,15



862575

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
862568	5.7	150	10,75
862575	4	100	9,35
862582	2.5	65	7,55



862674

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
862674	2.8	100	8,05
862681	1.8	65	6,60



862773

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
862766	2.4	150	7,05
862773	1.6	100	5,70
862780	1	65	5,30



862964

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	13,00
862964	GN 1/2	265x325	7,35
862971	GN 1/3	325x176	5,75
862988	GN 1/4	265x162	5,20
862995	GN 1/6	176x162	5,00

CONTENITORI HACCP

- Contenitori Gastronorm - coperchi non inclusi.
- Tenuta ermetica.
- Non assorbe odori e sapori
- Coperchi e clip coperchio (verde, giallo, blu o rosso come da linee guida HACCP) disponibili separatamente.
- Etichetta per il monitoraggio dei processi di conservazione degli alimenti.
- Pennarelli cancellabili speciali non inclusi.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



880050

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
880036	9	65	8,30
880050	28	200	13,30
880067	21	150	11,25
880074	14	100	10,00



880159

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
880159	12.5	200	7,90
880166	9.5	150	6,90
880173	6.5	100	5,75



880258



880371

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	7,10
880265	5.7	150	6,05
880272	4	100	5,10
880289	2.5	65	4,40

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	5,75
880364	4	150	5,10
880371	2.8	100	3,95
880388	1.8	65	3,40



880456



880555

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	4,55
880463	2.4	150	3,95
880470	1.6	100	3,35
880487	1	65	2,70

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
880555	1	100	2,65
880562	0.6	65	2,30

COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

codice	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,50
880616	GN 1/2	325x265	3,35
880623	GN 1/3	325x176	2,70
880630	GN 1/4	265x162	1,90
880647	GN 1/6	176x162	1,15
880654	GN 1/9	176x108	1,10



880623

CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister

codice	colore	quantità	€
880661	Rosso	12	4,55
880678	Verde	12	4,55
880685	Giallo	12	4,55
880692	Blu	12	4,55
880869	Porpora	12	4,55



880692

880661

880678

880685

880869

MARCATORI HORECA

- 2 pezzi - per etichettaggio contenitori per alimenti

codice	quantità	€
871546	2	9,25



871546

FOOD ALLERGY

Preparando cibo per clienti con allergie è importante evitare le contaminazioni incrociate. Con l' inserimento del nuovo color porpora tra i colori per HACCP disponi degli strumenti per produrre pietanze per allergici in sicurezza.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



880050

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
880036	9	65	8,30
880050	28	200	13,30
880067	21	150	11,25
880074	14	100	10,00



880159

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
880159	12.5	200	7,90
880166	9.5	150	6,90
880173	6.5	100	5,75



880258

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	7,10
880265	5.7	150	6,05
880272	4	100	5,10
880289	2.5	65	4,40



880371

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	5,75
880364	4	150	5,10
880371	2.8	100	3,95
880388	1.8	65	3,40



880456

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	4,55
880463	2.4	150	3,95
880470	1.6	100	3,35
880487	1	65	2,70



880555

CONTENITORI A TENUTA D'ARIA GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
880555	1	100	2,65
880562	0.6	65	2,30



881705



COPERCHIO GASTRONORM PORPORA

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

codice	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	5,95
881712	GN 1/2	325x265	3,70
881729	GN 1/3	325x176	3,00
881736	GN 1/4	265x162	2,10
881743	GN 1/6	176x162	1,50
881750	GN 1/9	176x108	1,35

826164



826065



TAGLIERI HACCP

- Un lato liscio e l'altro lato con la scanalatura.
- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

codice	colore	mm	€
826065	Porpora	GN 1/1 - 530x325x(H)15	21,50
826164	Porpora	GN 1/2 - 265x325x(H)12	9,90

825570



825662



TAGLIERI HACCP

- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

codice	colore	mm	€
825662	Porpora	600x400x(H)18	35,45
825570	Porpora	450x300x(H)12,7	11,95



880869

CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister

codice	colore	quantità	€
880869	Porpora	12	4,55



842775

COLTELLO DA CUCINA



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842775	2.5	240	385	7,60
842676	2.5	180	320	6,95

842270



842171



COLTELLO UNIVERSALE



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842171	1.2	100	205	3,40
842270	1.2	90	190	3,60



842478

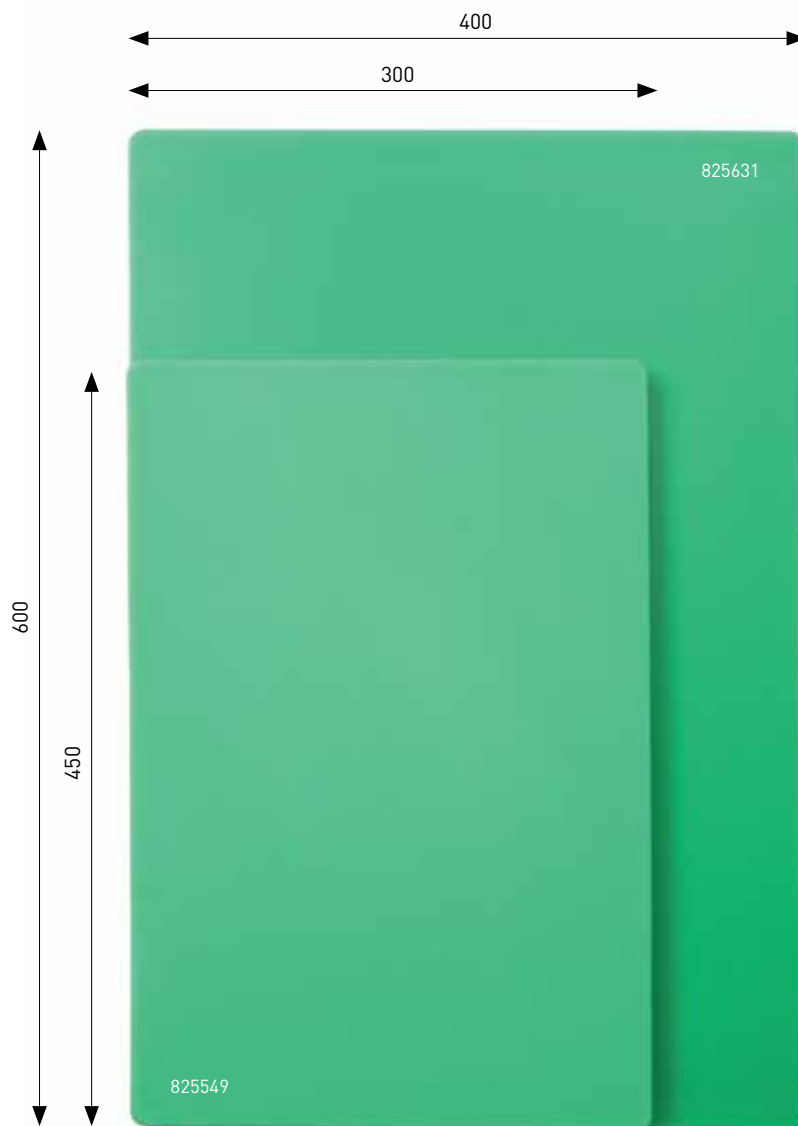
COLTELLO DA INTAGLIO



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842478	2.5	150	280	4,85

TAGLIERI HACCP

- In polietilene HDPE 500.
- Rispetta la normativa HACCP.
- Utilizzabile su entrambi i lati.
- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).



826201



TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI

- Per 6 taglieri spessi fino a 20mm.

codice	mm	€
826201	303x211x(H)205	21,05

TAGLIERE HACCP 600X400

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
825600	Bianco	600x400	18	35,75
825617	Rosso	600x400	18	36,25
825624	Blu	600x400	18	36,25
825631	Verde	600x400	18	36,25
825648	Marrone	600x400	18	36,15
825655	Giallo	600x400	18	36,25
825662	Porpora	600x400	18	35,45

TAGLIERI HACCP 450X300

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
825518	Bianco	450x300	13	11,95
825525	Rosso	450x300	13	11,95
825532	Blu	450x300	13	11,90
825549	Verde	450x300	13	11,85
825556	Marrone	450x300	13	12,00
825563	Giallo	450x300	13	12,00
825570	Porpora	450x300	13	11,95

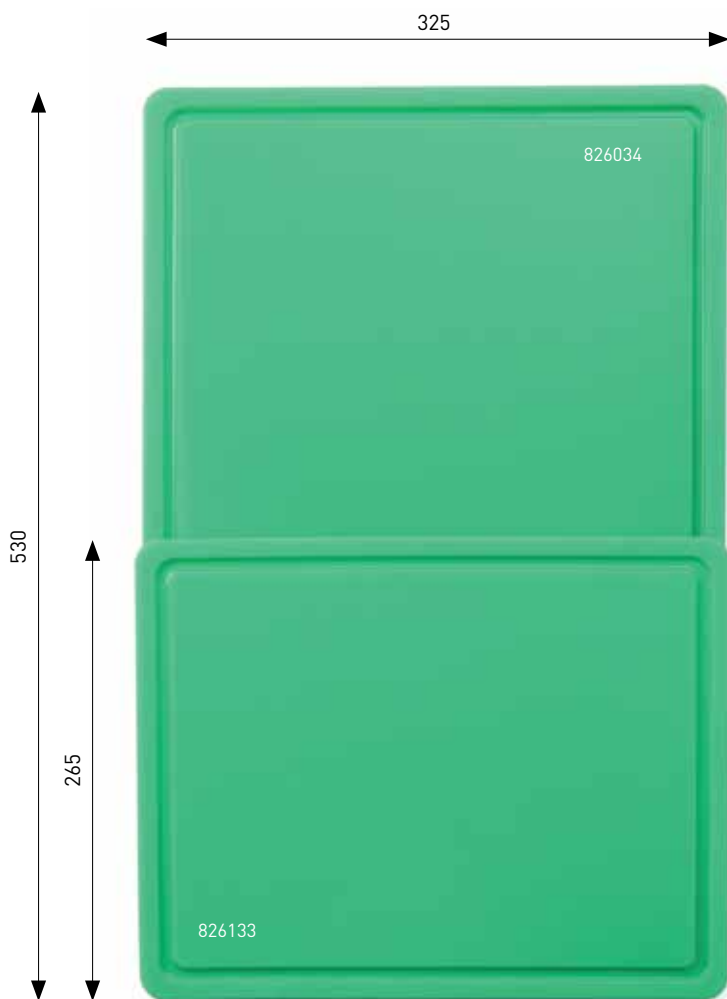
TAGLIERI HACCP

- In polietilene HDPE 500.
- Rispetta la normativa HACCP.
- Utilizzabile su entrambi i lati.
- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).



Lato con scanalatura

Lato liscio



TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

- Un lato liscio e l'altro lato con la scanalatura.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826003	Bianco	530x325	15	21,20
826010	Rosso	530x325	15	21,50
826027	Blu	530x325	15	21,50
826034	Verde	530x325	15	21,15
826041	Marrone	530x325	15	21,25
826058	Giallo	530x325	15	21,30
826065	Porpora	530x325	15	21,50

Scanalatura per prevenire gocciolio



TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

- Un lato liscio e dall'altro lato con la scanalatura.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826102	Bianco	265x325	12	9,80
826119	Rosso	265x325	12	9,75
826126	Blu	265x325	12	9,80
826133	Verde	265x325	12	9,75
826140	Marrone	265x325	12	9,80
826157	Giallo	265x325	12	9,75
826164	Porpora	265x325	12	9,90

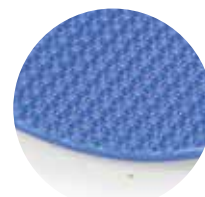


TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826607	Bianco	530x325	10	12,15
826614	Rosso	530x325	10	12,15
826621	Blu	530x325	10	12,15
826638	Verde	530x325	10	12,15
826645	Marrone	530x325	10	12,15
826652	Giallo	530x325	10	12,15

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

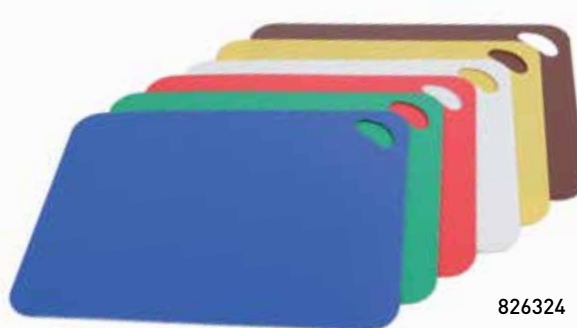
codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826706	Bianco	265x325	9	7,30
826713	Rosso	265x325	9	7,30
826720	Blu	265x325	9	7,30
826737	Verde	265x325	9	7,30
826744	Marrone	265x325	9	7,30
826751	Giallo	265x325	9	7,30



Sperficie antiscivolo



826300



826324

TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI

- Colori codificati dei 6 taglieri per facilitare l'igiene in cucina
- Bianco, rosso, blu, verde, marrone, giallo
- Flessibile, consente di versare facilmente i prodotti tagliati
- Leggero e facile da riporre e trasportare

codice	mm	spessore (mm)	€
826331	300x200	1	8,50
826300	380x305	1	14,50

TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI

- Colori codificati dei 6 taglieri per facilitare l'igiene in cucina
- Bianco, rosso, blu, verde, marrone, giallo Flessibile, consente di versare facilmente i prodotti tagliati
- Leggero e facile da riporre e trasportare

codice	mm	spessore (mm)	€
826324	305x455	2	19,95



TAGLIERE CON MANICO

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Utilizzabile su entrambi i lati, liscio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826348	□ Bianco	250x150	10	2,70
826355	□ Bianco	300x200	10	4,50
826478	■ Nero	250x150	10	2,75
826485	■ Nero	300x200	10	4,60

826485



826348

TAGLIERI DI LEGNO

506912



506905



505205



505007



TAGLIERE

- In caucciù / legno
- Non adatta alla lavastoviglie

codice	-	mm	€
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	39,55
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	22,20

TAGLIERE CON BORDO

- In solido legno di faggio
- Con scolatoio
- Non adatto alla lavastoviglie

codice	mm	spessore (mm)	€
505205	390x230	16	9,10

TAGLIERE PER PANE

- In solido legno di faggio

codice	mm	spessore (mm)	€
505007	340x200	14	7,20



505502

TAGLIERE PER BAGUETTE

- Legno con griglia rimovibile
- Con 4 piedini antiscivolo

codice	mm	spessore (mm)	€
505502	475x322	20	39,55



griglia rimovibile
facile da pulire



505106

TAGLIERE CON MANICO

- Solido legno di faggio

codice	mm	spessore (mm)	€
505106	390x160	13	5,60



598047

STUOINO ANTISCIVOLO

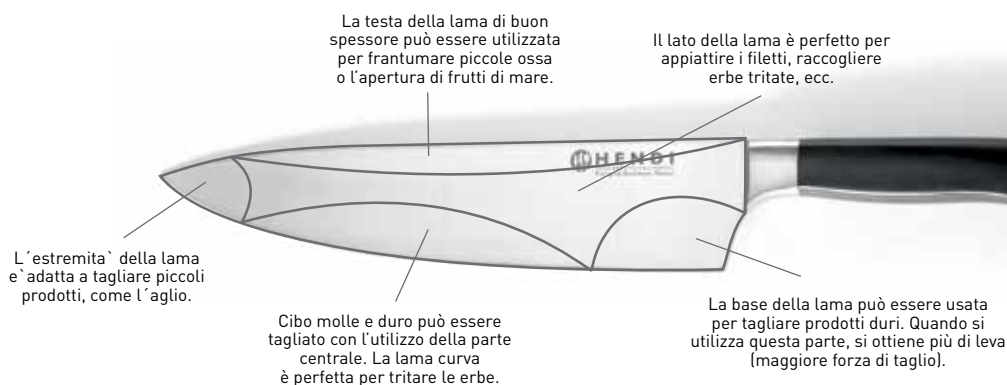
- Stuoio antiscivolo multifunzionale.
- In Silicone.
- Tagliabile su misura.
- Lavabile a mano a 40°C.
- Non adatto al contatto diretto con il cibo.

codice	mm	€
598047	1500x300x(H)	3,45

COLTELLO PROFI LINE



- Tutti i coltelli di questa serie sono prodotti in un unico pezzo con acciaio tedesco al carbonio.
- Questo speciale tipo di acciaio (cromo-vanadio-molibdeno x50CrMoV15 garantisce ottime prestazioni e durata:
 - Affilato come un rasoio
 - Affilatura semplice
 - Lunga durata della lama
 - Altissima resistenza alla corrosione.
- Ogni coltello viene prodotto in fabbrica attraverso un ciclo di 50 fasi ed in maniera tradizionale combinata alle più sofisticate macchine.
- La durata è sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilità e precisione.
- Ogni coltello è confezionato in Blister



COLTELLO CUOCO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844205	3.3	250	385	38,75
844212	3.3	200	335	35,70

COLTELLO CUOCO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844205	3.3	250	385	38,75
844212	3.3	200	335	35,70

COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844250	2	150	265	26,85



COLTELLO DE PROSCIUTTO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844311	2.7	250	380	33,95



COLTELLO DE PROSCIUTTO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844304	2.6	200	330	32,95



COLTELLO PER DISSOSSARE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844267	2	150	270	27,75



SPELUCCHINO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844236	1.9	90	195	17,60



ACCIANO PER COLTELLI

- Con lame diamantate

codice	lama (mm)	L (mm)	€
844403	310	445	39,35



COLTELLODA SALMONE

- Lama flessibile

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844328	2.6	300	430	36,75



COLTELLO PANE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844298	2.4	215	340	33,00



COLTELLO PANE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844281	2.4	215	340	33,00



MANNAIA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844342	4	170	295	45,50



MANNAIA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844335	2.5	170	295	45,35



COLTELLO SANTOKU

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844274	3	180	310	36,05



FORCHETTONE PER CARNE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844229	9	150	285	27,70



COLTELLO KITCHEN LINE



- Realizzati in un unico pezzo di acciaio al cromo molibdeno forgiato.
- Grazie della qualità della lavorazione, i coltelli Hendi sono durevoli e resistenti alla corrosione con filo resistente.
- Un design unico del manico impedisce il deposito di residui di cibo nella zona di congiunzione tra manico e lama.
- Ogni coltello è confezionato singolarmente in Blister di plastica.
- Manico in plastica POM profilato.

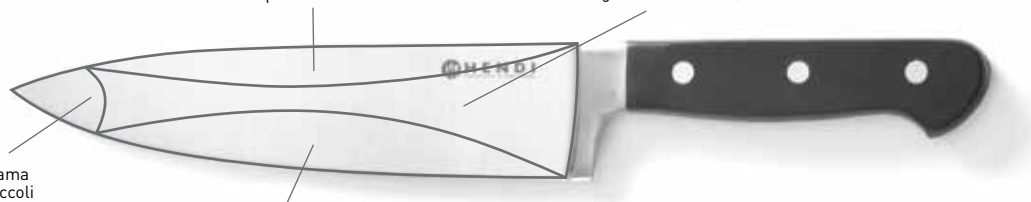


La testa della lama di buon spessore può essere utilizzata per frantumare piccole ossa o l'apertura di frutti di mare.

Il lato della lama è perfetto per appiattare i filetti, raccogliere erbe tritate, ecc.

L'estremità della lama è adatta a tagliare piccoli prodotti, come l'aglio.

Cibo molle e duro può essere tagliato con l'utilizzo della parte centrale. La lama curva è perfetta per tritare le erbe.



COLTELLO DA CUCINA

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781319	200	340	17,40



COLTELLO DA CUCINA

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781357	150	295	13,10



COLTELLO DA FILETTO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781340	200	330	12,45



COLTELLO PER DISSOSSARE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781371	150	285	10,55



COLTELLO PER PANE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781333	230	345	13,15



COLTELLO DA CUCINA

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781388	125	240	7,00



COLTELLO PER SBUCCIARE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781395	90	200	6,95



FORBICE PER POLLAME

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781401	140	250	14,70



FORCHETTONE PER CARNE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781364	175	290	12,50



MANNAIA

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781302	180	300	23,55



COLTELLO DA PROSCIUTTO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781326	215	380	12,90



ACCIAINO PER COLTELLI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781418	230	360	6,90

CALAMITA PER COLTELLI CON GANCI

- Con 2 bande magnetiche



codice	mm	€
820209	300	9,40
820308	450	11,70
820407	600	15,05



820209



820308



820407





SET DI COLTELLI DA 9 PEZZI

- Realizzati in un unico pezzo di acciaio inossidabile 3CR14.
- Manico in acciaio inossidabile 430 con rivestimento in gomma.
- Grazie alla massima qualità della lavorazione, i coltelli sono robusti e resistenti alla corrosione con filo della lama di lunga durata.
- Con maniglia sicura e profilata.
- Incluso:

- 1 - Forchetta per carne curvata -320 mm
- 2 - Affilacoltelli -340 mm
- 3 - Coltello Santoku -336 mm
- 4 - Coltello da cuoco -370 mm
- 5 - Coltello da cuoco -330 mm
- 6 - Coltello da decorazione -331 mm
- 7 - Coltello da pane -333 mm
- 8 - Coltello per disossare -285 mm
- 9 - Coltello per sbucciare -193 mm
- 10 - Pratica custodia per il trasporto

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	86,45



Pratica custodia per il trasporto

COLTELLI GIAPPONESI

- Coltello tradizionale giapponese, manico in legno e lama a pezzo unico.
- Anche questo acciaio (X50CrMoV15) viene lavorato in 50 fasi

- per ottenere un prodotto di pregio.
- Ogni coltello è confezionato in Blister



COLTELLO ,SASHIMI'

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
845042	4	240	370	38,65
845059	4	210	340	35,65



845059



COLTELLO ,NAKIRI'

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
845028	4	180	325	39,95

845028



COLTELLO ,SANTOKU'

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
845035	2	165	295	26,55

845035



COLTELLO UNIVERSALE - NERO

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.



COLTELLO UNIVERSALE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842201	1.2	90	190	4,00

COLTELLO UNIVERSALE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842102	1.2	100	205	3,70

COLTELLO DA FILETTO

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842409	2.5	150	285	5,25

COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842607	2.5	180	320	6,95

COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842706	2.5	240	385	8,30

COLTELLO DA SALMONE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842904	1.7	350	490	11,30

COLTELLO PER PANE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
843000	1.5	250	385	6,30

COLTELLO PER PANE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
843109	1.5	300	430	6,55

COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844427	2.5	200	330	6,65

COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844410	2.5	250	380	8,00

COLTELLO PER CARNE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844441	1.8	150	280	5,35

COLTELLO PER CARNE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844434	1.8	150	260	5,30

ACCIAINO PER COLTELLI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
781418	230	360	6,90

COLTELLO MARRONE - PER CARNE COTTA

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.



code			lama/L (mm)	spessore (mm)	€
842669	1	Coltello da cucina	180/320	2,5	6,95
842799	2	Coltello da cucina	240/385	2,5	8,25
842966	3	Coltello per prosciutto/salmone	350/490	1,7	11,50



Impugnatura ergonomica antiscivolo



Lama incisa per un effetto antiaderente



COLTELLO ROSSO - PER CARNE CRUDA

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.

code			lama/L (mm)	spessore (mm)	€
842423	1	Coltello per carne	150/290	2,5	5,25
842522	2	Coltello per filetto	150/300	0,9	4,60
842621	3	Coltello da cucina	180/320	2,5	6,95
842720	4	Coltello da cucina	240/385	2,5	8,25
842928	5	Coltello per prosciutto/salmone	350/490	1,7	11,00



Impugnatura ergonomica antiscivolo



Lama incisa per un effetto antiaderente



COLTELLO GIALLO - PER POLLAME

- Manico in polipropilene a norme HACCP.

- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.



code			lama/L (mm)	spessore (mm)	€
842539	1	Coltello per filetto	150/300	0,9	4,60
842638	2	Coltello da cucina	180/320	2,5	6,95
842737	3	Coltello da cucina	240/385	2,5	8,25



Impugnatura ergonomica antiscivolo



1



2



3



COLTELLO BLU - PER PESCE

- Manico in polipropilene a norme HACCP.

- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.

code			lama/L (mm)	spessore (mm)	€
842546	1	Coltello per filetto	150/300	0,9	4,60
842645	2	Coltello da cucina	180/320	2,5	6,95
842744	3	Coltello da cucina	240/385	2,5	8,30



Impugnatura ergonomica antiscivolo



1



2



3



COLTELLO BIANCO - PER FORMAGGIO E PANE

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.



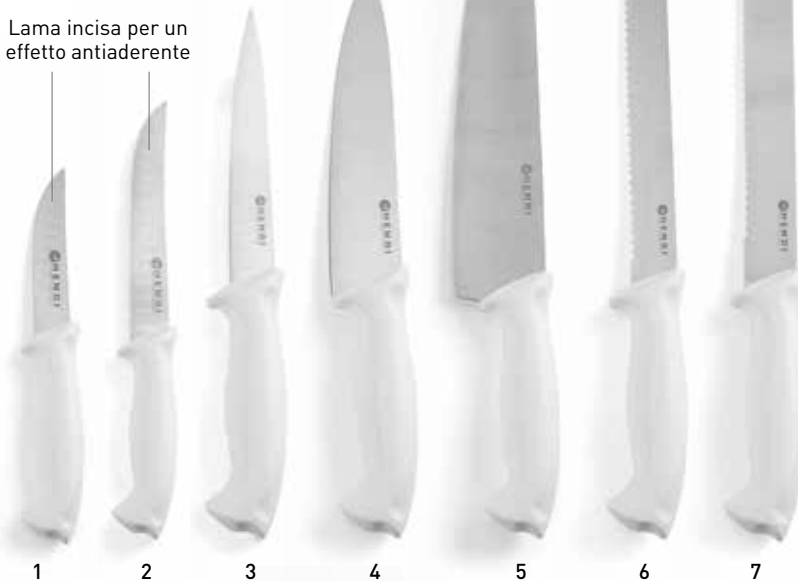
code		lama/L (mm)	model	spessore (mm)	€	
842256	1	Coltello universale	90/190	corto	1,2	4,00
842355	2	Coltello universale	130/230	lungo	1,2	4,40
842553	3	Coltello per filetto	150/300		0,9	4,60
842652	4	Coltello da cucina	180/320		2,5	6,95
842751	5	Coltello da cucina	240/385		2,5	8,25
843055	6	Coltello per pane	250/385	Seghettato	1,5	6,30
843154	7	Coltello per pane	300/430	Seghettato	1,5	6,55



Impugnatura ergonomica antiscivolo



Lama incisa per un effetto antiaderente



COLTELLO VERDE - PER FRUTTA E VERDURA

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.

code		lama/L (mm)	model	spessore (mm)	€	
842218	1	Coltello universale	90/190	corto	1,2	4,00
842119	2	Coltello universale	100/205	seghettato	1,2	3,70
842317	3	Coltello universale	130/230	lungo	1,2	4,40
842614	4	Coltello da cucina	180/320		2,5	6,95
842713	5	Coltello da cucina	240/385		2,5	8,30



Impugnatura ergonomica antiscivolo



Lama incisa per un effetto antiaderente



COLTELLI, SET DI 6 COLORI

- Manico in polypropylene a norme HACCP.



COLTELLI SPELUCCHINI

842003

- Con manico in plastica secondo gli standard HACCP
- Set di 6 colori
- Bianco, rosso, blu, verde, nero e giallo In confezione blister

codice	lama (mm)	L (mm)	€
842003	75	175	16,05



COLTELLI SPELUCCHINI

842010

- Con manico in plastica secondo gli standard HACCP
- Set di 6 colori
- Bianco, rosso, blu, verde, nero e giallo In confezione blister

codice	lama (mm)	L (mm)	€
842010	90	185	16,85

SPELUCCHINO

- „Made in Germany“



codice	-	lama (mm)	L (mm)	€
841105	Modello dritto	75	180	3,10
841112	Modello a punta	87	190	3,00
841129	Modello piegato	60	165	2,85



841105

841112

841129

841136

COLTELLO PER POMODORI

- Seghettato „Made in Germany“



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841136	110	210	3,10

SPELUCCHINO

- Manico in legno „Made in Germany“



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841020	60	165	3,60



841020

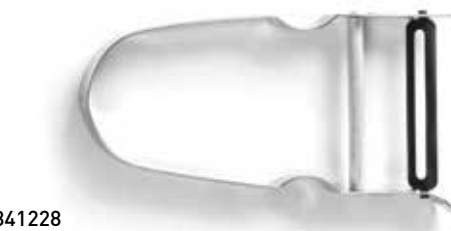
SBUCCIATORE

- Modello trasversale



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841228	50	110	2,65

841228



SBUCCIATORE

- Modello dritto.



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841235	50	150	2,70

841235





844366

844359

MEZZALUNA DOPPIA PER TRITARE



codice		mm	€
844359	lama singola	230	14,10
844366	doppia lama	230	21,10



856314

FORBICE DA POLLAME

- In acciaio al carbonio
- Softgrip

codice	mm	€
856314	240	14,70



856307

Apribottiglie
integrato



856284

FORBICE DA CUCINA

- Smontabile per una facile pulizia
- Softgrip

codice	mm	€
856307	195	9,90



FORBICE DA CUCINA

- Rimovibile - facile da pulire.
- Con Softgrip

codice	mm	€
856284	220	13,45



COLTELLO LIME

codice	mm	€
856031	155	5,45



COLTELLO PER POMPELMI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856185	110	215	8,30



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856086	110	220	5,40



COLTELLO SBUCCIATORE

codice	mm	€
856055	180	5,50



SCAVINO PER MELONE

codice	ø	L (mm)	€
856017	26	165	5,55



SCAVINO PER POMODORO

codice	ø	L (mm)	€
856024	22	155	5,70



SCAVINO PER MELONE

codice	mm	€
856000	ø 22-25 mm	8,20



COLTELLO SCANALATORE

codice	mm	€
856048	150	5,50



ROTELLA PER PIZZA

codice	ø	L (mm)	€
617014	100	230	7,65



TAGLIERINI PER PASTA

codice	ø	L (mm)	€
856154	60	180	6,95



COLTELLO ARRICCIABURRO
- Zigrinato

codice	mm	€
856192	200	7,00



COLTELLO PER SPALMARE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
855768	95	225	5,55



SBUCCIATORE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856178	65	175	5,70



COLTELLO PER DECORAZIONI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856062	90	200	6,95



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856253	110	230	7,30



COLTELLO LEVATORSOLI

codice	ø	L (mm)	€
856079	20	215	5,65



TAGLIAFORMAGGIO

codice	mm	€
856208	205	7,25

TAGLIAFORMAGGIO MORBIDO

codice	mm	€
856215	160	7,00

GRATTUGIA

codice	mm	€
856222	170	7,65



COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856246	160	270	7,35



COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856239	130	260	7,35

ACCESSORI PER GUARNITURA



856291



SET DA DECORO-6 PEZZI

- Set composta da:
 - Coltello per melone doppio, diam. 22 e 25 mm
 - Coltello per melone, singolo
 - Coltello lime
 - Coltello scananlatore
 - Levatoroli
 - Coltello per decorazioni

codice	mm	€
856291	280x100x(H)50	50,35



NEW!



BORSA PER COLTELLI

- Custodia per 6 coltelli (lunghezza massima 400 mm).
- I coltelli sono tenuti in posizione da elastici.
- Custodia rinforzata con plastica per una costruzione solida.
- Dimensioni aperte (LxH): 450x400 mm
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856383	450x70x(H)110	32,45

6 coltelli
(lunghezza massima 400 mm)

856383



NEW!



BORSA PER COLTELLI

- Custodia compatta con un totale di 17 slot.
- Adatto a 4 coltelli con una lunghezza massima di 450 mm e 13 utensili più piccoli.
- Divisore rinforzato con plastica.
- Coltelli e strumenti sono tenuti in posizione da elastici.
- Dimensioni aperto: 500x510 mm.
- Con tracolla.
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856390	500x120x(H)225	61,75

17 coltelli
(lunghezza massima 450 mm)

856390



BORSA PER COLTELLI

- Custodia compatta con molto spazio per coltelli e accessori.
- Spazio per 10 coltelli (lunghezza massima 450 mm), i coltelli sono tenuti in posizione da un elastico.
- I coltelli sono protetti da coperture aggiuntive che sono tenute in posizione da una cerniera o da un velcro, questo garantisce che i coltelli non entrino in contatto diretto quando la custodia è chiusa.
- Con 1 grande tasca per blocco note, 4 taschine per biglietti da visita e spazio per 3 penne o altri piccoli accessori.
- La lunghezza della tracolla può essere regolata tra 770 mm e 1270 mm.
- Dimensioni aperta: 515x675 mm.
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856277	510x50x(H)170	54,90

10 coltelli
(lunghezza massima 450 mm)

856277





556641



GUANTI ANTI TAGLIO

- Offre adeguata protezione per maneggiare gli oggetti affilati delle cucine professionali, come i coltelli.
- Il mix di HPPE, fibre di poliestere e nylon rende questi guanti resistenti e confortevoli.
- Livello 4 resistenza al taglio.
- Livello 3 resistenza all'abrasione

codice	quantità	€
556641	2	15,85

NEW!



556665



GUANTI DA OSTRICHE

- Composti da due guanti, uno interno in cotone ed uno esterno in acciaio antitaglio.

codice	-	mm	€
556665	Medio	280	38,95
556672	Grande	300	38,95



781913



NEW!

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781913	170	6,45



781920



NEW!

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781920	160	3,60



844458



NEW!

COLTELLO DA OSTRICHE LUNGO

codice	mm	€
844458	215	4,90

ABS
plastic



Guarda il video

AFFILATORE PER COLTELLI ELETTRICO

- Adatto per una veloce e piacevole limatura dei coltelli
- Carta vetrata facile da sostituire, con protezione
- Adatto per coltelli da carne - pesce - verdura e frutta

codice	V	W	mm	€
224403	230	50	310x110x(H)110	208,45



224403

CARTA ABRASIVA PER AFFILACOLTELLI

- Set di ricambio per affilacoltelli 224403

codice	mm	€
224410	200x50	6,40



Guarda il video

820605

PP
polypropylene

AFFILACOLTELLI MANUALE

- Con protezione per le dita.
- Doppie lame reversibili in carburo.

codice	mm	€
820605	140	16,40

Elementi di affilatura in carburo di tungsteno, uno dei materiali più duri disponibili.



ABS
plastic



CERAMIC
[ceramica]: aste incrociate zincate elettroliticamente per coltelli in ceramica

COARSE [a filo grosso]: affilacoltelli in carburo per un filo di precisione ogni volta

FINE [a filo fine]: aste incrociate in ceramica per un filo professionale

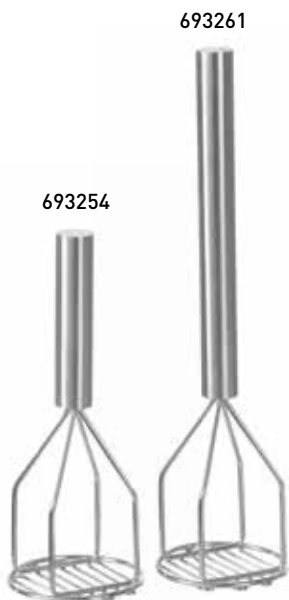


AFFILACOLTELLI

- Impugnatura ergonomica e base anti-sdruciuolo che garantiscono sicurezza e comodità.
- 3 funzioni per affilare tutti i tipi di coltelli, anche i coltelli in ceramica.
- Non utilizzare l'affilacoltelli per coltelli con lama dentata o forbici.

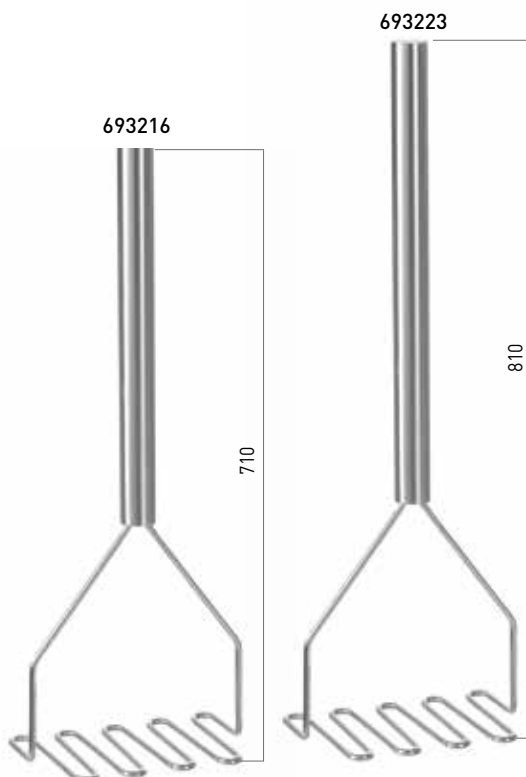
codice	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,75

820612



SCHIACCIAPATATE
- Modello solido e pesante

codice	mm	€
693254	∅118x(H)306	17,65
693261	∅118x(H)456	19,70



SCHIACCIAPATATE
- Modello solido e professionale.

codice	mm	€
693216	200x130x(H)610	22,25
693223	200x130x(H)810	24,90

856147



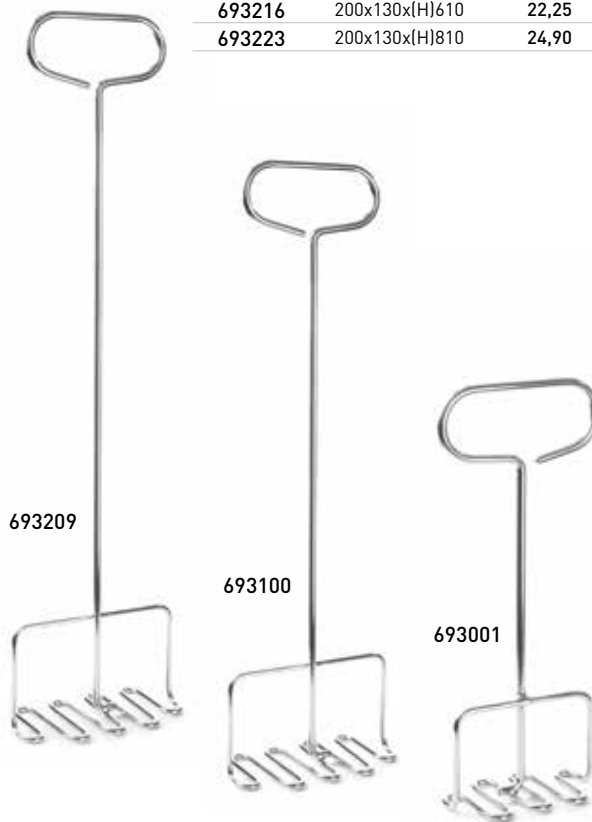
SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
856147	∅95x(H)230	8,35



SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
515105	300x110	43,60



SCHIACCIAPATATE
- Modello solido e pesante

codice	mm	€
693001	130x85x(H)355	33,10
693100	180x85x(H)600	36,45
693209	180x85x(H)770	41,95



690000

APRISCATOLE

- Con dispositivo per fissaggio
- Adatto per scatole fino a 335 mm



codice	mm	€
690000	550	97,55



856116



NEW MODEL!

APRISCATOLE

codice	mm	€
856116	180	10,35



APRISCATOLE SICURO

- Questo apriscatole sicuro rimuove il coperchio senza lasciare spigoli vivi e offre la possibilità di riposizionare il coperchio sulla lattina.
- Il meccanismo di taglio funziona tagliando il lato della lattina appena sotto il coperchio.



856161



codice	mm	€
856161	190	11,65



FERMA-ETICCHETTE

- In alluminio satinato
- Con fissaggio a vite o adesivo



513705

codice	mm	€
513712	915	21,05
513705	600	16,75



570715



PRESSA PER AGLIO

codice	mm	€
570715	175x30	10,70



856123

PRESSA PER AGLIO

- Facile da pulire
- Due griglie rimovibili



codice	mm	€
856123	180x25	10,65

570104

**TAGLIA UOVA - RETTANGOLARE**

codice	mm	€
570104	130x85x(H)30	10,25

570012

**TAGLIA UOVA - OVALE**

codice	mm	€
570012	120x115x(H)35	10,25

SALAD SPINNERCesto
interno
rimovibile

222560

**CENTRIFUGA PER INSALATA**

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio.
- Comodo scarico d'acqua.
- Il cestello interno può essere rimosso.

codice	liter	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	118,70
222560	25	ø430x(H)530	146,75

570906

**OCCHIALI DA CIPOLLA**

- Indossare gli occhiali durante il taglio delle cipolle per evitare il lacrimare.

codice	mm	€
570906	150x160x(H)45	12,95





Estremamente affilate,
grattugie tagliate al laser



856352

856369

856376

856321

856338

856345

GRATTUGIA

- Lame tagliate al laser, di alta precisione e molto affilate.

codice		lama (mm)	mm	€
856352	A grana fine	220	35x390	14,70
856369	A grana grossa	220	35x390	14,70
856376	A grana media	220	35x390	14,65

GRATTUGIA

- Lame tagliate al laser, di alta precisione e molto affilate.

codice		lama (mm)	mm	€
856321	A grana grossa	135	65x315	11,45
856338	A grana media	135	65x315	12,00
856345	A mandolina	135	65x315	11,15



443002



GRATTUGIA QUADRANGOLARE

codice	mm	€
443002	90x65x(H)200	9,35



MANDOLINA CON LAMA A V

- Realizzata in acciaio inox e ABS nero.
- Lama per affettare principale a forma di V e una lama zigrinata secondario.
- Facile da regolare lo spessore delle fette di entrambe le lame.
- Supporto pieghevole con piedini in gomma.
- Viene fornito con due lame extra per julienne o patatine fritte, 6 o 9 mm di larghezza.
- Scatola inclusa per contenere in modo sicuro le lame.
- Supporto prodotto in polipropilene con perni metallici.

codice	mm	€
222676	530x165x(H)203	57,10



222676

SUPER AFFETTATORE „V-SHAPE”

- Adatto a molti tipi verdure e frutta In plastica nera rigida
- Pieghevole con piedini in gomma
- Con 5 lame in acciaio inox
- Spessore dei dischi da 1 a 9 mm
- Spessore per la „julienne” da 6 a 9 mm
- Con vaschetta

codice	mm	€
222614	130x335x(H)75	33,20



Lama a V per un taglio pulito e veloce

222614



MANDOLINA

- 2 lame per taglio a fette (1 lama alveolata), 3 lame per taglio a julienne (5, 7, 10 mm).
- Protezione e box di stoccaggio per le lame.
- Con sostegno antiscivolo.

codice	mm	€
222652	395x125x(H)200	66,00



Completo di manopola protettiva, 5 lame e una scatola per riporle



222652



Adatto per diverse
quantità

570166



AFFETTA POMODORI

- Taglia i pomodori e altri frutti a spicchi.
- Le robuste gambe con piedini antiscivolo lasciano spazio per posizionare una ciotola sotto le lame.
- Dotato di 6 lame seghettate in acciaio inox.
- Lo spintore è caricato a molla e ha 2 maniglie.

codice	mm	€
570166	360x300x(H)380	155,20



570159

AFFETTA POMODORI

- Per il solo taglio di pomodoro o verdura/frutta tenera.
- Spessore di taglio: ± 5 mm.
- Semplice da pulire.
- Con piedi a ventosa.
- Strumenti come chiave a brugola non inclusi.

Piedini con ventose

codice	mm	€
570159	432x202x(H)210	243,65

Con protezione per le mani





Speciale placca di fissaggio facile da pulire per un rapido montaggio e smontaggio



630402

AFFETTA PATATE

- Lame in acciaio. Con 4 lame, 6, 9 e 13 mm e anche un coltello per 8 spicchi.
- Può essere fissato a un banco di lavoro o ad una parete.
- Impugnatura ricoperta di plastica per facilitarne l'uso.
- Piastra studiata in modo da assicurare un facile e veloce smontaggio e pulizia.
- Piedini con ventose per assicurare maggiore stabilità durante l'uso del dispositivo posizionato sul tavolo.

codice	mm	€
630402	430x168x(H)290	166,50



Piedini con ventose



630419

LAMA PER PATATINE FRITTE DA 11MM

- Adatto al tagliapatate 630402.
- Fornito con placca per spintore.

codice	€
630419	13,35



CEPPO IN POLIETILENE

- Tagliere in polyethylene HDPE500.
- Telaio rinforzato in acciaio.



codice	-	mm	€
505656	tagliere	500x400x(H)50	165,00
505663	tagliere	500x400x(H)80	230,95
505670	Supporto	500x400x(H)750	176,80
505687	Set	500x400x(H)800	409,10



SET 4 PEZZI GANCI PER CARNI

codice	-	mm	€
513538		90x4	3,90
513545		110x5	4,80
513552		130x5	5,10
513569		150x6	6,65



559208

CORDINO DA LEGATURE

- Rocchetto in cordino da 100gr.
- In cotone non candeggiato.

codice	-	quantità	€
559208	70m	1	3,95
559222	140m	1	8,25



559239

CORDINO DA LEGATURE

- Rocchetto in cordino da 200gr.
- In cotone non candeggiato.
- Circa 132 m.

codice	-	quantità	€
559239		1	6,45

BATTICARNE



Superficie dentata per carne di maiale e di manzo

Superficie liscia per pesce e pollame

Rivestimento superficiale speciale, conforme per contatto con alimenti



513002

BATTICARNE

- Saldi impugnatura
- Superficie dentata per carne di maiale e di manzo
- Superficie liscia per pesce e pollame

codice	mm	€
513002	220	11,10

INTENERITORE PROFI LINE

- Attrezzo moderno e efficace per la lavorazione della carne, le lame incidono a fondo la carne riducendo la lunghezza delle fibre.
- Intenerisce le carni agendo sui tessuti a appiattendole contemporaneamente.
- Grazie a questo tenerizzatore, il tempo per la marinatura viene ridotto del 25% rispetto ai metodi tradizionali.
- Con questo strumento il condimento entra profondamente nella carne e la rende aromatica e sughosa durante la frittura.
- Molle soffici, facile uso ottimo risultato.

codice	-	mm	€
843451	51 lame	150x42x(H)118	32,00



Preso appositamente progettata



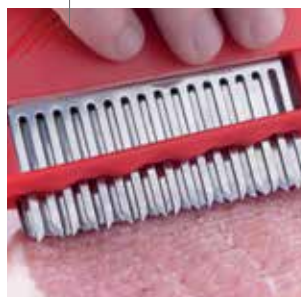
Guarda il video



843451

51 lame in acciaio inox per il taglio della carne

Battuta a forma di onda sul fondo per l'appiattimento della carne





630808



SCOLATOIO PER PATATE

- Completamente in acciaio cromato
- Con manico in acciaio inox
- Con fondo removibile



codice	mm	€
630808	ø410x(H)170	39,65



630006

SCOLATOIO PER PATATE

- Con fondo solido e setaccio estraibile



codice	mm	€
630006	ø400x(H)170	27,30



630303

VASCHETTA PER CARNE/PATATINE



codice	mm	€
630303	470x310x(H)75	25,55



630716

TAGLIA SALSICCIA



codice	mm	€
630716	200	17,35



630136

630235

DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite



codice	-	mm	€
630136	Saliera	ø80x(H)175	10,65
630235	Spargipepe	ø63x(H)100	4,70



630105

630204

DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite



codice	-	mm	€
630105	Saliera	ø80x(H)195	9,60
630204	Spargipepe	ø65x(H)105	3,90



632802

FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI

- Fatto di rayon (seta sintetica).

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	21,60



632901

SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE



codice	mm	€
632901	ø250x(H)200	13,75



196007

SECCHIO

- Con Coperchio

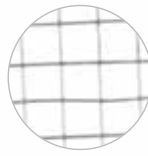
- Adatto per la conservazione del grasso



codice	liter	mm	€
196007	11.5	ø290x(H)220	5,70

SCOLA PATATINE

Maglia da
7,5x7,5 mm



640913

640920



SCOLA PATATINE

- In acciaio con manico in ABS
- Con setaccio particolarmente profondo

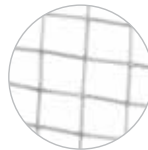
codice	mm	€
640913	ø240x600	30,20
640920	ø260x600	33,55



640104

640203

Maglia da
5x5 mm



SCOLA PATATINE

- Con manico in filo metallico



codice	mm	€
640104	ø100x330	8,05
640203	ø125x420	9,40



640609

640708

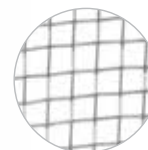
640807



SCOLA PATATINE

- Con manico metallico rinforzato

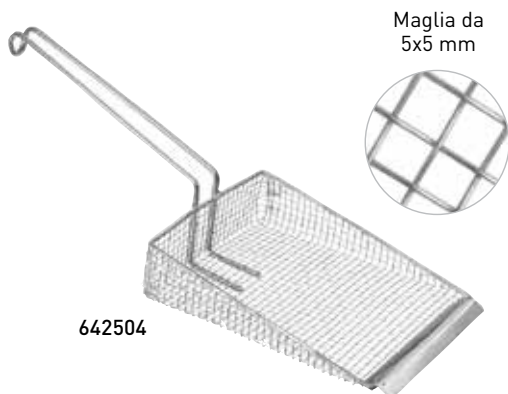
codice	mm	€
640401	ø160x450	16,95
640500	ø180x470	18,80
640609	ø200x510	19,65
640708	ø220x540	22,05
640807	ø240x550	24,30



Maglia da
5x5 mm

Gamma complete
di friggatrici a pag 174-179





Maglia da
5x5 mm

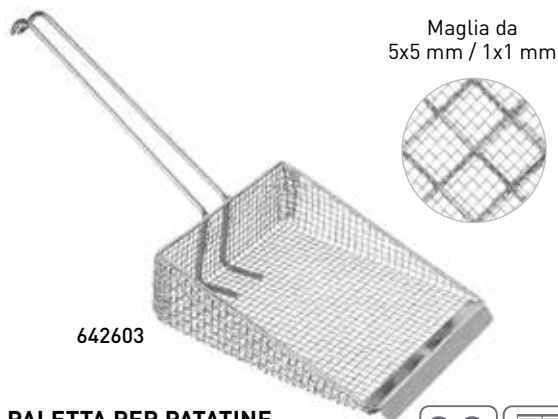
642504

PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro



codice	mm	€
642504	210x160	28,05



Maglia da
5x5 mm / 1x1 mm

642603

PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro
- Doppia reticella



codice	mm	€
642603	225x175	26,75



642566

PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 70mm



codice	mm	€
642566	205x233	10,95



642559

PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 75mm



codice	mm	€
642559	230x200	15,50



646205

646304

**SCHIUMAIOLA
PER GRASSO A RETE FINA**

- Manico in filo di acciaio



codice	mm	€
646205	ø125x350	13,40
646304	ø150x430	14,70



646601

COLINO A NIDO D'UCCELLO

- Con manico in fil di ferro con fermaglio



codice	mm	€
646601	ø100x395	24,70



Graduati



516676



516683



516706



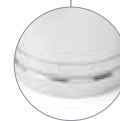
516720

SECCHIO CON BASE RINFORZATA

- Graduato



codice	liter	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	44,95
516683	10	ø280x(H)270	50,35
516706	12	ø300x(H)310	57,10
516720	15	ø305x(H)330	62,45



Ampia base rinforzata per maggiore stabilità ed igiene



516713



COPERCHIO PER SECCHIO CON BASE RINFORZATA

codice	-	mm	€
516690	516683	ø280x (H)25	14,10
516713	516706	ø300x (H)25	14,65
516737	516720	ø305x (H)25	18,90



516744



SECCHIO

codice	liter	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	34,60



556719



FILTRO IN TESSUTO

- Panno.
- Lavabile fino a 95°C

codice	mm	€
556719	700x700	17,15



518700



IMBUTO

codice	mm	€
518700	ø120x(H)115	9,40



462904



BRICCO PER OLIO

- Con coperchio a cerniera

codice	liter	mm	€
462904	0.3	ø70x(H)115	7,45



624302



BOLLITORE PER ACQUA CON COPERCHIO

codice	liter	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	39,00



567616



IMBUTO

codice	mm	€
567616	ø100x(H)130	0,90
567630	ø127x(H)170	1,40
567654	ø150x(H)200	1,85



Indicatore di livello massimo interno dell'acqua



209998



BOLLITORE ELETTRICO 4,2 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno. Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	43,35



209981



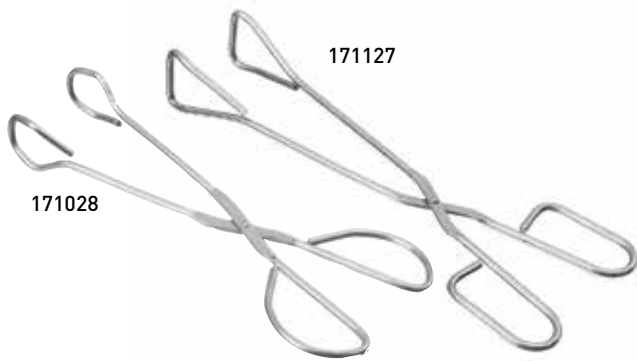
Indicatore di livello esterno



BOLLITORE ELETTRICO-1,8 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno. Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209981	1.8	230	1800	221x163x(H)249	19,10



171028

171127



PINZE DA SERVIZIO

codice	mm	€
171028	240	9,45
171127	300	11,85



171417

171516



PINZE DA SERVIZIO CURVE

codice	mm	€
171417	240	8,10
171516	300	9,95



171318

171325

171301

PINZE DA SERVIZIO

- Con pinze al silicone resistenti al calore
Con manici soft-grip e blocco



codice	mm	€
171301	267	7,10
171318	345	7,95
171325	400	9,35





Solido design



PINZA PER INSALATA
- Con gancio di chiusura
- Solida



codice	mm	€
171707	250	3,85
171806	300	5,05
171905	400	7,10



PINZA DA SERVIZIO
- Manico rivestita in PVC colorato.



codice	colore	L (mm)	€
171837	Rosso	250	4,20
171844	Blu	250	4,20
171875	Verde	250	4,20
171882	Porpora	250	4,20
171899	Giallo	250	4,20
171752	Nero	250	4,90

PINZA DA SERVIZIO
- Manico rivestita in PVC colorato.



codice	colore	L (mm)	€
171851	Nero	300	5,55
171721	Rosso	300	5,55
171738	Blu	300	5,55
171745	Verde	300	5,55
171783	Porpora	300	5,55
171790	Giallo	300	5,55



680025



PINZETTE MULTIUSO

– Adatte per esempio a girare i prodotti in frittura

codice	mm	€
680018	300	6,40
680025	230	4,95
680032	215	4,20
680049	160	3,65



680131



PINZETTA MULTIFUNZIONE

– Con copertura in PDV nera.
– Durevole e di qualità`.

codice	mm	€
680131	300	7,75



680063



PINZETTE CURVE

codice	mm	€
680056	305	6,25
680063	240	5,40
680070	160	4,05





PINZETTE CON TESTA ARROTONDATA

codice	mm	€
680124	150	5,00

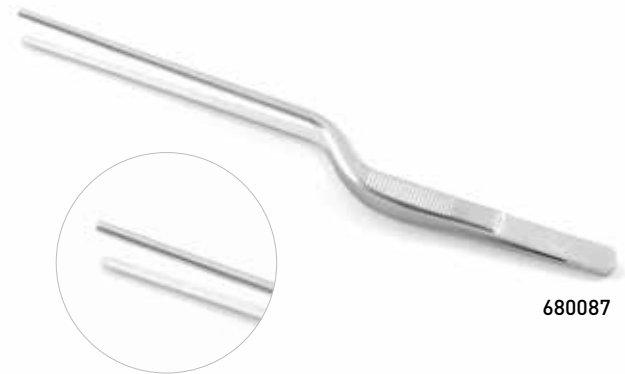


680124



PINZETTE DA SUSHI

codice	mm	€
680087	210	4,35
680094	160	4,15



680087



680117

680100

PINZETTA PER SPINE

codice	mm	€
680100	130	4,90
680117	120	3,00



524008

PINZA UNIVERSALE

- Con cerniera di chiusura.
- Separabili.



codice	mm	€
524008	280	9,20



524039

PINZA UNIVERSALE CON TEFLON

- Con cerniera di chiusura.

codice	mm	€
524039	280	9,60

SPATOLA



SPATOLA - Con manico in legno



codice	lama (mm)	mm	€
855119	118	100x251	5,35

SPATOLA

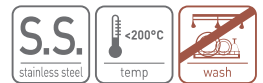


codice	lama (mm)	mm	€
855713	108	80x251	7,40

SPATOLE



PALETTE „HAMBURGER” - Con manico in legno



codice	lama (mm)	mm	€
855508	280	75x120	7,80
855607	150	150x305	9,80



PALETTA



codice	lama (mm)	mm	€
855652	140	105x308	12,55
855676	100	76x270	9,75



SPATOLA FLESSIBILE



codice	spessore (mm)	mm	€
855669	1.2	95x325	9,75
855737	1	73x360	8,90



SPATOLA FLESSIBILE, FORATA



codice	spessore (mm)	mm	€
855720	1	73x370	8,90



SPATOLA

- Per alimenti teneri, struttura robusta

codice	lama (mm)	mm	€
855690	200	34x325	7,40
855706	110	17x215	6,40
855744	250	39x375	9,15



855706

855690

855744

SPATOLA

- Con lama inclinata.

codice	lama (mm)	mm	€
855683	254	37x370	10,20
855775	110	19x220	6,35
855782	200	32x300	7,70



855775

855782

855683





659205



659304



659403



659014



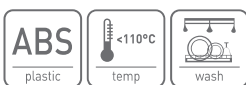
659007



659106

RASCHIETTO

- Manico in ABS
- Spatola in gomma sintetica



codice	lama (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,95
659304	116	70x358	4,65
659403	116	70x410	5,95

RASCHIETTO

- Manico in ABS.
- Spatola in Silicene.



codice	lama (mm)	mm	€
659007	105	70x350	9,35
659014	90	55x265	6,60
659106	105	70x420	10,55



658604



658703



658802



658901

Paletta a forma di cucchiaino



659458



659465



659472

RASCHIETTO

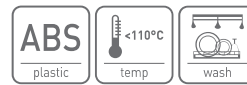
- Manico in nylon rinforzato con fibra di vetro.
- Spatola in gomma naturale.
- Adatto solo per la preparazione di cibi freddi.



codice	lama (mm)	mm	€
658604	90	55x250	5,65
658703	90	55x320	10,50
658802	90	55x420	12,25
658901	150	100x520	20,15

RASCHIETTO A FORMA DI CUCCHIAIO

- Manico in ABS.
- Spatola in silicene.



codice	lama (mm)	mm	€
659458	88	57x254	4,35
659465	117	75x357	6,05
659472	117	75x408	7,40



MESTOLO DA CUCINA

codice	mm	€
563007	380x70	4,90
563106	450x80	6,90
563205	600x105	10,95



563007



563106



563205



659700



659809



525005

MESTOLO IN EXOLGLASS

- Plastica in exoglass



codice	mm	€
659700	300	8,40
659809	380	11,95

MESTOLI IN LEGNO

- In legno

- Set di 3 con misure differenti, L 300/350/400.



codice	mm	€
525005	400	4,95



525142



658000

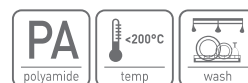
SPATOLA

- In legno



codice	quantità	L (mm)	€
525142	4	300	5,60

SPATOLA



codice	mm	€
658000	280	4,75

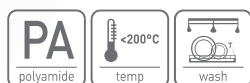


659601



659502

SPATOLA



codice	mm	€
659601	320	11,65

SPATOLA

- Con intagli

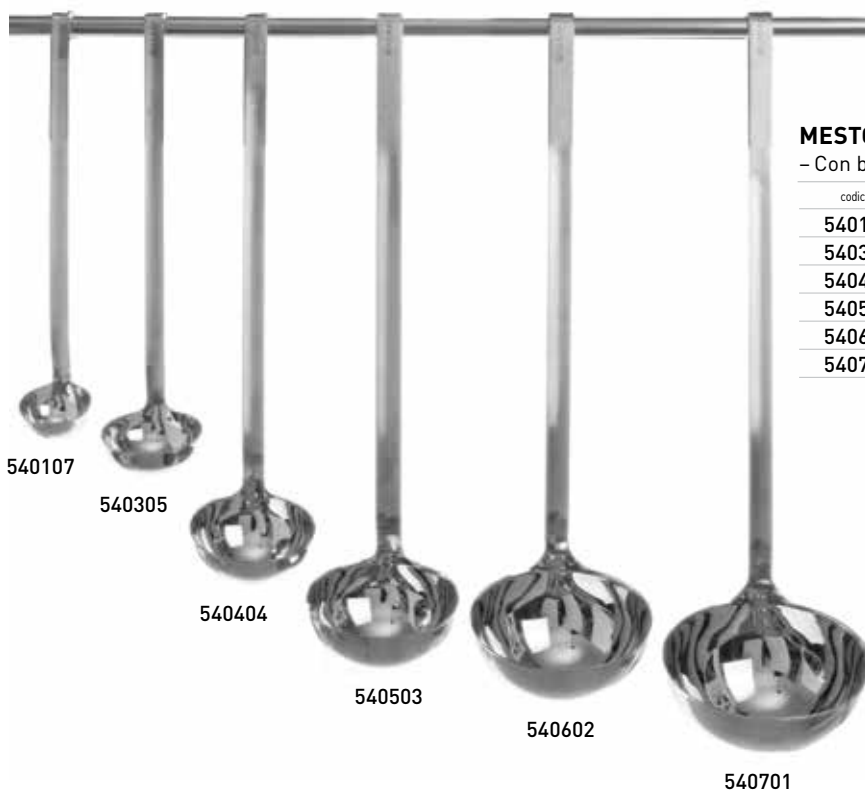
- In plastica Exoglass



codice	mm	€
659502	300	11,65

CUCCHIAI E MESTOLI PROFI LINE

- Caratteristiche professionali, monopezzo, bordo antigoccia, a norme HACCP.
- In robusto acciaio.
- Spessore 2,7 mm.



MESTOLI ANTIGOCCIA

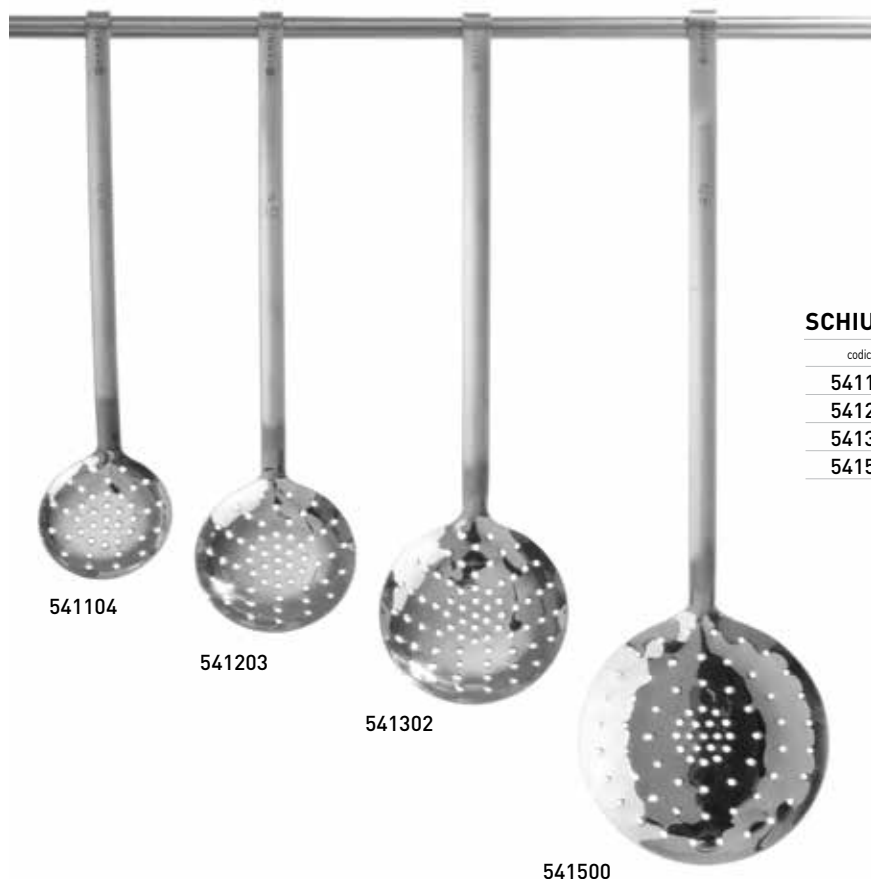
- Con bordo antiversamento - spessore 4mm

codice	liter	mm	€
540107	0.05	ø60x320	7,10
540305	0.125	ø80x390	10,05
540404	0.25	ø100x430	11,45
540503	0.35	ø120x470	15,95
540602	0.75	ø145x440	18,85
540701	1	ø165x480	22,90



Fatto in pezzo unico.

Bordo antigoccia.



SCHIUMAROLA

codice	mm	€
541104	ø80x390	6,15
541203	ø100x400	6,90
541302	ø120x460	8,40
541500	ø160x530	14,55



CUCCHIAIO PER SALSE

codice	mm	€
542606	430x100	13,05

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
542507	480x65	13,00

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
542705	350	8,55

SPATOLA

codice	mm	€
542200	510x100	14,55



CUCCHIAI E MESTOLI KITCHEN LINE

- Con bordo antigoccia, monopezzo ed a norme HACCP



MESTOLO

codice	liter	mm	€
527108	0.05	ø60x300	4,00
527207	0.18	ø90x360	4,40
527306	0.21	ø100x380	5,40

SCHIUMAROLA

codice	mm	€
528105	ø90x370	4,00
528204	ø115x430	5,10

SPATOLA SCANALATA

codice	mm	€
526118	340	4,40

SPATOLA

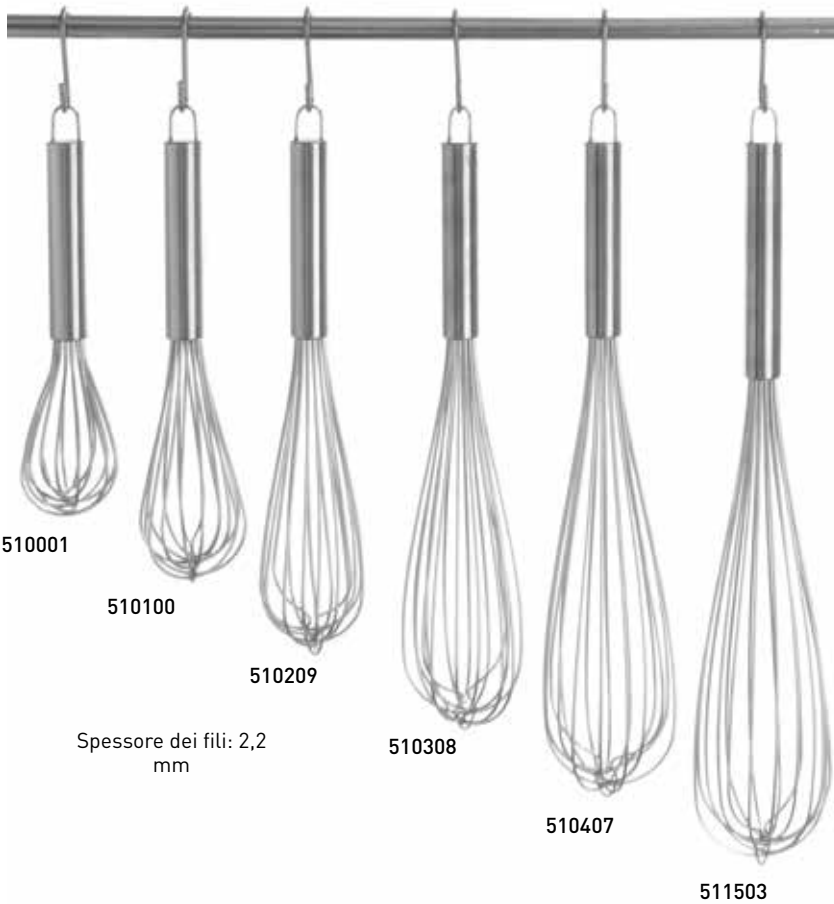
codice	mm	€
526101	340	4,65

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
526200	350x35	4,40

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
526309	325	4,00



510001

510100

510209

510308

510407

511503

Spessore dei fili: 2,2 mm



FRUSTA

- 8 robusti fili, con occhio.

codice	mm	€
510001	250	8,10
510100	300	8,65
510209	350	9,75
510308	400	10,75
510407	450	11,65
511503	500	14,40
511701	600	16,65



509005

509104

509203

509302

509401

Spessore dei fili:
2 mm



FRUSTA FRANCESE CON MANICO IN PP

- 8 robusti fili, con occhio.

codice	mm	€
509005	250	6,50
509012	230	5,05
509104	300	7,65
509203	350	9,10
509302	400	9,30
509401	450	9,45



856109

FRUSTINO PER DRESSING E PADELLA



codice	mm	€
856109	160	7,30



532003

532102

532201

532300



Molto flessibile

Spessore dei fili:
1,4 mm



511718

511725

511732

511749

511756



Molto flessibile

Spessore dei fili:
1,4 mm

FRUSTA

- 7 fili armonici, con occhiello.



codice	mm	€
532003	200	3,95
532102	250	4,50
532201	300	5,20
532300	350	5,80

FRUSTA

- 12 fili armonici
- Manico in acciaio con occhiello.



codice	mm	€
511718	250	4,55
511725	300	5,30
511732	350	6,10
511749	400	6,70
511756	450	7,30



Molto flessibile

FRUSTA

- 12 fili armonici, con occhiello.
- Manico in polipropilene con occhiello.



codice	mm	€
509418	230	5,00
509425	250	5,60
509432	300	6,25
509449	350	7,55
509456	400	8,70
509463	450	10,10



509418

509425

509432

Spessore dei fili:
1,4 mm

509449

511756

CIOTOLE



CIOTOLA PER IMPASTO CON BASE

codice	liter	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,30
517208	1.4	ø197x(H)68	2,90
517307	2.3	ø240x(H)88	4,45
517406	3.3	ø259x(H)92	5,35
517604	4.9	ø300x(H)118	6,35

CIOTOLA PER CUCINA

codice	liter	mm	€
530108	0.8	ø160x(H)63	3,60
530207	1.3	ø205x(H)70	4,45
530306	1.6	ø225x(H)83	5,65
530405	2.3	ø250x(H)84	5,95
530504	3.1	ø280x(H)99	8,60
530603	5	ø315x(H)108	12,25
530702	6	ø345x(H)118	14,60

COLINO A IMBUTO CONICO

Maglia da
0,5x0,5 mm



Maglia da
0,5x0,5 mm



COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro

codice	mm	€
647509	ø180x395	16,10
647516	ø160x355	14,00



COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro

codice	mm	€
647554	ø205x460	33,75
647561	ø245x475	45,95

556719



547502

**COLINO ALLA CINESE**

codice	mm	€
547304	ø185x350	17,15
547502	ø235x395	19,55

547502

547304

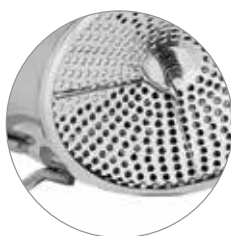
**PASSINO PER VEGETALI**

- Rete metallica fine e torchio in legno.
- Con supporto e manico a filo.



codice	mm	€
647592	380x200x(H)170	16,85

647592



Dotata di 2 fili
di raschiatura
sul fondo



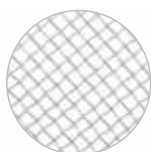
515501

**PASSAVERDURA**

- Ideale per la preparazione di creme e zuppe di verdura
- Inclusi 2 setacci (ø140mm), fino e grosso

codice	mm	€
515501	400x215x(H)175	53,50





Maglia da
1x1 mm

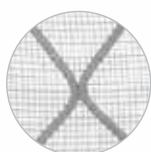


SETACCI

- Placcato in stagno
- Con manico in fil di ferro



codice	mm	€
635001	ø120x280	2,05
635155	ø160x320	2,90
635209	ø180x340	3,65
635308	ø200x360	4,10
635407	ø230x400	5,70
635605	ø250x435	7,05



Maglia da
4x4 mm/1,5x1,5 mm

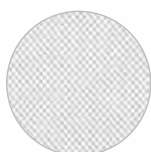


SETACCI A DOPPIA RETE

- Reticella in acciaio inox
- Manico in legno
- Sostegno rinforzato



codice	mm	€
639009	ø260x570	20,90
639016	ø310x800	24,20
639023	ø360x860	28,95



Maglia da
0,5x0,5 mm

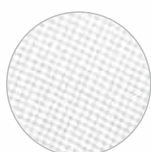


COLINO - A MAGLIA FINE

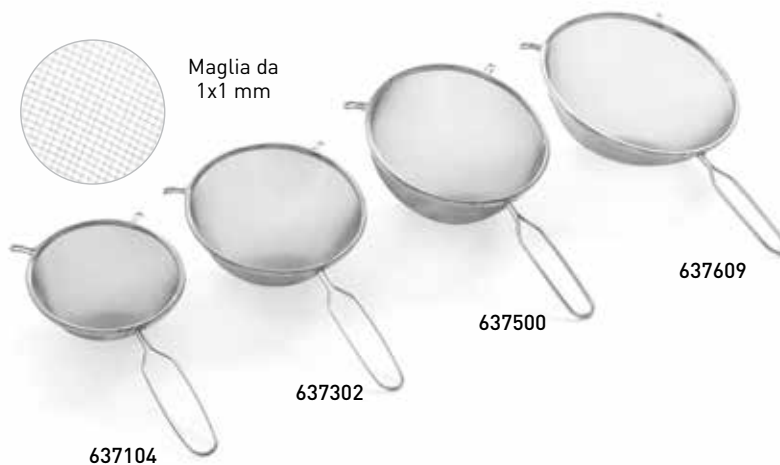
- Con manico a filo



codice	mm	€
638309	ø100x250	6,65
638507	ø150x345	12,05
638705	ø200x400	21,40
638903	ø250x455	29,55



Maglia da
1x1 mm



SETACCIO

- Con manico a filo



codice	mm	€
637104	ø160x305	6,70
637203	ø180x325	7,75
637302	ø200x360	9,40
637401	ø220x380	11,45
637500	ø240x410	13,40
637609	ø260x440	14,75



SCOLAPASTE



SCOLAPASTA PROFI LINE - Scolapasta con base e maniglie

codice	mm	€
535509	ø325x(H)175	72,75
535516	ø365x(H)185	82,55
535523	ø415x(H)210	96,55



535516



535417



535202

CESTELLO FORATO - Con piedistallo e 2 maniglie



codice	mm	€
535295	ø160x(H)65	6,40
535400	ø235x(H)85	10,40
535417	ø285x(H)115	14,40
535424	ø315x(H)120	18,75



535271

CESTELLO FORATO QUADRATO - Quadrato, con base e 2 maniglie.



codice	mm	€
535271	169x169x(H)55	10,10
535288	218x218x(H)70	12,15

SCOLAPASTA KITCHEN LINE - Con piedistallo e 2 maniglie



codice	mm	€
535103	ø240x(H)110	5,10
535202	ø280x(H)135	7,40
535301	ø340x(H)160	9,65



535448

CESTELLO - Con piedistallo e 2 maniglie



codice	mm	€
535431	ø180x(H)90	12,15
535448	ø220x(H)110	17,10
535455	ø260x(H)140	24,40

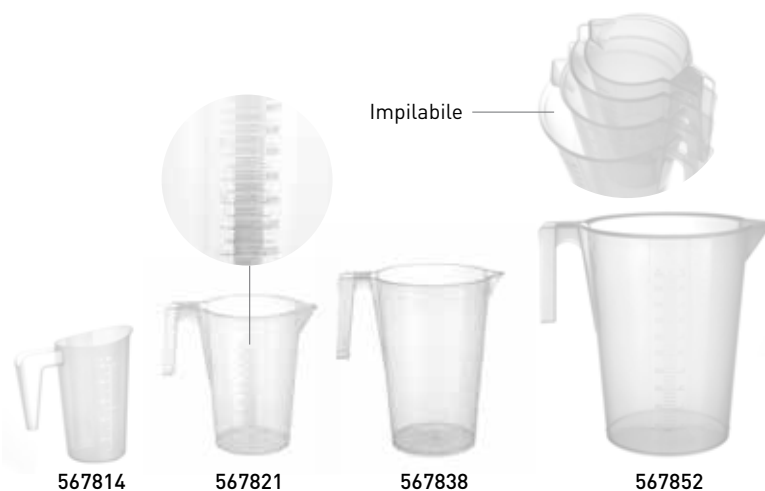
CARAFFE GRADUATE



CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE



codice	liter	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	2,20
567203	1	ø110x(H)170	3,90
567302	2	ø140x(H)215	6,25
567401	3	ø160x(H)240	7,70
567500	5	ø190x(H)270	9,20



CARAFFA GRADUATA IMPILABILE



- Scala in rilievo sul lato della brocca.
- La forma dell'impugnatura consente di impilare più brocche.

codice	liter	mm	€
567821	1	ø124x(H)170	2,55
567838	2	ø160x(H)205	4,65
567845	3	ø181x(H)233	5,75
567852	5	ø210x(H)270	7,85
567814	0.5	ø95x(H)136	1,65



CARAFFA GRADUATA ACCIAIO



- Per uso intensivo.

codice	liter	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)110	14,45
516201	1	ø120x(H)135	20,10
516300	2	ø140x(H)175	33,25

PALETTA



PALETTA IN ALLUMINIO



codice	liter	mm	€
521205	0.125	180	3,70
521304	0.2	205	3,95
521403	0.3	245	5,75
521502	0.5	265	8,35
521601	0.65	310	9,35
521809	2	390	20,10



PALETTA IN POLIPROPILENE



codice	liter	mm	€
562000	0.125	187	2,00
562017	0.25	250	3,20
562079	0.65	330	7,25

BILANCE



580233



580226



580004



BILANCIA DA 15 KG

- Pesa fino a 15.000 g con una gradazione di ± 1 g pesata minima di 2 g.
- Superficie in acciaio inossidabile senza saldatura, corpo in plastica HIPS con display integrato.
- Sensore ad estensimetro di alta precisione per misurazioni accurate.
- Lettura in grammi.
- Controllo touch con pulsanti on-off e tare.
- Con indicazione di tara automatica, sovraccarico e bassa potenza.
- Auto spegnimento.
- Alimentato da 3 batterie AAA (non incluse).

codice	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	30,50



BILANCIA DA CUCINA

- Misure fino a 5000 g con una precisione di ± 1 g - peso minimo 20 g.
- La superficie di acciaio inox senza saldature, con un display digitale integrato.
- Il sensore di peso di alta precisione consente una misurazione precisa.
- La lettura in grammi, in chilogrammi, once o libbre.
- Pannello tattile: avvio / arresto, tara, modifica dell'unità.
- Ripristino automatico, notifica sul sovraccarico e sulla batteria scarica.
- Spegnimento automatico.
- Alimentazione: 2 batterie CR2032, incluse.

codice	max. kg	mm	€
580226	5	200x151x(H)11	32,20



BILANCIA DA CUCINA DIGITALE

- Portata max. 5 kg - precisa a 1 gr.
- Con timer cucina.
- Telaio in plastica con vassoio in acciaio inox.
- Bilancia elettronica, a batteria non inclusa.

codice	max. kg	mm	€
580004	5	170x215x(H)55	57,45



580301



GRANDE BILANCIA DIGITALE

- Portata max. 100 kg (220lb)
- Scala graduata 50 g (2oz) Visualizzatore in kg o lb.
- Alta tecnologia per una misurazione accurata
- Superficie in acciaio inox
- Funzionamento con un Display separato a 4 tasti
- Con display LCD a risparmio energetico con indicatore di batteria
- Alimentato da 2 batterie AAA, incluse

codice	max. kg	mm	€
580301	100	300x255x(H)42	132,25



980033



BILANCIA

- Pesa fino a 2000g con scarto di ± 10 g.
- Con vaschetta 200 mm di diam.

codice	max. kg	mm	€
980033	2	210x140x(H)255	60,95

Termometri



	Termometro a infrarossi digitale	Termometro a infrarossi con sonda	Termometro resistente agli urti con sonda	Termometro a risposta rapida
Codice	271148	271254	271407	271230
Unita' di temperatura	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Tempo di reazione	rapido	quick	medio	rapido
Temperatura minima	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura massima	400°C	350°C	300°C	350°C
Precisione	± 1,5°C	± 1°C	± 1°C	± 0,8°C
Risoluzione	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funzione di blocco	✓		✓	✓
Lunghezza della sonda			213 mm	130 mm
Materiale della sonda		acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile
Adatto per l'uso nel forno				
Resistente all'acqua			resistente agli schizzi	✓
Spegnimento automatico	✓	✓	✓	✓
Pile incluse	✓	✓	✓	✓
Informazioni complementari	Rapporto ottico 12:1 Puntatore laser per misure di precisione	Rapporto ottico 8:1	Funzione Min / Max. Con supporto da tavolo, custodia inclusa.	IP65 Resistente all'acqua. Con cover per sonda.





Termometro con sonda pieghevole

Termometro tascabile con sonda

Termometro resistente all'acqua

Termometro da arrosto con timer

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C

medio

medio

medio

lento

-50°C

-40°C

-50°C

0°C

300°C

200°C

300°C

300°C

± 1°C

± 1°C

± 1°C

± 1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

1°C



110 mm

65 mm

120 mm

150 mm

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

solo sonda



Funzione Min / Max.

Con cover per sonda.

Misura la temperatura in un secondo. Con cover e manico ergonomico.

Con funzione timer. Con allarme di temperatura impostabile.



Termometro da forno

Termometro da refrigeratore

Termometro tascabile

Termometro per bistecca

Termometro da frigo

Termometro da frigo

Termometro da frigo

Milk frothing thermometer

Codice	271179	271186	271216	271339	271261	271117	271124	271247
Unita' di temperatura	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Tempo di reazione	lento	lento	medio	lento	lento	lento	lento	lento
Temperatura minima	50°C	-50°C	0°C		-40°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura massima	300°C	25°C	100°C		0°C	40°C	50°C	110°C
Risoluzione	10°C	10°C	1°C		1°C	1°C	1°C	1°C
Lunghezza della sonda			127 mm	50 mm				140 mm
Materiale della sonda			acciaio inossidabile	acciaio inossidabile				acciaio inossidabile
Adatto per l'uso	✓			✓				
Informazioni complementari	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Cover per sonda con clip.	Con indicatore al sangue-media-ben cotta.	Con gancio	Con gancio	Con gancio	Con clip per fissare il termometro al il bricco del latte.



271148

TERMOMETRO A INFRAROSSI

- Puntatore laser per un accurato puntamento.
- Misurazione da -32°C a 400°C.
- Risoluzione 0,1 °C, precisione ±1,5°C/±1,5%.
- Rapporto scala 12:1
- Funzione lock per visualizzare la temperatura in continuo.
- Si spegne automaticamente.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	52,40



271254



TERMOMETRO A INFRAROSSI CON SONDA

- Scansione della temperatura mediante sonda a infrarossi o pieghevole.
- Le spie di controllo HACCP forniscono un riconoscimento immediato delle temperature sicure / non sicure.
- Con sonda pieghevole in acciaio inossidabile da 96 mm di lunghezza.
- Campo di misura da -60 °C a 350 °C.
- Gradazione 0,2 °C.
- Precisione a infrarossi: -60 / 65 °C ± 1 °C, 65/350 °C ± 1,5%.
- Precisione della sonda: -60 / -5 °C ± 1 °C, -5 / 65 °C ± 0,5 °C, 65/350 °C ± 1%.
- Rapporto dimensioni distanza-punto (D: S) 8: 1
- Spegnimento automatico dopo 15 secondi.
- Batteria: 2xAAA (non incluse).

codice	campo	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	116,35



271162

TERMOMETRO RESISTENTE ALL'ACQUA

- Resistente all'acqua.
- Misurazione da -50°C a +300 °C
- Risoluzione 0,1°C tra -19,9 e 199,9 °C, per altre temperature 1°C.
- Precisione 1°C tra -20 e +100 °C, per altre temperature ±2°C.
- Funzione di mantenimento momentaneo della misurazione.
- Sonda in acciaio da 120 mm.
- Misura la temperatura in un secondo.
- Custodia con manico ergonomico.
- Si spegne automaticamente dopo 10 min.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	18,45



271209

TERMOMETRO DIGITALE TASCABILE CON SONDA

- Misurazione da -40°C a 200 °C.
- Misura in °C o °F°.
- Risoluzione 1°C.
- Accuratezza ±2°C.
- Funzione di mantenimento momentaneo della misurazione.
- Sonda in acciaio da 65 mm.
- Si spegne automaticamente.
- Con custodia.
- Batterie incluse.

codice	campo	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	18,75



271308

TERMOMETRO CON SONDA RIPIEGHEVOLE

- Misurazione da -50° a 300°C.
- Misura in °C o in °F.
- Gradazione 0,1°C precisione 1°C tra 0°C e 100°C.
- Funzione „hold” per la lettura delle temperature misurate.
- Funzione temperatura min/max.
- Con sonda in acciaio ripieghevole da 110mm.
- Si spegne automaticamente dopo 60 minuti.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	30,20



271230



Lettura della temperatura rapida e precisa



TERMOMETRO CON SONDA A RISPOSTA RAPIDA

- Offre una lettura rapida e precisa.
- IP65 resistente all'acqua.
- Campo di misura: -50°C fino a 350°C, unità di misura: °C o °F.
- Graduale 0,1°C, accuratezza di misura ±0,8%/0,8°C.
- Funzione „hold” - per il mantenimento dei valori della misurazione.
- Sonda in acciaio 130 mm.
- Autospegnimento.
- Con custodia di protezione sonda.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	66,45



271346

TERMOMETRO A SONDA CON TIMER

- Con funzione timer.
- Range di temperatura da -50 °C a 250 °C.
- Unità di misura °C o °F.
- Gradazione 1 °C.
- Modalità di blocco - per il monitoraggio continuo della temperatura.
- Funzione della temperatura min / max.
- Temperatura di allarme impostabile.
- Sonda in acciaio inox da 150 millimetri adatta per il forno (resistente al calore).
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	17,00



271407

TERMOMETRO DIGITALE ANTIURTO CON SONDA

- A prova di spruzzi.
- Campo di misurazione -50 °C a 300 °C.
- Unità di misura °C o °F. Gradazione 0,1 °C, precisione di 1 °C fra -30 °C e 150 °C.
- Modalità di blocco - per il monitoraggio continuo della temperatura.
- Min / max funzione della temperatura.
- Sonda estraibile da 213 millimetri in acciaio inox.
- Si spegne automaticamente.
- Con supporto da tavolo, con custodia di protezione.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	97,55



271179



271186



271124

TERMOMETRO DA FORNO

- Range di temperatura da 50°C a 300 °C.
- Gradazione 10 ° C.
- Struttura in acciaio inox con gancio e supporto speciale.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	5,70

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Gradazione da - 50° a + 25°C.
- Gradazione 2,5°C.
- Struttura in acciaio con gancio speciale e supporto.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	5,85

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Con un gancio.
- Gradazione da -50 °C a 50 °C.
- Gradazione un grado.
- Lettura facile dei dati.

codice	campo	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	3,30

271117

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Con un gancio.
- Gradazione da -40 °C a 40 °C
- Gradazione un grado.

codice	campo	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,60



271216

**TERMOMETRO DA TASCA**

- Misurazione da 0° C a + 100°C
- Divisione 1°C.
- Sonda in acciaio da 127 mm.
- Cover con clip.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	5,30

**TERMOMETRO DA FRIGORIFERO**

- Modello orizzontale con un gancio.
- Gradazione da -40 °C a 20 °C.
- Gradazione un grado.

codice	campo	mm	€
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	3,85



271261



271339

TERMOMETRO PER BISTECCA

- Con indicatore cottura al sangue, media o ben cotta.
- Sonda in acciaio da 50 mm.
- Adatto all' uso in forno.

codice	quantità	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	9,40



582015

TIMER ANALOGICO DA CUCINA

- Regolabile fino a 60 min.
- Con divisione 1 min. e
- Magnete posteriore
- Buona visibilità a distanza

codice	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,00



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al il bricco del latte.
- La marcatura verde indica la temperatura del latte ideale per il cappuccino, ecc
- Campo di temperatura da -10 a 110 ° C.
- Gradazione 1 ° C.
- Sonda in acciaio inox con coperchio di protezione.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,85



271155

Con clip

Magnetico



582022

Con supporto
e magnete



TIMER DIGITALE PER CUCINA

- Con magnete
- Conto alla rovescia 99min 59sec
- Con batteria inclusa



codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	6,00

TIMER DIGITALE DA CUCINA

- Con supporto e Magnete.
- Conto alla rovescia 99min 59sec.

codice	mm	€
582022	65x70x(H)17	9,20

BOTTIGLIE DOSATRICI

– Beccuccio chiudibile per una migliore conservazione e igiene delle salse



558003 558010 558027 557808 557815 557822 557907 557914 557921

BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	quantità	colore	liter	mm	€
557808	1	Giallo	0.35	ø55x(H)205	1,40
557815	1	Rosso	0.35	ø55x(H)205	1,35
557822	1	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	1,35
557907	1	Giallo	0.7	ø70x(H)240	1,50
557914	1	Rosso	0.7	ø70x(H)240	1,50
557921	1	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	1,50
558003	1	Giallo	0.2	ø50x(H)185	0,90
558010	1	Rosso	0.2	ø50x(H)185	0,90
558027	1	Trasparente	0.2	ø50x(H)185	0,90

BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	quantità	colore	liter	mm	€
557839	3	Giallo	0.35	ø55x(H)205	4,90
557846	3	Rosso	0.35	ø55x(H)205	4,85
557853	3	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	4,85
557938	3	Giallo	0.7	ø70x(H)240	5,65
557945	3	Rosso	0.7	ø70x(H)240	5,65
557952	3	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	5,65
558034	3	Giallo	0.2	ø50x(H)185	3,45
558041	3	Rosso	0.2	ø50x(H)185	3,45
558058	3	Trasparente	0.2	ø50x(H)185	3,45



630648

SUPPORTO PER HOTDOG

– Finitura di qualità.
– 2 ripiani per Hotdog e 2 per bottiglie di salsa.
– Adatto alle bottiglie dosatrici Hendi da 70 cl.



codice	mm	€
630648	260x110x(H)118	21,05

BOTTIGLIE DOSATRICI

- Design ergonomico per facile dosaggio.
- Tappo di sicurezza per assicurare freschezza ed igiene.
- Il Piccolo beccuccio evita la fuoriuscita di salsa quando tenute sottosopra.



Facile da utilizzare grazie al materiale molto flessibile



558324

558386

558447



558355

BOTTIGLIE DOSATRICI EASY SQUEEZE

codice	quantità	colore	liter	mm	€
558324	1	Trasparente	0.2	ø60x(H)170	1,20
558386	1	Trasparente	0.3	ø65x(H)190	1,45
558447	1	Trasparente	0.6	ø75x(H)240	2,05

BOTTIGLIE DOSATRICI EASY SQUEEZE

codice	quantità	colore	liter	mm	€
558355	3	Trasparente	0.2	ø60x(H)170	4,10
558416	3	Trasparente	0.3	ø65x(H)190	4,95
558478	3	Trasparente	0.6	ø75x(H)240	6,65



557969

SUPPORTO PER SALSIERE

- Finitura di qualità.
- Tre alloggiamenti
- Adatto per salsiere HENDI.

18/0
stainless steel

codice	mm	€
557969	209x80x(H)78	13,85
557976	229x90x(H)78	15,45
557983	274x102x(H)98	16,80





551813



Con tre differenti ugelli
(4, 5 e 6 mm Ø)

IMBUTO COLATORE KITCHEN LINE

- Con manico ergonomico, la valvola assicura una chiusura ermetica.
- Con tre differenti beccucci (diametro 4,5,6 mm).
- Adatto per il dosaggio di varie salse e per la decorazione di cibi e dolci.
- Con supporto da tavolo.

codice	liter	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	57,10



551806



Con tre differenti ugelli
(2, 4 e 6 mm Ø)



IMBUTO COLATORE PROFI LINE

- Manico ergonomico in polipropilene.
- La valvola assicura una chiusura ermetica.
- Con 3 diversi beccucci (diam. 2,4 e 6 mm).
- Supporto metallico e salvagoccia.
- Adatto per il dosaggio di varie salse e per la decorazione di cibi e dolci.

codice	liter	mm	€
551806	1.5	ø190x(H)220	80,75





ANELLO IMPIATTAMENTO

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	mm	€
512104	ø70x(H)45	3,65
512135	ø60x(H)45	3,25
512302	ø90x(H)45	4,35



ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA ROTONDA

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	-	mm	€
512142	anello	ø80x(H)45	3,80
512159	anello	ø100x(H)45	4,90
512203	pressa	ø80x(H)55	2,60
512210	pressa	ø100x(H)55	2,95



ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA QUADRA

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	-	mm	€
512166	anello	65x65x(H)45	4,60
512173	anello	80x80x(H)45	5,85
512227	pressa	65x65x(H)55	2,55
512234	Pressa	80x80x(H)55	2,95





AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con tè o spezie.
- Camera del fumo rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori rimovibili.
- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Abbastanza dolce da poterlo utilizzare su frutta e verdura delicati senza cambiare la loro struttura di temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.



199961

codice	mm	€
199961	ø68x(H)158	27,55

NEW!



199657

NEW!



199664



199978

CAMPANA DI VETRO

- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	mm	€
199978	ø245x(H)150	14,35

CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

- Realizzato in vetro borosilicato, dotato di sfiato in silicone per trattenere il tubo di un infusore di fumo.
- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	-	mm	€
199657	Campana per cocktails	ø130x(H)282	25,95
199664	Campanaper piatti	ø260x(H)174	49,35

PISTOLA AFFUMICATRICE PER USO PROFESSIONALE

- La pistola per affumicare ti permetterà di infondere una varietà di cibi e bevande con aromi naturali affumicati come il legno di mela senza aggiungere calore.
- La camera di combustione estraibile in acciaio inossidabile e la cannula per il fumo prevengono l'accumulo di resina.
- I tubicini in gomma flessibile da 50 cm sono facili da installare e rimuovere.
- La ventola rimovibile per servizio intensivo - non si rovina quando viene riscaldata, chiave a brugola compresa.
- Efficiente motore silenzioso con manopola di regolazione del flusso d'aria.
- Funziona con 4 batterie AA (incluse).
- Inclusi due vasi campione 1/2 OZ di PolyScience® Hickory e Apple Wood Sawdust.



199985

codice	mm	€
199985	150x80x(H)165	170,40



LEGNO PER AFFUMICATORE

codice	-	peso (kg)	€
199671	Legno di faggio	0.25	3,85
199688	Legno di ontano GOLD	0.25	3,85
199695	Legno di quercia	0.25	3,85
199701	Legno di ciliegio	0.25	3,85
199718	Legno di melo	0.25	3,85
199725	Legno di pruno	0.25	3,85
199732	Legno d'acero	0.25	3,85
199749	Legno di albicocco	0.25	3,85
199756	Legno di noce	0.25	3,85
199763	Legno di ontano e faggio SPECIALE	0.25	3,85



LEGNO PER AFFUMICATORE

- Aromatiche e fini scaglie di quercia.
- Ideale per affumicatori a freddo.

codice	peso (kg)	€
199787	0.5	6,95



199787

SET ESSENZE PER AFFUMICATORE

- Truciolini di legno aromatici molto fini.
- Da utilizzare con infusori di fumo freddi / pistole affumicatrici.
- Set di quattro contenitori da 250 ml con diversi tipi di legno: ciliegio, rovere, hickory e mesquite.

codice	liter	€
199770	1	18,10



199770

SIFONE PER PANNA

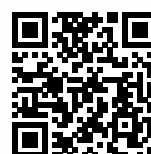


588017

Può essere tranquillamente mantenuto caldo a bagno maria



588024



Guarda il video



SET DI PEZZI DI RICAMBIO

- Set per sifoni panna Hendi.
- Contiene 3 ugelli, porta-cartuccia, guarnizioni, valvola e spazzola per la pulizia.

codice		mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	17,05

SIFONE PER PANNA PROFI LINE

- Prepara deliziosa panna montata, mousses, dolci, schiume fredde e salse Ideale per guarnire cappuccini, caffè, dolci e gelati.
- Adatto anche alla preparazione di salse e creme calde fino a 70°C
- Il contenuto viene conservato in frigorifero fino a 14 giorni
- Inclusi 3 ugelli in acciaio ed una spazzolina per la pulizia
- Necessita di capsule di azoto (N₂O), non incluse

codice	liter	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	75,10
588024	1	ø98x(H)330	77,65



per creme



per liquidi



per decorare



per decorare



BOCCHETTE DA DECORAZIONE E FARCITURA

- Ideali per decorare, farcire, iniettare, marinare, ecc.

- Set di 4 bocchette in acciaio:

- 1 lunga da Ø3 mm
- 1 lunga da Ø5 mm
- 1 corta da Ø3 mm
- 1 corta da Ø5 mm

- Adatte solo per sifone HENDI Profi Line. (Art.588017 e 588024)



codice	mm	€
589106	120x30x(H)160	17,35

IMBUTO CON SETACCIO

- Rende facile versare il contenuto senza grumi nel montapanna.

- Set di imbuto e setaccio.

- L' imbuto si inserisce perfettamente sul montapanna.



codice	mm	€
589113	Ø160x(H)90	29,85

589205



589113





588147

SIFONE PANNA TERMICO

- Bottiglia e testata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettati per uso professionale.
- Sifone versatile per la preparazione di un'ampia gamma di creme calde e fredde, schiume, mousse, zuppe, ecc. Ecc.
- Può essere tenuto caldo in acqua calda fino a 70 ° C.
- La bottiglia a doppia parete isola il contenuto, mantenendolo caldo o freddo per ore.
- Include un set di 3 ugelli, di cui 2 in acciaio inossidabile e 1 in polipropilene e una spazzola per la pulizia.
- Richiede capsule (N₂O) per funzionare, non incluse.

codice	liter	mm	€
588147	0.5	ø105x(H)278	112,40



588420

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di N₂O non incluse nella confezione.

codice	liter	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	31,00



586907

588215

588208



588376

588369

588031

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

- Completamente in alluminio di colore bianco.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di N₂O non incluse nella confezione.

codice	liter	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	30,50
588369	0.5	ø80x(H)260	29,95
588376	0.95	ø95x(H)320	34,20

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

- Set per sifoni panna Hendi.
- Contiene 3 ugelli, porta-cartuccia, guarnizioni, valvola e spazzola per la pulizia.

codice	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	11,15



589007

UNIVERSALE PER TUTTI
I MONTAPANNA



CAPSULA PER PANNA

- Universale per ,Liss', ,Kidde', ,Kaiser', ,ISI' etc.
- N₂O
- Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione

codice	quantità	ordine unitario	€
586907	50	12	27,30
588208	10	36	4,50
588215	24	25	10,30





stöckel



755143

755075

755037

755006



PORZIONATORE PER GELATO STÖCKEL

codice	-	mm	€
755006	1/4	ø100	48,75
755013	1/8	ø80	48,75
755020	1/10	ø70	48,75
755037	1/12	ø67	44,80
755044	1/16	ø59	44,80
755051	1/20	ø56	44,80
755068	1/24	ø51	44,80
755075	1/30	ø49	44,80
755082	1/36	ø47	44,80
755099	1/40	ø45	44,80
755105	1/50	ø43	44,80
755112	1/60	ø40	44,80
755143	1/100	ø30	44,80

stöckel



755273

755259

PORZIONATORE PER GELATO „STÖCKEL” - OVALE

codice	-	mm	€
755259	1/20	70x52	47,85
755273	1/30	62x43	47,85



stöckel

755372

755396



755334

755358

PORZIONATORE PER GELATO „STÖCKEL”

- Con manico in plastica

codice	-	mm	€
755334	1/12	ø67	46,50
755341	1/16	ø59	46,50
755358	1/20	ø56	46,50
755365	1/24	ø51	46,50
755372	1/30	ø49	46,50
755389	1/36	ø47	46,50
755396	1/40	ø45	46,50

**stöckel**

755570

755556

755686

755655

MESTOLO PER GELATI STÖCKEL

codice	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	35,55
755563	1/24	ø51x120	35,55
755570	1/30	ø49x120	35,55

MESTOLO PER GELATI STÖCKEL

- Rivestito in ceramica con manico extra lungo

codice	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	61,35
755693	1/30	ø49x170	61,40

MESTOLINO PER GELATI STÖCKEL

- Con manico extra lungo

codice	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	46,10
755679	1/30	ø49x170	46,10



759264

759233

759240

PORZIONATORE PER GELATO PROFI LINE

codice	-	mm	€
759233	1/24	ø51	30,60
759240	1/30	ø49	30,60
759257	1/36	ø46	30,60
759264	1/40	ø44	30,60



572719

572016

572313

PORZIONATORE PER GELATO KITCHEN LINE

codice	-	mm	€
572016	1/10	ø70	14,75
572115	1/12	ø66	14,70
572214	1/16	ø59	14,70
572313	1/20	ø56	14,70
572412	1/24	ø53	14,70
572511	1/30	ø50	14,70
572610	1/36	ø48	14,70
572719	1/40	ø44	14,70



SPATOLA PER GELATO CON IMPUGNATURA TRITAN

18/10
stainless steel

codice	colore	L (mm)	€
755808	Blu	260	6,55
755815	Rosso	260	6,55
755822	Giallo	260	6,55
755839	Porpora	260	6,55



755808



755815



755822



755839

REGGI CONO PER GELATI

- Per 3 coni



codice	mm	€
755730	200x95x(H)85	23,70



755730

MESTOLINO PER GELATI KITCHEN LINE

- Con manico extra lungo

- Riempito con olio, il gelato scivola via più facilmente



codice	-	mm	€
759301	1/30	ø49x225	19,00



759301



802021

802038

802045

802052



VASCA DA GELATO PROFI LINE

- La più alta qualità professionale
- Spessore 0,8 mm
- Veramente solido
- Con angoli smussati
- Semplice da pulire
- Da usare anche nel congelatore

codice	liter	mm	€
802021	6.5	360x165x(H)150	22,70
802038	5	360x165x(H)120	16,80
802045	3.6	360x165x(H)80	15,85
802052	5	360x250x(H)80	17,65



807019

VASCA DA GELATO KITCHEN LINE

- Design molto solido.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Adatto al congelatore.



codice	liter	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	14,30



807026



807033



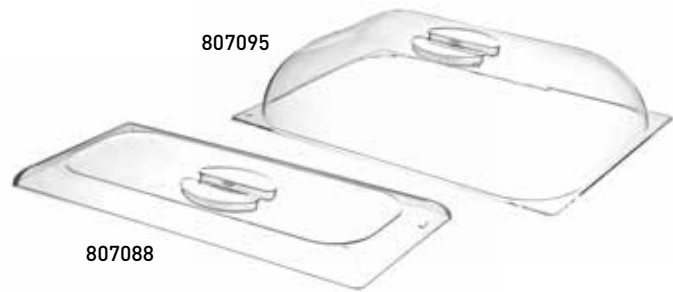
807071



VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

codice	colore	liter	mm	€
807026	Trasparente	5	360x165x(H)120	9,25
807033	Nero	5	360x165x(H)120	10,40
807057	Trasparente	5	360x250x(H)80	9,25
807071	Nero	5	360x250x(H)80	10,40

807095



807088

COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

- Adatto per contenitori di gelato in polycarbonato.



codice	mm	€
807088	360x165	4,60
807095	360x250	5,75



MACCHINA PER IL GELATO

- Ideale per fare gelati, sorbetti e yogurt congelati in 90 minuti.
- Contenitore di gelato da 2 litri in acciaio inossidabile.
- Compressore raffreddato ad aria con intervallo di temperatura: -10°C a -35°C.
- Con una funzione di estensione di raffreddamento da 2 ore per aiutare a mantenere la consistenza del gelato dopo che è pronto.
- Non è necessario raffreddare prima gli ingredienti.
- Grande display digitale retroilluminato che mostra il tempo di lavorazione, la temperatura e il movimento del mixer.
- Pala di miscelazione in polipropilene facile da montare.
- Coperchio trasparente in policarbonato con sistema di chiusura sicura „Twist-Lock”.
- Refrigerante: R600a.

Facile da
assemblare
e disassemblare



Grande
contenitore
di gelato
da 2 litri



Facile da utilizzare



codice	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	480,90

Facile
da utilizzare



Grande contenitore
di gelato da 2 litri



Tazza graduata
e cucchiaio inclusi



551202



SET DI DECORAZIONE FIORI E PETALI

- Il set è composto da 5 pezzi per decorare:

- 2 punte a fiori
- 1 punta a stella aperta
- 1 per i petali
- 1 piccola punta liscia

- Preciso grazie agli spigoli accentuati.

codice	€
551202	17,80



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni

codice	€
551790	19,45



BOCCHETTE - LISCIE

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni

codice	€
551691	19,50



551592



SET DI DECORAZIONE PER TORTE E DESSERT

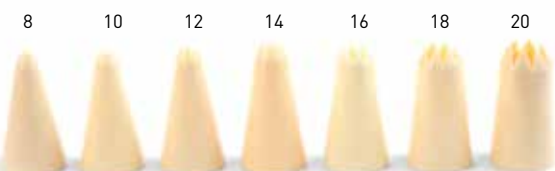
- Il set è composto da ugelli che servono per:

- Farcire
 - Creare „macaron”
 - Decorare
 - Creare decorazioni a forma di cestino
 - Scrivere
- Molto precise grazie alle affilate finiture.



551592

codice	€
551592	19,50



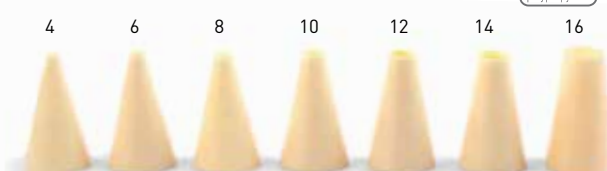
551110



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni

codice	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	8,80



551011



BOCCHETTE - LISCE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni

codice	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	8,80



551400



BOCCHETTE - ASSORTITE

- Set di 12 diversi tubi di ghiaccio in una scatola di immagazzinaggio.

codice	-	€
551400	ø 6-8-10-12	21,95



512227



512166



512173



512142



512159



512135



512104



512302

ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA QUADRA

– Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	-	mm	€
512166	anello	65x65x(H)45	4,60
512173	anello	80x80x(H)45	5,85
512227	pressa	65x65x(H)55	2,55
512234	Pressa	80x80x(H)55	2,95

ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA ROTONDA

– Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	-	mm	€
512142	anello	ø80x(H)45	3,80
512159	anello	ø100x(H)45	4,90
512203	pressa	ø80x(H)55	2,60
512210	pressa	ø100x(H)55	2,95

ANELLO IMPIATTAMENTO

– Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	mm	€
512104	ø70x(H)45	3,65
512135	ø60x(H)45	3,25
512302	ø90x(H)45	4,35



689608



689806



STAMPO PER BABA`

codice	-	mm	€
689608	Con bordo	ø70x(H)68	3,30
689806	liscio	ø70x(H)68	3,00



STAMPO PER TORTA

– Rettangolare

codice	mm	€
682104	180x80x(H)60	9,15
682302	260x100x(H)75	11,65
682401	300x110x(H)75	14,70



682104

682302

682401

S.S.
stainless steel



673416



674413

SET COPPAPASTA TONDI

- Set di 14 pezzi, modello rotondo

codice	-	mm	€
673416	con bordo liscio, ø19-112	ø120x(H)35	13,20
674413	bordo seghettato, ø18-108	ø120x(H)35	12,30



515389



515396

S.S.
stainless steel



515228



515327

wash



515358



515365

PP
polypropylene

<280°C
temp

wash

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI

- Con setole in acciaio inossidabile.
- Resistente alle alte temperature.

codice	mm	€
515389	200x25	6,30
515396	220x50	7,40

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI

- Con manico in legno

codice	mm	€
515228	210x20	4,55
515327	210x40	7,75

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI IN SILICONE

- Con manico in polipropilene

codice	mm	€
515358	220x32	4,00
515365	230x45	4,75



TAGLIAPASTA E RASCHIAPASTA

554432



RASCHIAPASTA - Trapezoidale



codice	quantità	mm	€
554432	3	216x128	5,85

554364



RASCHIAPASTA - Rettangolare



codice	quantità	mm	€
554364	6	120x96	5,90

554166



RASCHIAPASTA FLESSIBILE - Semicircolare



codice	quantità	mm	€
554166	6	120x88	3,45



515044



TAGLIAPASTA A 5 RUOTE

- La larghezza di taglio può essere facilmente regolata tra 56 e 515 mm.

- Con 5 dischi da taglio in acciaio inossidabile ø55 mm lisci.

codice	mm	€
515044	222x56x(H)55	72,60

855751



TAGLIAPASTA

- In acciaio, con manico in polipropilene.



codice	mm	€
855751	150x110	6,60

553404



TAGLIAPASTA



codice	mm	€
553404	150x110	5,05



FOGLI IN SILICONE



TAPPETTINO IN SILICONE PER COTTURA

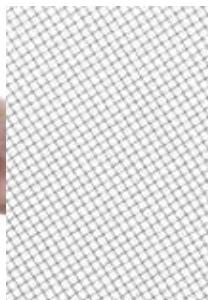
codice	spessore (mm)	mm	€
677810	0.7	325x530	15,50
677827	0.7	400x600	19,20
677834	0.7	400x300	11,65



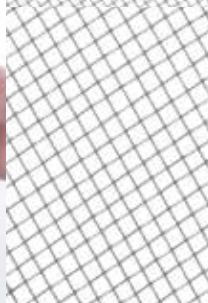
677810

677834

677827



Per zucchero
in polvere



Per farina
e semola



Per pane
grattato



637791



637821

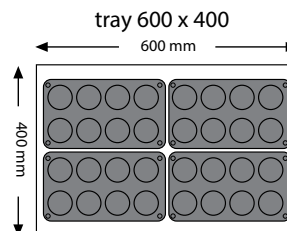
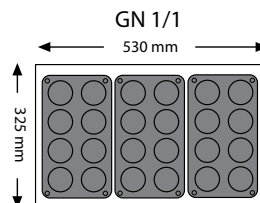
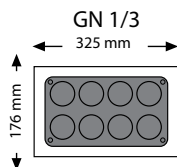
SETACCIO PER PANIFICAZIONE

- Con occhio.

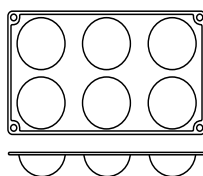
codice	-	mm	€
637791	per zucchero a velo	ø250x(H)75	11,75
637807	per farina e semola	ø250x(H)75	11,70
637814	per pangrattato	ø250x(H)75	11,70
637821	per zucchero a velo	ø410x(H)80	22,00
637838	per farina e semola	ø410x(H)80	22,15
637845	per pangrattato	ø410x(H)80	22,10

FORME IN SILICONE

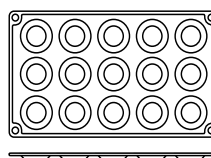
- Fatti al 100% in silicone antiaderente.



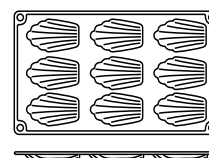
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

codice	formine	mm	€
676202	6	Ø70x(H)32	13,10

TARTELETTE Ø50X(H)17

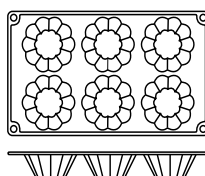
codice	formine	mm	€
676509	15	Ø50x(H)17	13,50

MADELEINES 70X47X(H)17

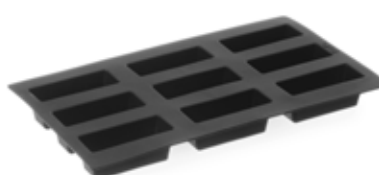
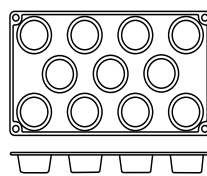
codice	formine	mm	€
676707	9	70x47x(H)17	13,30



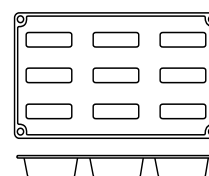
676806



676905



677001



BRIOCLETTE Ø80X(H)40

codice	formine	mm	€
676806	6	Ø80x(H)40	13,35

MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

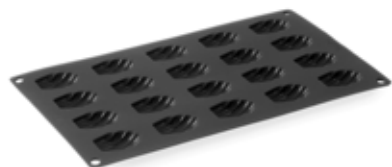
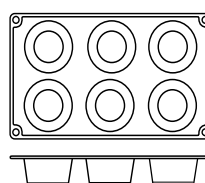
codice	formine	mm	€
676905	11	Ø53x(H)30	14,45

MINI-CAKE 80X30X(H)33MM

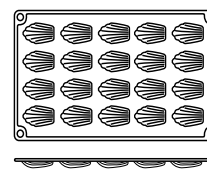
codice	formine	mm	€
677001	9	80x30x(H)33	14,65



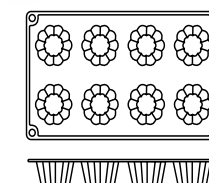
677209



677308



677506



MUFFINS Ø69X(H)40

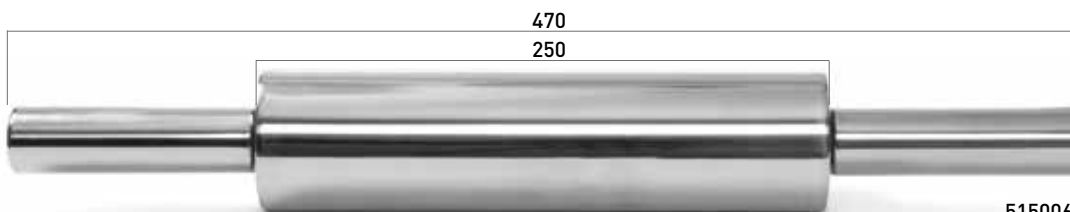
codice	formine	mm	€
677209	6	Ø69x(H)40	14,45

MINI-MADELEINES 42X29X(H)11

codice	formine	mm	€
677308	20	42x29x(H)11	13,15

CANNELE BORDELAIS Ø54X(H)48

codice	formine	mm	€
677506	8	Ø54x(H)48	14,75



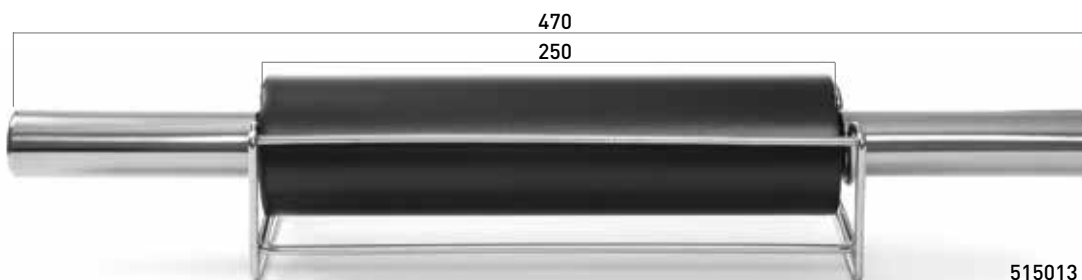
515006

MATTARELLO

- Larghezza: 250 mm.
- Con cuscinetti a sfera.



codice	mm	€
515006	ø65x470	29,70



515013

MATTARELLO IN METALLO

- Larghezza: 250mm.
- In acciaio con strato antiaderente
- Con cuscinetti a sfera.
- Incluso supporto cromato.



codice	mm	€
515013	ø65x470	39,95



515020

MATTARELLO IN LEGNO

- Larghezza: 380mm.
- Con cuscinetti a sfere.



codice	mm	€
515020	ø75x590	44,90



515037



MATTRELLO

- Rullo da 60 mm di larghezza con 32 punte lunghe in plastica resistente per gestire impasti di grande spessore.
- Adatto per prevenire eccessive sacche di aria.
- Da usare per evitare rigonfiamenti indesiderati.

codice	mm	€
515037	210x77	7,60





550120

550328

550526



550106

550304

550502

SAC A POCHE

- Cotone, internamente ricoperto in poliuretano
- Con occhio per gancio
- Adatto alla pulizia in acqua bollente

codice	quantità	L (mm)	€
550120	2	300	7,10
550229	2	350	8,40
550328	2	400	10,70
550427	2	450	12,10
550526	2	500	13,95

SAC A POCHE

- Realizzato in nylon superiore senza cuciture.
- Resistente, con asola.
- Lavabile in acqua bollente.

codice	quantità	L (mm)	€
550106	1	300	5,35
550205	1	350	5,75
550304	1	400	6,10
550403	1	450	7,70
550502	1	500	8,55



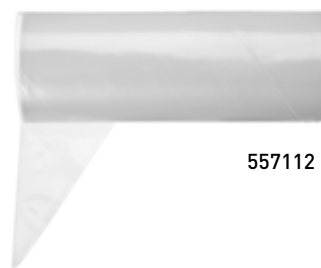
550113



ATTACCO A MURO PER SACCHETTI DI PASTICCERIA

- Con 4 slot per appendere sacchetti, 31 supporti per conservare le bocchette, 7 ganci per appendere strumenti come la spatola e una piccola grata per piccoli accessori.

codice	mm	€
550113	495x340x(H)565	64,55



557112

SAC A POCHE

- Monouso.
- Adatto a preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.



codice	mm	€
557105	530x285	22,15
557112	445x220	17,40



557303



SAC A POCHE ANTISCIVOLO

- Biodegradabile monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.

codice	mm	€
557303	515x280	27,00



design by
Robert Bronwasser

NEW!



198247

199039



360°



199039

BRUCIATORE CRÈME-BRÛLÉE DESIGN OLANDESE

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Questa crème-brûlée è un piacere da usare grazie all'elegante design nero opaco con accenti verdi e all'impugnatura ergonomica.
- Il bruciatore è facilmente e saldamente fissato alla cartuccia del gas e copre l'intera parte superiore della cartuccia.
- L'accensione piezoelettrica facilita l'accensione, l'ampio quadrante del gas consente di regolare facilmente le dimensioni e l'intensità della fiamma.
- Questo bruciatore può funzionare in ogni angolazione, anche capovolta, grazie al design migliorato del bruciatore che evita gli sbuffi.

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il fornello a gas portatile [147610] e per il bruciatore crème-brûlée [198216-198247]. Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc. Confezione di 4 pezzi in scatola da 7 set di lattine.

codice	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
199039	4	0.227	7	7,85

codice	mm	€
198247	185x65x(H)100	20,75

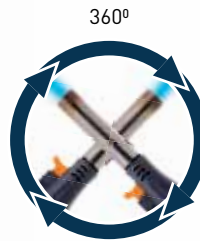


Guarda il video



198230

199039



360°

Adatto a molteplici utilizzi

BRUCIATORE CRÈME-BRÛLÉE

- Il bruciatore può essere utilizzato a qualsiasi angolo anche quando è capovolto.
- L'apparecchio garantisce una fiamma uguale in tutte le posizioni di lavoro.
- Il bruciatore può essere facilmente messo sulla cartuccia di gas.
- Dopo aver usato la cartuccia, basta mettere il bruciatore su una nuova cartuccia.
- Il bruciatore si accende facilmente.
- Il gas del bruciatore dà una fiamma blu chiaro.

codice	-	mm	€
198216	Solo bruciatore	190x35x(H)65	19,80
198230	Set bruciatore e ricarica	190x65x(H)250	22,10

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il fornello a gas portatile (147610) e per il bruciatore crême-brûlée (198216-198247).
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.
- Confezione di 4 pezzi in scatola da 7 set di lattine.

codice	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
199039	4	0.227	7	7,85

Utilizzabile in ogni angolo, anche a testa in giù senza sbuffi





Guarda il video



198209



198223



199046

BRUCIATORE PER CREME BRÛLÉE

- A gas, ricaricabile, con accensione automatica.
- Il bruciatore viene fornito vuoto.
- Base di sostegno inclusa.

codice	mm	€
198209	145x70x(H)190	38,40

BRUCIATORE PER CRÈME-BRÛLÉE

- A gas, ricaricabile - accensione elettronica
- Il bruciatore fornito vuoto
- Completo di base

codice	mm	€
198223	115x50x(H)155	20,05

BOMBOLETTA GAS

- Con più beccucci

codice	quantità	liter	€
199046	4	0.2	10,15

ACCENDIGAS

- Ricaricabile (viene fornito vuoto)

codice	quantità	L.(mm)	€
198124	2	230	10,35



198124



783153

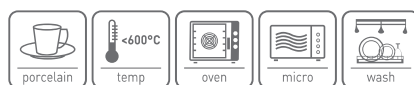


783160



783177

PIROTTINO - Rigato



codice	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,10
783160	ø90x(H)48	1,85
783177	ø120x(H)55	2,35
783627	ø100x(H)25	1,40





Guarda il video



231807

TAGLIAVERDURA PROFI LINE

- Adatta per tagliare grandi quantità di verdure.
- Contiene 5 differenti coltelli per vari tagli: fette 2 e 4mm e grattugia da 3, 5 e 7mm.
- Grande apertura con leva per l'inserimento di pezzi grandi.
- Apertura piccola per l'inserimento di pezzi piccoli.
- Struttura in alluminio.
- 2 sistemi di sicurezza: prima - vite che blocca il coperchio, secondo - sensore elettromagnetico (all'apertura del coperchio si spegne la macchina).
- Velocità: 295 rpm.
- Peso: 24 kg.

codice	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	891,15



5 lame incluse, 2 per affettare e 3 per grattugiare



Guarda il video



231852

TAGLIAVERDURA PROFESSIONALE

- Progettata per il taglio di grandi quantità di verdure
- Una apertura grande di carico per verdure fino a Ø 165 mm
- Una apertura piccola per verdure lunghe come carote, cetrioli Ø 55 mm
- Copertura della area di taglio in alluminio pressofuso, parte inferiore in acciaio inox
- Comoda maniglia di pressione
- Potente motore ventilato da 750 W = 1 CV
- Pulsanti di controllo a bassa tensione STOP, START (24 V) 2 protezioni : l'arresto della rotazione dopo aver sollevato la maniglia di pressione e dopo aver sollevato la copertura superiore
- La rotazione si avvia automaticamente dopo aver abbassato la maniglia di pressione
- Cambio facile e veloce dei dischi di taglio 5 dischi nel kit standard: fette di 2 mm (disco con 3 lame) fette di 4 mm (disco con 3 lame) grattugia di 3 mm grattugia di 5 mm grattugia di 7 mm
- Il disco di evacuazione 4 piedini antiscivolo in gomma
- Velocità : 300 giri/min
- Peso: 25 kg

codice	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	1 146,05



5 lame incluse, 2 per affettare e 3 per grattugiare



Grande apertura per inserire verdure in pezzi grossi



Piccola apertura per inserire verdure in pezzi piccoli



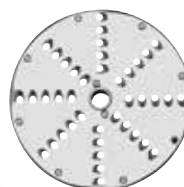
Grande apertura per inserire verdure in pezzi grossi



Piccola apertura per inserire verdure in pezzi piccoli



280096



280317



DISCHI PER TAGLIAVERDURA

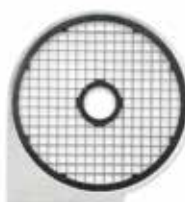
- Per tagliaverdura 231807 & 231852

codice	-	spessore (mm)	€
280096	DF-1	1	63,75
280102	DF-2	2	62,45
280126	DF-4	4	65,10
280201	DF-6	6	64,90
280218	DF-8	8	58,35
280225	DF-10	10	62,45

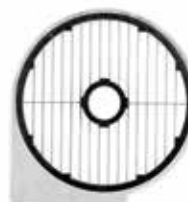
GRATTUGIA PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852

codice	-	spessore (mm)	€
280294	DT-2	2	56,05
280300	DT-3	3	56,90
280317	DT-7	7	56,35
280416	DT-5	4.5	55,40



234730



234754



GRIGLIA PER CUBETTATURA

- Per tagliaverdura professionale 231807 & 231852.

- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234730	8	118,05
234747	10	104,70

LAMA PER PATATINE FRITTE

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234754	8	84,95
234761	10	84,10



280621



280423



LAMA A GRATTUGIA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852

codice	€
280621	54,95

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852

codice	-	spessore (mm)	€
280423	DQ-3	3	93,90

SUPPORTO PER 18 DISCHI DA TAGLIO

codice	mm	€
280690	400x250x(H)90	26,15



280690

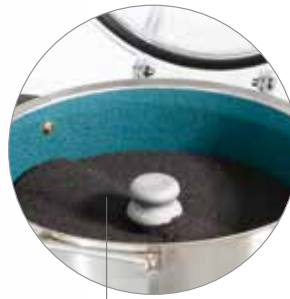
S.S.
stainless steel

Coperchio
trasparente



226834

Cassetto di
raccolta bucce



Disco
abrasivo



Timer
digitale

PELATATE 5KG

- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.
- Cover trasparente.
- Timer digitale.
- Sbucciare la trappola direttamente sotto l'apparecchio.
- Disco abrasivo.
- Pareti interne rivestite con materiale abrasivo rimovibile.
- Interruttore di arresto di emergenza.
- Conforme ai requisiti CE.
- Potenza 75 kg / h.
- Peso 35 kg.

codice	V	W	mm	€
226834	230	370	530x520x(H)700	1 548,05



630402



AFFETTA PATATE

- Lame in acciaio.
- Con 4 lame, 6, 9 e 13 mm e anche un coltello per 8 spicchi.
- Può essere fissato a un banco di lavoro o ad una parete.
- Impugnatura ricoperta di plastica per facilitarne l'uso.
- Piastra studiata in modo da assicurare un facile e veloce smontaggio e pulizia.
- Piedini con ventose per assicurare maggiore stabilità durante l'uso del dispositivo posizionato sul tavolo.

codice	mm	€
630402	430x168x(H)290	166,50

LAMA PER PATATINE FRITTE DA 11MM

- Adatto al tagliapatate 630402.
- Fornito con placca per spingere.

codice	€
630419	13,35



630419

Potenza regolabile su 6 livelli.



design by
Robert Bronwasser



Funziona solo quando si preme il pulsante.



NEW MODEL!

222157

FRULLATORE A IMMERSIONE CONCEPT LINE

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Struttura in plastica ABS e acciaio inossidabile.
- Lama a croce in acciaio inossidabile con titanio.
- Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD.
- Velocità massima 13500 giri / min.
- Adatto a processare da 1 a 4 litri.

codice	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	97,50



FRULLATORI AD IMMERSIONE PROFI LINE



- Versione professionale
- Struttura in fibra di Nylon rinforzata
- Asta e lama in acciaio
- Facile da pulire



224342



FRUSTA PER FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 300, 400 & 500

- Composto da due fruste

codice	mm	€
224342	ø120x(H)330	176,35



224328

250



224335

300



224397

400

MIXER AD IMMERSIONE PROFI LINE 250 - CON VELOCITÀ FISSA

- Lunghezza asta: 250mm
- Adatto fino a 20 litri
- Peso: 1,45 kg
- Velocità: 15.000 RPM

FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 300 - CON REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

- Controllo elettronico (9 velocità).
- Lunghezza albero: 300 mm.
- Adatto per contenitori fino a 50 litri.
- Peso: 3,45 kg.
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM.
- Velocità massima: 13.000 RPM

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFI LINE 400 CON VELOCITÀ VARIABILE

- Pannello di controllo elettronico (9 velocità)
- Lunghezza albero: 400 mm
- Adatto fino a 80 litri
- Peso: 4,1 kg
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM
- Velocità massima: 15.000 RPM

codice	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	268,80

codice	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	422,60

codice	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	457,45



224380

MIXER A IMMERSIONE PROFI LINE 400 -VELOCITA' REGOLABILE

- Con attacco per frusta e supporto a muro.
- Pannello di controllo elettronico.
- 9 impostazioni di velocità tra i 2000 e 9000 rpm.
- Capacità fino a 80 l.
- Lunghezza albero: 400 mm.
- Peso: 4,1 kg.

codice	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	692,75



224359

FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 500 CON VELOCITA' REGOLABILE

- Controllo elettronico (9 velocità).
- Lunghezza albero: 500 mm.
- Adatto per contenitori fino a 100 litri.
- Peso: 4,1 kg.
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM.
- Velocità massima: 15.000 RPM.

codice	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	495,20



224380

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

codice	mm	€
934029	365x130x(H)70	38,55



224373

FRULLATORE A IMMERSIONE 250V CON VELOCITÀ REGOLABILE

- Modello professionale
- Struttura in nylon rinforzato
- Braccio e lama in acciaio
- Accessorio frusta incluso (290mm)
- Facile sostituzione accessori
- Facile da pulire
- Manico ergonomico
- Lunghezza del braccio: 250mm
- Adatto a preparazioni fino a 20 litri
- Rotella di controllo velocità
- Velocità: 2500 - 15000 rpm
- Peso: 1,9 kg

codice	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	344,80

PLANETARIE



222829

PLANETARIA PROFESSIONALE DA 7 LITRI

- Struttura di alta qualità, corpo in acciaio pressofuso, coperchio stampato ad iniezione e protezione vasca a filo cromato.
- Azionamento a vite senza fine con ingranaggi ad alte prestazioni.
- Sicuro da usare grazie a molteplici interruttori di sicurezza e protezione da sovraccarico.
- Vasca in acciaio, battitore, frusta e gancio impastatore sono inclusi.
- Pannello di controllo meccanico facile da usare.
- Capacità di massima miscelazione farina : 0,8 kg.
- Con maniglia per sollevare la vasca al suo posto.
- Interruttori di sicurezza sulla testa di miscelazione, quando la testa viene sollevata la macchina si ferma.
- 3 diverse velocità: 128/252/545 rpm.

codice	liter	V	W	mm	€
222829	7	230	650	240x420x(H)425	683,75



222836

PLANETARIA PROFESSIONALE DA 10 LITRI

- Struttura di alta qualità, corpo in acciaio pressofuso, coperchio stampato ad iniezione e protezione vasca a filo cromato.
- Azionamento a vite senza fine con ingranaggi ad alte prestazioni.
- Sicuro da usare grazie a molteplici interruttori di sicurezza e protezione da sovraccarico.
- Vasca in acciaio, battitore, frusta e gancio impastatore sono inclusi.
- Pannello di controllo meccanico facile da usare.
- Capacità di massima miscelazione farina : 2,5 kg.
- Con maniglia per sollevare la vasca al suo posto.
- Interruttore di sicurezza per vasca mancante o non sollevata.
- 3 velocità 148/244/480 rpm.

codice	liter	V	W	mm	€
222836	10	230	600	380x470x(H)730	895,15



222843

PLANETARIA PROFESSIONALE 20 LITRI

- Struttura di alta qualità, corpo in acciaio pressofuso, coperchio stampato ad iniezione e protezione vasca a filo cromato.
- Azionamento a vite senza fine con ingranaggi ad alte prestazioni.
- Sicuro da usare grazie a molteplici interruttori di sicurezza e protezione da sovraccarico.
- Vasca in acciaio, battitore, frusta e gancio impastatore sono inclusi.
- Pannello di controllo meccanico facile da usare.
- Capacità di massima miscelazione farina : 5 kg.
- Con maniglia per sollevare la vasca al suo posto.
- Interruttore di sicurezza per ciotola mancante o non sollevata.
- 3 velocità : 197/317/462 rpm.

codice	liter	V	W	mm	€
222843	20	230	1100	490x580x(H)780	1 037,60

INTENERITORE ELETTRICO

- Perfetto per ristoranti, macellerie e catering.
- Dimensione massima pezzo della carne 160 mm di larghezza x 30 mm.
- Corpo in acciaio inox.
- Rulli per carni bovine e suine inclusi.
- Velocità delle lame cottello 75 RPM.
- Motore raffreddato con una ventola incorporata.
- 4 piedini in gomma.



Incluso inteneritore per manzo e maiale

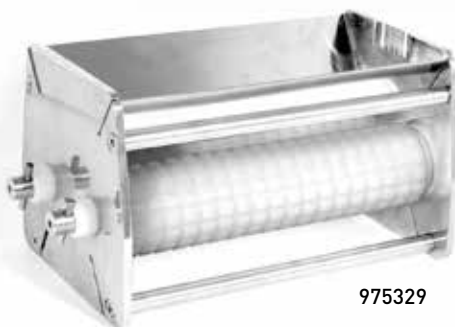
codice	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	764,25



Guarda il video



975305



975329

CILINDRI PER POLLO

- Struttura in acciaio.
- 2 cilindri in polipropilene.
- Larghezza 180mm.

codice	mm	€
975329	235x130x(H)120	185,95



975312

CILINDRI PER SHOARMA

- Struttura in acciaio.
- 2 Serie di lame tagliano strisce da 4 mm.
- Larghezza 165 mm.

codice	mm	€
975312	235x130x(H)120	564,90



TRITACARNE PROFI LINE 12

- Coclea in lega d'alluminio anodizzato.
- Struttura, albero e vasca per la carne in acciaio inox.
- Pestello in polietilene incluso.
- Ingranaggi in bagno d'olio (molto silenzioso).
- Diametro del crivello 70 mm con fori di 6 mm.
- Peso 19 kg.
- Non adatto all'uso continuativo.
- Produzione 200 Kg/h.

codice	V	W	mm	€
282199	230	750	370x220x(H)440	604,15

282199



282267

DISCO FORATO

- ø 70 mm

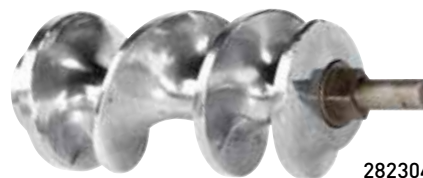
codice	-	mm	€
282229	282199	ø8	118,20
282236	282199	ø6	50,05
282243	282199	ø4.5	94,15
282250	282199	ø3	58,70
282267	282199	ø2	55,05



COLTELLO

282359

codice	-	€
282359	282199	28,45



VITE SENZA FINE

- In alluminio anodizzato.

282304

codice	-	€
282304	282199	74,75



TRITACARNE PROFI LINE 22

- Coclea in lega d'alluminio anodizzato.
- Struttura, albero e vasca per la carne in acciaio inox.
- Pestello in polietilene incluso.
- Ingranaggi in bagno d'olio (molto silenziosi)
Diametro del crivello 82 mm con fori di 6 mm.
- Peso 24 kg.
- Non adatto all'uso continuativo.
- Produzione 300Kg/h.

codice	V	W	mm	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	849,90

282007



282052

DISCO FORATO

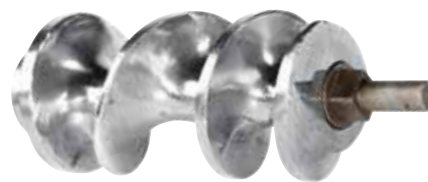
- ø 82 mm

codice	-	mm	€
282014	282007	ø8	30,05
282021	282007	ø6	27,30
282038	282007	ø4.5	32,50
282045	282007	ø3	32,50
282052	282007	ø2	51,35



COLTELLO

codice	-	€
282076	282007	16,25



282076

282069

VITE SENZA FINE

- In alluminio anodizzato.

codice	-	€
282069	282007	106,75



TRITACARNE KITCHEN LINE 12

- Vassoio di alimentazione in acciaio inox, tramoggia realizzata in una speciale lega di alluminio.
- Lama e vite senza fine in acciaio inossidabile, imbuto in ghisa.
- Spintore e due dischi di macinazione $\varnothing 70\text{mm}$ con fori $\varnothing 6$ e 8 mm inclusi.
- Facile smontaggio per una facile pulizia.
- Motore con un meccanismo di protezione da surriscaldamento.
- Piedi antiscivolo.
- Produzione: 100 kg / h Non per uso continuo.

codice	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	551,40



Guarda il video



931233

DISCO FORATO

- $\varnothing 70$ mm

codice	-	mm	€
931219	210802	$\varnothing 4,5$	28,75
931226	210802	$\varnothing 6$	26,35
931233	210802	$\varnothing 8$	25,15



931240

COLTELLO

codice	-	€
931240	210802	18,00



931257

VITE SENZA FINE

codice	-	€
931257	210802	69,35

TRITACARNE KITCHEN LINE 22

- Apparecchio professionale per macinare tutti le carni disossate e senza pelle.
- Vassoio in acciaio, tramoggia in speciale lega di alluminio.
- Coltello e coclea in acciaio, cilindro in ghisa.
- Imbuto per ripieni e due dischi taglio da $\varnothing 82$ mm con buchi da $\varnothing 6$ e 8 mm inclusi.
- Facilmente smontabile per una facile pulizia.
- Motore con protezione anti-surriscaldamento.
- Piedini antiscivolo.
- Produzione 200-220 Kg/h.
- Non indicato per uso continuato.

codice	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	734,50



210819



933343



933350



933367

DISCO FORATO

- $\varnothing 82$ mm

codice		mm	€
933329	210819	$\varnothing 4.5$	28,30
933336	210819	$\varnothing 6$	30,80
933343	210819	$\varnothing 8$	31,15

COLTELLO

codice		€
933350	210819	17,45

VITE SENZA FINE

codice		€
933367	210819	75,35



TRITACARNE 198

- Ideale per la produzione di piccole quantità di insaccati, non per uso commerciale.
- Struttura in alluminio.
- Tramoggia in metallo pressofuso con coperchio antipolvere.
- Pestello in plastica.
- Coclea in alluminio e coltello in acciaio.
- 2 dischi per taglio da 65,8 mm con fori da 4 mm, 7 mm di diametro.
- 3 imbuto per insaccati da Ø 12, 15 e 20 mm.
- Accessorio per tartare.
- Interruttore acceso/spento/reverse.
- Non adatto per uso continuativo.
- Peso 5,2 Kg

codice	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	127,10



Tre tubi per salsicce inclusi

Vite senza fine in alluminio, lama in acciaio

Piatto per carne-coperchio antipolvere



Guarda il video



210864



265109



AFFETTATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

- Affettatrice elettrica per salsicce a doppia lama e spessore regolabile
- Tunnel d'inserimento extra lungo per tutti i tipi di salsiccia
- Diametro massimo 48 mm

codice	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	212,30



222805

AFFETTATRICE MANUALE PER SALSICCE

- Con piedini a ventosa per una buona stabilità.
- Lame seghettate di alta qualità.
- Facile da pulire.
- 11 fette.

codice	mm	€
222805	214x155x(H)205	129,70

NEW!



282113

PRESSA PER HAMBURGER

- Produce hamburger \varnothing 130 mm.
- I componenti a contatto con la carne sono realizzati in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento inferiore in alluminio anodizzato.
- Comoda leva per rimuovere i polpettoni di hamburger dalla tazza della pressa.
- Contenitore per fogli divisorii.

codice	mm	€
282113	330x250x(H)300	220,35



282120

FOGLI PER PRESSA

- Realizzati in cellulosa trasparente.
- Resistenti alle alte temperature e biodegradabili.
- Imballo da \pm 1400 pezzi.

codice	mm	€
282120	\varnothing 130x(H)60	42,80



513033

PRESSA DA TORTILLA

- Per Tortillas max \varnothing 200mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento rosso all'esterno.

codice	mm	€
513033	255x202x(H)95	24,15



513026

PRESSA PER HAMBURGER

- Prepara hamburger da \varnothing 115 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento antiaderente.
- Manico in polipropilene.

codice	mm	€
513026	\varnothing 120x(H)80	10,60



Guarda il video



Con un set di 4 tubi in acciaio



282151



282090



INSACCATRICE PROFI LINE

- Struttura, cilindro e pistone in acciaio.
- Attrezzata con un sistema di riempimento a due velocità facile da usare.
- Il pistone può essere facilmente rimosso per il riempimento e la pulizia.
- Dotata di cuscinetti e ingranaggi in acciaio temprato, resistenti alla pressione.
- Con serie di quattro imbuto in acciaio, diametro: 16/22/32/38 mm.

codice	liter	mm	€
282571	3	300x340x(H)570	167,55
282588	5	300x340x(H)690	191,55
282090	7	300x340x(H)830	250,15
282151	10	370x320x(H)670	304,40



Con un set di 4 tubi in plastica



282137



282144



INSACCATRICE KITCHEN LINE

- Struttura in acciaio verniciato, cilindro e pistone in acciaio.
- Attrezzata con un sistema di riempimento a due velocità facile da usare.
- Il pistone può essere facilmente rimosso per il riempimento e la pulizia.
- Dotata di cuscinetti e ingranaggi in acciaio temprato, resistenti alla pressione.
- Con serie di quattro imbuto in polipropilene, diametro: 10/20/30/40 mm.

codice	liter	mm	€
282137	3	300x340x(H)570	160,65
282144	5	300x340x(H)690	196,45

AFFETTATRICI PROFI LINE

- Destinata ad un uso commerciale professionale.
- Struttura in alluminio rivestito, con piedini antiscivolo.
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:



- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



970294



210086

AFFETTATRICE PROFI LINE 220 RED EDITION

- Lama da 220 mm.
- Spessore di taglio fino a 12 mm.
- Massimo spessore affettabile 150 mm.
- Finita speciale rossa.

codice	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	397,00

AFFETTATRICE PROFI LINE 250 RED EDITION

- Diametro della lama 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 15 mm.
- Massimo spessore: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	565,50



Spessore di taglio facile da regolare



Carrello con sistema di bloccaggio



Affilalame integrato



Supporto per prodotti pesanti



Scudo di sicurezza in acrilico

AFFETTATRICI PROFI LINE



- Destinata ad un uso commerciale professionale.
- Struttura in alluminio rivestito, con piedini antiscivolo.
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:

- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



210031



210048

AFFETTATRICE PROFI LINE 195

- Diametro della lama: 195 mm.
- Spessore di taglio regolabile fino a 12 mm.
- Spessore Massimo 120 mm.

codice	V	W	mm	€
210031	230	200	400x400x(H)330	344,90

AFFETTATRICE PROFI LINE 220

- Diametro lama: 220 mm.
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 15 mm.
- Spessore Massimo:150mm.

codice	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	441,85



Scudo di sicurezza in acrilico



Carrello con sistema di bloccaggio



Affilalame integrato



Protezione per lama



Interruttore sigillato



Motore raffreddato ad aria e protetto da copertura metallica



Guarda il video



210000



210017



AFFETTATRICE PROFI LINE 250

- Diametro della lama 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 15 mm.
- Massimo spessore: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	591,50

AFFETTATRICE PROFI LINE 300

- Lama diam. 300 mm
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 15 mm.
- Spessore Massimo: 200mm.

codice	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	846,25

LAMA ANTIADERENTE

- Per il taglio di formaggio.

codice	-	mm	€
975732	210048	ø220	116,35
975749	210000	ø250	136,50
975756	210017	ø300	181,35
975800	210031	ø195	103,35

975732



GRATTUGIA PER FORMAGGIO ELETTRICA

- Capacità di 30 chili all'ora.
- Funzionale e pratica, corpo stabile.
- Nonostante le dimensioni ridotte, il dispositivo offre prestazioni elevate.
- Ideale per grattugiare il formaggio parmigiano e altri formaggi a pasta dura.
- Motore protetto contro i sovraccarichi.
- Fornito con il contenitore per formaggio grattugiato da 1,3 L.
- Velocità: 1400 RPM.
- diametro del cilindro ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	404,70

Cilindro in acciaio



226827



975268

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore (esclusivamente il modello n. 975.251) con copertura a cupola che consente il confezionamento grandi porzioni.
- Campana trasparente superiore di alta qualità che permette il controllo visivo del processo di confezionamento.
- Guarnizione a forma di V per garantire elevata saldabilità.
- Display digitale.
- Facile da usare.
- Funzionamento automatico.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Indicatore di pressione.
- Capacità della pompa: 167 L/min., 975275: 333 L/min.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1 604,45
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1 829,40



201435

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFI LINE 300

- Barra saldante da 300 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Con funzione per marinata.
- Dotato di display digitale e manometro manuale.
- Pompa di olio di alta qualità che fornisce elevate pressioni (1009mbar) e velocità.
- Corpo e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore e copertura trasparente a cupola consentono l'imballaggio di grandi pezzi.
- Capacità pompa: 133,3 L / min.
- Dimensioni camera: 300x350x (H) 110 mm

codice	V	W	mm	€
201435	230	950	359x425x(H)356	1 084,65

SACCHETTI PER COTTURA SOTTO VUOTO

- Adatto per la cottura sous vide.
- 2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare Polietilene, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.

codice	quantità	mm	€
971314	50	450x350	13,00
971321	50	400x400	13,20
971338	50	500x380	15,45
970652	100	250x150	7,25
970669	100	350x250	16,70
970676	100	200x150	5,80
970683	100	300x200	11,15
970690	100	400x300	21,00





Guarda il video



201442

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFI LINE 410

- Barra saldante da 410 mm, larghezza della barra: 3 mm.
- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Dotato di display digitale e manometro manuale.
- Pompa di olio di alta qualità che fornisce elevate pressioni (1009mbar) e velocità.
- Struttura e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore e copertura trasparente a cupola consentono l'imballaggio di grandi pezzi.
- Con morsetto per sacchetti all'interno della camera per mantenerli in posizione durante il funzionamento.
- Capacità pompa: 333,3 L / min.
- Dimensioni camera: 425x457x (H) 100 mm

codice	V	W	mm	€
201442	230	1000	505x567x(H)465	1 826,40



975398

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA KITCHEN LINE

- Barra saldante da 295 mm, larghezza della barra: 3,5 mm.
- Struttura e camera in acciaio inox di alta qualità.
- Coperchio in ABS trasparente per il controllo del processo di confezionamento.
- Per uso professionale.
- Vuoto e tempo di ciclo di saldatura regolabili.
- Display digitale di livello di vuoto.
- Portata pompa: 77 L / min.
- Dimensioni camera: 350x300x (H) 110 mm.
- Tenuta Barra: 3,5 mm.
- Peso: 24,4kg.

codice	V	W	mm	€
975398	230	630	429x359x(H)345	1 233,10

SACCHETTO PER SOTTOVUOTO

- 2 strati, strato interno in polietilene approvato per contatto alimentare, strato esterno in poliammide (nylon).
- Lo spessore totale è 65 µm.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a campana.

codice	quantità	mm	€
970386	100	230x160	8,25
970393	100	350x250	12,95
970607	100	200x140	4,65
970614	100	300x200	10,05
970621	100	400x300	17,65



S.S.
stainless steel

L'attacco a rullo può essere facilmente installato

975374



MACCHINA SOTTOVUOTO KITCHEN LINE

- Barra saldante da 420 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Adatto per sacchi in rotoli in combinazione con accessorio per rotolo 970638.
- Display digitale del vuoto e del ciclo di tenuta.
- Il vuoto può essere generato in modo continuo o pulsante.
- Tasti aggiuntivi per un rapido avvio del vuoto e di tenuta sul manico.
- Spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività, risparmio energetico.
- Alto potere della barra saldante riduce il tempo di saldatura a 2-3 s.
- Tempo di saldature regolabile.
- Doppia pompa ad alta capacità: 16L / min.
- Corpo in acciaio inox.
- Robusta maniglia.
- Accessorio per sacchetti in rotolo 970.638 disponibile.
- Solo per sacchetti sottovuoto di larghezza 406 mm gofrati.
- Peso: 6,9 kg.

codice	V	W	mm	€
975374	230	650	490x260x(H)145	417,10

ACCESSORIO PER SACCHETTI IN ROTOLO PER ART.975374

- Può essere collegato all art. 975374.
- Equipaggiato con un coltello per tagliare rimovibile taglia esattamente la lunghezza del sacchetto necessaria.
- Dimensioni interne: 412x101x (H) 101 mm.
- Per i rotoli con dimensioni massime di ø100x400 mm.
- Base in ABS.
- Coperchio in policarbonato trasparente per un facile controllo del rotolo.

codice	mm	€
970638	487x122x(H)107	23,60

970638



970362

S.S.
stainless steel

MACCHINA SOTTOVUOTO PROFI LINE

- Realizzata in acciaio inox.
- Pompa del vuoto professionale e manometro.
- Funzionamento manuale o automatico.
- Display digitale.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Barra saldante ricoperta in Teflon.
- Pompa del vuoto: 20 L/min.
- Da usare solo con i sacchetti gofrati.

codice	V	W	mm	€
970362	230	250	370x280x(H)170	551,95



SACCHETTI PER SOTTOVUOTO



SACCHETTI PER COTTURA SOTTO VUOTO

- Adatto per la cottura sous vide.
- 2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare Polietilene, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.

codice	quantità	mm	€
971314	50	450x350	13,00
971321	50	400x400	13,20
971338	50	500x380	15,45
970652	100	250x150	7,25
970669	100	350x250	16,70
970676	100	200x150	5,80
970683	100	300x200	11,15
970690	100	400x300	21,00



SACCHETTO PER SOTTOVUOTO

- 2 strati, strato interno in polietilene approvato per contatto alimentare, strato esterno in poliammide (nylon).
- Lo spessore totale è 65 µm.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a campana.

codice	quantità	mm	€
970386	100	230x160	8,25
970393	100	350x250	12,95
970607	100	200x140	4,65
970614	100	300x200	10,05
970621	100	400x300	17,65



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO IN ROTOLO

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	€
971062	2	6000x200	8,45
971079	2	6000x280	11,10



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	€
971000	50	400x500	25,20
971017	100	150x250	11,55
971024	100	200x300	16,15
971031	100	300x400	33,90
971048	100	150x400	19,35
971055	100	250x350	24,60

FORNELLO A GAS



147108



147801

FORNELLO A SGABELLO BIG FLAME

- Modello „Big Flame” per gas propano.
- Con convertitore a gas metano.
- Telaio in acciaio inossidabile molto robusto per trasportare carichi pesanti.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia smaltata poggiategami.
- Tubo per gas e regolatore di pressione inclusi.
- Integrabile con base (147306), anello Wok (147207) e Wok (626504)

codice	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	626,85

FORNELLO A SGABELLO KITCHEN LINE

- Modello Kitchen Line - per gas propano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Intelaiatura interamente in acciaio cromato.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia smaltata poggiategami.
- Inclusivo di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	€
147801	6	425x425x(H)400	333,10



626504

147207

147306



WOK

- Con maniglie, spessore 1,5mm
- Particolarmente adatto per supporto reggi wok 149546 su barbecue Green Fire e in combinazione con supporto circolare 147207 e fornellone 147108.

codice	mm	€
626504	ø700x(H)235	99,45

ANELLO PER FORNELLO A GAS „HOKKER”

- Facile da usare con tegame „Wok” art. 626504 su fornellone art.147108



codice	mm	€
147207	ø360x(H)80	72,55

BASE PER FORNELLO

- Adatto per modello 147108



codice	mm	€
147306	425x425x(H)400	151,75

COTTURA A GAS



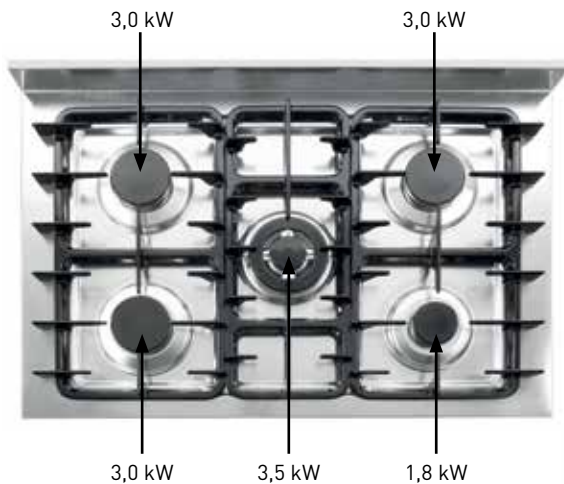
FORNELLO A GAS 5 BRUCIATORI CON FORNO ELETTRICO

- Adatto al gas naturale.
- Incluso set di conversione al gas propano.
- 3 bruciatori da 3.0 kW 1 piccolo bruciatore da 1.8 kW.
- 1 bruciatore wok da 3.5 k Mod. „EKA - KCP 96Vin 5 piastre, forno elettrico - acciaio inox
- Accensione piezo con termocoppia.
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio-ghisa
- Forno ad aria calda 1/1 GN con una capacità di 2.7 KW dotato di due ventilatori, termostato fino a 275 °C e timer.
- Elemento addizionale da 2,5 KW per grigliare.
- Interno del forno e porta interna in acciaio inox.
- Piedini regolabili in altezza.
- Peso: 78kg.

codice	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2700	14.3	900x655x(H)	2 035,30



225707



FORNELLO A GAS 5 FUOCHI SU VANO APERTO

- Mod. EKA KTP 96 5 piastre - acciaio inox
- Adatto per gas metano Incluso convertitore per gas propano 3 bruciatori da 3.0 KW 1 piccolo bruciatore da 1,8kW 1 bruciatore Wok da 3,5 KW
- Accensione piezo e termocoppia
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio-ghisa
- Peso 45kg

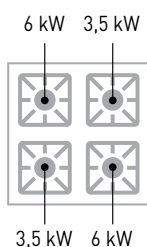
codice	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 423,65



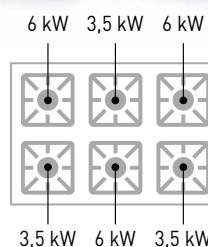
225806



225882



225899



CUCINA A GAS KITCHEN LINE A 4 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO GN1/1

- Bruciatori: 2 x 3,5 kw + 2 x 6 kw
- Pentole: ø120-300 mm
- Griglie in ghisa termocoppie
- Struttura superiore AISI 304
- Struttura AISI 430
- Piedi regolabili
- Peso 82 kg
- FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kw/230V
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm
- Interasse tra le teglie 75mm 1 griglia GN 1/1 inclusa
- Termostato

codice	V	W	kW[HS]	mm	€
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	2 463,50

CUCINA A GAS KITCHEN LINE 6 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE GN1/1

- Bruciatori: 3 x 3,5 kw + 3 x 6 kw
- Pentole: ø120-300 mm
- Griglie in ghisa termocoppie
- Struttura superiore AISI 304
- Struttura AISI 430
- Piedi regolabili
- Peso 105 kg
- FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kw/230V
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm
- Interasse tra le teglie 75mm 1 griglia GN 1/1 inclusa
- Termostato

codice	V	W	kW[HS]	mm	€
225899	230	3000	28.5	1200x700x(H)900	2 045,35



147610

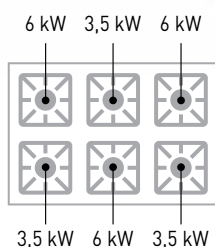
FORNELLO A GAS PORTATILE

- Sicuro da l'utilizzare grazie al raffreddamento migliorato, fusibile per prevenire l'uscita di gas dopo che la fiamma sia spenta.
- Utilizza una bomboletta a gas butano facile da installare e sostituire.
- Il moderno disegno del bruciatore lo rende protetto dal vento e così il fornello può essere utilizzato all'interno e all'esterno.
- Compatto e leggero fornito con custodia.
- Adatto a padelle con una base di diametro fino a 26 cm ed un contenuto massimo di 3 litri.

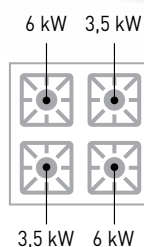
codice	kW[HS]	mm	€
147610	2.2	373x290x(H)123	54,90



226094



227381



CUCINA KITCHEN LINE A 6 FUOCHI APERTA

- Bruciatori: 3 x 3,5 kw + 3 x 6 kw.
- Adatto al metano, ugelli per gpl inclusi.
- Pentole: ø120-300 mm.
- Supporto per padelle in ghisa 335x300mm, uno per ciascun bruciatore
- Struttura chiusa sui 3 lati, dimensioni interne: 1198x570x (H) 470 mm
- Termocoppia
- Piano di lavoro della cucina: AISI 304
- Struttura: AISI 430
- Piedini regolabili in acciaio: 100-165 mm
- Peso: 95 kg

codice	kW[HS]	mm	€
226094	28.5	1200x700x(H)900	1 716,15

FORNELLO A GAS KITCHEN LINE 4 BRUCIATORI DA BANCO

- Bruciatori: 2x 6 kW + 2x 3,5 kW
- Pentole e padelle adatte: ø120-300 mm
- Termocoppia.
- Piano di cottura in AISI 304.
- Alloggiamento laterale e posteriore: AISI 430.
- Griglie in ghisa 335x300mm, una per ogni bruciatore
- Bruciatori in ghisa Gas GZ50
- Ugelli supplementari per GPL inclusi.
- Nessun accenditore o fiamma pilota - fiamma abbinata.
- Piedini in acciaio con superficie antiscivolo, con regolazione da 55 a 65 mm.
- Peso: 35 kg.

codice	kW[HS]	mm	€
227381	19	800x700x(H)310	928,15



Fornello portatile a gas	HENDI 147610
Potenza	2,2 kW
Termico di sicurezza: se la fiamma si spegne (es. per una ventata) si arresta il passaggio del gas.	si
Sicurezza sovrappressione: se la pressione del gas eccede i limiti questo verrà evacuato.	si
Supporto padella fisso	si
CE conforme	si



199039

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il fornello a gas portatile (147610) e per il bruciatore crème-brûlée (198216-198247).
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.
- Confezione di 4 pezzi in scatola da 7 set di lattine.

codice	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
199039	4	0.227	7	7,85

INDUZIONI BLACK LINE


- Design molto pulito adatto alla cottura live.
- Struttura molto sottile con cornice in acciaio satinato nero.
- Superficie in vetro ceramico con display digitale integrato.

NEW!

S.S.
stainless steel




239391

	min Ø120 mm	2000 W
	max Ø230 mm	230 V



239421

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

INDUZIONE 2000W BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

INDUZIONE 3500W BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Range di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto a padelle con diametro da 140 a 280 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento e filtro dell'aria.

codice	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	107,25

codice	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	253,50



Struttura robusta in acciaio




Ventilazione di alta qualità



Controlli sensibili al tocco



239414

	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V



239384

1000 W
230 V

INDUZIONE DOPPIA BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Con booster che sposta temporaneamente potenza da il piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000w.
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva.
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W, o 1500W mentre la funzione boost è attiva.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	227,50

PIANO CALDO AD INDUZIONE BLACK LINE


- Piastra a induzione unica con una serpentina a induzione rettangolare che mantiene calde le pentole offrendo libertà di posizionamento.
- Funziona anche con un contenitore GN 1/2 in acciaio.
- Potenza regolabile in 11 livelli tramite una manopola.
- Gamma di temperatura: 40-100 ° C.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
239384	230	1000	455x333x(H)62	162,50

INDUZIONI DISPLAY LINE


- Design molto pulito adatto alla cottura live.
- Alloggiamento piatto con telaio in acciaio inox.
- Superficie in vetro ceramico con display digitale integrato.




 min Ø120 mm 2000 W
 max Ø230 mm 230 V

239278




 min Ø140 mm 3500 W
 max Ø280 mm 230 V

239292

INDUZIONE 2000W DISPLAY LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

INDUZIONE 3500W DISPLAY LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Range di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto a padelle con diametro da 140 a 280 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento e filtro dell'aria.

codice	V	W	mm	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	101,95

codice	V	W	mm	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	215,20



Struttura robusta
in acciaio inox



Ventilazione
di alta qualità



Controlli sensibili
al tocco




Guarda il video



Guarda il video



 min Ø120 mm
max Ø230 mm

3500 W
230 V

239285



1000 W
230 V

209523

INDUZIONE DOPPIA DISPLAY LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Con booster che sposta temporaneamente potenza da il piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000w.
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva.
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W, o 1500W mentre la funzione boost è attiva.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	199,45

PIANO CALDO AD INDUZIONE DISPLAY LINE

- Piastra a induzione unica con una serpentina a induzione rettangolare che mantiene calde le pentole offrendo libertà di posizionamento.
- Funziona anche con un contenitore GN 1/2 in acciaio.
- Potenza regolabile in 11 livelli tramite una manopola.
- Gamma di temperatura: 40-100 ° C.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
209523	230	1000	455x333x(H)62	151,65

INDUZIONI OBLIQUE


- Impostazione digitale di temperatura e timer tramite comandi touch.
- In modalità temperatura la temperatura può essere impostata da 35 a 240 ° C.
- Con funzione timer da 0 a 180 minuti.
- Struttura in acciaio inossidabile, piano in vetro ceramico

- e pannello di controllo.
- Dotate di componenti interni di alta qualità.
- Con filtro antigrasso facilmente pulibile e ventilazione.
- Dotate di piedini regolabili in altezza.
- Con protezione contro il surriscaldamento.

NEW!


S.S.
stainless steel




 min Ø120 mm 2000 W
 max Ø260 mm 230 V

239452




 min Ø140 mm 3500 W
 max Ø280 mm 230 V

239377

INDUZIONE 2000 W

- Adatta per pentole con Ø minimo di 120 mm e massimo di 260 mm.

INDUZIONE 3500W

- Impostazione digitale di alimentazione, temperatura e timer tramite comandi sensibili al tocco.
- Con due display.
- Struttura in acciaio inossidabile, piano e pannello di controllo in vetro ceramico.
- Con filtro antigrasso facilmente pulibile e ventilazione.
- Adatto per pentole con Ø minimo di 140 mm e massimo di 280 mm.
- Piedini regolabili in altezza.

codice	V	W	mm	€
239452	230	2000	294x374x(H)56	110,50

codice	V	W	mm	€
239377	230	3500	383x460x(H)90	318,50



Struttura robusta
in acciaio inox




Ventilazione
di alta qualità




Controlli sensibili
al tocco



 min Ø120 mm
max Ø260 mm 3500 W
230 V

239445



 min Ø120 mm
max Ø260 mm 3500 W
230 V

239438

INDUZIONE DOPPIA CON FUNZIONE BOOST

- Con modalità boost che sposta temporaneamente la potenza dal piano di cottura a destra al piano di cottura a sinistra, fornendo fino a 2000 W.
- Il piano di cottura sul lato sinistro può produrre 1800 W o 2000 W quando è attiva la funzione Boost.
- Il piano di cottura laterale destro può produrre 1700 W o 1500 W quando è attiva la funzione Boost.
- Adatto per pentole con Ø minimo di 120 mm e massimo di 260 mm


codice	V	W	mm	€
239445	230	3500	608x370x(H)56	233,35

INDUZIONE DOPPIA

- Il piano di cottura frontale può erogare 1800W, il piano di cottura posteriore può erogare 1700 W.
- Adatto per pentole con Ø minimo di 120 mm e massimo di 260 mm

codice	V	W	mm	€
239438	230	3500	299x581x(H)64	233,35




 min Ø140 mm 3500 W
 max Ø280 mm 230 V

239711

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 D



- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Risposta immediata a alto-basso
- Adatto per padelle con diam. minimo di 140 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.

codice	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	241,15



239773

WOK

- In materiale a 3 strati.
- Con manico in acciaio inox e impugnatura morbida.
- Con coperchio in acciaio.
- Specifico per l'uso con 239766.



codice	mm	€
239773	ø360x(H)180	106,00



239681

FORNELLO A INDUZIONE WOK MODELLO 3500



- Ideale per la preparazione di pasti nutrienti
- Esterno interamente in Acciaio inox
- Con filtro per il grasso da pulire facilmente
- Con regolazione digitale dell'energia
- Risposta immediata a alto-basso
- Da usarsi esclusivamente con la padella wok 239773

codice	-	V	W	mm	€
239681	Set	230	3500	340x450x(H)	446,70
239766	unità di induzione	230	3500	340x450x(H)120	340,75



filtro anti grassi
rimovibile e lavabile



3500 W
230 V

239766



	min Ø140 mm	5000 W
	max Ø280 mm	400 V

239322



	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø320 mm	230 V

239698

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 5000 D

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Adatto per padelle con diam. minimo di 140 mm e fino a 280mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.



codice	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	513,50

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 D XL

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Risposta immediata a alto-basso Adatto per padelle con diam. minimo di 140 mm e fino a 380 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.



codice	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	324,95

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 7000

- Struttura in acciaio inox con due zone cottura.
- La zona frontale ha una potenza massima di 5000W e quando è attiva a 5000W la zona posteriore può generare solamente 2000W.
- La zona posteriore ha una potenza massima di 3500W solamente quando la zona frontale non eccede i 3500W.
- Protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Con piedini in metallo regolabili e filtro aria rimovibile.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.



codice	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	1 131,70

239346

	min Ø160 mm	2x 3500 W
	max Ø280 mm	400 V




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 3500 W
 230 V



239780


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 2000 W
 230 V



239230

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 M



- Potenza regolabile.
- Struttura in acciaio.
- Adatto per l'utilizzo con pentole e padelle da Ø 120 millimetri fino a Ø 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	220,70

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 2000



- Struttura molto sottile(32mm) con banda in acciaio inox perimetrale.
- Piano cottura in vetroceramica.
- Touch-control.
- Adatto a pentole con fondo fino a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	91,95



233962

VETRINA RISCALDATA AL QUARZO A DUE LIVELLI



- Struttura in acciaio inossidabile, fianchi in vetro temperato, porte in vetro curvato e pannello posteriore a specchio.
- Accesso tramite due ante in vetro curvato nella parte anteriore.
- I ripiani possono contenere fino a 4 contenitori GN 1/2.
- Dotato di due elementi riscaldanti al quarzo e una piastra di riscaldamento elettrica nella parte inferiore.
- Con regolatore di temperatura meccanico.
- Dotato di illuminazione nella parte superiore.
- Intervallo di temperatura: da 30 a 90 °C

codice	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	723,80




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 1800 W
 230 V



239209



FORNELLO AD INDUZIONE 1800

- Esterno in plastica
- Regolazione digitale dell'energia, della temperatura e del timer
- Il regolatore risponde immediatamente a alto-basso
- Adatto per padelle da cottura con almeno Ø 120 mm e Ø massimo di 260 mm, e per padelle da fritto con Ø min. di 120 mm e Ø massimo di 200 mm.

codice	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	82,20

190 W
 230 V



209509



SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio
- Su base isolata
- Riscalda automaticamente fino a 95°C
- Può essere utilizzato in combinazione con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 e più grande (707906, 707968, 707951, 707944)

codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	185,25



VETRINA RISCALDATA DA BANCO

- Dotato di porta sul retro e vetro frontale curvo.
- Lightbox con spazio per la grafica promozionale.
- Struttura in acciaio inox.
- Illuminazione interna nel cielo.
- Con 3 ripiani cromati regolabili in altezza.
- Regolatore di temperatura e display.
- Campo di temperatura: 30/90 ° C.

codice	-	V	W	mm	€
233740	97 Litri	230	800	460x448x(H)785	689,85



233740





233726



233733

VETRINA CALDA A 3 RIPIANI

- Dotata di doppi vetri e vetro frontale curvo.
- Accesso tramite due ante scorrevoli posteriori.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di illuminazione LED.
- Con 3 ripiani cromati regolabili in altezza.
- Regolatore di temperatura e display.
- Campo di temperatura: 30/90 ° C

codice	-	V	W	mm	€
233726	120 litri	230	1100	678x568x(H)686	709,05
233733	160 litri	230	1500	857x568x(H)686	794,35



273982



VETRINA CALDA AD UN RIPIANO

- Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo, Struttura in acciaio
- Grande portello posteriore per un comodo rifornimento
- Pulizia facilitata
- Cassetto raccogli briciole rimovibile
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Inclusa griglia GN 1/1 a maglia fine adatta per piccoli prodotti

codice	-	V	W	mm	€
273982	Singola	230	400	554x376x(H)311	417,25



273999



VETRINA CALDA A DUE RIPIANI

- Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo,
- Struttura in acciaio
- Grande portello posteriore in vetro per un comodo accesso.
- Pulizia facilitata
- Con cassetto raccogli briciole estraibile.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Incluse due griglie GN 1/1 a maglia fine per piccoli prodotti

codice	-	V	W	mm	€
273999	Doppia	230	400	554x376x(H)432	519,60



273869

273876

273845



273883

273890

273852

LAMPADA TERMICA CONICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

codice	colore	V	W	mm	€
273869	Argento	230	250	275x(H)250	71,50
273876	Rame	230	250	275x(H)250	71,55
273845	Nero	230	250	275x(H)250	76,05 <small>NEW</small>

LAMPADA TERMICA CILINDRICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

codice	colore	V	W	mm	€
273883	Argento	230	250	175x(H)250	66,70
273890	Rame	230	250	175x(H)250	66,70
273852	Nero	230	250	175x(H)250	70,85 <small>NEW</small>



919217



919200

BULBO A INFRAROSSI

- Bulbo di ricambio per lampada termica a infrarosso.
- Resistente agli urti, standard (E27).

codice	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	14,60

BULBO PER LAMPADA TERMICA.

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Resistente agli urti, standard (E27).

codice	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	20,95



273906



273913

SCALDAVIVANDE A LAMPADE INFRAROSSE

- Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio.
- L'altezza è facilmente regolabile.
- Lampade infrangibili incluse.

codice	colore	V	W	mm	€
273906	Argento	230	500	453x360x(H)790	134,00
273913	Nero	230	500	453x360x(H)790	129,70 <small>NEW</small>



SOUS-VIDE SISTEMA

- Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.
- Per risultati costantemente di alta qualità

- Termostato di precisione regolabile (0,1°C da 35°C a 90°C.
- Struttura realizzata interamente in acciaio.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.



Guarda il video



GN 2/3
400 W
230 V



225264



225448

GN 1/1
600 W
230 V

SOUS-VIDE SISTEMA GN 2/3

- Con maniglie Fornito di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	liter	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	367,10

SOUS-VIDE SISTEMA GN 1/1

- Dotato di maniglie e rubinetto.
- 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	liter	V	W	mm	€
225448	20	230	600	600x330x(H)300	503,25





222645



NEW!

IVIDE SOUS VIDE AD IMMERSIONE

- Tutto il corpo è resistente all'acqua IPX7 (immersione).
- Per una maggiore sicurezza, l'asta si spegne quando viene rimossa dal bagno d'acqua.
- Possibilità di controllo WiFi, applicazioni disponibile per dispositivi iOS e Android.
- L'applicazione aiuta gli utenti a calcolare il tempo e la temperatura, con più di 600 ricette pre-caricate.
- Le temperature possono essere impostate tra 25 ° C e 90 ° C in incrementi di 0,1 ° C.
- Può riscaldare fino a 20 litri di acqua.
- Può far circolare 8 litri d'acqua al minuto.
- Il display illuminato mostra la temperatura e l'ora di funzionamento, facile da usare.

codice	liter	V	W	mm	€
222645	8	230	750	ø60x(H)330	195,00

NEW!

COPERCHI GASTRONORM

- Senza aperture Adatti per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inox

codice	GN	mm	€
864203	GN 1/1	530x325	19,45
864210	GN 1/2	265x325	14,25



NEW!



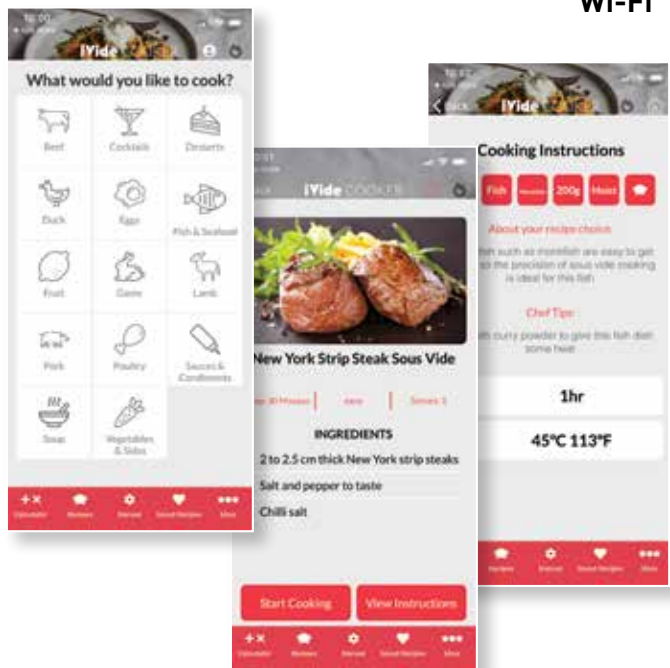
222997



Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Circolatore termico sous vide di alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touchscreen ad alta risoluzione da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura tondo o piatto con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Migliori prestazioni fino a 45 litri.
- Temperatura di lavoro da 5 °C a 99 °C, precisione 0,07 °C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- Wi-Fi abilitato, può essere controllato dall'app sousvidetools.
- È possibile gestire più macchine dall'app.
- Il dispositivo di protezione per basso livello di acqua spegne la sous vide in caso di uso accidentale senza.
- Pompa di circolazione per eliminare i punti freddi e caldi.
- Custodia inclusa.
- IPX7, può resistere a schizzi e immersione accidentale.



codice	V	W	mm	€
222638	230	1500	159x121x(H)285	364,00



222997

IVIDE PLUS SOUS VIDE AD IMMERSIONE

- Circolatore termico sous vide ad alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touch screen da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura rotondo o piano con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Ottime prestazioni fino a 80 litri.
- Temperatura di esercizio da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- È possibile gestire più macchine dall'app.
- Offre un'eccezionale stabilità della temperatura.
- Protezione nel caso di uso accidentale senza acqua.
- Pompa di circolazione per eliminare i punti caldi e freddi.
- Sensore di temperatura per evitare sovraccarichi e surriscaldamento.
- Custodia per trasporto standard.
- IPX7, in grado di resistere agli schizzi e all'immersione accidentale.
- App: Controllo preciso della temperatura da qualsiasi luogo.

- Una raccolta di oltre 600 ricette.
- Il nostro calcolatore Sous Vide: abbiamo svolto tutti i test e le ricerche per te, il che significa che non devi più cercare informazioni su internet.
- Ricetta di memoria: memorizza i tuoi tempi e le temperature.
- Storia del cuoco: per un maggiore controllo HACCP, conservare l'ultimo cuoco 10 volte e temperature.
- Cottura multi dispositivo: controllo Numerosi cucine formano un'unica app.
- Notifiche per confermare quando l'acqua è a temperatura e il cibo è cotto.
- Tempo di cottura completo, non preoccuparti, l'app vuole mantenere il cibo alla temperatura ottimale per la conservazione.
- Controllo multi-lingua: la prima app di sous vide cooking multilingue.

codice	V	W	mm	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	522,60

COPERCHIO GASTRONORM CON RISEGA PER SOUS VIDE STICK

- Con risega per sous vide stick 222997.
- Adatto anche per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inossidabile.

codice	GN	mm	€
864227	GN 1/1	530x325	19,45
864234	GN 1/2	265x325	14,25



864227

FORNO A BASSA TEMPERATURA

- Concepito per la lenta cottura o per la rigenerazione del cibo, attraverso un processo controllo preciso.
- Con sonda di temperatura regolabile separatamente.
- Maniglie laterali retraibili.
- Guarnizione facile da pulire.
- La camera di cottura viene riscaldata attraverso le 4 pareti per distribuire uniformemente l'irradiazione.
- Efficiente grazie a un isolamento supplementare.
- Camera senza saldature con angoli arrotondati, facile da pulire.
- Temperatura regolabile con incrementi di 1 grado - camera del forno fino a 120 ° C, temperatura al cuore e mantenimento fino a 100 ° C.
- Cerniere a sinistra o a destra, facile da convertire.
- Impostazione digitale come la lettura del tempo, temperatura impostata, e la temperatura al cuore / camera corrente.
- Teglia in acciaio inox e porta teglie, adatto per contenitori GN 1/1, griglie e vassoi e teglie da forno 600x400 mm, su 3 livelli.



Guarda il video



225479



FORNO A BASSA TEMPERATURA

codice	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 742,50



AFFUMICATORE



ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

- Questo armadio è ideale per affumicare una varietà di alimenti come pesce, manzo, prosciutto e verdura.
- Realizzato in acciaio inox, con anta a chiusura magnetica a doppio isolamento.
- Temperatura regolabile con termostato, termometro integrato sulla porta.
- Dotato di una presa d'aria calda sul retro.
- Fornito con 3 griglie (400x279mm) e 3 ganci per carne.

codice	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380(H)720	308,80



238486





AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con tè o spezie.
- Camera del fumo rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori rimovibili.
- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Abbastanza dolce da poterlo utilizzare su frutta e verdura delicati senza cambiare la loro struttura di temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.



199961

codice	mm	€
199961	ø68x(H)158	27,55

NEW!



199978



199664

NEW!



199657

CAMPANA DI VETRO

- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	mm	€
199978	ø245x(H)150	14,35

CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

- Realizzato in vetro borosilicato, dotato di sfiato in silicone per trattenere il tubo di un infusore di fumo.
- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice		mm	€
199657	Campana per cocktails	ø130x(H)282	25,95
199664	Campanaper piatti	ø260x(H)174	49,35

PISTOLA AFFUMICATRICE PER USO PROFESSIONALE

- La pistola per affumicare ti permetterà di infondere una varietà di cibi e bevande con aromi naturali affumicati come il legno di mela senza aggiungere calore.
- La camera di combustione estraibile in acciaio inossidabile e la cannula per il fumo prevengono l'accumulo di resina.
- I tubicini in gomma flessibile da 50 cm sono facili da installare e rimuovere.
- La ventola rimovibile per servizio intensivo - non si rovina quando viene riscaldata, chiave a brugola compresa.
- Efficiente motore silenzioso con manopola di regolazione del flusso d'aria.
- Funziona con 4 batterie AA (incluse).
- Inclusi due vasi campione 1/2 OZ di PolyScience® Hickory e Apple Wood Sawdust.



199985

codice	mm	€
199985	150x80x(H)165	170,40



LEGNO PER AFFUMICATORE

codice	-	peso (kg)	€
199671	Legno di faggio	0.25	3,85
199688	Legno di ontano GOLD	0.25	3,85
199695	Legno di quercia	0.25	3,85
199701	Legno di ciliegio	0.25	3,85
199718	Legno di melo	0.25	3,85
199725	Legno di pruno	0.25	3,85
199732	Legno d'acero	0.25	3,85
199749	Legno di albicocco	0.25	3,85
199756	Legno di noce	0.25	3,85
199763	Legno di ontano e faggio SPECIALE	0.25	3,85



199671

LEGNO PER AFFUMICATORE

- Aromatiche e fini scaglie di quercia.
- Ideale per affumicatori a freddo.

codice	peso (kg)	€
199787	0.5	6,95



199787

SET ESSENZE PER AFFUMICATORE

- Truciolini di legno aromatici molto fini.
- Da utilizzare con infusori di fumo freddi / pistole affumicatrici.
- Set di quattro contenitori da 250 ml con diversi tipi di legno: ciliegio, rovere, hickory e mesquite.

codice	liter	€
199770	1	18,10



199770



NEW!



229064

ESSICCATOIO KITCHEN LINE

- Per essiccare verdura, erbe aromatiche, carne, pesce, ecc...
- Ventole automatiche distribuiscono l'aria calda per un risultato uniforme.
- Dotato di 7 vassoi Inox da 375x300mm che può contenere fino a 500 grammi ciascuno.
- I vassoi sono equidistanti e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile controllare il processo di essiccazione.

- Dotato di base trasparente per raccogliere il residuo sul fondo.
- Display digitale, temperatura regolabile da 35 ° a 70 ° C.
- Timer impostabile fino a 24 ore ad intervalli di 30 minuti.

codice	-	V	W	mm	€
229064	7 teglie	230	500	345x450x(H)315	165,05

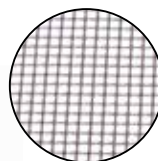
Controlli facili.



Facile da aprire



Con maglia fine per asciugare piccoli oggetti.



678015

RETE ANTIADERENTE IN PTFE

- Da utilizzare in combinazione con Barbecue, griglie e essiccatoi.
- Set di 5 pezzi.

codice	spessore (mm)	quantità	mm	€
678008	1	5	300x400	14,45
678015	1	5	325x530	18,40
678022	1	5	400x600	23,70

ESSICCATOIO PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35 ° C a 75 ° C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 6 vassoi in acciaio inox, 327x330 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	V	W	mm	€
229033	230	650	340x450x(H)311	242,40

6 trays
600 W
230 V



229033

ESSICCATOIO PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35 ° C a 75 ° C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 10 vassoi in acciaio inox, 400x395 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	V	W	mm	€	
229026	10 teglie	230	1000	417x535x(H)430	488,50

10 trays
1000 W
230 V



229026



Guarda il video

Camera da 10 teglie



Pannello di controllo digitale di facile utilizzo

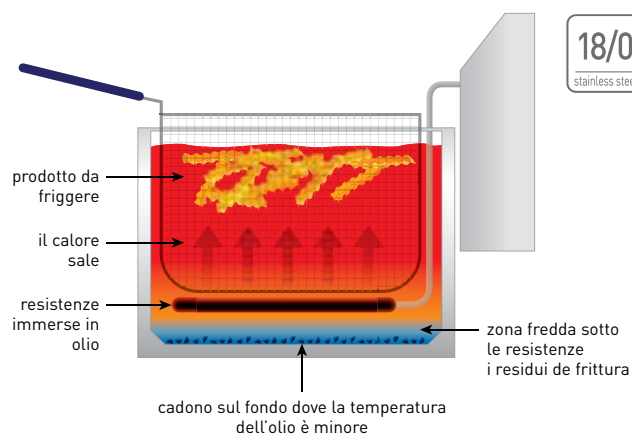


Inclusa teglia per residui



FRIGGITRICI MASTERCOOK DIGITALI

- La gamma Mastercook di friggitrici da tavolo è realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Elemento con funzione di spegnimento quando rimosso.
- Il serbatoio dell'olio con fondo a V garantisce una zona fredda ottimale, aumenta la vita utile dell'olio.
- Pannello di controllo digitale chiaro con funzione di temperatura e timer.
- Protetto contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico ri-impostabile.
- Un cestello per frittura con manico extra lungo trasforma questo modello in un equipaggiamento per un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici sono dotate di cestello per friggere e coperchio / i.



FRIGGITRICE MASTERCOOK DIGITALE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

- Pannello di controllo digitale chiaro con funzione di temperatura e timer.

codice	liter	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	308,65



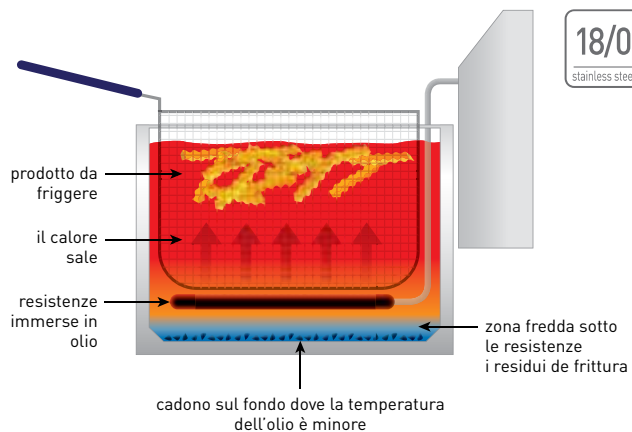
FRIGGITRICE MASTERCOOK DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

- Pannello di controllo digitale chiaro con funzione di temperatura e timer.

codice	liter	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	649,35

FRIGGITICI MASTERCOOK

- La serie di friggitori „Mastercook” è in acciaio 18/0
- Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando estratta.
- Contenitore a V per migliore zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Un termostato di sicurezza previene la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto „reset”, posto sotto la sezione di controllo
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo, rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi



NEW MODEL!



8 liter
3500 W
230 V

207208



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

207307

FRIGGITRICE MASTERCOOK - 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	258,55

FRIGGITRICI MASTERCOOK - 2 X 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	503,15



8 liter
3500 W
230 V

209202



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

209301

FRIGGITRICE MASTERCOOK CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	292,25

FRIGGITRICE MASTERCOOK CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)345	561,80

18/0

stainless steel



4 liter
3000 W
230 V

205808



6 liter
3300 W
230 V

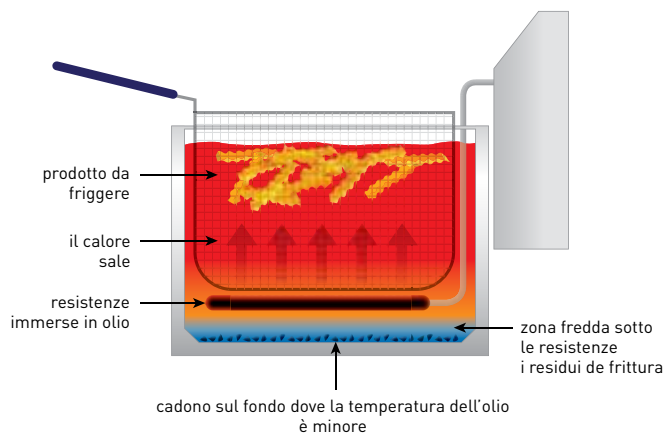
205815



205822

FRIGGITRICE BLUE LINE

- Struttura in acciaio.
- Vasca per l'olio in acciaio.
- Elemento removibile con una funzione di disinserimento quando questo viene rimosso.
- Contenitore removibile, per una migliore pulizia.
- Lampada di controllo per indicare il funzionamento della resistenza.
- La temperatura è regolabile fino a 190°C.
- Un termostato di sicurezza salva la friggitrice dal surriscaldamento.
- Cestello per friggere con un manico Isolate ed extra lungo.
- Zona fredda per preservare l'olio di frittura.
- Fornita con cestelli e coperchi.



codice	liter	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	110,05
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	133,10
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	145,50
205839	16	230	7000	550x430x(H)345	281,65
205846	8	230	6000	470x420x(H)330	215,40
205853	12	230	6600	550x430x(H)290	235,35





8 liter
3500 W
230 V



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

205839



2x 6 liter
2x 3300 W
230 V

205853

La zona fredda aumenta la vita dell'olio

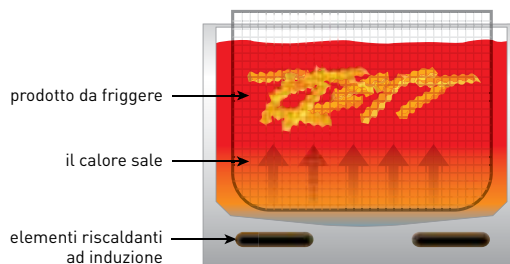


Contenitore dell'olio rimovibile per una pulizia piu' facile



Cestello da fritti con manico isolato extra lungo





8 liter
3500 W
230 V

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



215012

215029

FRIGGITRICE AD INDUZIONE KITCHEN LINE

- Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene l'olio esattamente alla temperatura impostata.
- Efficiente trasferimento di temperatura.
- struttura in acciaio inox per una facile pulizia.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Visualizzazione della temperatura impostata.
- Fornita con cestello e coperchio.

codice	liter	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	370,55

FRIGGITRICE AD INDUZIONE KITCHEN LINE-DOPPIA

- Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene l'olio esattamente alla temperatura impostata.
- Efficiente trasferimento di temperatura.
- Struttura in acciaio inox per una facile pulizia.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Visualizzazione della temperatura impostata.
- Fornita con due cestelli e coperchi.

codice	liter	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	846,70

Con rubinetto di scarico,
piu' facile da svuotare



Con filtro per proteggere
gli induttori



Comodo bordo per
appoggiare il cestello



NEW
MODEL!



205914



FRIGGITRICE PER FRITTELLE 12L

- Ideale per friggere ciambelle, ali d'angelo, bignè, ciambelle olandesi e altri dolci fritti.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile, viene fornito con due griglie di frittura (354x383mm) con zona fredda, una protezione del surriscaldamento e un coperchio che può anche servire da vassoio antigoccia.
- Facile da usare e da pulire, adatto per uso intensivo e alte prestazioni.
- Dotato di un grande serbatoio dell'olio saldato (400x400x (H) 160 mm) con max. capacità di 12 litri.
- Serbatoio dotato di rubinetto di scarico e marcature min / max livello olio, ha una 'zona fredda' per migliorare le frittiture.
- Elemento termico rimovibile con funzione di spegnimento in caso di rimozione e protezione da surriscaldamento.
- La temperatura può essere impostata da 50 ° a 190 ° C.
- Spia di indicazione del riscaldamento per indicare se l'elemento di riscaldamento è in funzione.
- Con piedini antiscivolo in gomma.



codice	liter	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	420,75



TEPAN-YAKI GRIGLIE

- Impilabile, termostato regolabile in continuo sulla spina.
- Robuste maniglie per un trasporto sicuro.
- La piastra Teppan-Yaki è facile da pulire.
- Superficie della piastra antiaderente.



PIASTRA PER GRILL „TEPAN-YAKI”

- Dimensioni della griglia: 439x228mm.

codice	V	W	mm	€
238608	230	1800	439x230x(H)110	39,70

PIASTRA PER GRILL „TEPAN-YAKI”

- Dimensini della griglia: 893x217mm.

codice	V	W	mm	€
238301	230	1800	900x230x(H)110	85,25



PADELLA DA PARTY

- In alluminio con strato antiaderente.
- Termostato removibile.
- Adatta per friggere, rosolare e mantenere in caldo.
- Incluso coperchio in vetro e due manici isolati.



codice	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø500x(H)190	39,70
239605	230	1600	ø620x(H)190	79,85

PIASTRA GRILL BLUE LINE

- Struttura in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Spia di controllo di raggiungimento della temperatura
- Temperature regolabili fino a 300°C
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato Interruttore acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo

NEW MODEL!

18/0
stainless steel



203125

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 330x270 mm, liscia.

codice	V	W	mm	€
203125	230	2000	300x420x(H)225	268,65



203156

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 518x328 mm, SX 259 mm liscia a DX 259 mm rigata.

codice	V	W	mm	€	
203156	1/2 liscia, 1/2 rigata	230	2400	550x420x(H)240	419,85



203170

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile: 518x328 mm, rigata.

codice	V	W	mm	€
203170	230	2400	550x420x(H)240	418,20



203149

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

codice	V	W	mm	€	
203149	Liscia	230	2400	550x420x(H)240	403,10



203163

PIASTRA BLUE LINE

- Due resistenze separate, due spie di controllo.
- Superficie: 688x410 mm, sx 462 mm liscia e dx 226 mm rigata.

codice	V	W	mm	€	
203163	2/3 liscia, 1/3 rigata	230	3500	720x530x(H)250	557,85



855201

855218

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	€
855201	100x315	17,10

LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855201

- 5 pezzi

codice	€
855218	5,65

GRILL A CONTATTO

- Griglie in ghisa smaltate.
- Struttura in acciaio inox.
- Con spazzola metallica.
- Dotato di cassetto del grasso e alzatina.

- Termostato regolabile fino ad un massimo di 300°C, con spia.
- Con la parte superiore sollevata (H) 530 mm.

NEW MODEL!

S.S.
stainless steel



263501



263600

GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

- Con maniglia aperta (H) 530 mm, superficie di cottura 220x230mm

codice	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	234,25

GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

- Con maniglia aperta (H) 530 mm, superficie di cottura 220x230mm

codice	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	266,90



263655



263662

GRILL A CONTATTO „PANINI”

- Superficie grill 340x230 mm

codice	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	297,30

GRILL A CONTATTO „PANINI”

- Superficie grill 340x230 mm.

codice	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	296,90

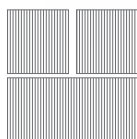


3600 W
230 V

263709

GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Area del grill 475 x 230 mm
- Termostati indipendenti



codice	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	316,25

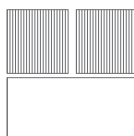


3600 W
230 V

263808

GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Area del grill 475 x 230 mm
- Termostati indipendenti



codice	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	385,50

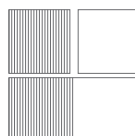


3600 W
230 V

263907

GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Termostati regolabili indipendentemente
- Superficie del grill 475x230 mm



codice	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	375,55

NEW MODEL!

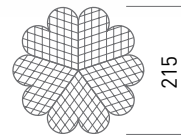
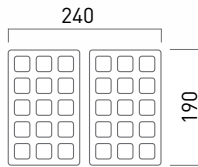
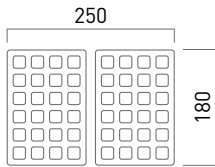
S.S.
stainless steel



212103

212127

212134



PIASTRA PER WAFFLE LIÈGE*

- Modello per waffle Liege 2 modelli quadrati 4 x 6
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente
- Controllo termostatico della temperatura
- Include forchettone per waffle
- Manico isolato

PIASTRA PER WAFFLE „BRUSSEL”

- Modello per waffle del Belgio, 2 modelli quadrati 3 x 4
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente
- Controllo termostatico della temperatura
- Include forchettone per waffle
- Manico isolato

PIASTRA PER WAFFLE CUORE

- In forma di fiore, 5 petali a forma di cuore.
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.

codice	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	340,65
212127	230	2200	320x437x(H)277	314,65
212134	230	2200	320x437x(H)251	314,80



212028

S.S.
stainless steel

NEW!

PIASTRA PER CREPES

- Progettato per fare crepes.
- Piatto di cottura ø400 mm in ghisa con un rivestimento in ceramica.
- Distribuzione di calore molto uniforme su tutta la superficie.
- Incluso accessorio in legno.
- Struttura in acciaio inox.
- Termostato regolabile da 50 a 250 ° C.
- Con protezione da surriscaldamento e termostato EGO.

codice	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x509x(H)161	388,05

**NEW
MODEL!**

S.S.
stainless steel



264607



Griglia e teglia di raccolta rimovibili



Altezza facilmente regolabile

SALAMANDRA 450

- Modello 450 - intelaiatura in acciaio inox.
- Ideale per grill o riscaldare pietanze o panini .
- Termostato regolabile fino a 300 °C con luce di controllo.
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vaschetta di recupero estraibile con griglia 440 x 320 mm.

codice	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	666,45

SALAMANDRA 600

- Modello 600 - intelaiatura in acciaio inox.
- Ideale per grill o riscaldare pietanze o panini .
- Termostato regolabile fino a 300 °C con luce di controllo.
- 2 zone riscaldabili separate.
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vaschetta di recupero estraibile con griglia 590x350 mm.

codice	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	776,15



264706



Griglia e teglia di raccolta rimovibili



Altezza facilmente regolabile



NEW MODEL!

3645 W
230 V



264409

SALAMANDRA A INFRAROSSI AL QUARZO

- Adatto a teglie GN 1/1.
- Ideale per gratinare e scaldare pietanze e sandwiches.
- Con resistenze nella zona inferiore e superiore ad infrarossi al quarzo.
- Dotata di regolatore della potenza, timer da 15 min. e lampada di controllo.
- 3 diverse altezze della griglia regolabili, maniglie isolate termicamente.
- Con teglia di recupero nella zona inferiore.
- Conforme alle norme IPX3.

codice	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	427,35

SALAMANDRA A MURO

- Conforme alle norme IPX4.
- Può essere installata a muro senza mensole aggiuntive.
- Ideale per gratinare e scaldare pietanze e sandwiches.
- Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.
- Con resistenze nella zona superiore.
- Dotata di regolatore della potenza, timer da 30 min. e lampada di controllo.
- 4 diverse altezze della griglia regolabili, maniglie isolate termicamente.
- Con teglia di recupero nella zona inferiore.

codice	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	302,05

Montabile a parete senza mensole accessorie



2000 W
230 V



264119

2200 W
230 V



264201

SALAMANDRA 580

- Modello 580.
- Ideale per grigliare o riscaldare piatti o panini.
- Regolabile da 50 ° C a 300 ° C.
- Con resistenza superiore.
- Dotato di regolatore di potenza, 30 min.
- timer e lampada indicatrice.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Con vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 426x345x(H)257 mm.

codice	V	W	mm	€
264201	230	2200	580x413x(H)376	411,35

SALAMANDRA 800

- Modello 800.
- Ideale per grigliare o riscaldare piatti o panini.
- Regolabile da 50 ° C a 300 ° C.
- Con resistenza superiore.
- Dotato di regolatore di potenza, 30 min.
- timer e lampada indicatrice.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Con vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 646x408x(H)337 mm.

codice	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	473,00

3600 W
230 V



264300

GRILL ROTANTE PER SALSICCE

- Struttura in acciaio inox.
- Rapido riscaldamento e tenuta termica.
- Rulli ricoperti da strato antiaderente.
- Comoda vaschetta anti gocciolio removibile.
- I rulli hanno una larghezza di 42 cm.
- Temperatura regolabile fino a 150°C.

NEW MODEL!

S.S.
stainless steel



268506

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - 7 RULLI

codice	V	W	mm	€
268506	230	740	520x325x(H)175	274,30



268605

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - 9 RULLI

codice	V	W	mm	€
268605	230	940	520x400x(H)175	346,05



268704

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - 11 RULLI

codice	V	W	mm	€
268704	230	1180	520x477x(H)175	427,85



268735

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - 14 RULLI

codice	V	W	mm	€
268735	230	1480	520x591x(H)175	506,15

Supporto per hot dog a pagina 98



SCALDAWÜRSTEL

Maniglie per un facile trasporto



240502

APPARECCHIO PER HOTDOG

- Per un facile riscaldamento di hotdog e salsicce.
- Struttura in acciaio inox, contenitore in alluminio anodizzato e vetro.
- Potenza regolabile.

codice	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	264,75

Il prodotto disposto sulla griglia dedicata viene scaldato dal vapore, evitando di stracucere

S.S.
stainless steel



NEW MODEL!



265000

APPARECCHIO PER HOTDOG

- Per un facile riscaldamento di hotdog e salsicce.
- Struttura in acciaio inox, contenitore in alluminio anodizzato e vetro.
- Potenza regolabile.

codice	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	264,75

NEW MODEL!



BAGNO-MARIA KITCHEN LINE

- Gastronorm 1/1 Temperature regolabile fino a 85 °C.
- Contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile dagli angoli arrotondati che lo rendono facile da tenere pulito.
- Con pulsante on/off e luce di controllo.
- Fornito senza contenitori GN.
- Adatto per contenitori gastronorm fino a una profondità di 150 mm.



codice	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	114,85

BAGNO-MARIA KITCHEN LINE CON RUBINETTO DI SCARICO

- Gastronorm 1/1.
- Temperature regolabile fino a 85°C.
- Contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile dagli angoli arrotondati che lo rendono facile da tenere pulito.
- Con pulsante on/off e luce di controllo.
- Fornito senza contenitori Gastronorm.
- Adatto per contenitori Gastronorm fino a una profondità di 150 mm .
- Con rubinetto di scarico.



codice	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	132,50



TERMOSISTEMA 1

- Casseruola smaltata per acqua - diam. 185 mm
- Tegame „bagno-maria” in acciaio inox on coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	liter	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	241,65

TERMOSISTEMA 2

- 2 Casseruole smaltate per acqua - diam. 185 mm
- 2 tegami „bagno-maria” in acciaio inox con coperchio
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo



codice	liter	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	418,50

CUOCIRISO



240403



CUOCIRISO

– Cuoce riso per circa 30 porzioni, funzione di mantenimento automatica a fine cottura, recipiente rivestito in materiale antiaderente, completo di cucchiaio e dosatore, la radiazione termica avviene dal fondo e dalla parete per una cottura e mantenimento ottimali

codice	liter	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	207,00



Guarda il video



240410



CUOCIRISO CON FUNZIONE DI COTTURA VAPORE

– Cuoce il riso, mantenendolo automaticamente caldo.
 – Adatto per 10 bicchierini dosatori di riso secco.
 – Cesto in plastica per cotture a vapore incluso.
 – Bicchierino misuratore e cucchiaio per riso inclusi.
 – Facile da pulire grazie alla pentola in alluminio rimovibile.

codice	liter	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	46,15

TOSTAPANE



TOSTAPANE A NASTRO SINGOLO

- Adatto all'uso con una fila di fette di pane.
- Due resistenze separate, una sotto ed una sopra il nastro trasportatore.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con teglia anteriore e posteriore.
- Velocità del nastro regolabile, tostatura regolabile fino a 5 minuti.

codice	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x418x(H)387	483,40

NEW MODEL!

1340 W
230 V



261200



2240 W
230 V



TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

- Adatto all'uso di due file di fette di pane.
- Due resistenze separate.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con teglia anteriore e posteriore.
- Tempo di tostatura regolabile fino a 3 minuti.

codice	V	W	mm	€
261309	230	2240	418x368x(H)387	599,65

NEW MODEL!



261309

NEW MODEL!

3000 W
230 V



262214



TOSTAPANE CON 6 PINZE

- su 2 livelli con 6 pinze per tostapane - acciaio inossidabile.
- Tubi al quarzo a infrarossi per un riscaldamento rapido, la temperatura può raggiungere il massimo entro 30 secondi.
- I tubi si raffreddano in pochi secondi.
- Interruttore per selezionare diversi gruppi di riscaldamento.
- Timer meccanico da 15 minuti con campanello.
- 6 pinze per tostapane incluse.



262801



PINZA PER TOAST

codice	mm	€
262801	100x340x(H)64	13,40

codice	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	228,85



TOSTAPANE PER SANDWICH

- Struttura in acciaio inox.
- Pinze dotate di manici in plastica.
- Apertura di destra e di sinistra utilizzabili separatamente.
- Timer con segnale d'allarme regolabile fino a 8 min.
- Vaschetta per briciole estraibile.

codice	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	211,50



1200 W
230 V

261163

NEW MODEL!

26 liter
1450 W
230 V



281468

MICROONDE PROGRAMMABILE SAMSUNG 1500W

- Modello: SAMSUNG CM1529A-1 / XE
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di pavimento in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3000 W, potenza in uscita 1500W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), rapido sbrinamento (20%), lento sbrinamento (10%).
- Agisce mediante due tubi rotanti a microonde nel cielo.
- Pannello di controllo tattile digitale con possibilità di salvare 30 programmi in 3 fasi.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 25/40/50 minuti a seconda del programma.
- Funzione di blocco del programma per impedire la cancellazione accidentale dei programmi.
- Ripeti la funzione per eseguire di nuovo l'ultimo ciclo.
- Funzione One Touch che prolunga il ciclo di cottura con 30 secondi quando viene toccato.
- Il segnale di fine programma può essere modificato.
- Con il promemoria per la pulizia del filtro dell'aria.
- Impilabili, i forni possono impilarsi l'uno sull'altro con la piastra di supporto inclusa.
- Protezione superiore interna rimovibile per facilitare la pulizia.
- Peso: 32kg.

codice	liter	V	W	mm	€
281468	26	230	3000	464x557x(H)368	1 289,00

26 liter
1450 W
230 V



281475

MICROONDE PROGRAMMABILE SAMSUNG 1850W

- Modello: SAMSUNG CM1929A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di pavimento in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3200 W, potenza in uscita 1850 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), rapido sbrinamento (20%), lento sbrinamento (10%).
- Agisce con due tubi rotanti a microonde nel cielo.
- Pannello di controllo tattile digitale con possibilità di salvare 30 programmi in 3 fasi.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 25/40/50 minuti a seconda del programma.
- Funzione di blocco del programma per impedire la cancellazione accidentale dei programmi.
- Ripeti la funzione per eseguire di nuovo l'ultimo ciclo.
- Funzione One Touch che prolunga il ciclo di cottura con 30 secondi quando viene toccato.
- Il segnale di fine programma può essere modificato.
- Con il promemoria per la pulizia del filtro dell'aria.
- Impilabili, i microonde possono impilarsi l'uno sull'altro con la piastra di supporto inclusa.
- Protezione superiore interna rimovibile per facilitare la pulizia.
- Peso: 32 kg.

codice	liter	V	W	mm	€
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	1 339,00



26 liter
1780 W
230 V



281390

MICROONDE SAMSUNG 1780W

- Modello: SAMSUNG CM1919A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3200 W, potenza in uscita 1780 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento rapido (20%), lento sbrinamento (10%).
- Il microonde funziona con due tubi a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione/funzione e per impostare il timer.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 50 minuti a seconda del livello di potenza selezionato.
- Funzione „ONE TOUCH” che estende il programma in esecuzione con 20 secondi quando viene toccato.
- Impilabile, le microonde possono essere impilate l'una sull'altra con la piastra di supporto inclusa.
- Con filtro dell'aria estraibile e lavabile.
- Dimensioni della camera: 370x370x (H) 190 mm
- Peso: 32 kg

codice	liter	V	W	mm	€
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	1 299,00

26 liter
1450 W
230 V



281499

MICROONDE SAMSUNG 1450W

- Modello: SAMSUNG CM1519A
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3000 W, potenza in uscita 1450 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento rapido (20%), lento sbrinamento (10%).
- Il microonde funziona con due tubi a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione/funzione e per impostare il timer.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 50 minuti a seconda del livello di potenza selezionato.
- Funzione „ONE TOUCH” che estende il programma in esecuzione con 20 secondi quando viene toccato.
- Impilabile, le microonde possono essere impilate l'una sull'altra con la piastra di supporto inclusa.
- Con filtro dell'aria estraibile e lavabile.
- Dimensioni della camera: 370x370x (H) 190 mm
- Peso: 32 kg

codice	liter	V	W	mm	€
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	1 159,00



26 liter
1600 W
230 V



281482



MICROONDE SAMSUNG 1050W

- Modello: SAMSUNG CM1099A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 1600 W, potenza in uscita 1050W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), ridotto (30%), sbrinamento (15%).
- Il microonde funziona con un singolo tubo a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione / funzione e per impostare il timer.
- Il timer può essere impostato fino a 35 minuti.
- Peso: 17,5 kg

codice	liter	V	W	mm	€
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	529,00



26 liter
1050 W
230 V



281451



MICROONDE SAMSUNG PROGRAMMABILE 1050W

- Modello: SAMSUNG CM1089A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di pavimento in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 1600 W, potenza in uscita 1050W.
- La potenza può essere impostata su 4 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento (30%) Il microonde funziona con un singolo tubo a microonde.
- Pannello di controllo tattile digitale con possibilità di salvare 20 programmi in 3 fasi.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato fino a 30 minuti.
- Funzione „ONE TOUCH” che estende il programma in esecuzione con 30 secondi quando viene toccato.
- Il segnale di fine programma può essere modificato.
- Peso: 14,5 kg.

codice	liter	V	W	mm	€
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	599,00





20 liter
700 W
230 V



Guarda il video

MICROONDE CON GRILL

- Controllato con due manopole, timer e potenza / funzioni separatamente regolabili.
- Potenza di ingresso 1050W, potenza di uscita 700W microonde o grill da 1000W.
- Il timer può essere impostato fino a 35 minuti.
- Pannello frontale in acciaio inox e porta trasparente.
- La camera verniciata contiene una piastra di vetro ø255mm.
- Adatto per piatti fino a ø280x (H) 160mm.
- Dimensioni camera: 304x306x (H) 206mm.
- Volume 20 litri.



281710

codice	liter	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	122,35



25 liter
1000 W
230 V



Guarda il video

FORNO A MICROONDE 1000W

- Funzionamento controllato da una singola manopola con la possibilità di regolare il tempo di lavoro da 15 secondi a 6 minuti.
- Antenna del magnetron rotante sotto il ripiano inferiore.
- Camera realizzata di acciaio inossidabile con fondo ceramico.
- Porta con vetro trasparente senza bloccaggio, facile da aprire.
- Potenza di entrata: 1550 W, potenza di uscita 1000 W.
- Dimensioni della camera: 327 x 346 x (altezza) 200 mm.
- Capacità: 25 litri.



281352

codice	liter	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	413,35



25 liter
1000 W
230 V

MICROONDE PROGRAMMABILE 1000W

- Pannello di controllo facile da usare con 10 pulsanti programmabili.
- Programmabile fino a 3 fasi di cottura, capacità di memoria per 100 programmi.
- Camera in acciaio inox con luce interna.
- Struttura in acciaio inox.
- Adatto per piatti fino a Ø320 mm.
- Potenza di ingresso 1550W, potenza di uscita 1000W.
- L'alimentazione di energia attraverso il fondo tramite l'utilizzo di un'antenna ruotante.
- Porta trasparente senza serratura, facile da aprire.
- Dimensioni camera: 327x346x(H)200mm.
- Volume 25 litri.



281444

codice	liter	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	424,25

Il motore
può girare da
entrambe le parti

Ampi pannelli
riflettenti

Teglia
di recupero
facilmente
rimovibile

Dotato di
4 bruciatori



226001



KEBAB GAS PROFI LINE

- Per gas naturale, può essere convertito al gas propano con il set convertitore incluso.
- Dotato di termocoppia.
- Regolazione della distanza dal Grill.
- Bruciatori 12 kW.
- Consegnato con schermi riflettenti.
- Lunghezza Grill: 900 mm.
- Capienza: fino a 80 kg.
- Peso 30 kg.

codice	kW[HS]	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	1 223,05

NEW
MODEL!



267257

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB – SENZA FILI

- Per affettare döner kebab, shawarma, gyros, ecc.
- 2 lame in acciaio inox ø100 mm, 1 liscia e 1 seghettata.
- La lama gira a 2600 giri / min e può tagliare fino a 60 kg/h.
- Spessore affettatore facilmente regolabile da 0 mm a 8 mm.
- Il coperchio della lama in acciaio inossidabile garantisce sicurezza durante il taglio.
- Impugnatura e corpo motore in materiale antiscivolo.
- Interruttore ON/OFF integrato con l'alloggiamento.
- Caricabatterie con luce rossa e verde che indica il livello della batteria.
- Due pacchi batteria da 2.000 mAh inclusi.
- Pietra per affilare le lame inclusa.
- Peso 1 kg.

codice	V	W	mm	€
267257	230	80	199x114x(H)184	320,45

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Per il taglio di kebab, shawarma, gyros, etc 2 lame di acciaio da 100 mm ø Il kit comprende 1 coltello liscio e 1 coltello dentellato
- Diametro della lama 100 mm
- Le lame girano a 2600 rpm con produzione fino a 60 kg/h
- Spessore di taglio facilmente regolabile nella gamma 0-8 mm
- La protezione della lama garantisce sicurezza durante il taglio Impugnatura e struttura del motore in materiale antiscivolo
- Interruttore ON/OFF integrato con copertura
- Protezione contro il sovraccarico con pulsante reset
- Affilatrice per lama inclusa
- Peso 1 kg

codice	V	W	mm	€
267240	230	80	194x113x(H)173	165,70

18/0

stainless steel



267240

IMPASTATRICI A SPIRALE

- Struttura in acciaio di alta qualità verniciato bianco.
- Vasca, protezione e spirale in acciaio inossidabile 18/10.
- Con timer incorporato.
- Mobile grazie a 4 ruote, di cui 2 con freno.



226209

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA 10L

- Modello con testa fissa.
- Capacità della vasca 10 l.
- Dimensioni della vasca: \varnothing 260x(H)200 mm.
- Adatta per un massimo di 8 kg di impasto.
- Peso: 42kg.

codice	-	V	W	mm	€
226315	35 kg/h	230	370	260x500x(H)500	1 261,15

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA - 20 L

- Modello con corpo e vasca fissi.
- Capacità vasca: 20 litri.
- Dimensioni della vasca: \varnothing 360x(H)210 mm.
- Carico massimo impasto di 17 kg.
- Peso 59 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226209	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 420,75

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA - 32 L

- Modello con corpo e vasca fissi.
- Capacità vasca: 32 litri.
- Dimensioni della vasca: \varnothing 400x(H)260 mm.
- Carico massimo impasto di 25 kg.
- Peso 90 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226308	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	1 840,90

La testa sollevabile
rende facile
rimuovere la vasca



Con timer integrato

226346

Vasca in acciaio 18/10

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE - 10 L

- Modello con testa sollevabile e vasca estraibile.
- Capacità della vasca 10 l.
- Dimensione della vasca $\varnothing 260 \times (H) 200$ mm.
- Adatta ad un massimo di 8 kg di impasto.
- Peso 60 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226339		230	370	385x670x(H)675	1 795,60

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE - 20 L

- Modello con testa sollevabile e vasca estraibile.
- Capacità vasca: 20 litri.
- Dimensioni della vasca: $\varnothing 400 \times (H) 210$ mm.
- Carico massimo impasto di 17 kg.
- Peso 73 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226346	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 943,90

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE - 32 L

- Modello con testa sollevabile e vasca estraibile.
- Capacità vasca: 32 litri.
- Dimensioni della vasca: $\varnothing 400 \times (H) 210$ mm.
- Carico massimo impasto di 25 kg.
- Peso 94,6 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226353	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	2 441,30



See movie



Ideale per pizza e pasta

226629

SPIANATRICE ELETTRICA PER PASTA 300

- Perfetta per la laminazione a freddo della pasta della pizza ,sfoglia e per gnocchi.
- Due serie di rulli regolabili modellano la pasta in un disco di spessore costante .
- Le guide rulli separate assicurano un funzionamento semplice e sicuro.
- Peso 25 kg.
- Diametro del disco di pasta stesa : 14 a 30 centimetri, spessore da 1 a 4 mm.

codice	V	W	mm	€
226629	230	250	440x365x(H)640	1 274,60



226636

SPIANATRICE ELETTRICA PER PASTA 400

- Perfetta per la laminazione a freddo della pasta della pizza ,sfoglia e per gnocchi.
- Due serie di rulli regolabili modellano la pasta in un disco di spessore costante .
- Le guide rulli separate assicurano un funzionamento semplice e sicuro.
- Peso 37 kg.
- Diametro del disco di pasta stesa : 26 a 40 centimetri, spessore da 1 a 4 mm.

codice	V	W	mm	€
226636	230	370	550x365x(H)750	1 526,25



226612

SPIANATRICE ELETTRICA PER PASTA 500

- Perfetta per la laminazione a freddo della pasta della pizza e pasta sfoglia.
- Una serie di rulli, pedale elettrico.
- Spessore della pasta regolabile da 1 a 4 mm, diametro regolabile da 26 a 50 cm.
- Guide per i cilindri.
- Peso 27 kg.

codice	V	W	mm	€
226612	230	370	645x360x(H)430	1 185,65

Pedale elettrico





See movie



224847



MACCHINA PER PASTA ELETTRICA

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm).
- Copertura dotata di interruttore di sicurezza.
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).

codice	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	175,90



224830



MACCHINA PER LA PASTA MANUALE

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 140 mm).
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / lame in lega di alluminio: rullo per pasta, rullo per tagliatelle e rullo fettuccine.
- Include una manovella a mano e un morsetto per il montaggio a tavola.

codice	mm	€
224830	440x382x(H)340	36,35





880968

880906

COPERCHIO PER CASSETTA IMPASTO PIZZA



codice	mm	€
880968	600x400	10,45



BOX PER IMPASTO PIZZA

codice	liter	mm int.	mm	€
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	17,15
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	12,65
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,60



617069



617502

TEGLIA PER PIZZA

- In acciaio
- Per una ideale distribuzione del calore



codice	mm	€
617069	ø200x(H)25	3,15
617076	ø220x(H)25	3,75
617083	ø240x(H)25	4,00
617090	ø260x(H)25	4,35
617106	ø280x(H)25	4,55
617205	ø300x(H)25	5,10
617304	ø320x(H)25	5,75
617403	ø360x(H)25	6,65
617410	ø400x(H)25	9,55
617427	ø450x(H)38	11,50
617434	ø500x(H)38	14,00

GRIGLIA PER PIZZA

- Solida costruzione, ideale per cottura della pizza



codice	mm	€
617502	ø230	2,85
617526	ø280	3,65
617533	ø300	4,00
617540	ø330	4,55
617557	ø360	4,90
617564	ø400	5,85
617571	ø450	7,60
617588	ø500	9,05
617595	ø600	9,00
617458	ø380	4,55
617465	ø430	5,15
617472	ø480	6,20
617519	ø250	2,95



810361

NEW!



REGGI TEGLIE PER PIZZA DA 14 RIPIANI

- Adatto per 14 teglie di pizza.

codice	mm	€
810361	300x305x(H)680	38,95



TAGLIERI PER PIZZA

- Realizzato in legno di faggio grezzo.
- Con scanalature per aiutare il taglio in 6 parti uguali.

codice	mm	€
505540	ø300	9,70
505557	ø350	11,05
505564	ø400	13,35
505571	ø450	15,65
505588	ø500	19,45



505540



Modelli da 500 e 600 Ø rinforzati



505533

505526



617724

TAGLIERE PIZZA CON MANICO

- Realizzato in fibra di legno compresso, resistente alla temperatura fino a 175 ° C.
- L'alta pressione utilizzata durante la produzione rende le tavole più resistenti rispetto al legno normale.
- Esente da manutenzione (non necessita di olio o candeggina).
- Con foro per appenderlo.
- Scurisce durante l'uso conferendogli un aspetto naturale.

codice	mm	€
505526	ø254x(H)6	19,45
505533	ø305x(H)6	24,65

TAGLIERE PER PIZZA CON MANICO

- Realizzato in legno durevole, resistente alla temperatura.
- Può essere usato per raccogliere o servire.

codice	mm	€
617724	535x305x(H)10	16,85

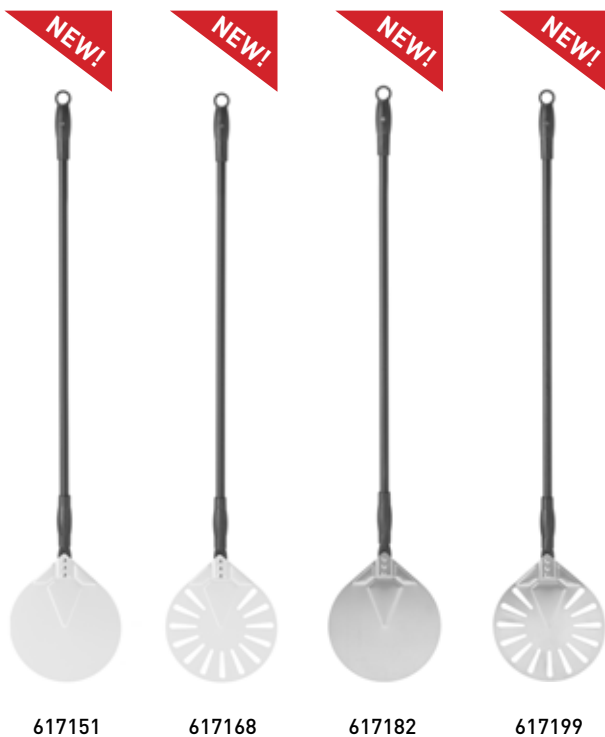
FORNO PER PIZZA

- Griglia adatta per pizze fino a ø 30 cm
- Timer regolabile fino a 15 min.
- Con elementi termici superiori e inferiori e vaschetta per briciole
- Adatto per pizze congelate

codice	V	W	mm	€
220306	230	1300	480x420x(H)195	181,85



220306



617151

617168

617182

617199



PALA PER PIZZA ROTONDA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.
- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.



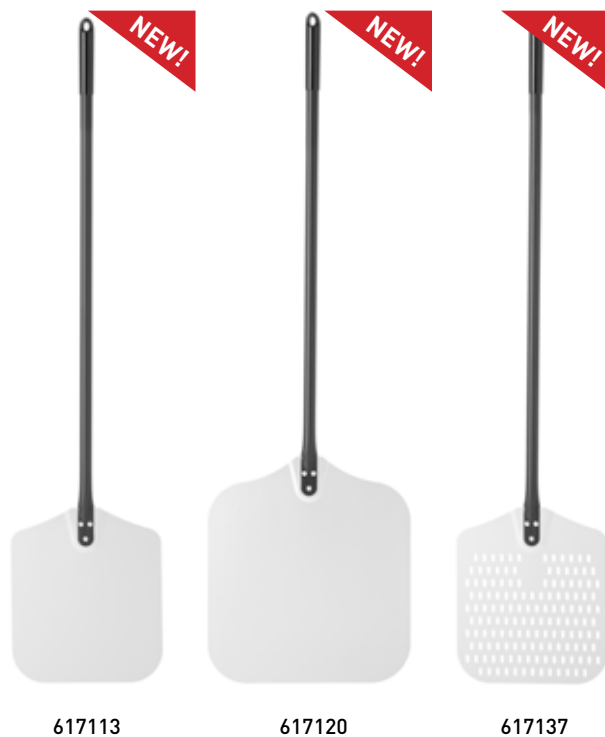
codice	-	mm	€
617151		1200x230	38,95
617168	perforata	1200x230	45,45

PALA PER PIZZA ROTONDA

- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.



codice	-	mm	€
617182		1200x230	44,85
617199	perforata	1200x230	51,95



617113

617120

617137



PALA PER PIZZA QUADRATA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.



codice	-	mm	€
617113		1320x305	42,25
617120		1320x405	51,95
617137	perforata	1320x305	55,25
617144	perforata	1320x405	70,85

PALA PER PIZZA QUADRATA



codice	-	mm	€
617175		1320x305	48,75



617014



ROTELLA PER PIZZA

codice	ø	L (mm)	€
617014	100	230	7,65



617731



PINZA PER TEGLIE

- Adatta a tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617731	200	7,75



617144



617175



617816



617861



525593



525630



PALA PER PIZZA QUADRATA

- Manico in legno



codice	mm	€
617816	1320x305	23,40
617861	1320x405	37,65

SPAZZOLA PER FORNO PIZZA

- Spazzola in ottone.

- Manico in legno rimovibile.

- Con raschietto in acciaio.

codice	mm	€
525630	930x260	27,30

SPAZZOLA PER FORNI PIZZA

- Spazzola in rame e manico in alluminio.



codice	mm	€
525593	1320	28,55



617700

PINZA PER TEGLIE

- Adatto per tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617700	190	6,95



523902

PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera

codice	mm	€
523902	260x60	5,60



523957

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in Polypropylene nero e lama affilata per un facile taglio

codice	mm	€
523957	280x75	7,90

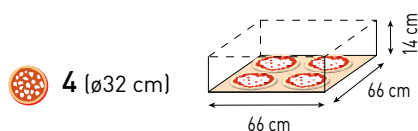
FORNO PIZZA BASIC

- Struttura e frontale in acciaio inossidabile, isolato con lana di roccia.
- Pannello di controllo analogico con controlli individuali per ogni elemento riscaldante, due elementi per camera del forno.

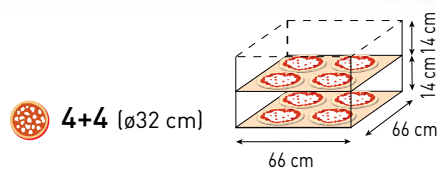
- Ogni camera del forno è dotata di mattoni refrattari, un termometro e una luce.
- I modelli con 2 camere hanno pannelli di controllo completamente separati per ogni camera del forno.
- Intervallo di temperatura: da 50 ° C a 500 ° C.



226681



226698



FORNO PIZZA BASIC 4

- Intervallo di temperatura: da 50 ° C a 500 ° C.
- Dimensioni interne della camera: 660x660x (H) 140 mm.
- Peso: 76 kg

codice	V	W	mm	€
226681	400	4700	975x814x(H)413	1 137,50

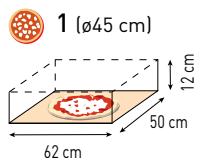
FORNO PIZZA BASIC 44

- Intervallo di temperatura: da 50 ° C a 500 ° C.
- Dimensioni interne della camera: 2x 660x660x (H) 140 mm.
- Peso: 126 kg

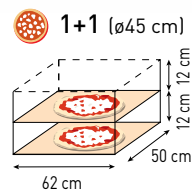
codice	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	1 943,50



226889



226896



FORNOPIZZA BASIC 1/50 VETRO

- Pannello frontale in acciaio inox e struttura in acciaio verniciato.
- Isolamento in lana di roccia.
- Mattoni refrattari nella camera di cottura.
- Elementi scaldanti nella camera (superiori ed inferiori)
- Termostato dedicato per ciascuna elemento scaldante.
- Spettro di temperatura: da 50°C a 500°C.
- Dimensione interna della camera: 620x500x(H)120 mm.

codice	V	W	mm	€
226889	400	5000	915x621x(H)357	930,40

FORNOPIZZA BASIC 2/50 VETRO

- Pannello frontale in acciaio inox e struttura in acciaio verniciato.
- Isolamento in lana di roccia.
- Mattoni refrattari nella camera di cottura.
- Elementi scaldanti nella camera (superiori ed inferiori)
- Termostato dedicato per ciascuna elemento scaldante.
- Spettro di temperatura: da 50°C a 500°C.
- Dimensione interna della camera: 620x500x(H)120.

codice	V	W	mm	€
226896	400	7500	915x621x(H)527	1 474,80

BORSE PIZZA SERVICE

- Le borse Hendi Pizza Service sono isolate termicamente e permettono un trasporto senza raffreddamento durante la consegna di alimenti caldi.
- Sono disponibili in due misure



Tasca superiore trasparente per ricevute.

Telaio rimovibile.



Manico in plastica antiscivolo.

Isolamento extra.



709825

BORSA PIZZA 35 CM

- Porta 4 cartoni da 35 x 35 cm.
- Cinghia di chiusura facile da regolare.
- Realizzato in materiale resistente e facile da pulire.
- Tasca trasparente superiore per le fatture.

codice	mm	€
709825	350x350	23,25



709818

BORSA PIZZA 45 CM

- Porta 4 cartoni da 45 x 45 cm.
- Cinghia di chiusura facile da regolare.
- Realizzato in materiale resistente e facile da pulire.
- Tasca trasparente superiore per le fatture.

codice	mm	€
709818	450x450x(H)210	34,75



709900

SOSTENITORI PER PIZZA

codice	quantità	€
709900	500	11,70





227060

Due ventilatori altamente efficienti, distribuiscono uniformemente l'aria calda



FORNO A CONVEZIONE H90

- Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
- Al suo interno è parzialmente smaltato e ha l'illuminazione.
- Riscaldamento mediante due elementi riscaldanti e due ventole.
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300C.
- Timer regolabile da 0 a 120 minuti.
- Forno adatto a 4 teglie da di 438x315 mm, Interasse di 70 mm.
- Consegnato con 4 teglie.

codice	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	602,40

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

codice	mm	€
801970	433x338	18,25

Adatto a quattro vassoi in alluminio



Vetro doppio, resistente al calore



Dotato di illuminazione interna



NEW
MODEL!

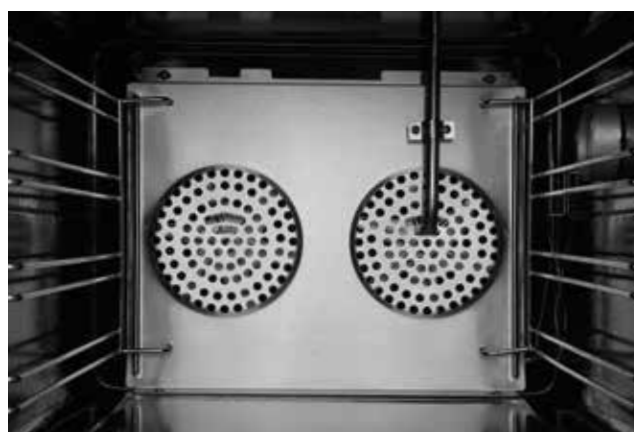


227077

FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE H90S

- Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
- Porta cold Touch ad aria facile da rimuovere per la pulizia.
- Al suo interno è parzialmente smaltato e ha l'illuminazione.
- Riscaldamento mediante due elementi riscaldanti e due ventole.
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300C.
- Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsante regolabile con microvalvola.
- entrata dell'acqua collegabile alla rete idrica, e scarico sul retro.
- Timer regolabile da 0 a 120 minuti.
- Forno con 4 teglie, la distanza tra le teglie è di 70 mm.
- Fornito con 4 teglie (438x315 mm).

Umidificazione diretta



codice	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	573,70

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

codice	mm	€
801970	433x338	18,25

Porta rimovibile per una pulizia più facile



Il vetro rimane abbastanza fresco da poter essere toccato



Con presa per rimuovere i vassoi caldi



FORNI A CONVEZIONE



225929

FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

- Struttura e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Pannello di controllo manuale con manopole per funzione, temperatura, tempo e quantità di vapore.
- Ha funzioni per scongelare, preriscaldare, convezione, grill, vapore o una combinazione di queste funzioni.
- La temperatura può essere impostata fino a 280 ° C Il timer può essere impostato fino a 120 minuti.
- Convezione mediante due elementi riscaldanti e un ventilatore Con elementi grigliati superiori.
- Il forno si adatta a 4 vassoi GN 2/3, Interasse tra le teglie 70 mm.
- Fornito con 1 griglia GN 2/3.
- Convezione 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Riscaldatori a camera: inferiore 1,6 kW, superiore a 0,7 kW.
- Piedini regolabili da 55 a 75 mm.

codice	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 200,90

SUPPORTO PER FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

- Adatto per 225929.

codice	mm	€
224823	580x390x(H)750	355,50

FORNI A CONVEZIONE PER SNACK

- Soluzione ideale per tutti gli stabilimenti che desiderano aggiungere pane fresco e gustoso alla loro offerta.
- Le dimensioni compatte e il basso consumo di energia lo rendono adatto per l'installazione praticamente ovunque.
- Umidificatore incorporato (modelli selezionati - vedi tabella)

rende adatto anche per i più sofisticati prodotti da forno.

- Corpo e camera di cottura in acciaio inox.
- Porta in vetro con raffreddamento a convezione.
- Sistema di raffreddamento per pannello controlli.



225165

FORNO A CONVEZIONE MULTIFUNZIONALE

- Adatto a un massimo di 4 teglie 429 x 345 mm, 4 teglie incluse.
- Una ventola unidirezionale.
- Struttura e camera in acciaio.
- Porta a vetro a doppio strato, il vetro frontale si raffredda mediante convezione naturale.
- Interasse tra le teglie 74 millimetri.
- Temperatura: da 50 a 230 ° C.

codice	V	W	mm	€
225165	230	2600	590x695x(H)590	975,10



224670



SUPPORTO PER FORNO SNACK

- Capacità 6x 429x345 mm.
- Adatto per forni Hendi art. 225165.

codice	mm	€
224670	540x460x(H)700	288,75

FORNI A CONVEZIONE DA PASTICCERIA - 600X400 MM

- La soluzione ideale per tutti gli stabilimenti che desiderano aggiungere il pane fresco e gustoso alla loro offerta.
- Le dimensioni compatte e l'efficiente consumo di energia li rendono adatti per l'installazione praticamente ovunque.
- L'umidificatore incorporato lo rendono adatto anche per i più

- sofisticati prodotti da forno.
- Struttura e camera di cottura in acciaio inox.
- Porta in vetro con ventilazione a gravità.
- Sistema di raffreddamento per pannello controlli.

18/0
stainless steel

FORNI DA PASTICCERIA CON UMIDIFICATORE MANUALE

- Due ventole non reversibili.
- Umidificazione indiretta, azionato manualmente con un pulsante.
- Adatto fino a quattro teglie da 600 x 400 mm non incluse.
- Struttura e camera in acciaio inox.
- Porta a vetro a 2 strati, il vetro frontale si raffredda mediante convezione naturale.
- Interspazio tra le teglie 83 millimetri.
- Temperatura: da 50 a 230 ° C.

codice	V	W	mm	€
225516	230	3400	790x750x(H)635	1 592,70



225516

FORNO A CONVEZIONE CON INIEZIONE DI VAPORE

- Due ventole bidirezionali.
- Umidificazione diretta, selezionabile su 5 livelli.
- Porta 4 teglie 600 x 400, non incluse.
- Camera in acciaio inox 18/10.
- Porta a vetro a 2 strati, il vetro frontale si raffredda mediante convezione naturale.
- Interspazio tra le teglie 83 millimetri.
- Temperatura: da 50 a 230 ° C.

codice	V	W	mm	€
225523	400	6400	790x750x(H)635	1 855,80



225523

SUPPORTO PER FORNO PASTICCERIA

- Capacità 6x 600x400
- Adatto a forni mod. 225516, 225523

codice	mm	€
225639	760x520x(H)950	375,80



225639

FORNI A CONVEZIONE E FORNI COMBINATI NANO 4X 450X340MM

- Questi forni sono perfetti per creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carni arrosto saporite e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- La potente ventola a 6 pale può ruotare a due velocità (1400/2800 giri / min), il che si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza. Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- Capacità della camera di 4 vassoi (450x340 mm), le guide dei vassoi sono posizionate a 75 mm di distanza.
- Viene fornito completo di 4 vassoi in alluminio (450x340 mm).

NANO



223376

FORNO A CONVEZIONE MANUALE NANO

- Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.
- Dotato di 1 ventola non reversibile.
- Peso: 36 kg

codice	V	W	mm	€
223376	230	2850	560x595x(H)530	681,15

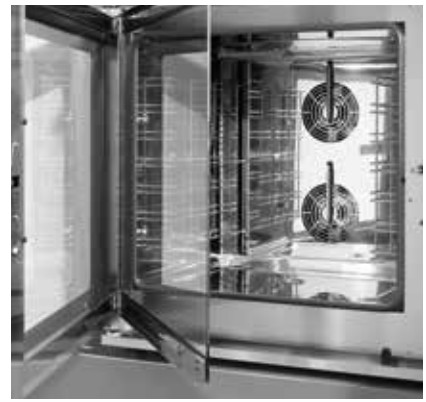
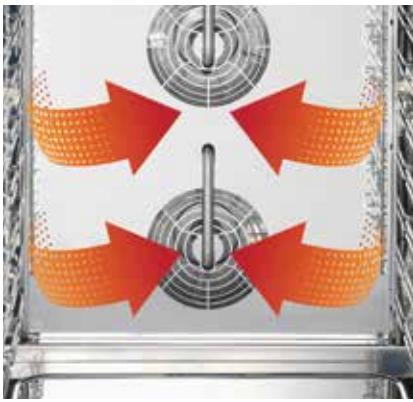


223369

FORNO A CONVEZIONE MANUALE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo manuale, tre manopole per temperatura, tempo e modalità.
- Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.
- 4 modalità: scongelamento, convezione, grill e grill con convezione.
- Dotato di 1 ventilatore non reversibile.
- Peso: 36 kg.

codice	V	W	mm	€
223369	230	3100	560x595x(H)530	867,10



FORNO A CONVEZIONE MANUALE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.
- Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.
- Dotato di 1 ventilatore reversibile.
- Peso: 38 kg.

codice	V	W	mm	€
223352	230	3200	560x595x(H)530	925,35



223352

FORNO DIGITALE A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo digitale, facile controllo del tempo, temperatura e umidificazione.
- Il forno è programmabile, possibilità di creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se il preriscaldamento è aggiunto al programma.
- Dotato di 1 ventilatore reversibile.
- Peso: 38 kg.

codice	V	W	mm	€
223345	230	3100	560x595x(H)530	1 325,10



223345

CAVALLETTO PER FORNO NANO 4X 450X340MM

- Per forni: 223376, 223369, 223352, 223345.

codice	mm	€
223031	560x510x(H)800	342,30

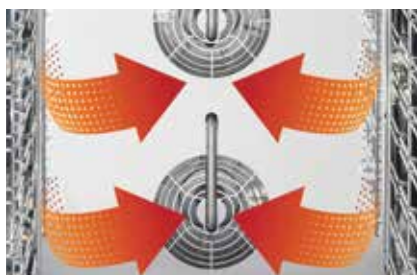


223031

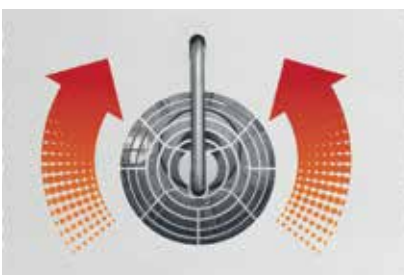


- Un forno a vapore e convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono gli strumenti da utilizzare quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sui riscaldatori. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. Funziona con un collegamento diretto dell'acqua: 3/4", max 30 ° C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il pannello di controllo digitale dispone di letture chiare per le

- diverse funzioni, tempo, temperatura e programma di cottura.
- Il timer elettronico può essere impostato fino a 999 minuti, con temperature fino a 260 ° C.
- Il forno è programmabile per garantire lo stesso livello di qualità nelle operazioni quotidiane. È possibile creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se anche il preriscaldamento è aggiunto al programma.
- Il forno è dotato di una sonda di temperatura rimovibile che può funzionare in combinazione con la funzione di cottura Delta-T incorporata.
- Mantiene calda la camera prima del preriscaldamento per garantire tempi rapidi di preparazione.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.
- Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo „PRE-RISCALDAMENTO”



Convection (ventilated), for even temperature in the entire chamber.



High-power fans - 250 W each., autoreverse 2 speeds.



Double glazed, cooled door, inside glass can be removed for easy cleaning. Water drain in chamber bottom.

FORNO DIGITALE NANO 5X GN 2/3

- Capacità di 5x GN 2/3, Interasse tra le teglie 67mm.
- Con 1 ventola reversibile.
- Peso: 64 kg.

codice	V	W	mm	€
223291	400	5400	700x714x(H)628	2 259,55

SUPPORTO PER FORNI NANO 5X GN2/3

codice	mm	€
223666	700x580x(H)700	451,60

223291



FORNO DIGITALE NANO 7X GN 1/1

- Capacità di 7x GN 1/1.
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 117 kg.

codice	V	W	mm	€
223109	400	10800	920x834x(H)859	4 098,20

SUPPORTO PER FORNI 7X GN1/1

codice	mm	€
223659	940x640x(H)700	505,20

223109



FORNO DIGITALE NANO 12X GN 1/1

- Capacità di 12x GN 1/1.
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 3 ventole reversibili.
- Peso: 151 kg.

codice	V	W	mm	€
223086	400	16100	920x834x(H)1195	6 006,95

SUPPORTO PER FORNO 12X GN 1/1

codice	mm	€
223642	940x640x(H)500	430,10

223086



Professional removable gasket, easy disassembly for cleaning or replacing.



Strengthened hinges, for precise closing.

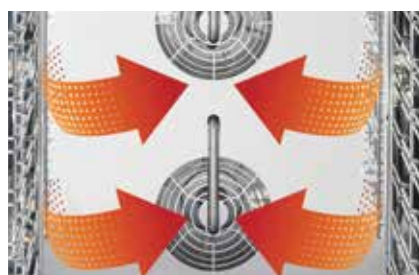


Direct injection for efficient humidification.



- Il forno a vapore a convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono la strada da percorrere quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrostita saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sui riscaldatori. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. È necessario un collegamento diretto dell'acqua: 3/4", max 30 ° C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono

- ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il pannello di controllo manuale è dotato di termostato e spie di indicazione del vapore e tre grandi manopole per impostare il tempo, la temperatura e la quantità di vapore.
- Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.



Convection (ventilated), for even temperature in the entire chamber.



High-power fans - 250 W each., autoreverse 2 speeds.



Double glazed, cooled door, inside glass can be removed for easy cleaning. Water drain in chamber bottom.

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE MANUALE NANO 5X GN 2 / 3

- Capacità di 5x GN 2/3, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 1 ventola reversibile.
- Peso: 64 kg.

codice	V	W	mm	€
223307	400	5400	700x714x(H)628	1 892,85

SUPPORTO PER FORNI NANO 5X GN2/3

codice	mm	€
223666	700x580x(H)700	451,60

223307



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE MANUALE NANO 7X GN1 / 1

- Capacità di 7x GN1 / 1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 117 kg.

codice	V	W	mm	€
223116	400	10800	920x834x(H)859	3 357,10

SUPPORTO PER FORNI 7X GN1/1

codice	mm	€
223659	940x640x(H)700	505,20

223116



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE MANUALE NANO 12X GN1 / 1

- Capacità di 12x GN1 / 1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 3 ventole reversibili.
- Peso: 151 kg.

codice	V	W	mm	€
223093	400	16100	920x834x(H)1195	5 104,65

SUPPORTO PER FORNO 12X GN 1/1

codice	mm	€
223642	940x640x(H)500	430,10

223093



Professional removable gasket, easy disassembly for cleaning or replacing.



Strengthened hinges, for precise closing.



Direct injection for efficient humidification.



808207

VASSOIO

- Con tre bordi



codice	mm	€
808207	600x400	16,85



808214

VASSOIO PERFORATO

- Con tre bordi



codice	mm	€
808214	600x400	16,85



808221

VASSOIO PERFORATO

- Con strato in Teflon™ antiaderente.
- Con tre bordi



codice	mm	€
808221	600x400	34,00



808245

VASSOIO PER BAGUETTES

- In acciaio inox
- Per 5 baguettes
- Con strato antiaderente



codice	mm	€
808245	600x400	65,80



808238

VASSOIO PER BAGUETTES

- Forato.
- Per 5 baguettes.



codice	mm	€
808238	600x400	41,60

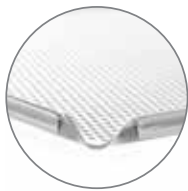


801925

GRIGLIA



codice		mm	€
801925	Griglia trasversale	600x400	20,80
801963	Cromata	600x400	22,05
801994		600x400	39,25



808306

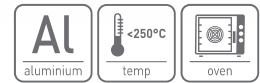


TEGLIA FORATA GN 1/1 CON 4 BORDI

codice	mm	€
808306	530x325x(H)10	14,55



808405



TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI
- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

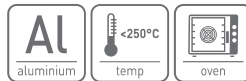
codice	mm	€
808405	530x325x(H)10	26,25



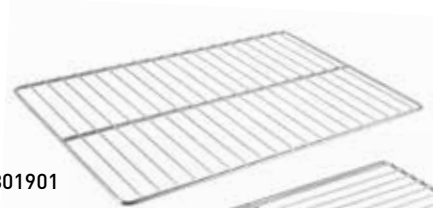
808429

TEGLIA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.



codice	mm	€
808429	325x530x(H)10	22,25



801901

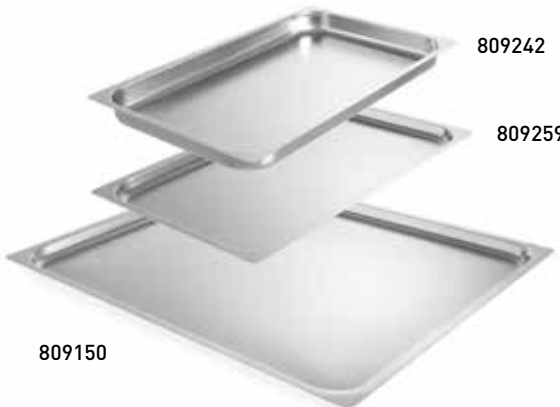


801956

GRIGLIA GASTRONORM
- GN 1/1



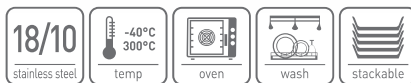
codice		mm	€
801901	-	530x325	25,45
801918	Acciaio 18/10	530x325	34,25
801956	Griglia trasversale - cromata	530x325	18,55



809242

809259

809150

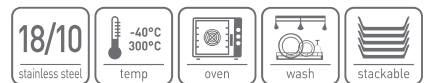


TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

codice	GN	mm	€
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	21,90
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	18,40
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	38,70

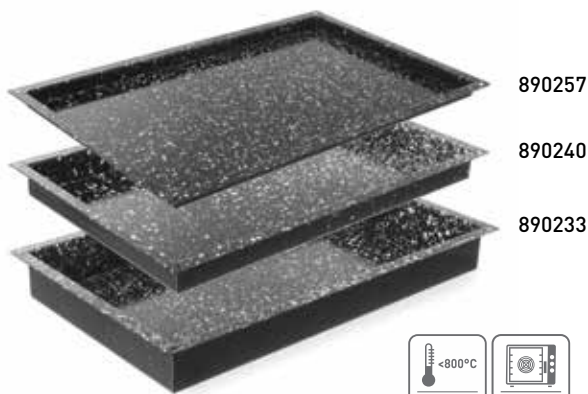


809273



TEGLIA GASTRONORM GN 2/3

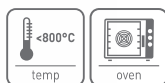
codice	mm	€
809273	354x325x(H)40	16,85
809280	354x325x(H)20	15,55



890257

890240

890233



TEGLIA GASTRONORM SMALTATA

codice	mm	€
890233	530x325x(H)60	36,80
890240	530x325x(H)40	33,25
890257	530x325x(H)20	40,95



805558

805541

805534



TEGLIA ANTIADERENTE

codice	mm	€
805534	530x325x(H)65	38,90
805541	530x325x(H)40	33,35
805558	530x325x(H)20	29,70



808313



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

codice	mm	€
808313	354x325x(H)10	11,15



808412



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	€
808412	354x325x(H)10	19,55

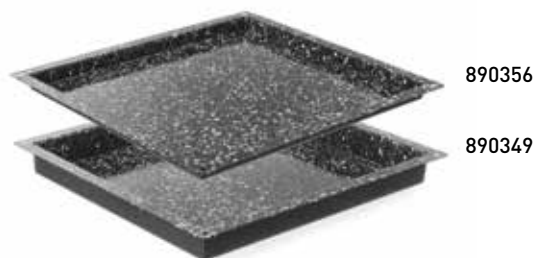


801932



GRIGLIA GASTRONORM GN 2/3

codice	mm	€
801932	354x325	22,15



890356

890349



TEGLIA GASTRONORM SMALTATA GN 2/3

codice	mm	€
890349	345x325x(H)40	40,00
890356	345x325x(H)20	26,95

GUANTI DA FORNO



556603



GUANTI DA FORNO, COTONE

codice	quantità	L (mm)	€
556603	2	350	9,45



GREMBIULE DA BARBEQUE

- resistente al calore
- Canvas 280g/m²

codice	mm	€
556696	810x660	14,65



556627



556610



556634



GUANTI DA FORNO IN FIBRA DI VETRO

codice	quantità	L (mm)	€
556627	2	360	22,40

GUANTI DA FORNO IN COTONE RINFORZATO

- Extra lunghi per una maggiore protezione

codice	quantità	L (mm)	€
556610	2	380	14,50

GUANTI DA FORNO RESISTENTE AL CALORE

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Confortevole.

codice	quantità	L (mm)	€
556634	2	300	22,10



556689



GUANTI DA FORNO IN PELLE

- Resistente al calore fino a 250 ° C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

codice	mm	€
556689	460	24,65



556658



GUANTI DA FORNO IN PELLE

- Resistente al calore fino a 250 ° C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	L (mm)	€
556658	2	460	21,00



Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952



233825

VETRINA DA DESSERT ROTONDA

- struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani in vetro regolabili.
- Luminosa illuminazione a LED su 2 lati.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6°C.
- Classe climatica: 6 Refrigerante: R600a.

codice	liter	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	1 062,60



233832

VETRINA DA DESSERT ROTONDA 360L

- Struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 4 ripiani in vetro regolabili.
- Luminosa illuminazione a LED su 2 lati.
- Dotato di 5 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6°C.
- Classe climatica: 4 Refrigerante: R290.

codice	liter	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	2 927,75



233207

VETRINA DA DESSERT 110L

- Struttura in acciaio inossidabile con copertura anteriore a doppio vetro curvo e pannelli laterali in vetro.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli in vetro.
- Isolamento in schiuma di polistirene espanso di spessore 20 mm.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- 2 ripiani cromati (630x230mm e 630x280mm) inclusi.
- Max. Capacità di 5 kg ciascuno.
- Luminosa illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 2/8 ° C.
- Classe climatica: 3
- Refrigerante: R290.

codice	liter	V	W	mm	€
233207	110	230	220	700x557x(H)670	918,15



233214

VETRINA DESSERT 130L

- Struttura in acciaio inossidabile con copertura anteriore a doppio vetro curvo e pannelli laterali in vetro.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli in vetro sul retro.
- Isolamento in schiuma di polistirene espanso di spessore 20 mm.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- 2 ripiani cromati (830x230mm e 830x280mm) inclusi.
- Capacità massima di 6,5 kg ciascuno.
- Luminosa illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 2° / 8°C.
- Classe climatica: 3
- Refrigerante: R290.

codice	liter	V	W	mm	€
233214	130	230	260	900x557x(H)670	959,40



233702



233719



Guarda il video



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO

- Struttura in acciaio inossidabile con copertura frontale in vetro curvo e pannelli laterali in vetro.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli in vetro sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- 2 ripiani cromati inclusi.
- Luminosa illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6° C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a.

codice	liter	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	910,20
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1 015,65



Raffreddamento ad aria forzata

Display digitale



Pannelli laterali in vetro

Porte scorrevoli

VETRINA REFRIGERATA MULTIPIANO APERTA 320L



- Struttura in acciaio inossidabile con vetro di sicurezza temprato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di tre ripiani.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore e sotto ogni scaffale.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Max. temperatura ambiente: 28 ° C.
- Refrigerante: R290.

codice	campo	V	W	mm	€
233252	0/12°C	230	1300	920x847x(H)1465	2 927,75



233252



233306

- Struttura in acciaio inossidabile dotata di doppi vetri.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore e sotto ogni scaffale.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 2 ° / 6 ° C.
- Classe climatica: 4 Refrigerante: R290.

VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI

- Dotato di 3 ripiani in vetro leggermente inclinati regolabili.

codice	liter	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2 512,60
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	2 609,45
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	2 575,40



233337

VETRINE REFRIGERATE CON 2 RIPIANI

- Dotato di 2 ripiani in vetro regolabili.

codice	liter	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2 517,60
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 474,50
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 788,70
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 005,05



233276

VETRINE REFRIGERATE

- Struttura in acciaio inossidabile con triplo vetro.
- Con porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani cromati regolabili.
- Illuminazione a LED nei 4 ripiani.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2/6 ° C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290

codice	liter	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	3 050,00
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	3 294,45

Possibilità di inserire una immagine grafica



233757

VETRINA DA SUSHI GN 1/3 63L

- Struttura in acciaio rivestito bianco, dotato di doppi vetri e copertura in vetro curvo.
- Accesso tramite due porte scorrevoli sul retro o tramite il coperchio in vetro curvo Adatto a 5x 1/3 vassoi GN.
- Dotato di illuminazione LED.
- Evaporatore in alto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento ventilato con sbrinamento automatico.
- Campo di temperatura: 0/12 ° C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 3



codice	campo	V	W	mm	€
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	903,05



VETRINA DA ESPOSIZIONE CONGELATORE 77L

- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di Tripla copertura in vetro e di facile apertura.
- Adatto a contenitori GN 8x 1/6 o 4x 1/3.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento diretto con sbrinamento automatico.
- Piedini regolabili.
- Campo di temperatura: Da -18 a -25 °C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 4



233689

codice	campo	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	162	805x666x(H)305	1 143,40



VETRINA PER INSALATE DA BANCO 67L

- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di copertura in vetro ricurvo e di facile apertura.
- Adatto a contenitori GN 8x 1/6 o 4x 1/3.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento diretto con sbrinamento automatico.
- Piedini regolabili.
- Campo di temperatura: 0/12 ° C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 4



Guarda il video



233672

codice	campo	V	W	mm	€
233672	0/12°C	230	105	767x612x(H)328	867,60

VETRINE DA ESPOSIZIONE REFRIGERATE



- Struttura in acciaio inossidabile rivestito con doppio vetro.
- Con porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Ventilazione sul vetro esterno per rimuovere e prevenire la condensa.

- Ripiani resistenti rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione a LED luminosi nel cielo.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600A.



233610



233627



233634

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 58 LITRI

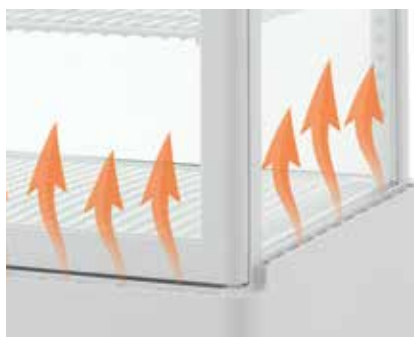
- Con 2 ripiani e piedini regolabili.

codice	-	V	W	mm	€
233610	Bianca	230	170	452x406x(H)816	465,65
233627	Nera	230	170	452x406x(H)816	483,70

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 68 LITRI

- Con 3 ripiani e piedini regolabili.

codice	-	V	W	mm	€
233238		230V	170	452x406x(H)891	473,85
233634	Bianca	230V	170	452x406x(H)891	503,85



Flusso di aria esterno per rimuovere e prevenire condensa



Porta a doppio vetro facile da aprire



Controllo digitale



Piedini regolabili



Luce interna nel cielo della vetrina



Luci a led



Guarda il video



233641



233658



233665

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 78 LITRI.

- Con 3 ripiani e piedini regolabili.

codice	-	V	W	mm	€
233641	Bianca	230	170	452x406x(H)966	514,60
233658	Nera	230	170	452x406x(H)966	520,70

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 98 LITRI

- Con 4 ripiani e piedini regolabili.

codice	-	V	W	mm	€
233269		230	210	452x406x(H)1116	520,35
233665	Bianca	230	210	452x406x(H)1116	569,65

VETRINA ARMADIO REFRIGERATA, 280 LITRI

- Con 5 ripiani e su ruote, 2 delle quali con freno.

codice	-	V	W	mm	€
233290		230	290	556x526x(H)1913	1 385,95
233696		230	290	556x526x(H)1913	1 485,35



233696



4 ruote 2 con freno



Porta a doppio vetro, curva e facile da aprire

REFRIGERATORI PER BEVANDE

- Struttura verniciata a polvere, camera in alluminio gofrato, sportello con chiusura a chiave in plastica con vetro temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Display digitale e controllo della temperatura.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Refrigerante: R600a.



233900



233917

REFRIGERATORE A PORTA SINGOLE 118 L

- A porta singola con due ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	482,90

REFRIGERATORE A PORTE SCORREVOLI DA 228 L

- Porte doppie scorrevoli, con 4 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	633,50



233924



233931

REFRIGERATORE A PORTA SINGOLA DA 293 L

- A porta singola, con 5 ripiani cromati.
- Porta reversibile destra o sinistra.

codice	campo	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	947,40

REFRIGERATORE A DOPPIA PORTA 458 L

- Doppia porta, con 10 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1 154,55

NEW!

235829

FRIGO BAR DOPPIA PORTA 228L

- Porta doppia, con 4 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	747,50

NEW!

235836

REFRIGERATORE A PORTE SCORREVOLI DA 338 L

- Porte triple scorrevoli, con 6 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	1 038,05

CELLE PER VINO A DUE ZONE

- La doppia zona consente due temperature diverse per ogni zona.
- Alloggiamento nero, porta di vetro senza bordi dotata di elegante maniglia in acciaio inossidabile.
- Con porta e serratura.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato dietro la camera.
- Fornito con ripiani in legno.
- Con illuminazione a LED luminosi nel cielo.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: N Refrigerante: R600a.



233221

CELLA PER VINO A DUE ZONE DA 145 L

- Adatto fino a 44 bottiglie di vino.
 - Fornito con 5 ripiani in legno.

codice	campo	V	W	mm	€
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	903,50



233245

CELLA PER VINO A DUE ZONE DA 440 L

- Adatto fino a 166 bottiglie di vino.
 - Fornito con 15 ripiani in legno.

codice	campo	V	W	mm	€
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 657,50

VETRINE REFRIGERATICHE CON INSEGNA ILLUMINATA



- Realizzate in acciaio inossidabile, alluminio e polipropilene.
- Porte dotate di tripli vetri di cui uno strato temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella camera e nell'insegna.
- Dotate di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Display e controllo digitali.
- Classe climatica: N-ST.



233788



233795

VETRINA A PORTA SINGOLA 360 L

- Dotata di 4 ripiani regolabili in PVC.
- Con serratura.
- Refrigerante: R600a.

codice	campo	V	W	mm	€
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	761,25

VETRINA A DUE PORTE DA 750 L

- Dotato di 8 ripiani regolabili in PVC.
- Con serratura su entrambe le porte.
- Refrigerante: R290.

codice	campo	V	W	mm	€
233795	2/10°C	230	410	1120x595x(H)1965	1 423,50

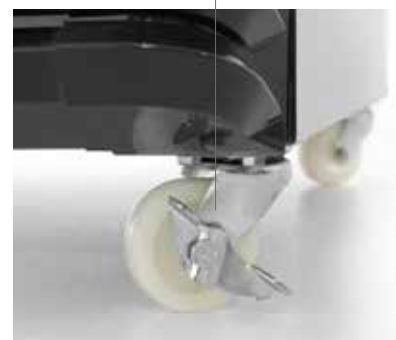
Illuminazione a LED superiore



Illuminazione a LED nella camera.



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.



CONGELATORE ESPOSITORE DA BANCO 90L

- Struttura interna in polistirene ad alto impatto (HIPS) e polipropilene.
- Struttura esterna in acciaio verniciato.
- La porta con serratura è dotata di triplo vetro e resistenza per evitare l'appannamento.
- Raffreddamento ad aria forzata, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani regolabili in PVC.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore del congelatore.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con pulsante di sbrinamento.
- Classe climatica: 4 Refrigerante: R290.



233412

codice	campo	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	871,25



233856



233870

SURGELATORE A POZZO ENERGETICAMENTE EFFICIENTE

- Struttura in alluminio.
- Con coperchio dotato di serratura.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento manuale, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in schiuma di 70 mm di spessore.
- Illuminazione a LED nella camera.
- Regolatore di temperatura manuale e display digitale.
- Dotato di 2 ruote e 2 piedini regolabili.
- Intervallo di temperatura: -18/-26°C.
- Classe climatica: SN-T
- Refrigerante: R600a.

codice	liter	V	W	mm	€
233856	190	230	85	953x607x(H)840	332,15
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	484,25
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	565,45
233887	446	230	100	1538x785x(H)840	647,30
233894	503	230	115	1655x785x(H)840	844,45

Coperchio con chiusura automatica e blocco.



Display digitale della temperatura e controller manuale.



Dotato di 2 ruote e 2 piedini regolabili.





- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione della schiena posteriore esterna che è fatto di acciaio zincato.
- Raffreddamento forzato, compressore in alto.
- Con filtro antiparticolato.
- Compressore EMBRACO.
- Isolamento in schiuma di poliuretano, spessore 60 mm

- adatta a gstronorm 2/1.
- Chiusura porta con serratura, si apre sul lato sinistro.
- Confortevole maniglia curva.
- Su ruote di cui 2 piroettanti, piedini disponibili separatamente.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Funziona in modo sicuro a temperature ambiente fino a 43 ° C.



232118
232132

Camera e struttura
esterna in acciaio



232125
232149

FRIGORIFERO PROFI LINE 670 L

- Refrigerante: R600.
- Dimensioni camera: 610x700x(H)1540 mm.
- 3 Gastronorm 2/1 ripiani inclusi.
- Peso: 120 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)2065	1 504,50

FRIGORIFERO A DUE PORTE PROFI LINE 1300 L

- Dimensioni camera: 1194x700x(H)1540 mm.
- 6 Gastronorm 2/1 ripiani inclusi.
- Peso: 171 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)2065	2 203,00

CONGELATORE PROFI LINE 670 L

- Refrigerante: R290.
- Dimensioni camera: 610x700x(H)1540 mm.
- 3 Gastronorm 2/1 ripiani inclusi.
- Peso: 120 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)2065	1 767,55

CONGELATORE A DUE PORTE PROFI LINE 1300 L

- Refrigerante: R290.
- Dimensioni camera: 1194x700x(H)1540 mm.
- 6 Gastronorm 2/1 ripiani inclusi.
- Portata 40 kg.
- Peso: 177 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232149	-22/-17°C	230	800	1314x805x(H)2065	2 579,95

Dotato
di ruote



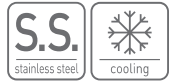
Raffreddamento
forzato dinamico



Porta a chiusura
automatica, bloccabile



REFRIGERATORI E SURGELATORI PROFI LINE



- Struttura interna ed esterna realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del pannello posteriore esterno realizzato in acciaio zincato.
- Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato vicino alla camera.

- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.



232040
232064

232057
232699

BANCO FRIGORIFERO CON DUE PORTE PROFI LINE 280L

- Dimensioni della camera: 822x570x(H)580 mm.
- Compresi 2 ripiani regolabili 330x545mm.
- Portata 40 kg ciascuno.
- Refrigerante: R600a
- Peso: 95 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232040	-2/8°C	230	250	1360x700x(H)850	1 436,35

BANCO FRIGORIFERO CON TRE PORTE PROFI LINE 420L

- Dimensioni della camera: 1257x570(H)580 mm.
- Compresi 3 ripiani regolabili 330x545mm.
- Portata 40 kg ciascuno.
- Refrigerante: R290.
- Peso: 120 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232057	-2/8°C	230	400	1795x700x(H)850	1 795,95

BANCO SURGELATORE CON DUE PORTE PROFI LINE 280L

- Dimensioni della camera: 822x570x(H)580 mm.
- Compresi 2 ripiani regolabili 330x545mm.
- Portata 40 kg ciascuno.
- Refrigerante: R290
- Peso: 95 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232064	-22/-18°C	230	600	1360x700x(H)850	1 741,50

CONGELATORE A TRE PORTE PROFI LINE 420L

- Dimensioni della camera: 1257x570x (H) 580 mm.
- 3 ripiani (330x545mm) inclusi.
- Portata 40 kg ciascuno.
- Refrigerante: R290.
- Peso: 120 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232699	-22/-18°C	230	600	1795x700x(H)850	2 203,50



233764



232071

BANCO FRIGORIFERO CON DUE PORTE PROFI LINE 280L

- Dimensioni della camera: 822x570x(H)580 mm.
- Compresi 2 ripiani regolabili 330x545mm.
- Portata 40 kg ciascuno.
- Refrigerante: R600a Peso: 95 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
233764	-2/8°C	230	250	1360x700x(H)850	2 333,50

NEW!

CASSETTO CON BINARI - SET DI 2 PEZZI

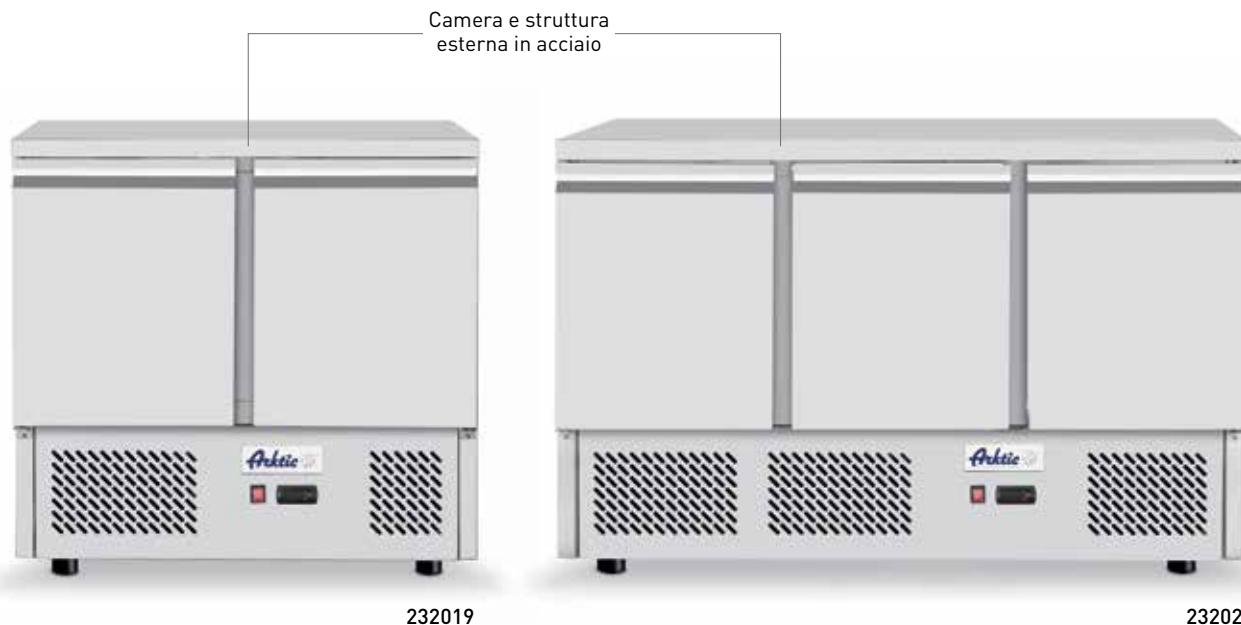
- Set per convertire una porta di un banco serie Profi Line 700 in due cassette.

codice	mm	€
232071	300x545x(H)145	428,45

TAVOLI REFRIGERATI KITCHEN LINE / SERIE 700



- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini in plastica regolabili.
- Sbrinamento automatico con evaporatore di condensa.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.



BANCO REFRIGERATO CON DUE PORTE KITCHEN LINE 300L

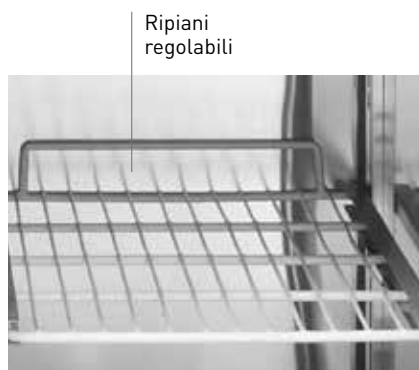
- Include 1 ripiano per anta, 335x570 mm, portata massima di 15 kg ciascuno (con carico distribuito in modo uniforme).
- Liquido refrigerante: R600 (60 g).
- Dimensioni camera: 830x595x (H) 500 mm.
- Capacità Camera: 300 L.
- Consumo di elettricità al giorno: 1,16 kW.
- Peso: 70 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232019	-2/8°C	230	220	900x700x(H)880	927,45

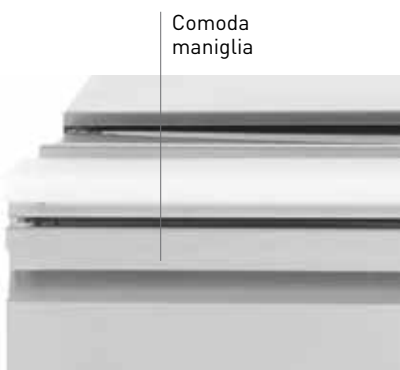
BANCO REFRIGERATO A TRE PORTE KITCHEN LINE

- Include 1 ripiano per anta, 335x570 mm, capienza massima di 15 kg ciascuno (con carico distribuito in modo uniforme).
- Liquido refrigerante: R600 (70 g).
- Dimensioni camera: 1295x595x (H) 500 mm.
- Capacità Camera: 380 L.
- Consumo di elettricità al giorno: 1,6 kW.
- Peso: 91 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232026	-2/8°C	230	220	1365x700x(H)880	1 278,65



Ripiani regolabili



Comoda maniglia



Controllo della temperatura elettronico

FRIGORIFERI E CONGELATORI KITCHEN LINE | 600 SERIE



- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità. Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalature regolabili.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-ST.
- Liquido refrigerante: R600a.



BANCO REFRIGERATO A DUE PORTE KITCHEN LINE 220L

- Dimensioni della camera: 800x480x (H) 580 mm.
- 2 ripiani (390x428mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 71 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
233344	-2/8°C	230	300	1200x600x(H)850	1 317,80

BANCO REFRIGERATO TRE PORTE KITCHEN LINE 390L

- Dimensioni della camera: 1400x480x (H) 580 mm.
- 3 ripiani (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 81 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
233382	-2/8°C	230	400	1800x600x(H)850	1 581,20

CONGELATORE A DUE PORTE KITCHEN LINE 220L

- Dimensioni della camera: 800x480x (H) 580 mm.
- 2 ripiani (390x428mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 71 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
233351	-22/-12°C	230	400	1200x600x(H)850	1 438,10

CONGELATORE A TRE PORTE KITCHEN LINE 390L

- Dimensioni della camera: 1400x480x (H) 580 mm.
- 3 ripiani (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 81 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
233399	-22/-12°C	230	500	1800x600x(H)850	1 684,10



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO



- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Con display in vetro temprato.
- Vasca interna raffreddata a raffreddamento statico.
- Spessore isolamento 40 mm (materiale: C5H10).
- Display digitale, termostato elettronico.
- Campo di temperatura: da -2°C a 8°C.
- Compressore EMBRACO.
- Compressore: EMT45HLR con potenza di 1/5 cv.
- Auto scongelamento.
- Raffreddamento: R600a (40 g).
- Classe climatica: 4 Funziona agevolmente con temperature ambiente fino a 32 ° C e umidità relativa fino al 60%.
- 4 Piedini in plastica regolabili.



232965 4x GN 1/3



232903 5x GN 1/4



232972 6x GN 1/3



232910 7x GN 1/4



232989 7x GN 1/3



232927 8x GN 1/4



232996 9x GN 1/3

VETRINA REFRIGERATA GN 1/4

- Con display in vetro temprato.
- Adatto per teglie 1/4 GN fino a 150 mm di profondità.

codice	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	511,85
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	591,05
232927	9x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	655,85

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3

- Con display in vetro temprato.
- Per GN 1/3 - altezza massima 150mm.

codice	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	565,95
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	575,65
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	691,40
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	686,30

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3

- Con coperchio in acciaio inossidabile.
- Adatto a contenitori GN 1/3 con altezza massima di 150 mm.

codice	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	637,05
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	691,65
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	700,05
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	757,10
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	782,25



233948

SALADETTE



- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini antiscivolo regolabili in plastica.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

Camera e struttura esterna in acciaio



232804



232811



Venduto senza contenitori GN



SALADETTE A DUE PORTE 300L

- Con coperchio in inox che si apre su uno spazio per 2 GN 1/1 e 3 GN 1/6 con altezza massima di 150 mm.
- Dimensioni della camera: 830x595x (H) 500 mm.
- 2 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Piano di lavoro in plastica: 900x135x (H) 20 mm.
- Peso: 68 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232804	-2/8°C	230	310	900x700x(H)888	918,60

SALADETTE A TRE PORTE 380L

- Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori 4x GN 1/1 (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 1295x595x (H) 500 mm.
- 3 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico 15 kg ciascuno.
- Piano di lavoro in plastica: 1365x135x (H) 20 mm

codice	campo	V	W	mm	€
232811	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)888	1 247,15

Ripiani regolabili



Comode maniglie



Controllo temperatura elettronico





232781

Camera e struttura
esterna in acciaio



SALADETTE A DUE PORTE CON VETRINETTA 300L

- Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori GN 1/1 e GN 1/6 2x (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 830x595x (H) 500 mm.
- 2 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico 15 kg ciascuno.
- Piano di lavoro in plastica: 900x135x (H) 20 mm.
- Peso: 80 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232781	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1300	1 095,65



SALADETTE A TRE PORTE CON VETRINETTA 380L

- Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori 4x GN 1/1 (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 1295x595x (H) 500 mm.
- 3 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico 15 kg ciascuno.
- Piano di lavoro in plastica: 1365x135x (H) 20 mm.
- Peso: 110 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232798	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1300	1 510,65

Ripiani regolabili



Comode maniglie





SALADETTE A DUE PORTE CON VETRINETTA GN 300L

- Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 5x (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 830x595x (H) 500 mm.
- Dimensioni display GN: 900x265x (H) 195 mm.
- 2 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 75 kg

codice	campo	V	W	mm	€
232880	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1055	966,40



232880

Camera e struttura esterna in acciaio

SALADETTE A TRE PORTE CON VETRINETTA GN 380L

- Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 8x (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 1295x595x (H) 500 mm.
- Dimensioni display GN: 1365x265x (H) 195 mm.
- 3 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico 15 kg ciascuno.
- Peso: 105 kg

codice	campo	V	W	mm	€
232897	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1055	1 442,35



232897

Controllo temperatura elettronico



BANCHI PIZZA



- Struttura interna ed esterna realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.

- Display digitale e termostato elettronico.
- 4 piedini antiscivolo in plastica regolabili.
- Classe climatica: SN-T.
- Cool: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.



232859



232873

Camera e struttura esterna in acciaio

BANCO PIZZA CON DUE PORTE 300L

- Ricoperto in acciaio inossidabile, GN che si adatta a contenitori GN 1/6 da 5x (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 830x595x (H) 500 mm.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- 2 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 94 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232859	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1100	1 015,95

BANCO PIZZA 3 PORTE 380L

- Con struttura a vetro capace di ospitare 8 contenitori GN 1/6 da (altezza massima 150 mm).
- Dimensioni della camera: 1295x595x (H) 500 mm.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- 3 ripiani (335x570 mm) inclusi.
- Capacità di carico di spargimento di 15 kg ciascuno.
- Peso: 180 kg.

codice	campo	V	W	mm	€
232873	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1120	1 522,25



Camera e struttura esterna in acciaio



232842

BANCO PIZZA A 2 PORTE 7 CASSETTI 280L

- Dotato di 7 cassetti non raffreddati di 400x620x (H) 65 mm.
- Dimensioni della camera: 1480x670x (H) 570 mm.
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- 2 ripiani (600x400mm) inclusi.
- Capacità di carico di 15 kg ciascuno.
- Peso: 367 kg.



232996

Serie completa a pag 236

codice	campo	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x800x(H)1110	2 418,75



BANCO DA PIZZA CON TRE PORTE E VETRINETTA REFRIGERATA 380+40L

- Con vetrina superiore per 6 GN 1/4 (dimensione: 1405x335x(H)255 mm).
- Struttura interna ed esterna in acciaio di alta qualità (parete posteriore in lamiera galvanizzata).
- Inclusi due ripiani regolabili 575x335 mm.
- Raffreddamento assistito da ventola (vetrina superiore con raffreddamento statico).
- EMBRACO unità refrigerante.
- Camere di raffreddamento per GN 1/1.
- Porte a chiusura automatica.



232033

Camera e struttura esterna in acciaio

codice	campo	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1405x700x(H)1285	2 163,50

ABBATTITORI



- Consente di raffreddare rapidamente o congelare i piatti preparati.
- Raffreddamento da 70 °C a 3 °C (90 minuti), da 70 °C a -18 °C (240 minuti) o entro un tempo prestabilito (senza indicare la temperatura target).
- Struttura esterna e camera interna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

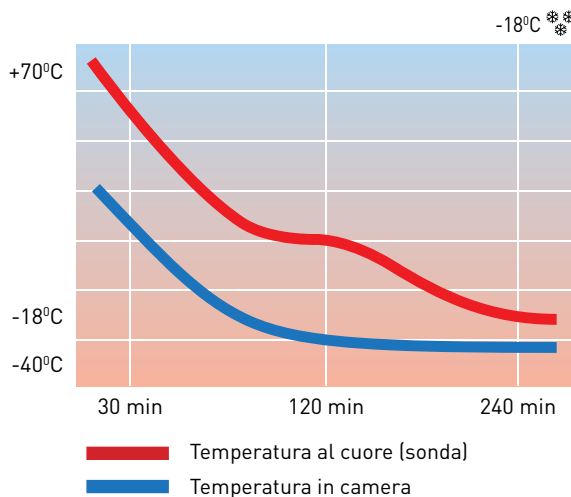
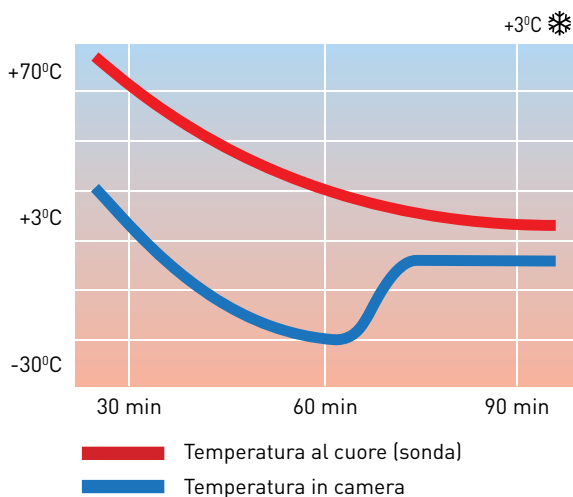
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- Coperchio superiore rimovibile.
- Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sonda inclusa. Dotata di 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T
- Liquido refrigerante: R404a / R507

Abbattimento da + 90 °C a + 3 °C

Questo processo consente di abbassare la temperatura del cibo a + 3 °C in tempi brevissimi, in linea con gli standard HACCP. La velocità di raffreddamento adeguata aiuta a ridurre la crescita dei batteri nell'intervallo da + 65 °C a + 10 °C. L'abbattimento aiuta a mantenere la qualità, il colore e gli odori del cibo e prolunga il periodo di stoccaggio

Congelare da + 90 °C a -18 °C

Il potente sistema di raffreddamento e aria forzata di -40 °C nella camera porta la temperatura interna del cibo rapidamente a -18 °C. Evita che si verificano grandi cristalli di ghiaccio, che danneggiano la struttura interna del cibo. Il congelamento rapido produce un gran numero di piccoli cristalli che conserva le proprietà originali del cibo: sapore, colore, struttura e le sostanze nutritive, e aiuta a estendere il periodo di stoccaggio.



Sonda di temperatura inclusa

Camera con reggiteglie (a partire da 70 mm) compatibili con GN 1/1 e 600x400 mm





232163

ABBATTITORE 3XGN1/1

- Capacità Camera: 3 x GN 1/1 o 3 x 600x400 mm.
- Dimensioni interne della camera: 610x410x280 mm.
- Reggiteglie da 3, 70 mm.
- Capacità di raffreddamento a + 3 ° C: 14 kg.
- Capacità di congelamento a -18 ° C: 11 kg.
- Peso: 50 kg

codice	V	W	mm	€
232163	230	1150	750x740x(H)750	2 315,80



232170

ABBATTITORE 5 X GN1/1

- Capacità Camera: 5 x GN 1/1 o 5 x 600x400 mm.
- Dimensioni interne della camera: 610x410x410 mm.
- Reggiteglie da 5, 70 mm.
- Capacità di raffreddamento a + 3 ° C: 20 kg.
- Capacità di congelamento a -18 ° C: 15 kg.
- Peso: 71 kg

codice	V	W	mm	€
232170	230	1420	750x740x(H)880	2 619,40



232194

ABBATTITORE 7 X GN 1/1

- Capacità Camera: 7 x GN 1/1 o 7 x 600x400 mm.
- Dimensioni interne della camera: 610x410x760 mm.
- Reggiteglie da 7, 105 mm.
- Capacità di raffreddamento a + 3 ° C: 25 kg.
- Capacità di congelamento a -18 ° C: 20 kg.
- Peso: 90 kg

codice	V	W	mm	€
232194	230	1490	750x740x(H)1290	3 094,25

Camera e struttura
esterna in acciaio



232187

ABBATTITORE 10 X GN 1/1

- Capacità Camera: 10 x GN 1/1 o 10 x 600x400 mm.
- Dimensioni interne della camera: 610x410x760 mm.
- Reggiteglie da 10, 70 mm.
- Capacità di raffreddamento a + 3 ° C: 25 kg.
- Capacità di congelamento a -18 ° C: 25 kg.
- Peso: 90 kg

codice	V	W	mm	€
232187	230	1490	750x740x(H)1290	3 639,65

TEGLIA IN ALLUMINIO

808504



808511



TEGLIA IN ALLUMINIO

codice	mm	€
808504	400x300x(H)20	9,00
808511	600x400x(H)20	11,55

808566



808573



TEGLIA IN ALLUMINIO COLORE ORO

codice	mm	€
808566	400x300x(H)20	13,60
808573	600x400x(H)20	20,20

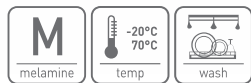
VASSOI IN MALAMINA

568200



BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera



codice	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,85
568200	350x250x(H)40	22,35
568309	420x280x(H)60	28,30

568507



BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera



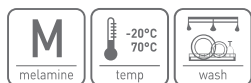
codice	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,70
568507	300x190x(H)80	20,75

568804



BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera



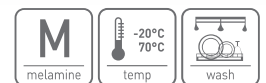
codice	mm	€
568804	280x210x(H)60	25,70

569108



VASSOIO DA ESPOSIZIONE IN MELAMINA

- In Melamina nera



codice	mm	€
569009	270x210x(H)17	10,70
569016	300x150x(H)17	9,25
569108	300x190x(H)17	11,80
569207	350x240x(H)17	15,30

VASSOI IN ACCIAIO



407202

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Con piedini



codice	mm	€
407202	240x170	10,15



407400

VASSOIO DA ESPOSIZIONE



codice	mm	€
407400	345x245	24,55



408308

VASSOIO DA ESPOSIZIONE



codice	mm	€
408308	310x230	12,00



508305

BACINELLA PER CARNE



codice	mm	€
508107	260x200x(H)48	20,25
508206	310x240x(H)48	26,80
508305	360x275x(H)52	31,50



429457

SUPPORTO PER TACO



codice	-	mm	€
429440	2 soggetti	135x115x(H)50	7,75
429457	4 soggetti	225x115x(H)50	11,65



429419

PORTAPANE

- Per 7 panini



codice	mm	€
429419	475x105x(H)60	17,25

NEW!



810668

CARELLO PORTATEGLIE - 7 X GN 1/1

- Per teglie Gastronorm 1/1
- Con ripiano di lavoro
- Blocco per teglie da ambo i lati
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 con sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810668	380x550x(H)925	160,00



810613

CARELLO PORTATEGLIE 15 X GN 1/1

- Per 15 teglie GN 1/1 con 80mm di interspazio
- Con fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810613	615x450x(H)1695	208,85



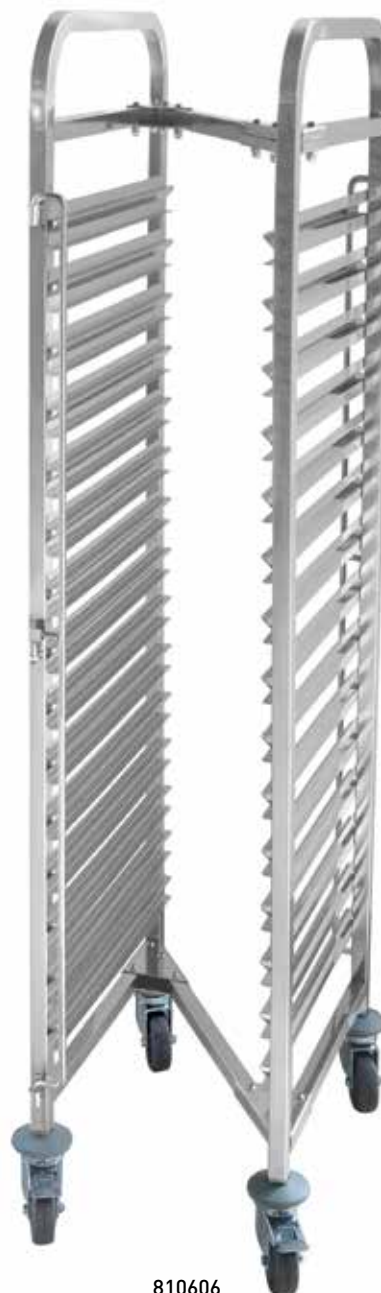


810651

CARRELLO PORTATEGLIE 15 - 600X400

- Per 15 teglie 600 x 400 mm da 80mm di interspazio.
- Con fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810651	690x515x(H)1695	240,05



810606

CARRELLO PORTATEGLIE SALVASPAZIO 15 X GN 1/1

- Per risparmiare spazio nello stoccaggio possono essere infilati gli uni negli altri.
- Gastronorm GN 1/1 15 livelli con interspazio 80 mm
- Con fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810606	380x550x(H)1700	302,15



Dotato di semplice sistema di bloccaggio



Per risparmiare spazio questi carrelli possono essere inseriti gli uni negli altri



810002

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 2 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri
- Consegnato smontato

codice	mm	€
810002	910x590x(H)950	111,25



810101

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 3 ripiani con isolamento acustico
- Carico massimo per ripiano 50 kg
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri
- Consegnato smontato

codice	mm	€
810101	910x590x(H)950	137,00



810149



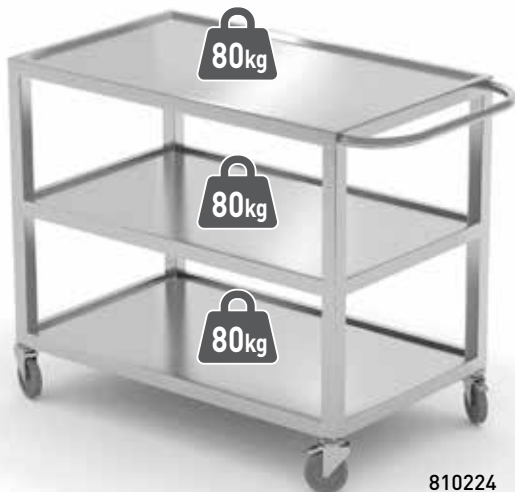
810156

CARELLO PORTAVIVANDE CON STAMPA TIPO LEGNO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di 3 ripiani.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freni, dotate di protezione angolare.
- Consegna smontato.

codice	-	mm	€
810156	stampa legno rovere moro	910x590x(H)950	336,20
810149	stampa in legno di quercia	910x590x(H)950	358,55





810224

NEW!

CARRELLO DA SBARAZZO PER USO INTENSO

- Realizzato in acciaio inossidabile, saldato per una maggiore resistenza.
- Dotato di 3 ripiani.
- Carico massimo per vassoio 80 kg.
- Dotato di 4 ruote, di cui 2 con freno.

codice	mm	€
810224	800x500x(H)850	422,50



810125

NEW!

CARELLO PORTAVIVANDE CON 5 RIPIANI

- Realizzato in acciaio inox.
- Dotato di 5 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810125	910x590x(H)1560	233,35



810200

CARELLO PORTAVIVANDE IN POLIPROPILENE

- In polipropilene
- Dotato di 3 ripiani
- Portata massima per ripiano 50 kg
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, muniti di protezione d'angolo
- Distanza tra i ripiani 340 millimetri
- Consegnato smontato



codice	mm	€
810200	800x410x(H)950	110,80



810514

Collassabile per ridurre al minimo le dimensioni del trasporto

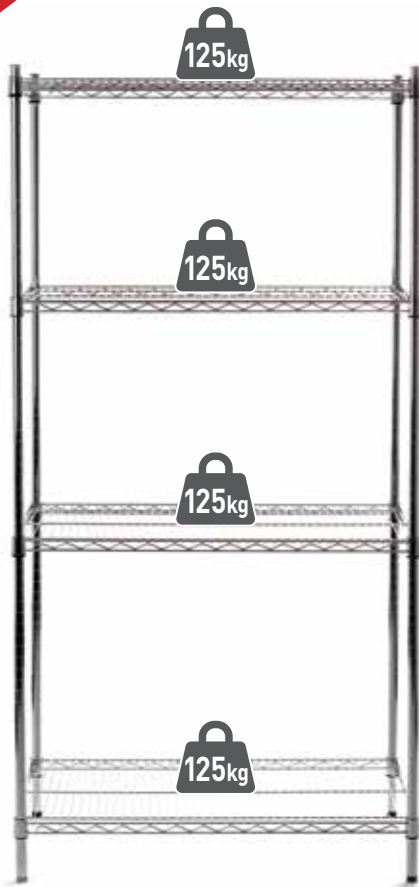
CARELLO

- Pur leggero può trasportare ben distribuiti, fino a 150 kg.
- Ripiegabile per il trasporto.
- Con 2 ruote telescopiche.



codice	mm	€
810514	730x480x(H)825	131,35

NEW!



812259



812204

SCAFFALE DA STOCCAGGIO PER USO INTENSO

- 4 ripiani regolabili.
- Carico massimo per ripiano 125 kg.
- Dotato di piedini regolabili.
- Acciaio cromato.

codice	mm	€
812259	910x455x(H)1830	97,50

SCAFFALE DA MAGAZZINO A 5 RIPIANI

- 5 ripiani regolabili
- Dotato di piedini regolabili
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
812204	910x455x(H)1830	106,70





812266



812273

SCAFFALE IN ALLUMINIO PER CONTENITORI GN

- I contenitori GN si appoggiano direttamente tra i supporti in alluminio.
- Telaio in alluminio anodizzato.
- Con ripiani in polipropilene lavabili in lavastoviglie.
- Facili da montare.
- Consegna kit da montare
- Portata massima distribuita sul ripiano 150 kg.

codice	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	240,85
812372	Gancio di collegamento	15x42x(H)42	2,40

SCAFFALE IN ALLUMINIO

- Telaio in alluminio anodizzato
- Con ripiani in polipropilene
- Facili da montare
- Consegna kit da montare
- Portata massima per ripiano 150 kg

codice	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	314,15
812280	Collegamento gancio	15x42x(H)42	3,00

Facilmente espandibile



I ripiani in plastica possono essere lavati in lavastoviglie





**MAX
103 kg**



877920



paletta



cover trasparente



4 ruote piroettanti

TROLLEY PER ALIMENTI

- Utile in qualsiasi grande cucina per conservare, trasportare e misurare rapidamente quantità di alimenti secchi come: farina, zucchero, sale, grano, riso,...
- Il grande contenitore conserva fino a 103 kg di zucchero o 68 kg di farina.
- Struttura in polietilene monopezzo, solido e robusto.
- Gli angoli arrotondati e le pareti interne lisce sono ideali per una facile pulizia.
- Le guide situate nella parte superiore e interna del carrello consentono il comodo inserimento della paletta.
- Coperchio in polipropilene trasparente per una facile identificazione del tipo e quantità di prodotto.
- Quattro larghe ruote in gomma \varnothing 75 mm, incluse due ruote piroettanti con freni per facilitare il trasporto.
- Altezza ergonomica di 71 cm ideale sotto un banco di lavoro Peso: 14 kg

codice	liter	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	153,80
877920	98	394x755x(H)735	197,90



farina



zucchero



sale



cereali



lievito



distanza tra le
mensole 270/290 mm



4 ruote piroettanti

877937



CARRELLO PORTAVIVANDE CON 3 RIPIANI

- Ideato per ristoranti, bar, centri di ristoro e dove è necessario sbarazzare in modo efficiente e sicuro.
- Mensole in polietilene, telaio in alluminio.
- Facile da pulire.
- Distanza tra le mensole 270 / 290mm.
- Carico ammesso - 103kg.

codice	mm	€
877937	1280x510x(H)980	131,95



CARRELLO PORTAGHIACCIO ISOLATO - 110L

- Ideale per trasportare ghiaccio in cubi o scaglie per lunghe distanze.
- Robusto involucro in polietilene resistente agli urti e all'impatto Spesso isolamento in schiuma per mantenere la temperatura del ghiaccio il più a lungo possibile.
- Pareti interne resistenti a graffi e macchie.
- Copertura scorrevole e sigillata che consente un facile scorrimento del ghiaccio.
- Impugnatura ergonomica integrata.
- Due ruote grandi resistenti al terreno irregolare e due ruote piroettanti più piccole con freno.
- Drenaggio profilato per ghiaccio fuso in camera, con rubinetto.
- Consegnato pronto per l'uso, non richiede l'assemblaggio.
- 4 ruote, 2 con freni (grande ø20 mm, piccola ø10 mm) Rubinetto, paletta e gocciolatoio inclusi.

codice	liter	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	625,25

AMER★BOX



MAX 110 L



877883



teglia di scolo



2 ruote piroettanti con freno



rubinetto



paletta



TROLLEY PER PIATTI

- Indispensabile a qualsiasi attività di catering, aiuta a organizzare eventi ovunque e in qualsiasi condizione, rende possibile servire cibo su porcellana, assicura il trasporto sicuro di stoviglie.
- Le protezioni in polietilene mobili consentono di caricare piatti di varie dimensioni.
- Il design estremamente robusto in polietilene protegge l'utensile da tagli o rotture.
- Numero di pile: 6 Numero di piatti per pila: 50 Ruote resistenti a terreni irregolari, non marcati anche a pieno carico.
- Due ruote piroettanti con freno ø10mm, due ruote grandi ø20mm Resistente agli urti e agli impatti.
- Non corrosivo.
- Copertura in vinile per soddisfare rigorosi standard sanitari inclusi.
- Diametro dei piatti da ø170 a ø330 mm.

codice	mm	€
877906	930x720x(H)785	621,95



877906



Comprende la copertura in vinile con ruote anteriori, con freni ogni caddy per il deposito sanitario



fino a 50 piatti in una pila



ruote anteriori con freni



ø127



ø330



4x ø230-335 mm



6x ø118-230 mm



4x ø115 mm
2x ø140 mm
2x ø230 mm



5x ø128 mm
2x ø231 mm



5x ø102 mm
2x ø334 mm



877845



4 chiusure



sfogo



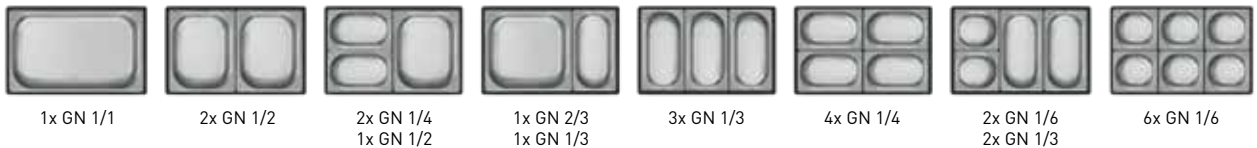
877852



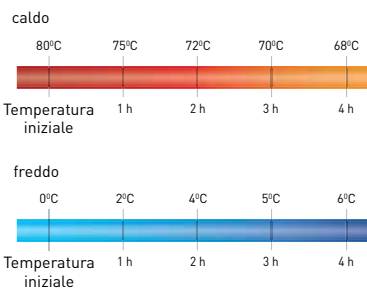
CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Le doppie pareti riempite di schiuma poliuretana di alta qualità assicurano un perfetto isolamento e una lunga tenuta della temperatura.
- Coperchio chiuso con 4 resistenti morsetti in fibre di Nylon.

codice	mm int.	mm	€
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	220,35
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	191,10



Ritenzione della temperatura



4 morsetti robusti

posto per gli adesivi



877869



877876



CARAFFA TERMICA CON RUBINETTO

- Ideale per lo stoccaggio, il trasporto e la miscela di bevande calde e fredde.
- Struttura in polietilene robusto LDPE.
- Buon isolamento in poliuretano espanso.
- 4 morsetti pesanti, larghi 25 mm, su entrambi i lati, per una facile e rapida apertura e chiusura.
- Comode maniglie per trasporto.
- Distanza dal pavimento del rubinetto: 95 mm
- Rubinetto incassato - protetto contro danni da trasporto.
- Consegnato con adesivi per una rapida identificazione delle bevande.
- Valvola per facilitare l'apertura del coperchio.
- Resistente agli urti e agli impatti.
- Camera arrotondata con scanalature che conducono al rubinetto.

codice	liter	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	142,25
877876	18	230x420x(H)620	183,05

877814

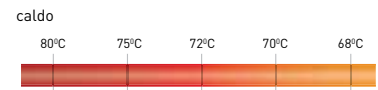


sfogo

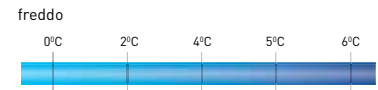


Porta con guarnizione

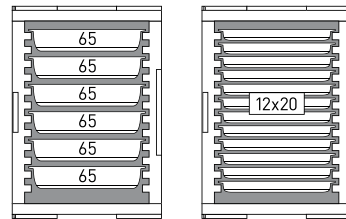
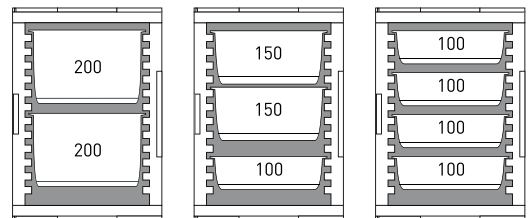
Ritenzione della temperatura



Temperatura iniziale 1 h 2 h 3 h 4 h



Temperatura iniziale 1 h 2 h 3 h 4 h



877821

2 wheels with brakes

CONTENITORI TERMICI CATERING 2X GN 1/1 200

- Doppia parete coibentata LDPE - in polietilene duro resistente ai colpi.
- Mantiene caldo e freddo.
- Con 2 robuste maniglie di trasporto e adatto per teglie GN 1/1
- Teglie 10 mm di profondità: 12 pezzi
- Teglie 65 mm di profondità: 6 pezzi
- Teglie 100 mm di profondità: 4 pezzi
- Teglie 150 mm di profondità: 2 pezzi più 1 GN 100 mm di profondità
- Teglie 200 mm di profondità: 2 pezzi

codice	mm int.	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	310,60

Elementi di riscaldamento, raffreddamento e congelamento alle pagine 258-259.

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	137,90



707845



NEW!



707753



707821





707661

CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Porta removibile adatto per la conservazione di vasche GN 1/1, può contenere 5 vasche (ogni 65 mm).
- I bordi alzati dei profili di scorrimento garantiscono la stabilità e impediscono lo scivolamento delle vasche.
- Si adatta perfettamente agli Euro pallet, 4 box par piano.

codice	liter	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	126,75



Si adatta perfettamente su Euro pallet - quattro scatole per strato



707845



ELEMENTO TERMICO PER MANTENIMENTO CALDO

- Può essere riscaldato fino a 90 ° C.
- Per riscaldare l'elemento, collocarlo in un contenitore di acciaio inossidabile e metterlo in un forno a convezione, max 90 ° C per max. 40 minuti.

codice	GN	mm	€
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	44,05
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	25,95

707821



ELEMENTO TERMICO PER MANTENIMENTO FREDDO

- Per l'uso in termobox, mantiene la temperatura tra 0-4 ° C per più ore grazie alla piastra eutettica.
- Prima dell'uso: congelare a -18 ° C per 24 ore o fino a congelamento solido.
- Per verificare se è pronto, agitare l'elemento e se non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.

codice	GN	mm	€
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	27,25
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	18,15



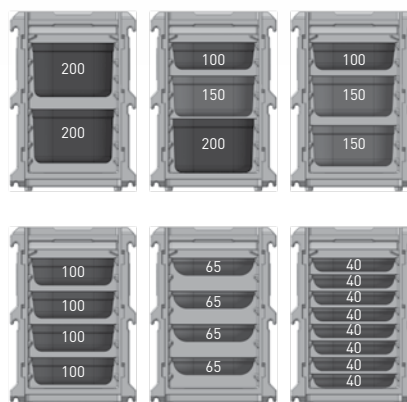
CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Contenitore isotermico per il catering
- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Adatto per la conservazione di vasche Gastro Norm 1/1, può contenere 8 vasche (ogni 61 mm).
- I bordi alzati dei profili di scorrimento garantiscono la stabilità e impediscono lo scivolamento delle vasche.

codice	liter	mm.int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	249,40



707999



ELEMENTO PER MANTENIMENTO TERMICO NEGATIVO

- Per l'uso in termobox, mantiene la temperatura tra -12 e -10 ° C per 3-4 ore grazie alla piastra eutettica.
- Prima dell'uso: congelare a -18 ° C per 24 ore o fino a congelamento solido.
- Per verificare se è pronto, agitare l'elemento e quando non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.

codice	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	32,45
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	19,45



707753



707982

BOX TERMICO PROFI LINE

- Ideale per trasportare prodotti alimentari caldi e freddi.
- L'involucro interno saldato a caldo rafforza il materiale, facilita la pulizia e allunga la durata del contenitore e prolunga la vita del prodotto.
- Il contenitore termoisolante è adatto per recipienti di misura fino a Gastro Norm 1/1.
- I contenitori in polipropilene espanso (EPP) sono ermetici ciò garantisce un perfetto isolamento, migliore anche del 50% rispetto ad altri contenitori termoisolanti Hendi.
- Resistente a temperature da -20°C fino a 110°C.
- Manici integrati al contenitore, ne facilitano la movimentazione.
- Sono disponibili con o senza coperchio.



codice	liter	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	84,35





707968

707951

BOX TERMICO KITCHEN LINE

- Prodotto ideale per il trasporto di cibi caldi e freddi.
- I contenitori in polypropylene offrono un elevato livello di isolamento.
- Range di mantenimento in temperatura da - 20 a + 110 °C.
- Con maniglie incassate laterali.

codice	liter	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,30
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	78,50
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	57,80
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	38,95
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	40,60



707975



707814

Elementi di riscaldamento, raffreddamento e congelamento alle pagine 258-259.

ADATTATORE EEP GN 1/1

- Mettere quest'adattatore con l'elemento di raffreddamento dentro il termobox Kitchen Line GN 1/1 e mantenete il freddo per lunghi periodi di tempo.
- Fornito senza elemento di raffreddamento.
- Si adatta sopra a 707906 e 707968.

codice	mm	€
707814	600x400x(H)85	36,45



707845



707753



707821

SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio
- Su base isolata
- Riscalda automaticamente fino a 95°C
- Può essere utilizzato in combinazione con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 e più grande (707906, 707968, 707951, 707944)



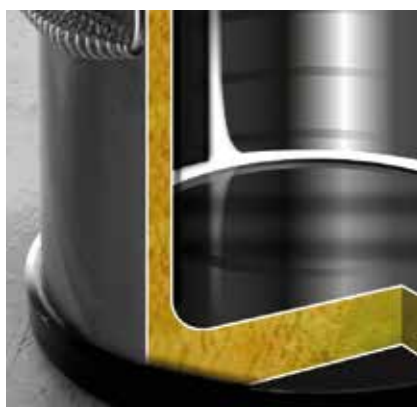
codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	185,25



209509



710203



CONTENITORE TERMICO PORTATILE

- Lo spazio fra le pareti è riempito con materiale speciale isolante che mantiene la temperatura calda o fredda di cibo fino a 6-8 ore
- Doppio coperchio fissato con un sigillo e dotato di 6 fermi valvola aria
- Due manici per il trasporto. Il materiale flessibile protegge il contenitore e il pavimento contro danni. Impilabile

codice	liter	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	194,05
710203	20	ø330x(H)360	250,15
710302	35	ø330x(H)570	262,90



Ripiano superiore e inferiore rinforzato

TAVOLO DA LAVORO PROFESSIONALE

- Gambe regolabili in altezza.
- Ripiano superiore ed inferiore rinforzati.
- Costruzione robusta.

codice	mm	€
810705	1000x700x(H)850	285,90
810712	1200x700x(H)850	323,05
810729	1400x700x(H)850	357,10
810736	1600x700x(H)850	392,35
810743	1800x700x(H)850	427,00



810705

TAVOLO DA LAVORO

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile, ripiano in acciaio zincato.
- Gambe regolabili in altezza.
- Costruzione robusta.



codice	mm	€
812440	1000x600x(H)850	194,35
812457	1200x600x(H)850	213,85
812464	1400x600x(H)850	239,85
812471	1600x600x(H)850	272,35
812488	1800x600x(H)850	305,50



812440

MENSOLA DOPPIA REGOLABILE

- Due ripiani.
- Con alzatina per mantenere l'igiene.
- 1800 mm larghezza della mensola fornito con 3 staffe di rinforzo.
- Rimovibile per la pulizia.

codice	mm	€
970232	1000x355x(H)600	190,75
970249	1200x355x(H)600	205,20
970256	1400x355x(H)600	219,70
970270	1800x355x(H)600	254,15



970232

LAVASTOVIGLIE

- Lavastoviglie professionali facili da usare, mantenere, pulire e servire.
- Consumo di acqua di solo 2-2,5 litri per ciclo (a seconda della pressione dell'acqua).
- Struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile, dotata di piedini regolabili.



- Dotato di una caldaia e di un elemento riscaldante nel serbatoio dell'acqua.
- Temperatura dell'acqua di lavaggio: 62 ° C, temperatura dell'acqua di risciacquo: 85 ° C.
- Perfetto per lavare piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, ecc.
- Ciclo di lavaggio solo tak.



230299



230305



LAVABICCHIERI K40

- Adatto per cesti di 400x400 mm, altezza massima del bicchiere 290 mm.
- Aerografi rotanti separati in acciaio inox per il lavaggio e il risciacquo.
- Dotato di robusta porta a doppia parete con due cerniere, necessita di 325 mm di spazio per aprirsi completamente.
- Capacità della caldaia di 3,5 litri (2,5kW), capacità del serbatoio di 17 litri (2,5kW).
- Pompa dell'acqua (0,1HP) con grado di protezione IP44.
- Con termometro per la lettura della temperatura della caldaia.
- Peso: 39 kg.
- Accessori in dotazione con la lavastoviglie
 - cestello per bicchieri (400x400x (H) 150 mm)
 - cestello per bicchieri con 40 perni di supporto (400x400x (H) 110 mm)
 - cestello per posate (110x110x (H) 130 mm)
 - tubo dell'acqua con attacco filettato interno 3" (150 cm)
 - tubo di scarico ø25mm (200cm)
 - cavo di alimentazione senza spina
 - dosatore brillantante

LAVASTOVIGLIE K50

- Adatta per cesti di 500x500 mm, altezza massima dei bicchieri 325 mm, altezza massima dei piatti 335 mm.
- Dotato di spruzzatori multipli e bracci irroratori.
- Aerografi rotanti separati per il lavaggio (in plastica) e il risciacquo (acciaio inossidabile) e spruzzatori superiori fissi per il lavaggio.
- Dotato di robusta porta a doppia parete con due cerniere, ha bisogno di 370 mm di spazio per aprirsi completamente.
- Capacità della caldaia di 6 litri (6kW), capacità del serbatoio di 35 litri (6kW)
- Potente pompa dell'acqua (0,75HP) con grado di protezione IP44
- Con termometro per la lettura della temperatura della caldaia.
- Peso 57 kg
- Accessori in dotazione con la lavastoviglie
 - cestello per bicchieri (500x500x (H) 105 mm)
 - cestino per piatti (500x500x (H) 105 mm)
 - cestello per posate (110x110x (H) 130 mm)
 - tubo dell'acqua con attacco filettato interno 3" (150 cm)
 - tubo di scarico ø25mm (200cm)
 - cavo di alimentazione senza spina
 - dosatore brillantante

codice	-	V	W	mm	€
230299	Lavabicchieri K 40	230	2800	470x510x(H)710	1 198,40
233009	Con pompa detergente	230	2800	470x510x(H)710	1 506,30
233016	Con pompa di scarico	230	2800	470x510x(H)710	1 506,30
233023	Con pompa di scarico e detergente	230	2800	470x510x(H)710	1 622,60

codice	-	V	W	mm	€
230305	Lavastoviglie K50	400	6600	570x600x(H)830	1 738,90
231050	Supporto per lavastoviglie K 50	400		570x560x(H)500	179,30
233030	Con pompa detergente	400	6600	570x600x(H)830	1 733,65
233047	Con pompa di scarico	400	6600	570x600x(H)830	1 855,25
233054	Con pompa di scarico e detergente	400	6600	570x600x(H)830	1 822,15



S.S.
stainless steel



max H
400 mm

230312



LAVASTOVIGLIE A CAPOTE K 1500

- Facile da aprire grazie a un sistema di sollevamento a molla supportato per la cappotta.
- La lavastoviglie è alta 1830 mm quando la copertura è sollevata.
- Adatto per cesti di 500x500 mm, altezza massima del vetro 395 mm, altezza massima della piastra 400 mm.
- Aerografi rotanti separati in acciaio inox per il lavaggio e il risciacquo.
- Capacità della caldaia di 7,4 litri (7,5kW), capacità del serbatoio di 58 litri (6kW)
- Potente pompa dell'acqua (1,5 HP) con grado di protezione IP44
- Con termometro separato per la lettura della temperatura della caldaia e del serbatoio.
- Con 4 filtri di superficie nel serbatoio e un filtro del setaccio che copre l'ingresso della pompa.
- Peso 111 kg
- Accessori in dotazione con la lavastoviglie
 - cestello per bicchieri (500x500x (H) 105 mm)
 - cestino per piatti (500x500x (H) 105 mm)
 - cestello per posate (110x110x (H) 130 mm)
 - tubo dell'acqua con attacco filettato interno 3" (150 cm)
 - tubo di scarico ø25mm (200cm)
 - cavo di alimentazione senza spina
 - dosatore brillantante

codice	-	V	W	mm	€
230312	Lavastoviglie K1500	400	8600	750x880x(H)1390	3 535,90
233061	Con pompa detergente	400	8600	750x880x(H)1390	3 600,00



delivered
without sifon

231777

S.S.
stainless steel

TAVOLO DI ENTRATA LAVAGGIO

- in acciaio inox
- con piedini regolabili
- invaso di scorrimento
- alzatina posteriore
- vasca
- di facile montaggio
- compreso di utensili per il montaggio

codice	-	mm	€
231777	Lato sinistro	1200x700x(H)880	454,40
231791	Lato destro	1200x700x(H)880	454,40



231760

S.S.
stainless steel

TAVOLO DI LAVAGGIO

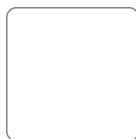
- in acciaio inox
- con piedini regolabili
- alzatina posteriore
- invaso di scorrimento
- di facile assemblaggio
- incluso di accessori ed utensili per il montaggio

codice	-	mm	€
231760	Lato sinistro	1000x700x(H)850	347,30
231784	Lato destro	1000x700x(H)850	347,30

CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E PER SBARAZZO

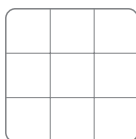


1-compartmento



877302

9-settori

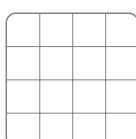


877548



877050

16-settori

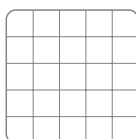


877531



877043

25-settori

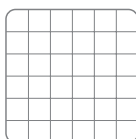


877524



877036

36-settori

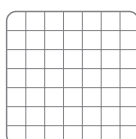


877517



877029

49-settori



877500



877012

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VETRERIA

codice	-	mm	€
877012	49 settori	500x500x(H)104	20,20
877029	36 settori	500x500x(H)104	20,35
877036	25 settori	500x500x(H)104	23,35
877043	16 settori	500x500x(H)104	18,40
877050	9 settori	500x500x(H)104	17,30

ESTENSIONE PER CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

codice	-	mm	€
877500	49 settori	500x500x(H)45	9,05
877517	36 settori	500x500x(H)45	9,05
877524	25 settori	500x500x(H)45	9,05
877531	16 settori	500x500x(H)45	7,80
877548	9 settori	500x500x(H)45	9,05
877302	1 compartmento	500x500x(H)45	9,05



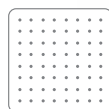
1-compartmento

877005

CESTELLO UNIVERSALE PER LAVASTOVIGLIE

- Adatto per contenitori, tazze, pentole, etc...
- La struttura favorisce il massimo ingresso di acqua durante il lavaggio.
- Con fondo a maglie larghe.

codice	mm	€
877005	500x500x(H)100	19,50



1-compartmento

877104

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Per piatti
- Con fondo prestampato
- Permette la massima efficacia di lavaggio
- Le punte plastiche mantengono i piatti in posizione ideale per essere investiti dai flussi di lavaggio

codice	mm	€
877104	500x500x(H)100	15,35



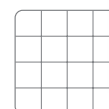
1-compartmento

877203

CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE PER POSATE

- La struttura permette un'ottima circolazione dell'acqua tra i piatti in tutte le direzioni
- La maglia stretta impedisce la caduta delle posate

codice	mm	€
877203	500x500x(H)100	19,50



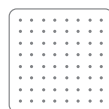
16-settori

877128

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER TAZZE

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i piatti in tutte le direzioni.
- 16 sezioni.

codice	mm	€
877128	500x500x(H)100	23,35



1-compartmento

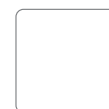
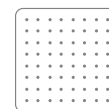
877111

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VASSOI

- La struttura consente il massimo flusso di acqua tra i vassoi in tutte le direzioni.
- Con pin preformati.
- Con una estremità aperta per vassoi e altri oggetti lunghi.

codice	mm	€
877111	500x500x(H)100	20,75

1-compartmento



871348

871331

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i bicchieri in tutte le direzioni.

codice	mm	€
871331	400x400x(H)150	16,90
871348	400x400x(H)110	18,60

CLIP COLORATE PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

codice	colore	€
877234	Bianco	0,80
877258	Blu	0,80
877265	Giallo	0,80
877272	Rosso	0,80
877289	Verde	0,80
877296	Marrone	0,80



877180

COPERCHIO PER CESTELLI

codice	mm	€
877180	500x500	10,65



871300

CESTELLO PER POSATERIA

codice	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,60



871324

CESTO POSATE



codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,35



871102

CESTELLO PER POSATERIA

– Otto sezioni con manici



codice	mm	€
871102	425x205x(H)150	13,20



877197



CARRELLO PER CESTELLI DA LAVASTOVIGLIE CON MANICO

– 4 ruote di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.
– Manico in acciaio.

codice	mm	€
877197	575x545x(H)920	162,50



552001

CASSETTA DA RIMOZIONE

– Grigia, con manici



codice	mm	€
552001	555x410x(H)130	9,60



877173



CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

– 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

codice	mm	€
877173	575x545x(H)210	103,35

ADDOLCITORI PER ACQUA (SEMI) AUTOMATICI

- L'utilizzo di addolcitori d'acqua aiuta a prolungare il ciclo di vita delle attrezzature per la ristorazione.
- Gli addolcitori si basano su un processo di scambio ionico in cui gli ioni di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono catturati dalla resina a scambio ionico all'interno dell'addolcitore. Aiuta a ridurre i costi di manutenzione grazie all'efficace prevenzione dei depositi di calcare.
- Il dispositivo è dotato di controllo che consente di configurare i parametri di funzionamento del sistema di addolcimento dell'acqua come richiesto.
- Gli elementi all'interno della testa sono realizzati in ceramica di alta qualità, resistente all'abrasione, alla corrosione e all'accumulo di impurità (ad esempio ferro). Questa

- tecnologia assicura una perfetta tenuta all'interno del controller e quindi un funzionamento lungo e senza problemi.
- Custodia blu navy.
- Diametro attacco acqua 3/4".
- Pressione di esercizio: 1,5-6,0 Ba.
- Temperatura ambiente di lavoro: 5 - 38 ° C.
- Max. temperatura dell'acqua di mandata: 38 ° C.
- Tempo di rigenerazione: 37 min.
- Uscita per 10 ° dH - 1200 L.
- Letto in resina 4,0 L.
- Serbatoio di rigenerazione: 8 kg.
- Flusso massimo d'acqua: 5 L / min.
- Consumo di sale di rigenerazione per 1 ciclo: 0,5 kg.



230442



230459

ADDOLCITORE PER ACQUA SEMIAUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione semiautomatico della resina mediante salamoia viene avviato manualmente.
- Peso: 8 kg.

codice	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)x510	300,95

ADDOLCITORE PER ACQUA AUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione automatica della resina mediante salamoia viene avviato automaticamente.
- Utilizzando il pannello di controllo è possibile impostare il tempo di lavoro, il tempo di rigenerazione e la quantità di acqua da trattare.
- Il blocco automatico previene l'accesso indesiderato.
- Peso: 7,7 kg.

codice	V	W	mm	€
230459	230	18	206x380x(H)480	350,30



231265



SALE PER ADDOLCITORI

- Ingredienti: cloruro di sodio NaCl

codice	€
231265	12,95

ADDOLCITORI D'ACQUA

- L'acqua dura contiene minerali disciolti - composti di calcio e magnesio, tra gli altri. Gli ioni di calcio e magnesio provocano depositi di calcare, che sono rischiosi per oggetti e strumenti a contatto con acqua o vapore. L'addolcimento è un processo in cui tutti i composti di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono rimossi. Passando attraverso la colonna di resina, gli ioni di calcio e magnesio vengono assorbiti dalle particelle di resina. Quando la capacità di scambio ionico della resina si esaurisce, dovrebbe essere ripristinata in un appropriato processo di rigenerazione con l'uso di una soluzione salina
- L'addolcitore d'acqua può essere installato ovunque



ADDOLCITORE D'ACQUA

- Durante la rigenerazione dell'addolcitore, la macchina collegata non deve essere utilizzata.
- Pressione massima / minima dell'acqua: da 1 a 8 bar.
- Flusso nominale: 1000 L / h.
- Temperatura ambiente: da 4 °C a 35 °C.
- temperatura dell'acqua di mandata: da 4 °C a 25 °C.
- Dimensione del collegamento: 3/8".

codice	Capacità: (20°F/30°F/40°F)	liter	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	91,50
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	106,70
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	127,20

- la temperatura dell'acqua sia inferiore a 45 °C
- e la pressione di ingresso dell'acqua non superi i 2 bar
- Rigenerazione: solo sale non modificato
- Solo per acqua potabile
- Adatto per addolcire l'acqua per macchine per il caffè, forni a vapore, lavastoviglie e fabbricatori di ghiaccio.
- Grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per bar e ristoranti
- Grazie ai componenti di alta qualità utilizzati, il dispositivo rimane a prova di guasto e operativo per molti anni.
- Pressione dell'acqua di lavoro ottimale: 1-2 bar



SALE PER ADDOLCITORI

- Ingredienti: cloruro di sodio NaCl

codice	€
231265	12,95

231265



APPARECCHI INSETTICIDA PER CUCINE E RISTORANTI



270080



270073



270028



APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO PER 100M²

- Adatto per l'uso in cucina.
- Struttura metallica applicabile a parete.
- 2 tubi fluorescenti infrangibili da 15w.
- Foglio adesivo sul fondo per insetti incluso.
- Efficace in ambienti fino a 100mq.
- Consegna con foglio adesivo.

codice	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	110,75

APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO 120 M²

- Adatto per l'uso nelle aree di preparazione e servizio dei cibi.
- Involucro resistente al fuoco in ABS adatto per il montaggio a parete.
- 1x36W UV-A tubo fluorescente infrangibile.
- Foglio adesivo sul retro per catturare gli insetti.
- Lampada e piastra adesiva sono facilmente sostituibili.
- Capacità circa 120m².
- Foglio adesivo (390x270mm) incluso.

codice	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	69,65

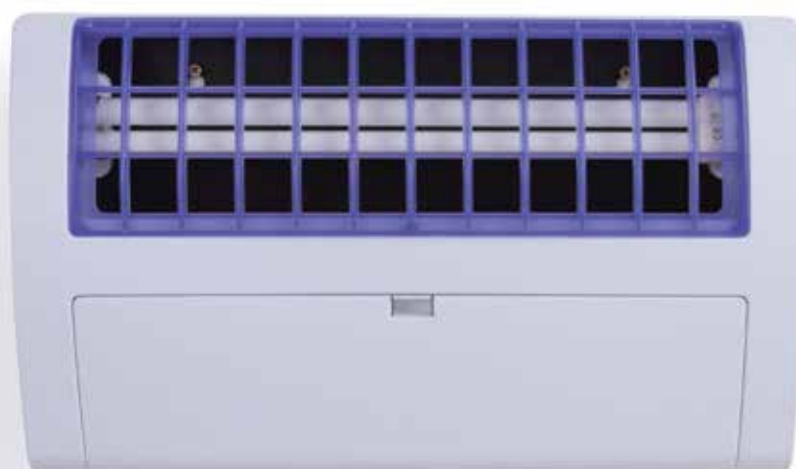
LAMPADA DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

codice	per	V	W	mm	€
270028	270080	230	30	410x23x(H)42	35,70
270240	270233	230	36	410x33x(H)42	37,55

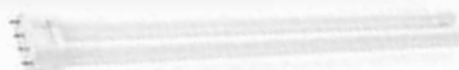
FOGLIO ADESIVO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- 10 pezzi.

codice	per	mm	€
270073	270080	395x210	38,40
270233	270196	390x270	37,80



270196



270240



270141



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile

APPARECCHIO INSETTICIDA RESISTENTE ALL'ACQUA

- In plastica ABS ignifuga per alta sicurezza.
- 2 lampade fluorescenti UV-A.
- Gli insetti vengono fulminati con 2000 V.
- IPX4 - Utilizzabile all'esterno ed all'interno.
- Bacinella rimovibile, facile da pulire.
- Incluso di catenella.

codice	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	86,15
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	99,45



934166

LAMPADE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.

codice	per	V	W	mm	€
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	8,55

APPARECCHI INSETTICIDI PER USO INTERNO

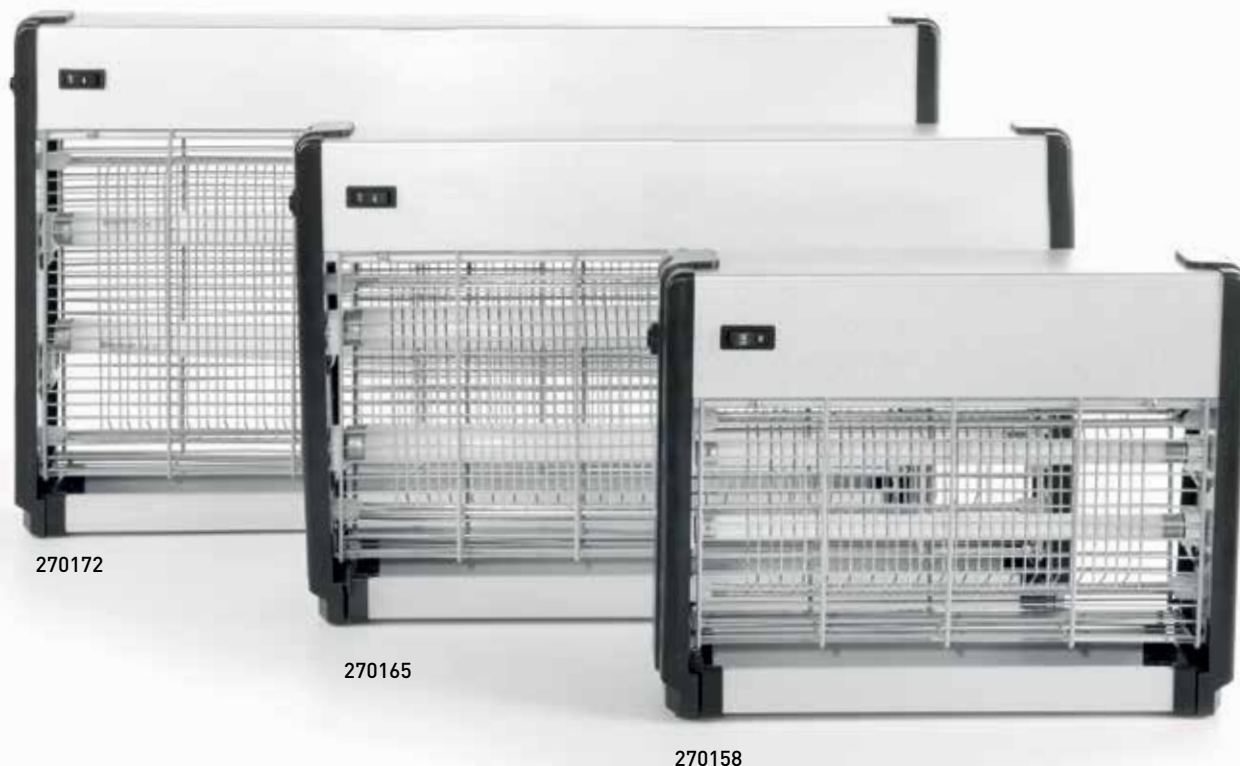


270097

APPARECCHIO INSETTICIDA 300M²

- Utilizza una luce LED UV-A resistente, con una durata media di 20.000 ore.
- Struttura in ABS resistente al fuoco per un'elevata sicurezza.
- Gli insetti vengono fulminati con 2000 - 2500 V
- Vassoio di raccolta rimovibile, facile da pulire.
- Può essere montato a soffitto tramite catena o usato come supporto.

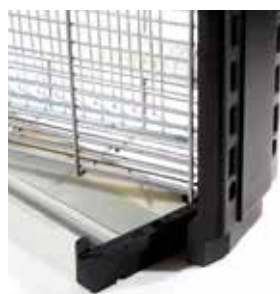
codice	V	W	mm	€
270097	230	40	470x100x(H)263	71,45



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile



APPARECCHIO INSETTICIDA AD ALTO VOLTAGGIO

- Per utilizzo interno.
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio e ABS, resistente al fuoco, per alta sicurezza.
- 2x lampade fluorescenti UV-A.
- Azione insetticida della tensione 2000 - 2500 V.
- Vaschetta estraibile facilita la pulizia.
- Da appendere al soffitto mediante una catenella o mettere in piedi.

codice	V	W	mm	€
270158	230	26	335x90x(H)260	42,40
270165	230	40	485x90x(H)310	55,00
270172	230	45	640x90x(H)360	70,15

LAMPADE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Set di 2 lampade fluorescenti UV-A da 15W.
- Ricambio per Prod. No. 270066/270165.

codice	V	W	mm	€
935286	230	15	455x60x(H)30	21,45



935286



934166

LAMPADE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.

codice	per	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	8,35
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	8,55

NEW!



691083



CARRELLO PER LAVANDERIA

- Struttura in acciaio con sacco per biancheria estraibile.
- 4 ruote di cui 2 girevoli.

codice	mm	€
691083	900x650x(H)850	162,50



691021



CARRELLO PER SCACCHI DELL'IMMONDIZIA

- Struttura in acciaio.
- Meccanismo a pedale che mantiene il sacco chiuso.
- 2 rotelle con freno.

codice	mm	€
691021	420x580x(H)960	144,35



691120

BIDONE DELLA SPAZZATURA 43L

- In acciaio.
- Con coperchio girevole.

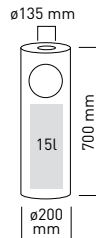
codice	mm	€
691120	360x360x(H)740	231,75



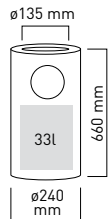
BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posacenere rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	liter	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	51,95



691380



691397



BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posacenere rimovibile con griglia, posto sopra il bidone per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	liter	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	99,45



810316



LAVANDINO CON AZIONAMENTO A GINOCCHIO

- Completamente in acciaio.
- Lavandino con diametro di 350 mm e 123 di profondità.
- Facile da azionare con ginocchio.
- Raccordi inclusi.

codice	mm	€
810316	400x400x(H)450	215,00



810309



LAVANDINO DA CUCINA

- Con azionamento a ginocchio e dispensa sapone.
- Connessione alla rete idrica da 1/2".
- Vasca e supporto in acciaio 18/10.

codice	mm	€
810309	400x335x(H)200/570	227,65



281246



STERILIZZATORE UV

- Perfetto per sterilizzare coltelli, capacità 14 coltelli.
- In acciaio con porta in plexiglass.
- Incluso di supporto coltelli in acciaio.
- Sterilizza attraverso luce ultravioletta battericida.
- Dotato di interruttore per prevenire il funzionamento a porta aperta.
- Timer regolabile fino a 60 minuti.

codice	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	201,95

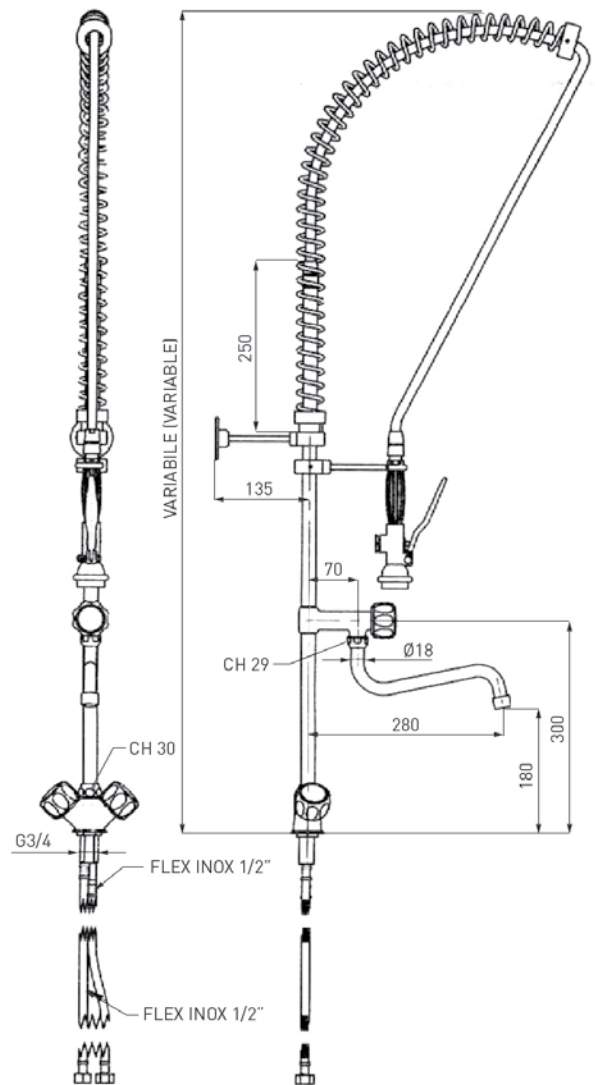


221808

ASCIUGAMANI ELETTRICO

- Sensore elettronico on/off
- Dotato di filo e presa Intelaiatura in metallo resistente
- Ricoperto in resina bianca epossidica

codice	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	141,05



RUBINETTO CON DOCCIONE

- Rubinetteria a singolo-foro.
- Doccia resistenza al flusso di acqua ad alta pressione.
- Maniglia di plastica.
- Supporto della colonna regolabile.
- Montaggio a parete (accorciamento opzionale).
- Tubi di collegamento: 1/2".
- Buco richiesto: Ø 30 mm.
- Portata 280 mm.



codice

970515

€

302,30



970300



DOCCIA PER PRE RISCIAQUO

- Colonna a colonna singola.
- Sciacquatrice resistente al flusso d'acqua ad alta pressione.
- Flusso massimo d'acqua: 17 L / min.
- ad una pressione di 4 bar.
- Manico in plastica.
- Supporto per colonna regolabile.
- Montaggio a parete (accorciamento opzionale).
- Tubi di collegamento: 1/2", lunghezza 400 mm ciascuno.
- Foro del tavolo richiesto: ø 27 mm.

codice	€
970300	211,15

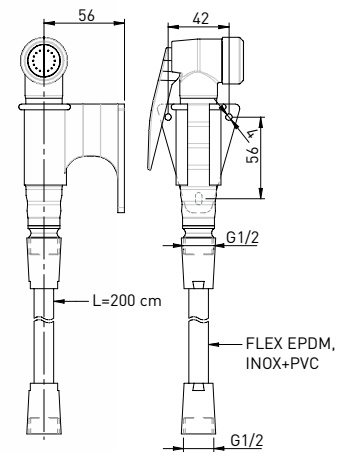


810323



DOCCETTA MANUALE UNIVERSALE PER LA PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

- Ideale per qualsiasi cuoco per mantenere puliti gli elettrodomestici per la ristorazione.
- Adatto per la pulizia di qualsiasi camera del forno: convenzione, forni combinati, vasche della friggitrice, piastre, piani di lavoro nonché qualsiasi dispositivo o parte che possa essere lavato con un getto d'acqua.
- Un lungo tubo di 2 metri raggiunge qualsiasi dispositivo nel suo raggio d'azione.
- L'impugnatura ergonomica con valvola di scarico è comoda da tenere.
- Una presa dedicata che può essere posizionata sull'alloggiamento del forno (come indicato dal tecnico) o sulla parete utilizzando 3 viti.
- Il getto utilizza un filtro che aumenta l'area di pulizia coperta.
- Ideale per acqua a temperatura da 5 ° C a 85 ° C.
- Portata massima dell'acqua fino a 11 l / m alla pressione di 3 bar.
- Pressione dell'acqua di alimentazione consigliata: 3 bar.
- Pressione di esercizio dell'acqua di alimentazione: 0,5-7 bar.
- Custodia in nylon PA66, parti in acciaio ricoperte di cromo resistente alla corrosione.
- Attacco valvola di alimentazione acqua: 1/2".



codice	mm	€
810323	56x42x(H)2000	64,95

560044



CAPPELLO CUOCO 10 PZ

- Plissettato in PP
- Rete interna
- Universale.

codice	mm	€
560044	ø600x(H)230	3,65

560037



CAPPELLO CUOCO IN CARTA 100PZ

- Bianco con strisce blu
- Rete interna
- Universale

codice	mm	€
560037	ø600x(H)195	5,40



525517

SPAZZOLA METALLICA

- In legno con quattro file di fili metallici



codice	quantità	L (mm)	
525517	2	290	4,75



NEW!

525555

SPAZZOLA PER WOK

- Set di 2 diverse spazzole per wok con 4 file di 14 setole.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile e una con setole in ottone.

codice	quantità	L (mm)	€
525555	2	290	6,45

NEW!



525524

SET DI SPAZZOLE METALLICHE STRETTE

- Set di 3 diverse spazzole a filo stretto.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile, una con setole in ottone e una con setole in nylon.

codice	quantità	L (mm)	€
525531	3	230	3,85
525524	3	178	3,60



525531

NEW!



525548

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 8 fili di acciaio inossidabile.
- Con raschietto in acciaio e manico lungo.

codice	mm	€
525548	70x310x(H)85	3,85



525418

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 9 setole metalliche.
- Con raschietto in acciaio, per griglie.

codice	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,70



NEW!

525425

525432

SPAZZOLA METALLICA A FORMA DI Y

– Fili in acciaio inossidabile, con impugnatura comoda dotata di passante.

codice	mm	€
525425	310x170	3,85
525432	520x170	4,90

**NEW!**

525562

SPAZZOLA METALLICA

– Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	mm	€
525562	150x55	2,55

663950

**SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO**

– Disponibile in 5 lingue



codice	mm	€
663950	300x460x(H)615	10,65



PORTACENERI E POSACENERI



440605

PORTACENERE CON RACCOGLITORE



codice	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,45



569757

PORTACENERE

- In Melamina nera, per utilizzo esterno.



codice	mm	€
569757	ø146x(H)60	8,00



440407

PORTACENERE CON COPERCHIO



codice	quantità	mm	€
440407		ø90x(H)28	3,70
440490	3	ø90x(H)28	8,10



440803

PORTACENERE PROFI LINE



codice	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,55
440858	ø100x(H)30	5,25
440902	ø120x(H)30	7,35



440001

PORTACENERE



codice	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,35
440100	ø160x(H)30	2,85



440872

POSACENERE KITCHEN LINE



codice	mm	€
440865	ø100x(H)30	3,95
440872	ø80x(H)30	2,90



440209

PORTACENERE CON BOTTONE ROTANTE



codice	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,75



440230

CIOTOLA POSACENERE NERA

- Acciaio inossidabile, esterno con rivestimento nero opaco.
- Con bordo rimovibile.

codice	mm	€
440230	ø105x(H)58	6,45



440216

POSACENERE DA MURO

- Robusto e facile da montare.
- facile da svuotare grazie al fondo apribile e chiudibile con chiave.



codice	mm	€
440216	ø75x(H)460	82,55



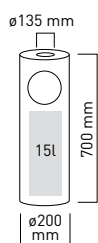
440223

ASTA POSACENERE DA PAVIMENTO

- Robusta, può essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire, la parte superiore può essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da ø170 mm, pale da ø80 mm.



codice	mm	€
440223	ø170x(H)920	119,20



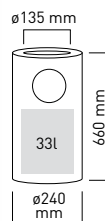
691380



BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posaceneri rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	liter	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	51,95



691397



BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posaceneri rimovibile con griglia, posto sopra il bidone per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	liter	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	99,45



440506



RACCOLTITORE PER CENERE

- Con coperchio a cerniera
- Sicuro nello svuotare il portaceneri



codice	mm	€
440506	202x170x(H)91	23,55

CAVATAPPI ED APRIBOTTIGLIE



596807



597200



597507

CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Cromato con manico in plastica
- 4 funzioni
- Con apribottiglie separato



codice	mm	€
596807	140	2,00

CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Modello curvo
- 3 funzioni



codice	mm	€
597200	110	5,90

CAVATAPPI

- Modello a leva Cromato
- Con apribottiglie



codice	mm	€
597507	170	5,30



Guarda il video



597323



APRIBOTTIGLIE PROFI LINE

- Realizzato in acciaio inossidabile, impugnatura in ABS.
- 3 funzioni.
- Levetta brevettata, spirale per tappi lunghi e lama.

codice	mm	€
597323	37x130x(H)14	9,05



Perfetto per stappare tappi lunghi

597316

CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Con manico in metallo.
- 3 funzioni.
- Con leva supplementare per turaccioli lunghi.

codice	mm	€
597316	120	10,40



Guarda il video



596746



APRIBOTTIGLIE DA BAR

codice	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,05



643914



APRIBOTTIGLIE CON PORTATAPPI

- Questo apribottiglie è destinato ad essere montato sulla parete.
- Il contenitore può essere rimosso facilmente per lo svuotamento.
- Fornito con due viti e connettori a parete.

codice	mm	€
643914	135x70x(H)295	13,20

BECCUCCI



599372

BECCUCCIO EROGATORE

- In plastica EVA con beccuccio cromato



codice	quantità	€
599372	6	7,25



599464

599471

599488

BECCUCCIO DRITTO



codice	-	quantità	€
599464	Lento	6	6,45
599471	Con tappo superiore	6	7,35
599488	Veloce	6	6,45



599402

599419

599426

599433

BECCUCCIO EROGATORE

- In plastica EVA

codice	-	quantità	€
599402	Blu	4	5,00
599419	Rosso	4	5,00
599426	Trasparente	4	5,00
599433	Giallo	4	5,00



599440



599457

BECCUCCIO EROGATORE

- In plastica EVA

codice	-	quantità	€
599440	2x neri, 2x bianchi, 2x rossi	6	1,85
599457	2x blu, 2x rossi, 2x verdi	6	1,90

ABS
plastic



598719

598818



FISSAGGIO PER BECCUCCI ANTIGOCCIOLIO

- Per bottiglie con lunghezza da 240 a 350mm.

codice		€
598719	Montaggio a mensola	9,90
598818	Montaggio a parete	8,60



598016

598214

598313

598412

BECCUCCIO ANTIGOCCIOLO

codice	liter	€
598016	0.02	12,10
598214	0.035	12,10
598313	0.04	12,10
598412	0.05	12,10



599013

599112

599198

599211

SAN
plastic

BECCUCCIO MISURATORE

codice	quantità	liter	€
599198	2	0.04	9,05
599013	2	0.02	7,90
599112	2	0.035	9,15
599211	2	0.05	9,15



595589

TAPPO PER CHAMPAGNE

- Per la conservazione di bottiglie aperte



codice	€
595589	4,80



595572



APRIBOTTIGLIE FORATORE „PRIKIT”

- „Prikít”.

- Fora facilmente e rapidamente tappi di bottiglie e lattine con un foro di diametro 6,5 mm per utilizzarle con una cannuccia.
- Non più insetti nelle bevande, perché la cannuccia chiude il foro.
- Evita possibili future fuoriuscite.

codice	mm	€
595572	ø45x(H)80	11,80

SECCHIELLI PER VINO E SUPPORTI



593806

SECCHIELLO PER VINO

- Acciaio inox a doppia parete
- Da usare senza cubetti di ghiaccio

codice	mm	€
593806	ø120x(H)180	13,05



593950

SECCHIELLO PER VINO

- Acciaio inox a doppia parete
- Per l'uso senza ghiaccio.
- Diametro interno: 105 mm.

codice	mm	€
593950	ø120x(H)183	10,35

NEW!



593202

SECCHIELLO PER VINO

- Con manici ad anello



codice	liter	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	10,10



593936

SECCHIELLO PER VINO

- Con manici ad anello.



codice	mm	€
593936	ø198x(H)202	14,65
593943	ø245x(H)200	19,45



593103

SECCHIELLO PER VINO

- Con manici a tulipano



codice	liter	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	8,90



593813

SECCHIELLO PER VINO EEP

- In EEP, leggero ma ben isolato.
- Base resistente infrangibile.
- La temperatura sale di circa 1,5 gradi per ora, mantiene il vino fresco piu' a lungo dei secchielli normali.

codice	mm	€
593813	ø142x(H)210	13,15



593158

SECCHIELLO PER VINO

- Trasparente



codice	mm	€
593158	220x185x(H)226	12,15



NEW!



593974

SUPPORTO PER SECCHIELLO DELUXE



codice	mm	€
593974	ø215x(H)600	55,25



593608

SUPPORTO PER SECCHIELLO

- Fornito smontato in 5 parti
- Imballato in modo compatto



codice	mm	€
593608	ø185x(H)740	81,30



593967

NEW!

SECCHIELLO PER IL GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	liter	mm	€
593967	1	ø120x(H)135	12,70



593905

REGGISECCHIELLO DA TAVOLO

- Rotondo, ø185 mm.
- Secchiello non incluso.

codice	mm	€
593905	ø195x(H)510	11,70

NEW!



516751



SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.

codice	mm	€
516751	ø230x(H)180	10,35

NEW!



621349

SECCHIO CON MANICO

codice	liter	mm	€
621349	2	ø160x(H)140	12,15
621356	5	ø220x(H)186	23,15

521410



SESSOLA IN ALLUMINIO



codice	mm	€
521410	78x48x(H)215	4,45

523520



PINZE PER CUBETTI DI GHIACCIO



codice	mm	€
523520	180	5,40



594759

594742

SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	liter	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	15,85
594759	10	ø292x(H)220	29,30



594704

SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE



codice	liter	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	77,25



425992

VASCA PER GHIACCIO

codice	mm	€
425992	400x330x(H)220	16,80



593165

VASCA DEL GHIACCIO TRASPARENTE.

- Trasparente
- Ovale



codice	mm	€
593165	470x290x(H)230	21,70



471500

VASCA DEL GHIACCIO PER CHAMPAGNE



codice	liter	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	66,60



471524

VASCA DEL GHIACCIO ECONOMIC



codice	liter	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	26,50



679005

STAMPO PER CUBETTI DA GHIACCIO

- Professionale
- Con supporto in gomma morbida per 32 cubetti da ghiaccio

codice	mm	€
679005	335x180	14,25

Con supporto in gomma morbida





679012

SIL

silicone

FORME PER GHIACCIO ASSORTITE

- Ideale per Cocktails, un must per i professionisti.
- Forma 6 cubetti di ghiaccio in forma di gemma.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679012	190x105x(H)30	7,25



679043

SIL

silicone

FORMA PER CUBETTI DI GHIACCIO PICCOLI

- Ideale per drinks, un must per professionisti.
- Forma 15 cubetti (±3x3x3 cm).
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679043	190x120x(H)35	6,05



679036

SIL

silicone

FORMA PER CUBI DI GHIACCIO XL

- Ideali per whisky, un must per professionisti.
- Forma 6 grossi cubi di ghiaccio (±5x5x5 cm) a lento scioglimento.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679036	170x110x(H)52	6,05



679029

SIL

silicone

FORME PER GHIACCIO DA WHISKY

- Ideale per whisky, un must per i professionisti.
- Forma 6 grosse sfere di ghiaccio (± ø4,5 cm) a lento scioglimento.
- Fatto in due parti con anello di fissaggio.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679029	180x125x(H)50	11,00

679050



SIL

silicone

FORMA PER BICCHIERINI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 6 cubi di ghiaccio in forma di bicchierino.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679050	125x190x(H)60	15,85



679067

SIL

silicone

FORMA PER BICCHIERI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 4 cubi di ghiaccio in forma di bicchiere.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679067	122x122x(H)60	7,25

S.S.
stainless steel

ABS
plastic



271551



3 diverse
dimensioni
dei cubetti
selezionabili



271568



3 diverse
dimensioni
dei cubetti
selezionabili

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO - KITCHEN LINE 15

- Modello da tavolo Telaio in acciaio
- Capacità di 15 kg per 24 ore contenitore per 4,5 litri
- 12 cubetti per ciclo
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido refrigerante R134A
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti.
- Contiene 150 cubetti di ghiaccio

codice	V	W	mm	€
271551	230	160	380x435x(H)431	350,25

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO - KITCHEN LINE 12

- Modello da tavolo Telaio interamente in ABS
- Capacità di 12 kg per 24 ore, contenitore per 3,2 Kg
- 9 cubetti per ciclo
- Senza attacco fissa alla rete idrica - liquido refrigerante R600A
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti, i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti
- Contiene 100 cubetti di ghiaccio

codice	V	W	mm	€
271568	230	120	297x367x(H)378	261,85



FABBRICATORE DI GHIACCIO

- Struttura in acciaio, incassabile sotto al tavolo.
- Può produrre fino a 35 kg di ghiaccio al giorno, con 15 kg di riserva.
- Produce 45 cubetti quadrati in cicli da 13-16 minuti.
- I cubetti devono poi essere separati.
- Con tubo di alimentazione e paletta per ghiaccio.
- Raffreddato ad aria, refrigerante R290.

PP
polypropylene

codice	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	803,60



271575



271773



271797



FABBRICATORE PER CUBETTI CAVI

- Crea cubetti cavi.
- Struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Deposito di ghiaccio per 7 kg.
- Tubi di raccordo in carico e scarico compresi, inclusa sessola.
- Classe climatica: N.
- Cool: R290.

codice	-	V	W	mm	€
271773	~26kg/giorno	230	241	398x546x(H)682	597,15
271780	~50kg/giorno	230	293	398x546x(H)682	695,75



FABBRICATORE PER GHIACCIO IN SCAGLIE

- Crea scaglie di ghiaccio ideali per cocktails.
- Struttura completamente realizzata in acciaio.
- Può contenere fino a 20 kg di ghiaccio.
- Tubi di alimentazione, di scarico e sessola inclusi.
- Classe climatica: N.
- Cool: R290.

codice	-	V	W	mm	€
271797	~85kg/giorno	230	430	548x612x(H)867	1 861,35



REFRIGERATORI PER BEVANDE

- Struttura verniciata a polvere, camera in alluminio gofrato, sportello con chiusura a chiave in plastica con vetro temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Display digitale e controllo della temperatura.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Refrigerante: R600a.



233900



233917

REFRIGERATORE A PORTA SINGOLE 118 L

- A porta singola con due ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	482,90

REFRIGERATORE A PORTE SCORREVOLI DA 228 L

- Porte doppie scorrevoli, con 4 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	633,50



233924



233931

REFRIGERATORE A PORTA SINGOLA DA 293 L

- A porta singola, con 5 ripiani cromati.
- Porta reversibile destra o sinistra.

codice	campo	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	947,40

REFRIGERATORE A DOPPIA PORTA 458 L

- Doppia porta, con 10 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1 154,55

NEW!



235829

FRIGO BAR DOPPIA PORTA 228L

- Porta doppia, con 4 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	747,50

NEW!



235836

REFRIGERATORE A PORTE SCORREVOLI DA 338 L

- Porte triple scorrevoli, con 6 ripiani cromati.

codice	campo	V	W	mm	€
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	1 038,05

CELLE PER VINO A DUE ZONE

- La doppia zona consente due temperature diverse per ogni zona.
- Alloggiamento nero, porta di vetro senza bordi dotata di elegante maniglia in acciaio inossidabile.
- Con porta e serratura.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato dietro la camera.
- Fornito con ripiani in legno.
- Con illuminazione a LED luminosi nel cielo.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: N Refrigerante: R600a.



233221

CELLA PER VINO A DUE ZONE DA 145 L

- Adatto fino a 44 bottiglie di vino.
- Fornito con 5 ripiani in legno.

codice	campo	V	W	mm	€
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	903,50



233245

CELLA PER VINO A DUE ZONE DA 440 L

- Adatto fino a 166 bottiglie di vino.
- Fornito con 15 ripiani in legno.

codice	campo	V	W	mm	€
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 657,50





271520



FRANTUMATORE PER GHIACCIO

- Grande vasca del ghiaccio in ABS e struttura in acciaio spazzolato.
- Lame in acciaio inox e resistente meccanismo di macina.
- Chiaro, resistente contenitore con una capacità di 12 tazze di ghiaccio tritato.
- Frantuma fino a 12 chili di ghiaccio per ora.
- Non indicato per uso continuato.

codice	V	W	mm	€
271520	230	80	170x260x(H)460	74,20

271513



FRANTUMATORE PER GHIACCIO ELETTRICO

- Frantumatore professionale per ghiaccio adatto alla preparazione di ghiaccio per granite, mojito, caffè freddo e altre bevande ghiacciate.
- Struttura in alluminio pressofuso.
- Microswitch nel meccanismo di chiusura.
- Con bicchiere, una serie di lame in acciaio.
- Differenti dimensioni di frantumazione.
- Capacità della bicchiere 3 litri.
- Velocità 800 giri/minuto.
- Produzione 120 Kg/h.
- Peso 5 Kg.

codice	V	W	mm	€
271513	230	150	210x380x(H)490	665,70



Guarda il video

FRANTUMATORE PER GHIACCIO

- Cromato, in lega di zinco con lame in acciaio.
- Con paletta in plastica.
- Con contenitore rimovibile.

codice	mm	€
695708	160x140x(H)270	47,00



695708

SODA SPLASH SISTEMA PER GASSATURA

- Il soda Splash è un semplice dispositivo in cui è possibile gassare tutti i tipi di bevande come cocktail, sciroppi, acqua, vino, etc.
- Fare cocktail frizzanti è facile e veloce, mettete tutti gli ingredienti in bottiglia e seguite pochi semplici passi.
- Alta bottiglia in acciaio inox lucidato, testa di riempimento dotata di pulsante di rilascio della pressione e valvola di rilascio della pressione.
- Viene fornito con imbuto, tappo e tappo di carica.
- Adatto solo per liquidi freddi, non destinati per liquidi cremosi o densi.
- Richiede per l'utilizzo di bombolette di biossido di carbonio.



codice	liter	mm	€
588567	0.75	ø80x(H)370	54,70

Fare cocktail frizzanti è facile e veloce, mettete tutti gli ingredienti in bottiglia e seguite pochi semplici passi



588567

SIFONI PER SODA

- Sifone per soda in acciaio.
- Prepara acqua gassata in poco tempo.
- Abbisogna di capsule di anidride carbonica.



codice	liter	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	73,60

CAPSULE PER SODA

- Contiene 8 gr di CO₂, sufficiente per 1 lt di soda in sifone

codice	quantità	€
588406	10	5,05



588406



588574



ESTRATTORE

- Ideale per: succhi di frutta freschi, mousse, pasta e cocktail di frutta.
- Adatto sia per (mirtili, lamponi, fragole) così come per frutta e verdura (barbabietole, rape, zenzero) più dure, per le erbe aromatiche, o i germogli (ortica, gramigna, tarassaco).
- In confronto alle centrifughe tradizionali, questo dispositivo estrae molto più succo e sia la frutta rimanente che la polpa di verdura sono quasi completamente asciutti il che dimostra le eccezionali prestazioni del dispositivo.
- Il processo di spremitura è simile alla meccanica di pressatura a freddo.
- Numero di giri: 45 giri.
- Funzione inversa per sbloccare la coclea.
- Forte motore asincrono assicura elevata potenza e durata del dispositivo.
- Molto silenzioso: 65 dB.
- Protezione magnetica che impedisce l'accensione se la testa è montato in modo non corretto.



- Massima lavoro continuo: fino a 20 min.
- Grande tubo di alimentazione con meccanismo per prevenire l'inserimento delle mani Ø83 mm (mele, pere, rape).
- Piccolo scivolo di alimentazione Ø42 mm con un pestello per le verdure lunghe (carote, pastinaca, porro).
- Beccuccio di scolo succo con un pratico tappo.
- Filtro interno in acciaio AISI 304.
- Struttura, telaio colino e setaccio elementi in Tritan - senza BPA.
- Custodia con una pratica maniglia in alluminio satinato e ABS.
- Facile da usare e da pulire.
- Peso: 7.2kg
- Due contenitori in policarbonato per la polpa e succo di frutta, 850 ml ciascuno.
- Spazzola di pulizia con setole in nylon.

ESTRATTORE

codice	V	W	mm	€
221044	230	250	260x175x(H)545	213,05

Grande alimentazione da Ø 83 mm con meccanismo di prevenzione inserimento di mani, es., mele, pere, rape



Piccola alimentazione da Ø 42 mm con un pestello per le verdure lunghe (carote, pastinaca, porro)



221044



SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- La parte superiore con leva fornisce un funzionamento facile e sicuro.
- Vasca e cono in acciaio inossidabile.
- Con schermo para spruzzi.
- RPM: 980 / min.

codice	V	W	mm	€
221099	230	230	280x200x(H)470	344,40

221099

Schermata iniziale



Vasca in acciaio





SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- Realizzato in materiale resistente alla ruggine
- Con vasca in acciaio inox
- Compresi 3 coni intercambiabili in ABS per piccoli e grandi agrumi setaccio in ABS Velocità 1500 rpm
- Azionamento manuale mediante interruttore on / off
- Compreso coperchio anti-spruzzi in policarbonato
- Tutti gli elementi, ad eccezione del corpo principale sono lavabili in lavastoviglie

codice	V	W	mm	€
221204	230	180	308x218x(H)463	194,80



221204



3 coni per frutti di diverse grandezze



Dischi di miscelazione
in acciaio



Dischi di miscelazione
in policarbonato



MILKSHAKER DA 1 LITRO

- Fornito con 1 bicchiere in acciaio inossidabile, 1 in policarbonato, 2 dischi di miscelazione in acciaio inossidabile e 4 in policarbonato.
- Struttura in acciaio inox.
- Il microinterruttore attiva la macchina quando viene posizionata il bicchiere.
- Il motore spinge l'asta di acciaio-carbonio a 15000 giri / min.
- Capacità della bicchiere: 1000 ml.



codice	V	W	mm	€
224038	230	180	170x170x(H)520	129,40

BICCHIERE PER MILKSHAKER

- Capacità:1000ml.

codice	-	€
942758	acciaio	19,15
942765	policarbonato	9,60

224038



SPREMIAGRUMI

- Modello a leva, cromato
- Realizzato in lega di zinco di alta qualità
- Con maniglia per una maggiore stabilità
- La leva torna facilmente in posizione con una molla
- Ciotola per succo e cono in acciaio



codice	mm	€
695906	225x180x(H)510	79,20

695906





SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di N₂O non incluse nella confezione.

codice	liter	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	31,00



592069



592052



592045



SPREMIAGRUMI

- Alluminio verniciato a polvere

codice	-	mm	€
592045	verde (per lime)	203x60x(H)40	11,45
592052	giallo (per limoni)	223x75x(H)45	11,50
592069	arancione (per arancie)	232x91x(H)60	14,15





BOTTIGLIE & BRICCHI PER BAR

- Beccucci e coperchi scambiabili.
- Per lo stoccaggio, la miscelazione e il servizio di cocktails.
- Parte superiore rimovibile.

codice	liter	mm	€
557600	8	ø90x(H)300	5,10
557617	8	ø90x(H)300	4,80
557624	8	ø90x(H)300	4,90
557631	8	ø90x(H)300	4,90
557648	8	ø90x(H)300	4,90



PINZETTA MULTIFUNZIONE

- Con copertura in PDV nera.
- Durevole e di qualità`.

codice	mm	€
680131	300	7,75



680131



TAGLIERE CON MANICO

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Utilizzabile su entrambi i lati, liscio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826348	<input type="checkbox"/> Bianco	250x150	10	2,70
826355	<input type="checkbox"/> Bianco	300x200	10	4,50
826478	<input checked="" type="checkbox"/> Nero	250x150	10	2,75
826485	<input checked="" type="checkbox"/> Nero	300x200	10	4,60



826348

826485

SPELUCCHINO

- Alta qualità

SPELUCCHINO

- „Made in Germany“



codice	-	lama (mm)	L (mm)	€
841105	Modello dritto	75	180	3,10
841112	Modello a punta	87	190	3,00
841129	Modello piegato	60	165	2,85



841105

841112

841129

841136

COLTELLO PER POMODORI

- Seghettato „Made in Germany“



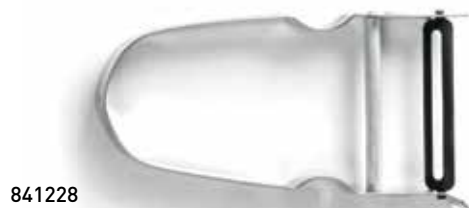
codice	lama (mm)	L (mm)	€
841136	110	210	3,10

SBUCCIATORE

- Modello trasversale



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841228	50	110	2,65



841228



274224



Guarda il video



GRANITORE 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido, coperchi sono illuminati.
- Regolatore di temperatura digitale con modalità bevande fredde e granite.
- Compressore efficace, in modalità granitore la temperatura varia da -7°C a -2°C .
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Modalità giorno e notte.
- Refrigerante R290.
- Vasca di raccolta inclusa.

codice	liter	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x520x(H)810	2 647,95



425206



DISTRIBUTORE DI SUCCO 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido.
- Regolatore di temperatura, la temperatura può essere impostata tra 2°C e 8°C .
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Refrigerante: R290.
- Vassoio antigoccia incluso

codice	liter	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	974,00



FRULLATORE AD ALTA POTENZA

- Questa frullatore ad alta potenza e` in grado di preparare qualsiasi cosa: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido.
- Brocca estraibile in polycarbonato, che può resistere a temperature di -40 ° C fino a 90 gradi C.
- Coltello sostituibile in acciaio inox, struttura e coperchio in plastica ABS.
- Motore ad alta velocità con velocità variabile e funzione a impulso che guida il coltello da 8350 RPM fino a 24800 RPM (senza carico).
- Dotata di una protezione di surriscaldamento e sovraccarico.

codice	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	263,45

Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido



Molto potente, può anche frantumare ghiaccio



230213



BICCHIERE PER FRULLATORE

- Bicchiere di ricambio per frullatore 230718/230695/230688 Realizzato in Tritan copoliestere senza BPA.
- Il bicchiere e` fornito con lama e coperchio.



933688



BICCHIERE PER FRULLATORE

- Bicchiere di ricambio per frullatore 230718, realizzato in polycarbonato.
- Il bicchiere e` fornito con lama e coperchio.



942642



BICCHIERE PER FRULLATORE CON LAME AL TITANIO

- Ricambio per blender 230718/230695/230688.
- Bicchiere da 2,5 litri in resistente polycarbonato, coperchio in PBT e piccola chiusura in polycarbonato.
- Consegnato completo di lame in acciaio rinforzate al titanio.



943489

codice	mm	€
933688	200x170x(H)360	104,95

codice	mm	€
942642	200x170x(H)360	103,55

codice	mm	€
943489	200x170x(H)360	97,25





230602



Guarda il video

FRULLATORE CON PROTEZIONE ANTI-RUMORE

- Questo frullatore può preparare tutto: frutta, verdure, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Coltello in acciaio inox sostituibile con rivestimento in titanio.
- Manopola di regolazione manuale del pannello di controllo e un interruttore a impulsi.
- Copertura anti rumore in polycarbonato, il frullatore funziona solo quando il coperchio è completamente chiuso.
- Viene fornito con bicchiere in polycarbonato resistente da 2,5L, coperchio rigido in PBT e un piccolo coperchio in polycarbonato.
- Il bicchiere può sopportare temperature di -40 ° C fino a 90 ° C.
- Il motore ad alta rotazione con velocità variabile e funzione di impulso spinge il coltello da 8350 a 24800 RPM (senza carico).
- Dotato di protezione da sovratensioni e sovracorrenti.

codice	V	W	mm	€
230688	230	1680	252x258x(H)547	484,45



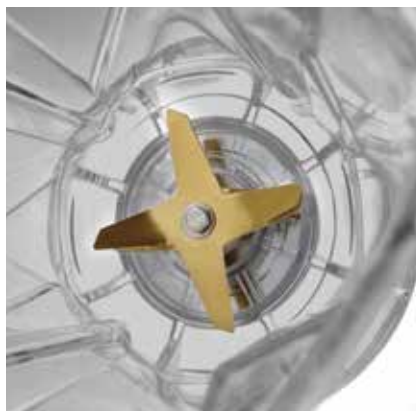
1 2 3

- 1 - Interruttore ON/OFF
- 2 - Manopola della velocità (dalla bassa alla alta)
- 3 - Pulsante funzionamento intermittente

Brocca in polycarbonato resistente alle rotture



Coltello in acciaio inox con rivestimento in titanio



Costruzione solida dei rapporti





FRULLATORE DIGITALE CON PROTEZIONE ANTI-RUMORE

- Questo frullatore può preparare tutto: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Lama in acciaio inox sostituibile con rivestimento in titanio.
- Il pannello di controllo digitale ha un controllo touch per tre impostazioni di potenza, tre di tempo e una funzione impulso.
- Copertura anti rumore in policarbonato, per la sicurezza il frullatore funziona solo quando il coperchio è completamente chiuso.
- Viene fornito con bicchiere in policarbonato resistente da 2,5L, coperchio rigido in PBT e un piccolo coperchio in policarbonato.
- Il bicchiere può sopportare temperature di -40 ° C fino a 90 ° C.
- Il motore ad alta rotazione con velocità variabile e funzione impulso spinge il coltello da 8350 a 24800 RPM (senza carico).
- Dotato di protezione da sovratensioni e sovracorrenti.

codice	V	W	mm	€
230695	230	1680	252x258x(H)547	618,00



230664



1 2 3 4 5

- 1 - Interruttore ON/STANDBY
- 2 - Controllo della velocità: bassa/media/alta
- 3 - Timer
- 4 - Pulsante funzionamento intermittente
- 5 - Display di controllo digitale



Guarda il video

La copertura anti-rumore ne riduce significativamente la presenza

Base anti scivolo

Gruppo ingranaggi in metallo durevole





593042



593066



SHAKER BOSTON

codice	-	liter	€
593042	shaker	0.8	5,90
593066	bicchieri per shaker	0.45	4,60



593004

SHAKER PER COCKTAIL - 3-pezzi



codice	liter	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	14,80



593035

SHAKER CONICO PER COCKTAIL



codice	liter	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	8,65



35 ml

596715

25 ml

MISURINO

- 2 misure: 2,5 e 3,5 cl



codice	mm	€
596715	ø40x(H)75	5,10



50 ml

596722

25 ml

MISURINO

- 2 lati: 25 ml e 50 ml



codice	mm	€
596722	ø40x(H)85	4,80



593097

CUCCHIAIO BAR



codice	mm	€
593097	27x27x(H)266	8,75



596739

PESTELLO



codice	mm	€
596739	34x34x(H)207	6,25



596753

PASSINO



codice	mm	€
596753	82x28x(H)165	10,25



596760

BAR CADDY

- 6 scomparti per organizzare cannuce, tovaglioli, ecc agitatori
- Contenitore per tovaglioli 130x130mm.



codice	mm	€
596760	240x145x(H)105	8,00



596777

BORDATORE APRIBILE CON 3 SEZIONI

- Per decorare il bordo die bicchieri.
- 3 tocchi con lime, sale e zucchero.
- Spugnetta per contenere il succo del lime.



codice	mm	€
596777	200x160x(H)75	15,55



552131



CONTENITORE PER INGREDIENTI

- ABS nero con coperchio in polycarbonato trasparente.
- Compresi 5 contenitori in polipropilene.

codice	mm	€
552131	495x160x(H)100	24,50



552100



BOX PER GLI INGREDIENTI

- Acciaio inossidabile con coperchio in polipropilene trasparente.
- Compresi contenitori di stoccaggio in polipropilene rimovibili bianchi.

codice	-	mm	€
552100	5 contenitori	375x140x(H)90	28,90
593981	4 contenitori	295x148x(H)85	24,65
593998	6 contenitori	445x148x(H)85	30,90





552681

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Alluminio
- Con spazzola in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
552681	ø150x(H)190	20,00



696002

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica
- Con 3 spazzole in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
696002	190x100x(H)180	9,30



696040

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica
- Con 3 spazzole in nylon
- Fondo con 4 ventose



codice	mm	€
696040	190x100x(H)250	11,10

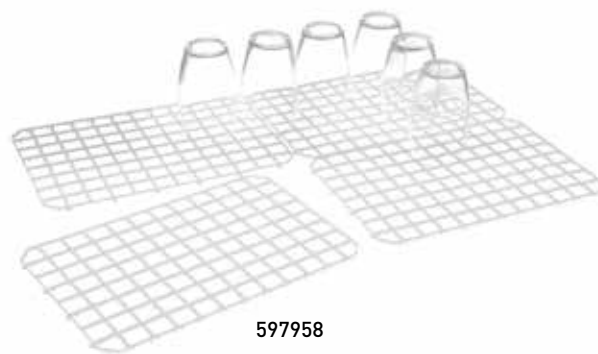


597972

597965

TAPPETINO BAR IN GOMMA

codice	mm	€
597965	605x85x(H)15	8,75
597972	455x305x(H)10	14,95



597958

SGOCCIOLATOIO

- Aganciabile
- In plastica bianca
- Conforme norme HACCP



codice	quantità	mm	€
597958	5	313x209	8,30



Guarda il video



598955



598962

SPILLATORE DA TAVOLO PER BIRRA

- In Plexiglas

- Con solido rubinetto antigocciolo



codice	liter	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	70,90
598962	5	ø100x(H)1150	76,60



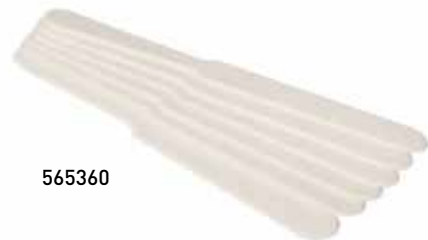
696200

PORTA BICCHIERI PER BIRRA

- Per 12 bicchieri Fori da 55 mm diam.



codice	mm	€
696200	ø315x(H)35	5,70



565360

SCHIUMAIOLA PER BIRRA

- In plastica bianca



codice	mm	€
565360	235x26	4,15

CONTRASSEGNI



codice	quantità	colore	mm	€
665121	100	Blu	ø25	5,40
665138	100	Verde	ø25	5,55
665145	100	Rosso	ø25	5,35
665152	100	Bianco	ø25	5,40
665169	100	Nero	ø25	5,45
665381	100	Giallo	ø25	5,35





208632

PRESSA CAFFÈ REGOLABILE

- Adatto per la maggior parte dei portafiltri.
- In acciaio inossidabile, manico in alluminio nero.
- La profondità è regolabile.

codice	mm	€
208632	ø58x(H)35	22,00



208625

PRESSA CAFFÈ CON MOLLA

- Utilizzato per compattare il caffè, adatto alla maggior parte dei portafiltri.
- Pressa in acciaio inossidabile con molla.
- Manico in alluminio nero

codice	mm	€
208625	ø58x(H)100	22,80



208731

PRESSA CAFFÈ

- Utilizzato per pressare il caffè, adatto alla maggioranza delle macchine da Espresso.
- Pressa in acciaio.
- Manico in legno dipinto Peso: 355 g

codice	mm	€
208731	ø58x(H)95	23,45



208670

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ

- Realizzato in silicone, con rientranza per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208670	125x140x(H)30	8,85



208649

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ DOPPIO

- Realizzato in silicone, con rientranza per l'inserimento di 2 portafiltri durante la pressatura.
- Con due sagome per inserire i pressacaffè.

codice	mm	€
208649	205x150x(H)45	12,10



208687

SUPPORTO PER PRESSACAFFÈ

- Con incavo per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208687	93x142x(H)60	18,30





208694

BOX PER FONDI DI CAFFÈ

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

codice	mm	€
208694	350x250x(H)90	84,60

208335

BOX PER FONDI DI CAFFÈ GN

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manico in silicone.

codice	mm	€
208335	176x162x(H)100	19,45
208342	265x162x(H)100	27,50



208380

BOX PER FONDI DI CAFFÈ TIPO LEGNO

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manico in silicone.

codice	mm	€
208380	275x175x(H)110	35,00



271247



TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al bricco del latte.
- La marcatura verde indica la temperatura del latte ideale per il cappuccino, ecc Campo di temperatura da -10 a 110 ° C.
- Gradazione 1 ° C.
- Sonda in acciaio inox con coperchio di protezione.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,85

208618



CESTELLO ROTONDO PER FONDI DI CAFFÈ

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Dotato di battente rimovibile.

codice	mm	€
208618	153x185x(H)165	36,35



208724

SPAZZOLA PER LA PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORI

- La spazzola pulisce facilmente residui di caffè dal gruppo erogatori e portafiltro di macchine da caffè espresso.
- Setole dure in nylon.
- Cucchiaino dosatore per detersivi.
- Il paraspruzzi mantiene la maniglia asciutta.
- Set di 2 pezzi.



codice	mm	€
208724	225	9,35

428245

SUPPORTO MULTIFUNZIONE

- 3 ripiani per tazze o condimenti.
- Satinato e dotato di 3 contenitori da 1 Litro.

codice	mm	€
428245	190x240x(H)410	74,55





BRICCO INOX MULTIUSO

codice	liter	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	8,70
451519	0.6	ø90x(H)112	10,70
451526	0.9	ø102x(H)125	14,65
451533	1.5	ø112x(H)161	20,50



BRICCO PER LATTE NERO

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,55



BRICCO PER CAPPUCCINO

- Con manico

codice	liter	mm	€
458006	0.9	ø115x(H)115	18,45
458204	0.7	ø95x(H)115	16,60
458211	0.5	ø85x(H)110	14,25
458228	0.3	ø80x(H)80	11,60



Con clip



Magnetico



271155

TIMER DIGITALE PER CUCINA

- Con magnete
- Conto alla rovescia 99min 59sec
- Con batteria inclusa



codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	6,00



582015

TIMER ANALOGICO DA CUCINA

- Regolabile fino a 60 min.
- Con divisione 1 min.
- e Magnete posteriore
- Buona visibilità a distanza

codice	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,00



208304

MACCHINA DA CAFFÈ AMERICANO KITCHEN LINE

- Piastra riscaldabile superiore e inferiore, luce di funzionamento Sistema di filtraggio veloce con elemento filtrante 1,8 litri in 5 min.
- Temperatura permanente 93° a 96°C Intelaiatura e reggifiltro in acciaio inox 2 caffettiere da 1,8 litri e 25 (90/250)filtri inclusi



codice	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)430	242,65



208533



MACCHINA DA CAFFÈ PROFI LINE



- Prepara una brocca di caffè in circa 6 minuti.
- Struttura nera di design fatta in polipropilene ricoperta di gomma nera.
- Con Una caraffa di vetro da 1,8 lt, supporto del filtro in polipropilene e coperchio.
- Con 2 basi di riscaldamento azionate separatamente.
- Con spia che indica quando il caffè è pronto.
- Adatta a filtri: 110/250

codice	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x380x(H)425	194,75



445907

DECANTATORE

- Vetro temprato con manico in plastica e coperchio



codice	liter	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	13,45



208656

FILTRI PER CAFFÈ Ø 25CM

- Non sbiancati Adatto per macchine da caffè Hendi, Bravor e Animo.
- Diametro superiore 250mm, Fondo inferiore 110mm

codice	quantità	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	27,65

PERCOLATORE CONCEPT LINE NERO OPACO

- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile verniciato nero opaco a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.

- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro.
- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo e se è necessaria la decalcificazione.

NEW!



design by
Robert Bronwasser



211472



211489

PERCOLATORE CONCEPT LINE NERO OPACO

codice	liter	V	W	mm	€
211472	7	230	950	270x270x(H)500	129,35
211489	13	230	1650	320x320x(H)530	142,35

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro



Il vassoio antigoccia è magnetico



PERCOLATORE CONCEPT LINE

- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.
- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso

- senza sollevare o rovesciare.
- La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro.
- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di e se è necessaria la decalcificazione.



design by
Robert Bronwasser



211434



211441

PERCOLATORE CONCEPT LINE

codice	liter	V	W	mm	€
211434	7	230	950	270x270x(H)500	103,35
211441	13	230	1650	320x320x(H)530	116,35

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro



Il vassoio antigoccia è magnetico



CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

- Struttura in acciaio lucidato a doppia parete riduce la perdita di calore per conduzione, convezione e irraggiamento
- Fino al 20% di risparmio energetico rispetto a simili percolatori a parete singola
- Corpo e serbatoio in acciaio
- Maniglie in acciaio inox saldate con impugnatura in Silicone
- Erogatore antigoccia indicatore in vetro indicatore di decalcificazione
- Vassoio sgocciolatore con griglia in acciaio



211106



211205



211304

CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

codice	liter	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	ø241x(H)480	171,40
211205	10	230	1500	ø288x(H)530	233,05
211304	15	230	1500	ø288x(H)602	247,75

A doppia parete - fino al 20% di minor consumo



Filtro integrato per caffè macinato



Vassoio antigoccia facilmente rimovibile



PERCOLATORE



- Struttura in acciaio inossidabile a parete singola.
- Con un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, la carta filtro non è necessaria.
- Il percolatore mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Con vetro graduato, rubinetto antigoccia e dotato di reset automatico.
- L'indicatore luminoso segnala la fine del processo di erogazione e se è necessaria la decalcificazione.



208007

208106

208205

PERCOLATORE

codice	liter	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	336x310x(H)465	115,95
208106	10	230	1500	384x355x(H)530	160,70
208205	15	230	1500	384x355x(H)600	204,90

Con stanga graduata



Con rubinetto antigoccia



Filtro integrato per caffè macinato



DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete(20%).
- Corpo ed interno in acciaio inox.
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo.
- Colatoio in acciaio inox Indicatore di livello
- Controllo termostatico della temperatura fino a 110°C
- Resistenze sul fondo
- Facile accesso per la pulizia
- Non adatto alla preparazione di cioccolata calda



211403



211502

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

codice	liter	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	ø241x(H)480	164,55
211502	18	230	2200	ø288x(H)602	211,15

A doppia parete - fino al 20% di minor consumo

Elemento riscaldante posto sotto il sebatoio

Vassoio antigoccia facilmente rimovibile



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola Ideale per vin brulé e acqua bollente per il the
- Tempo di ebollizione ± 50 min
- Temperatura massima 94-99 ° C
- Protetto contro ebollizione a secco
- Non adatto per cioccolata calda



Resistenza sotto il serbatoio



209882



209899

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

codice	liter	V	W	mm	€
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	111,85
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	152,45

Con stanga graduata



Con rubinetto antigoccia



Resistenza sotto il serbatoio



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE CONCEPT LINE NERO OPACO

NEW!

- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile verniciato nero opaco a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.

- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.



design by
Robert Bronwasser



211458



211465

codice	liter	V	W	mm	€
211458	10	230	950	270x270x(H)500	116,35
211465	18	230	1650	320x320x(H)530	129,35

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione



Il vassoio antigoccia è magnetico



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE CONCEPT LINE

- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile verniciato nero opaco a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.

- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.



211458



211465

codice	liter	V	W	mm	€
211410	10	230	950	270x270x(H)500	90,35
211427	18	230	1650	320x320x(H)530	103,35

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione



Il vassoio antigoccia è magnetico





240700



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore in acciaio.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin bruté o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	liter	V	W	mm	€
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	84,15



240601



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore smaltato.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin bruté o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	liter	V	W	mm	€
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	87,80



Il sistema di riscaldamento a bagno maria evita che la cioccolata bruci sul fondo

274125



See movie



CIOCCOLATIERA

- Il riscaldamento a bagnomaria impedisce al cioccolato di bruciare.
- Il fondo del contenitore è fatto in acciaio.
- Le pareti laterali sono realizzate in polycarbonato.
- Gocciolatoio con indicatore galleggiante di troppopieno.
- Protezione contro il surriscaldamento.
- Il continuo mescolare garantisce consistenza omogenea al cioccolato.
- Speciale erogatore antigoccia.
- Campo di temperatura: 65 ° a 85 ° C.
- Temperatura ambiente richiesta: 10 ° C a 32 ° C

codice	liter	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	570,75
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	638,05

274149



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola
- Con rubinetto antigoccia in polipropilene
- Dotato di reset automatico
- Funziona automaticamente e mantiene le bevande a temperatura indicatore di pulizia
- Temperatura regolabile fino a 110 °C
- Non adatto per cioccolata calda
- Adatto per vin brulé
- Coperchio reversibile utilizzabile come vassoio e per tenere i bicchieri / tazze caldi



codice	liter	V	W	mm	€
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	199,45



Con supporto per cartellino prodotto

209905



209998



209981



Indicatore di livello esterno



Indicatore di livello massimo interno dell'acqua

BOLLITORE ELETTRICO 4,2 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	43,35

BOLLITORE ELETTRICO-1,8 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209981	1.8	230	1800	221x163x(H)249	19,10

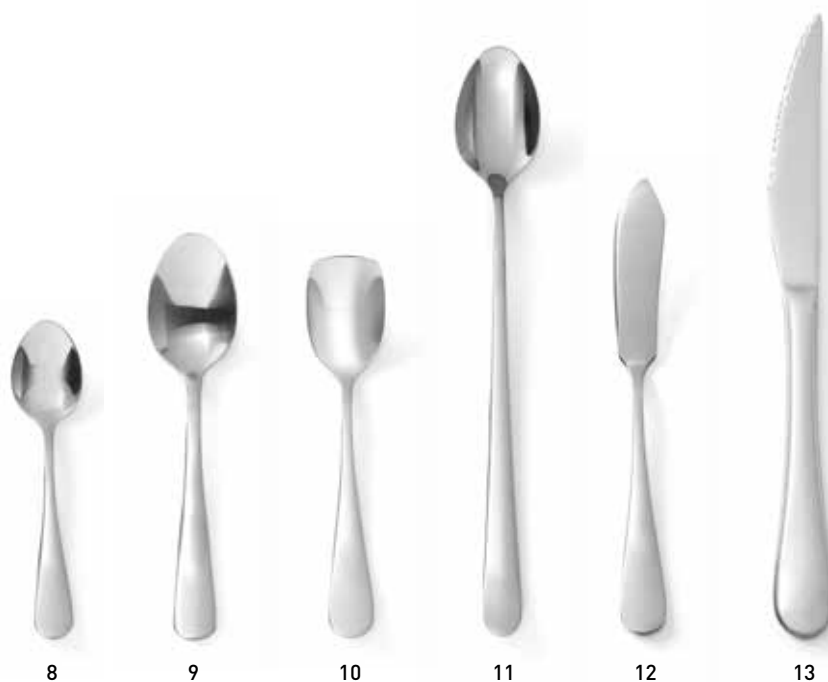
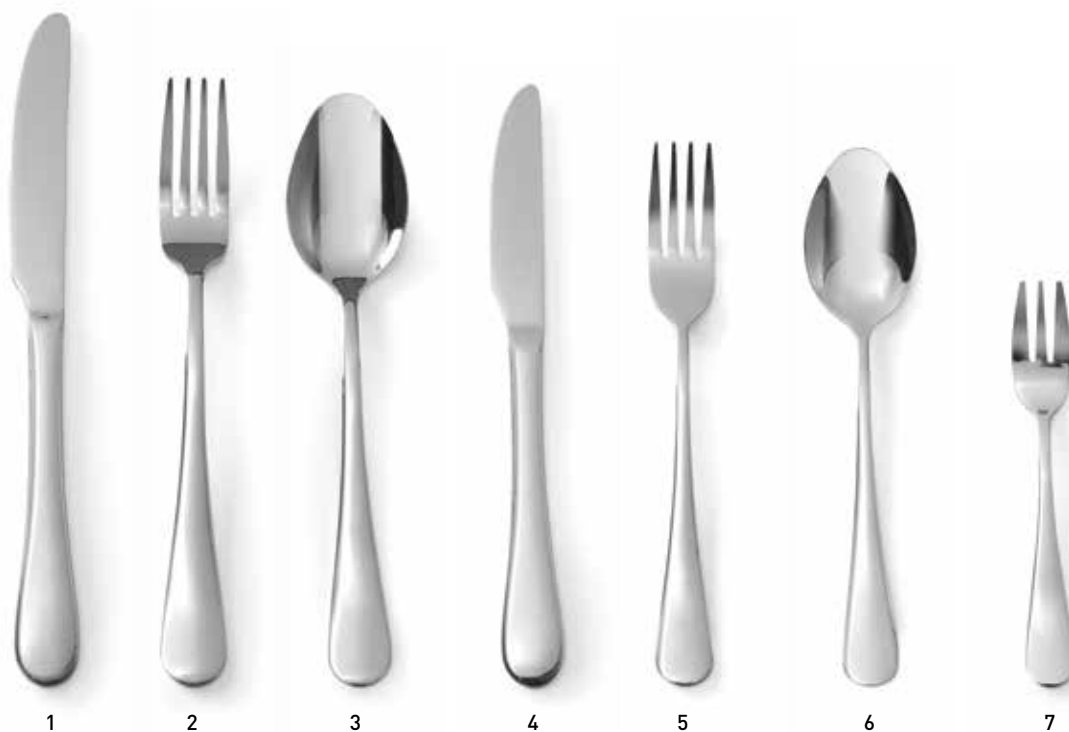
PROFI LINE



PROFI LINE

- Eleganti ma robuste.
- Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0
stainless steel



code		quantità	L (mm)	€
764404	1 Coltello da tavola	6	225	9,50
764411	2 Forchetta da tavola	6	205	5,70
764428	3 Cucchiaino da tavola	6	205	5,55
764435	4 Coltello da dessert	6	205	10,85
764442	5 Forchetta da dessert	6	186	5,30
764459	6 Cucchiaino da dessert	6	186	6,50
764466	7 Forchetta	12	136	7,80

code		quantità	L (mm)	€
764473	8 Cucchiaino da caffè	12	111	7,50
764480	9 Cucchiaino da tè	12	138	7,60
764497	10 Cucchiaino da ghiaccio	12	135	8,75
764503	11 Cucchiaino Sundae	6	198	5,35
764510	12 Coltello da burro	12	158	8,00
764527	13 Coltello da bistecca	6	215	11,40

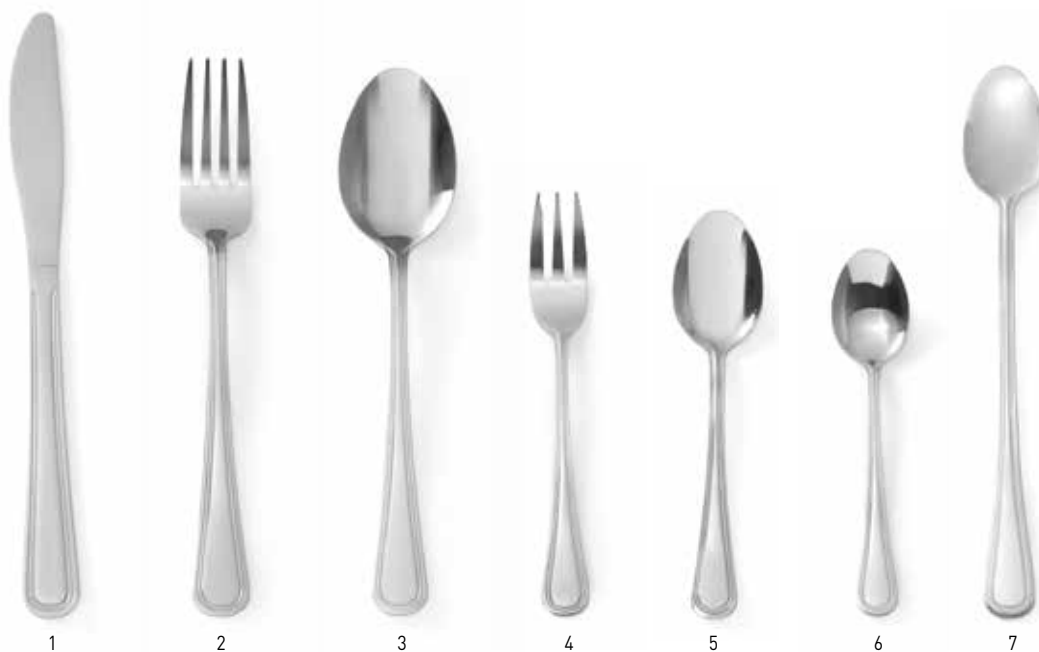




KITCHEN LINE

– Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0
stainless steel



code	quantità	L (mm)	€
764206	1 Coltello da tavola	6 215	4,35
764213	2 Forchetta da tavola	6 197	3,65
764220	3 Cucchiaino da tè	6 197	3,65
764237	4 Forchetta	12 150	5,50
764244	5 Cucchiaino da tè	12 146	5,55
764251	6 Cucchiaino da caffè	12 131	5,40
764268	7 Cucchiaino da sorbetto	6 198	4,50



BUDGET LINE

- Lucidate a macchina



18/0
stainless steel



code		quantità	L (mm)	€
764039	1 Cucchiaino da tavola	12	198	3,45
764022	2 Forchetta da tavola	12	198	3,40
764015	3 Coltello da tavola	12	214	4,85
764084	4 Cucchiaino da tè	24	138	3,85
764091	5 Cucchiaino da caffè	24	115	3,45
764077	6 Forchetta	24	148	3,75
764138	7 Cucchiaino da sorbetto	12	214	2,65



X6
781432



X6
781449



X6
781456

FORCHETTA DA BISTECCA

- Acciaio con manico in ABS

codice	quantità	L.(mm)	€
781432	6	200	5,75

COLTELLO DA BISTECCA

- Acciaio con manico in ABS

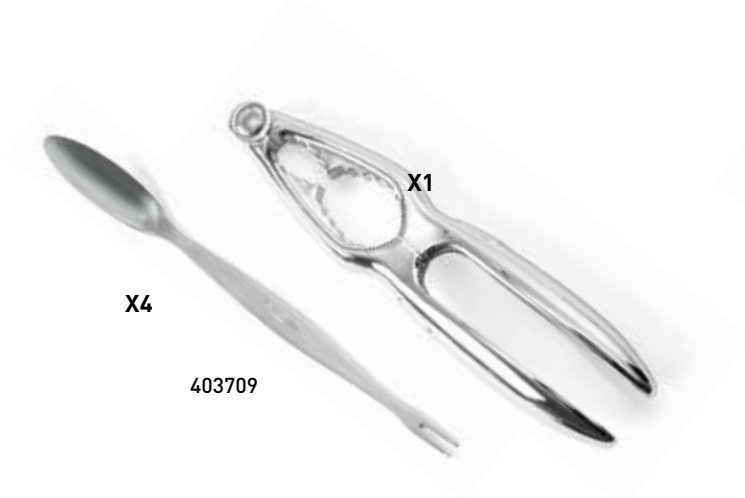
codice	quantità	L.(mm)	€
781449	6	215	6,05

COLTELLO DA BISTECCA XL

- Acciaio con manico in ABS.

codice	quantità	L.(mm)	€
781456	6	250	12,05





X4

403709

X1

SET - FORCHETTA E PINZA PER ARAGOSTE
- 4 forchette in acciaio 1 pinza cromata



codice	mm	€
403709	205	25,35



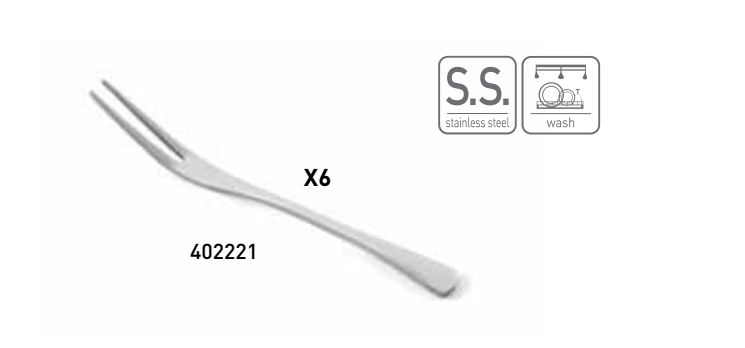
X6

403716

FORCHETTE PER ARAGOSTA



codice	quantità	L (mm)	€
403716	6	205	13,45



X6

402221



FORCHETTA PER LUMACHE

codice	quantità	L (mm)	€
402221	6	130	6,45



X2

402528



PINZA PER LUMACHE
- Modello a pressione

codice	quantità	L (mm)	€
402528	2	170	9,20



KARIZMA



KARIZMA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTI PIANI

codice	mm	€
795101	ø160	2,15
795309	ø200	2,90
795507	ø240	3,15
795705	ø280	6,05
795903	ø320	9,70



PIATTO FONDO

codice	mm	€
794500	ø300	7,75



PIATTO OVALE

codice	mm	€
796306	290x200	11,35
796405	340x235	15,75



TERRINA PER INSALATA

codice	mm	€
796603	ø150	4,25
796702	ø190	6,40
796801	ø250	8,30



TAZZA PER ZUPPA

codice	-	liter	mm	€
798805	Ciotola	0.38	ø120	6,05
798904	Piattino		ø180	2,70



TAZZINA CON PIATTINO

codice	-	liter	mm	€
798010	Tazza	0.09	ø64	1,40
798034	Piattino		ø125	0,95
798164	Tazza	0.17	ø80	2,60
798171	Piattino per tazza da caffè o cappuccino		ø149	1,55
798249	Tazza	0.23	ø85	2,80



FLORA



FLORA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	mm	€
787007	ø160	2,30
787014	ø200	2,90
787021	ø255	3,35
787038	ø270	4,40
787045	ø300	7,15



PIATTO FONDO

codice	mm	€
787052	ø235	3,35



PIATTO OVALE

codice	mm	€
787069	280x180	10,40
787076	330x225	15,60



TERRINA DA INSALATA

codice	liter	mm	€
787083	0.25	ø145x(H)45	3,50
787090	1	ø230x(H)65	7,40



TAZZA BRODO

codice	-	liter	mm	€
787182	sottopiattino		ø158	2,20
787267	Ciotola	0.25	ø100	6,40



787113
787120

TAZZINA E SOTTOPIATTINO

codice	-	liter	mm	€
787113	Tazza	0.12	ø65	2,20
787120	Sottopiattino		ø130	1,50
787144	Tazza	0.18	ø82	2,85
787151	Sottopiattino		ø138	1,80
787175	Tazza	0.25	ø87	3,35



787144
787151



787175

787151



SATURN



SATURN

- Porcellana bianca da ristorazione.
- Bordi rinforzati, smalto di alta qualità.
- Alta resistenza agli impatti e all'usura.



PIATTO PIANO

codice	mm	€
794319	ø200	2,90
794326	ø240	3,10
794333	ø260	3,60
794340	ø280	6,25
794357	ø300	7,15
794364	ø320	8,35



PIATTO DA MINESTRA

codice	mm	€
794395	ø220	3,10
794517	ø300	7,25



PIATTO OVALE

codice	mm	€
794371	290x200	12,55
794388	340x240	17,95



TERRINA PER INSALATA

codice	mm	€
794463	ø150	4,35
794470	ø250	6,75
794524	ø190	5,75



TAZZA PER MINESTRA E SOTTOPIATTO

codice	-	liter	mm	€
794449	Tazza	0.38	ø120	6,75
794456	Piattino		ø190	2,90

794401
794418



794425
794432



TAZZE E PIATTINI

codice	-	liter	mm	€
794401	Tazza	0.17	ø79	2,65
794418	Piattino		ø150	1,80
794425	Tazzina	0.09	ø63	1,80
794432	Piattino		ø125	1,15
794487	Tazza	0.23	ø87	2,90



TAZZA

codice	liter	€
794531	0.22	3,40



DELTA



DELTA

- Porcellana bianca da ristorazione.
- Bordi rinforzati, smalto di alta qualità.
- Alta resistenza agli impatti e all'usura.



PIATTO PIANO

codice	mm	€
794050	ø160	1,95
794067	ø200	2,45
794074	ø240	2,60
794081	ø270	3,15
794098	ø300	6,45



PIATTO DA MINESTRA

codice	mm	€
799420	ø230	2,70



PIATTO PER PASTA

codice	mm	€
799406	ø260	6,85
799413	ø300	8,15



PIATTO OVALE

codice	mm	€
799437	290x200	9,80
799444	340x240	14,45



TERRINA PER INSALATA

codice	mm	€
799451	ø120	3,10
799468	ø140	3,50
799475	ø230	6,65
799482	ø270	10,10



TAZZA PER MINESTRA

codice	-	liter	mm	€
799383	Tazza	0.34	ø160	5,60
799390	sottopiatto		ø170	2,05

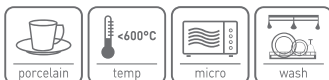
799161
799178



TAZZE E PIATTINI

codice	-	liter	mm	€
799147	Tazza	0.23	ø90	2,60
799154	Piattino		ø115	1,60
799161	Tazza	0.09	ø63	1,55
799178	Piattino		ø83	0,95
799130	Tazza	0.17	ø80	2,55





785645

TERRINETTA DA CONTORNI

- Tipo di porcellana speciale, del più duro tipo.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.

codice	mm	€
785645	170x163x(H)134	10,20
785652	138x138x(H)118	5,95



774830

774847

774885

774892

PIATTO PIZZA SPECIALE

- Tenendo presente che la pizza è un elemento fondamentale in molti menu, abbiamo creato la collezione Speciale, che unisce qualità a prezzo accessibile.
- Realizzato in porcellana molto resistente, perfetto per un uso intensivo in strutture professionali.
- I piatti bianchi come la neve disponibili nelle dimensioni di 28 e 33 cm sono completati da elementi in colori alla moda che si combinano perfettamente e mettono in risalto l'aspetto del cibo.
- La decorazione è protetta da smalto, che lo rende adatto per lavastoviglie e forni a microonde.

codice		mm	€
774830	bianca	ø280	4,55
774847	bianca	ø330	6,45
774885	granito	ø330	6,45
774892	illustrazione	ø330	7,50

TESTA DI LEONE

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso
- Bianco lucente



784730

784778

784754

TERRINA PER BRODO

codice	liter	mm	€
784433	0.05	ø55x(H)45	8,20
784730	2	ø215x(H)155	16,50
784747	1	ø175x(H)120	9,05
784754	0.5	ø138x(H)95	4,40
784761	0.25	ø120x(H)78	2,70
784778	0.125	ø90x(H)60	1,65



783658

785553



785560

PIATTO TORRO

- Rettangolare

codice	mm	€
783658	360x240x(H)30	14,05

PIATTO BARK

- Rettangolare

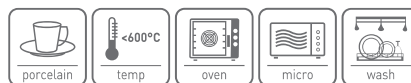
codice	mm	€
785546	218x105x(H)23	5,00
785553	352x146x(H)40	11,85

PIATTO-CIOTOLA VANILLA

codice	mm	€
785560	225x111x(H)62	8,25
785577	290x136x(H)80	11,50

PORCELLANE DA FORNO

- Porcellana speciale, tra le piu' dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



TERRINA OVALE DA FORNO

- Con maniglie.



codice	mm	€
784006	165x105x(H)30	3,00
784013	215x140x(H)35	5,05
784020	270x180x(H)40	9,05

TERRINA RETTANGOLARE DA FORNO

- Con maniglie.



codice	mm	€
784105	100x140x(H)45	3,00
784112	120x190x(H)50	5,50
784129	185x260x(H)55	11,35



786338



786352

TERRINA OVALE RUSTICA

codice	mm	€
786321	220x130x(H)40	5,65
786338	245x145x(H)55	8,00

TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	mm	€
786352	165x165x(H)70	6,30



786369



786307

TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

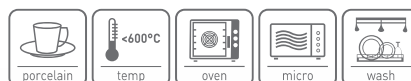
codice	mm	€
786369	280x185x(H)65	10,75
786376	330x225x(H)70	16,50
786383	375x260x(H)75	23,70

CIOTOLA ROTONDA RUSTICA

codice	mm	€
786307	ø100x(H)50	2,20

PORCELLANA DA FORNO

- Tipo di porcellana speciale, del più duro.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.



PIROFILA ROTONDA IN PORCELLANA

codice	mm	€
785904	185x152x(H)40	4,15



785904



786499

PIATTO PER BAMBINI „BEAR”

– Diam.190 mm più orecchie

codice	mm	€
786499	ø265	9,60



786239

PIATTINO PER GELATO CLOWN

codice	mm	€
786239	226x145x(H)37	8,20



786451

BRICCO PER IL LATTE

– Bianco lucente e luminoso, porcellana delle più resistenti sul mercato



codice	quantità	liter	€
786451	2	0.08	7,30



786437

SALSIERA

– Bianco lucente e luminoso, porcellana delle più resistenti sul mercato



codice	mm	€
786437	180x55x(H)130	5,45



786413

SET SALE E PEPE

– 2 pezzi sale-pepe



codice	mm	€
786413	ø42x(H)80	6,50



786420

SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

– 3 pezzi sale, pepe e stuzzicadenti



codice	mm	€
786420	125x54x(H)90	10,10

TAPASMINI

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente.



784426



784327



784365

PIATTO PER STUZZICHINI PLATO

codice	quantità	mm	€
784426	6	ø100x(H)25	7,50

TERRINA PER STUZZICHINI CUADRADO

codice	quantità	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	8,65

CIOTOLA PER STUZZICHINI REDONDO

codice	quantità	mm	€
784365	6	ø75x(H)30	6,95



784433



784334

CIOTOLA PER STUZZICHINI

codice	quantità	mm	€
784433	6	ø55x(H)45	8,20

CIOTOLA PER STUZZICHINI CONCHA

codice	quantità	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	6,20



784419



784396

CIOTOLA PER STUZZICHINI CUADRADO

codice	quantità	mm	€
784419	6	59x59x(H)37	5,80

PIATTO PER STUZZICHINI TRIANGOLO

codice	quantità	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	8,65



784389



784372



785324

PIATTO PER STUZZICHINI CASSERUOLA

codice	quantità	mm	€
784389	6	ø60x(H)25	6,30

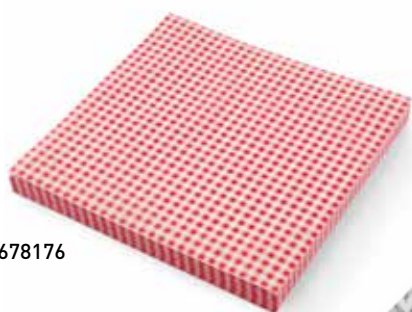
PIATTO PER STUZZICHINI HUEVO

codice	quantità	mm	€
784372	6	ø65x(H)15	6,35

CUCCHIAIO TAPAS

codice	quantità	mm	€
785324	6	133x43x(H)26	8,30

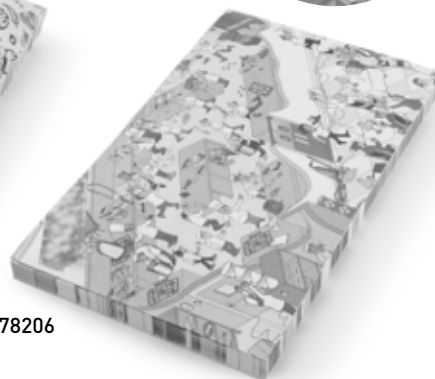
678176



678169



678206



678183

**NEW!****CARTA OLEATA**

- Imballo da 500 fogli.

codice	-	mm	€
678169	motivo con chef e cibo	306x305	28,55
678176	motivo a quadri	306x305	28,55
678183	neutro	306x305	25,95
678206	motivo cucina caotica	258x425	36,35
678213	blanc	263x380	25,95
678220	motivo con chef e cibo	250x200	20,75
678237	blanc	250x200	12,95

630907

**SUPPORTO PER SACCHETTI DI PATATINE**

codice	mm	€
630907	ø95/110x(H)175	8,00





CARTA OLEATA

– Imballo da 500 fogli.

codice	colore	mm	€
678107	Carta di giornale	250x350	35,75
678114	Beige	250x350	26,00
678121	Carta di giornale	200x250	21,85
678138	Beige	200x250	16,85

TOVAGLIETTA DI CARTA OLEATA

– Imballato da 500 fogli.

codice	mm	€
678145	420x275	29,85
678152	420x275	29,85



CESTINO IN CARTA OLEATA PREFORMATA

– Preformato a forma di cestino.

– Con l'illustrazione di uno chef e con cibo.

– Imballato da 150 pezzi.

codice	mm	€
678190	160x160x(H)50	10,35



630938



630914



630921

PORTAPATATINE

– In metallo nero per un cono di patatine.

codice	mm	€
630938	∅115x(H)172	5,15

PORTAPATATINE CON SALSIERA

– In metallo nero, con supporto per ciotola.

– Ciotola in melamina da 80 ml (561713) non inclusa.

codice	mm	€
630914	210x110x(H)172	6,55

POTRAPATATINE A 3 CONI

– In metallo nero per 3 cono di patatine.

codice	mm	€
630921	270x270x(H)280	16,05



426425



426432



426449



426456



MINI CESTELLI PER FRIGGERE

codice	mm	€
426425	100x80x(H)75	5,20
426432	125x100x(H)85	6,45
426449	90x90x(H)90	4,75
426456	255x135x(H)45	9,45



425664



425688



MINI CESTELLI PER FRIGGERE IMPILABILI

codice	mm	€
425664	105x90x(H)60	5,85
425688	130x115x(H)80	7,15



426494



785645

TERRINETTA DA CONTORNI

- Tipo di porcellana speciale, del più duro tipo.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.

codice	mm	€
785645	170x163x(H)134	10,20
785652	138x138x(H)118	5,95

PORTA PATATINE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
426494	ø115x(H)100	3,85

NEW!

425619



425626



425633



425657



MINI CESTELLI PER FRIGGERE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425619	100x80x(H)75	6,45
425626	125x100x(H)85	7,50
425633	90x90x(H)90	5,85
425657	255x135x(H)45	11,05



MINI CESTELLI PER FRIGGERE IMPILABILI NERI

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425671	105x90x(H)60	6,45
425695	130x115x(H)80	7,75

425671

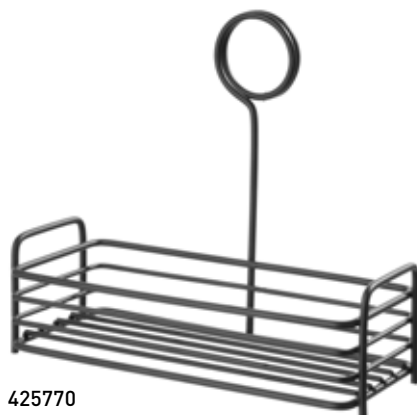


425695



NEW!

NEW!



425770

PORTA CONDIMENTI RETTANGOLARE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425770	205x90x(H)180	5,15

NEW!



425787

PORTA CONDIMENTI ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425787	ø165x(H)205	5,15



SMALTATI

- I recipienti smaltati sono tornati.
- Acciaio smaltato bianco con un bel bordo blu.
- Smalto di alta qualità Resistente all'abrasione.



621202

PIATTO RETTANGOLARE

- Pietanze e torte possono essere preparati su questo piatto.

codice	mm	€
621202	175x130	4,00
621219	215x160	5,35



621226

PIATTO PIANO

codice	mm	€
621226	ø200	3,80
621233	ø240	4,15



621257

PIATTO FONDO

codice	mm	€
621240	ø180	4,35
621257	ø200	5,05
621264	ø220	5,70
621271	ø240	6,00



621288

CIOTOLA DA INSALATA

codice	mm	€
621288	ø160	4,60



621295

TAZZA

codice	liter	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	3,95
621301	0.52	ø100x(H)90	4,85



621318

TAZZINA

codice	liter	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	3,35



621332

BICCHIERE

codice	liter	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	4,35
621332	0.4	ø90x(H)120	5,30

SECCHIO CON MANICO

codice	liter	mm	€
621349	2	ø160x(H)140	12,15
621356	5	ø220x(H)186	23,15



621349



625804



625705

TEGAME PER MINISTRA/SUGO - CON COPERCHIO

- Smaltata
- Bordo in acciaio inox
- Coperchio basso

codice	-	liter	mm	€
625705	nera	0.6	ø135x(H)103	7,85
625804	blu	0.3	ø120x(H)95	7,20



622704



622728



622742



PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata

codice	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,90
622711	ø120x(H)25	5,25
622728	ø150x(H)27	5,75
622735	ø200x(H)36	7,25
622742	ø240x(H)40	8,00

622810



622841



622858



PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	6,75
622827	ø170x(H)40	7,35
622834	ø185x(H)43	8,30
622841	ø205x(H)57	8,95
622858	ø245x(H)70	8,35



426326



426357



426463

MINI SECCHIO DEL VINO

codice	mm	€
426326	ø97x(H)98	5,35
426333	ø115x(H)110	5,95
426340	ø135x(H)130	7,25

MINI SECCHIELLI

codice	mm	€
426357	ø70x(H)77	4,20
426364	ø87x(H)93	4,85
426371	ø125x(H)127	7,60

MINI SECCHIO DEL LATTE

codice	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,15
426470	ø70x(H)100	5,55



426388

MINI SCOLAPASTA

codice	mm	€
426388	ø100x(H)54	3,70
426395	ø130x(H)64	4,30



426487

MINI TEGLIA

codice	mm	€
426487	185x95x(H)45	6,45



535271

CESTELLO FORATO QUADRATO

- Quadrato, con base e 2 maniglie.

codice	mm	€
535271	169x169x(H)55	10,10
535288	218x218x(H)70	12,15



535295

CESTELLO

- Con piedistallo e 2 maniglie

codice	mm	€
535431	ø180x(H)90	12,15
535448	ø220x(H)110	17,10
535455	ø260x(H)140	24,40





607015

607022

607039

MINI PADELLA CON MANICO

- Realizzato in materiale a tre Strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	€
607015	ø50x(H)30	14,70
607022	ø75x(H)40	20,10
607039	ø85x(H)50	22,75



607046

MINI PADELLA

- Realizzato in materiale a tre Strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	€
607046	ø120x(H)30	30,90



SECCHI GALVANIZZATI

- Realizzato in lamiera d'acciaio zincata, con aspetto rustico.
- L'acciaio zincato non è inteso per il contatto con gli alimenti, quando si usa per servire gli alimenti, si consiglia di utilizzare i nostri fogli di carta oleata.



425947

SECCHIO DOPPIO CON MANICO

- Con manico in legno

codice	mm	€
425947	190x95x(H)90	7,35
425954	250x125x(H)105	8,60



425961

3 SECCHI CON SUPPORTO

codice	mm	€
425961	415x130x(H)125	12,35



425978

SECCHIO PER POSATE E TOVAGLIOLI

- Con manico, presa in legno.

codice	mm	€
425978	245x180x(H)130	12,15



516751

SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.

codice	mm	€
516751	ø230x(H)180	10,35



425992

VASCA PER GHIACCIO

codice	mm	€
425992	400x330x(H)220	16,80



425930

VASCA SVASATA

codice	mm	€
425930	100x100x(H)80	3,55



425909



425916



425923



425985

SECCHIO CON MANICO

- Con manico.

codice	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,50
425916	ø100x(H)90	2,10
425923	ø120x(H)105	2,75
425985	ø160x(H)140	2,20

NEW!



664186

PORTA POSATE

- In legno.

codice	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,45

NEW!



427033

PORTA POSATE NERO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
427033	ø120x(H)150	10,35

NEW!



664315

PORTA POSATE

- In legno.

- Con compartimenti multipli, con maniglie.

codice	mm	€
664315	190x160x(H)200	15,55

NEW!



664148

PORTA MENU

- Box di legno con lavagna nera integrata su due lati.

- Con 4 scomparti.

codice	mm	€
664148	210x150x(H)150	23,35

NEW!



427040

PORTAPOSATE NERO

- Dotato di manico in legno.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
427040	230x100x(H)240	16,85
427057	170x130x(H)160	16,85
427064	140x105x(H)190	16,85



427057



427064

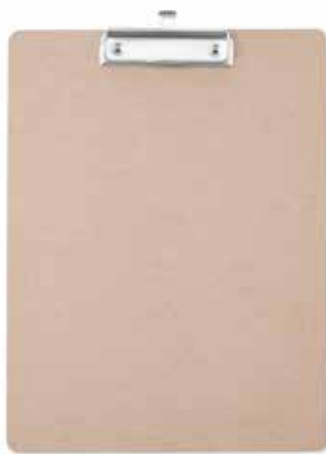
NEW!



664179



664162



664155

S.S.
stainless steel



665251

APPUNTI PER MENU

- In legno con meccanismo di bloccaggio in metallo.
- Disponibile in più dimensioni.

codice	mm	€
664162	185x245	2,30
664155	240x330	2,55
664179	125x180	1,95



PORTA MENÙ

codice	quantità	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	22,30

665503



665510

595305



PORTA MENU DA TAVIOLA

codice	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,45
665510	ø75x(H)200	6,45

PORTA SCONTRINI

- Con pinza

codice	quantità	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	11,80

S.S.
stainless steel

NEW!



400012



400036



400067

BICCHIERE IN ACCIAIO

codice	liter	mm	€
400012	0.045	ø62x(H)24	7,75
400029	0.07	ø62x(H)40	9,05
400036	0.115	ø73x(H)47	12,95
400043	0.175	ø85x(H)52	16,85
400050	0.23	ø93x(H)58	20,75
400067	0.34	ø100x(H)75	22,05

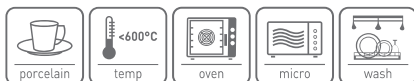


783153

783160

783177

PIROTTINO
- Rigato



codice	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,10
783160	ø90x(H)48	1,85
783177	ø120x(H)55	2,35
783627	ø100x(H)25	1,40



561706

561713

561720

RAMEKIN
- Rigata



codice	-	quantità	mm	€
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,15
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,45
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,65
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,70
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	4,55
565667	80 ml	4	ø80x(H)40	6,30
565674	100 ml	4	ø85x(H)45	6,90



565605

565612

RAMEKIN



codice	quantità	colore	liter	mm	€
565605	12	Nero	0.045	ø60x(H)35	7,65
565612	12	Avorio	0.045	ø60x(H)35	7,70



564578

564585

564592



VELOCITY CIOTOLA INCLINATA

codice	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,65
564585	97x97x(H)80	2,65
564592	110x110x(H)100	3,90



564561

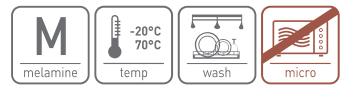


CIOTOLA BURRO O SALSIA

codice	quantità	colore	mm	€
564561	3	Nero	ø80x(H)30	3,85



564561



564509



LITTLE CHEF PADELLA NERA

– Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564509	162x121x(H)30	3,05



564516

LITTLE CHEF GRIGLIA NERA

– Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564516	320x162x(H)20	12,35

564523



LITTLE CHEF TEGAME NERO

– Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564523	150x115x(H)37	3,15
564530	189x147x(H)37	4,65

564554



LITTLE CHEF TEGAME OVALE NERO

– Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,65
564554	263x140x(H)37	6,15



CESTINI DI FILO METALLICO



425831

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425831	230x180x(H)60	6,45



425817



425824

CESTINO DI FILO METALLICO ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425817	ø100x(H)90	3,85
425824	ø120x(H)110	4,55



425855

CESTINO DI FILO METALLICO RETTANGOLARE

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425855	230x150x(H)80	7,75



425862

CESTINO DI FILO METALLICO ROTONDO

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425862	ø250x(H)80	9,05



425879

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Conbordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425879	255x160x(H)80	8,45



425886

CESTINO DI FILO METALLICO OBLUNGO

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425886	385x160x(H)80	10,35

425565



425534

CESTINO DA SERVIZIO

codice	mm	€
425534	290x220x(H)60	5,85
425565	310x125x(H)55	5,15



425558

425572

CESTINO DA SERVIZIO NERO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425558	295x220x(H)60	6,45
425572	310x125x(H)55	5,85

CESTINI DEL PANE



429211



429228

CESTINI DEL PANE IN CARTA

– Realizzato in carta resistente lavabile per uso alimentare.

codice	colore	mm	€
429211	Nero	170x170x(H)150	9,30
429228	Beige	170x170x(H)150	9,30

CESTINI DEL PANE ROTONDI

– In cotone resistente.

– Disponibile nelle tonalità grigio/beige e grigio/verde scuro.

codice	colore	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	4,60
429013	Verde scuro	ø150x(H)150	4,55
429020	Beige	ø200x(H)200	5,80
429037	Verde scuro	ø200x(H)200	5,75
429044	Beige	ø250x(H)160	7,00
429051	Verde scuro	ø250x(H)160	6,80



429006

429037

429051

CESTINI

– Polirattan



426906

426708

426609

426807

426500

CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,25

CESTINO PER PANE - RETTANGOLARE

codice	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,70

CESTINO PER PANE - ROTONDO

codice	mm	€
426609	ø200x(H)65	2,40

CESTINO PER PANE OVALE

codice	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,25

CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426906	375x140x(H)70	2,95

NEW!**CESTINI CON LATI INTRECCIATI**

codice		mm	€
426227	Quadrato	190x190x(H)80	1,95
426234	Ovale	225x130x(H)55	1,95
426241	Rettangolare	225x150x(H)65	2,55
426258	Rotondo	200x200x(H)65	2,30
426265	Ovale	320x230x(H)55	3,60

NEW!**CESTINO PER FRUTTA ARROTONDATO NERO**

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427071	ø300x(H)250	16,85
427088	ø280x(H)130	15,55
427095	ø150x(H)80	6,45

**CESTINO PER PANE AZIMO - ROTONDO**

- Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,65
425800	ø200x(H)50	2,45

425800

**CESTINO PER PANE AZIMO - OVALE**

- Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	€
425503	195x140	2,30
425602	255x190	3,05

**NEW!****CESTINO PER FRUTTA NERO**

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427187	ø230x(H)250	12,95

CESTINO PER FRUTTA

- Filo metallico cromato



codice	mm	€
426418	ø215x(H)205	9,10



434208



430002

TERRINA DA MINESTRA
- Con coperchio e cucchiaino.

codice	liter	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)120	20,50



401200

TERRINA DA MINESTRA
- Con maniglia incorporata

codice	liter	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	3,30

TERRINA PER VERDURE
- Con manici

codice	mm	€
401002	ø120x(H)30	2,50
401101	ø140x(H)35	3,00
401200	ø160x(H)40	3,25

NEW!



400012

400036

400067

BICCHIERE IN ACCIAIO

codice	liter	mm	€
400012	0.045	ø62x(H)24	7,75
400029	0.07	ø62x(H)40	9,05
400036	0.115	ø73x(H)47	12,95
400043	0.175	ø85x(H)52	16,85
400050	0.23	ø93x(H)58	20,75
400067	0.34	ø100x(H)75	22,05



432136

SALSIERA
- Su sottopiedino

codice	liter	mm	€
432006	0.14	135x76x(H)70	3,45
432105	0.23	160x98x(H)90	4,30
432129	0.28	200x100x(H)105	5,10
432136	0.46	240x120x(H)120	7,35
432143	0.085	120x72x(H)50	2,60

PP
polypropylene

NEW!



449615



CARAFFA TERMICA

- Coperchio a tenuta stagna con pulsante per il versamento.
- A doppia parete con bottiglia interna in vetro.

codice	liter	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	12,95

BRICCO PER LATTE NERO

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,55



458198

NEW!

CARAFFE TERMICHE

- Struttura a doppia parete sotto vuoto in acciaio inox cromato, testa, beccuccio e manico cromati alto isolamento termico



445815

445822

445839



CARAFFE TERMICHE

codice	liter	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	48,85
445822	1	ø136x(H)188	50,25
445839	1.5	ø136x(H)258	53,40



446508

446607

446706



BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore nera
- Corpo, leva di erogazione e manico sono in polipropilene

codice	liter	mm	€
446508	1	ø145x(H)205	16,10
446607	1.5	ø145x(H)230	17,65
446706	2	ø145x(H)260	19,50



446522

446621

446720



BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore giallo
- Corpo, leva di erogazione e manico sono in polipropilene

codice	liter	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	16,15
446621	1.5	ø145x(H)230	17,65
446720	2	ø145x(H)260	19,40



448908



CARAFFA TERMICA A POMPA

- Corpo in acciaio con sistema a pompa per il dosaggio di bevande

codice	liter	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	26,40



445877



CARAFFA TERMICA A POMPA

- Corpo in acciaio a doppia parete e bricco in polipropilene
 - Fondo girevole a 360°
 - Leva della pompa in lega di zinco per una robustezza extra
 - Apertura coperchio fino a 125° per facile infusione e pulizia
 - Robuste maniglie per una sicura movimentazione
 - Base optional con griglia per raccolta liquidi

codice		liter	€
445877	-	3	70,50
445891	Gocciolatoio		13,20



445891



449608



CARAFFA TERMICA CON CONTENITORE INTERNO IN VETRO

codice	liter	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	11,30



18/10
stainless steel



BRICCO INOX MULTIUSO

codice	liter	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	8,70
451519	0.6	ø90x(H)112	10,70
451526	0.9	ø102x(H)125	14,65
451533	1.5	ø112x(H)161	20,50



S.S.
stainless steel



BRICCO PER CAPPUCCINO

- Con manico

codice	liter	mm	€
458006	0.9	ø115x(H)115	18,45
458204	0.7	ø95x(H)115	16,60
458211	0.5	ø85x(H)110	14,25
458228	0.3	ø80x(H)80	11,60



S.S.
stainless steel



BRICCO PER LATTE/PANNA

- Modello eretto

codice	liter	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	1,90
450208	0.04	ø40x(H)40	2,90
450307	0.07	ø50x(H)55	2,35
450406	0.12	ø60x(H)60	2,95
450505	0.25	ø75x(H)75	4,85

NEW!



18/10
stainless steel



BRICCO PER LATTE NERO

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,55

S.S.
stainless steel



BRICCO PER LATTE

- Modello liscio

codice	liter	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	5,95
451106	0.75	ø100x(H)120	9,40

S.S.
stainless steel



BRICCO PER CAFFÈ / THE

- Caffettiera con coperchio.

- Modello eretto.



codice	liter	mm	€
453001	0.3	ø74x(H)95	7,35
453100	0.5	ø74x(H)123	9,35
453209	1	ø97x(H)142	11,20
453308	1.5	ø120x(H)158	18,15
453407	2	ø126x(H)185	23,55



456514

COFANETTO PER THE

- In legno con finestra in acrilico.
- 12 scomparti.



codice	mm	€
456514	300x280x(H)90	39,55



570807

FILTRO THE

- In acciaio inox
- Per erbe e Tè con manico a cerniera



codice	mm	€
570807	ø40x150	3,05



638101

COLINO

- Per erbe e tè
- Con manico in fil di ferro



codice	mm	€
638101	ø70x225	3,95



523629

523636



PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO

codice	quantità	L (mm)	€
523629	2	160	5,95
523636	2	113	4,00



452325

452714



CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA

codice	mm	€
452325	ø100	6,40
452714	ø65	5,10



452400

DOSATORE PER ZUCCHERO

- Corpo in vetro.
- Beccuccio e tappo in acciaio 18/0.



codice	mm	€
452400	ø80x(H)140	3,45



452424

DOSATORE PER MIELE

- Dosatore in vetro.
- Coperchio in acciaio.

codice	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,90



4465370

FORMAGGIERA

- Con contenitore in vetro
- Con cucchiaino in acciaio inox



codice	mm	€
4465370	ø130x(H)90	10,00



631300

631102

631201



786413



786420

SPARGITORE

codice		mm	€
631102	Spargiformaggio	ø55x(H)75	6,40
631201	Spargitore pepe e sale	ø55x(H)75	6,40
631300	Spargitore per zucchero	ø55x(H)75	7,10

SET SALE E PEPE

- 2 pezzi sale-pepe

codice	mm	€
786413	ø42x(H)80	6,50

SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

- 3 pezzi sale, pepe e stuzzicadenti

codice	mm	€
786420	125x54x(H)90	10,10

PORTA STUZZICADENTI

- Contenitore in vetro
- Cappuccio in acciaio inox



codice	quantità	mm	€
468821	6	ø40x(H)70	13,20



468821



452103

ZUCCHIERA

- Con coperchio a cerniera



codice	liter	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	6,80



452202

ZUCCHIERA

- Senza coperchio



codice	liter	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	5,35

460245



SET PER OLIO E ACETO

- Struttura in acciaio cromato.
- 2 bottiglie per olio e aceto, tappo in acciaio.

codice	liter	mm	€
460245	0.47	115x60x(H)325	10,70
460252	0.94	130x70x(H)370	12,90

18/0
stainless steel



465301

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi Sale e pepe

codice	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,40

18/0
stainless steel



465349

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi Olio e aceto

codice	liter	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	9,35

18/0
stainless steel



465318

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi Sale, pepe

- Porta-tovaglioli

codice	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,75

18/0
stainless steel



465325

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi Sale, pepe

- Porta stuzzicadenti

codice	mm	€
465325	90x90x(H)115	6,05

18/0
stainless steel



465332

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi Sale, pepe, senape

- Con cucchiaio per senape

- In acciaio inox

codice	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,20

18/0
stainless steel



465356

SET PER CONDIMENTI

- 4 pezzi Sale, pepe, olio e aceto

codice	mm	€
465356	130x110x(H)185	12,85



465387



461167

461266

SPARGITORI PER SALE E PEPE

- In vetro.
- Tappo in acciaio.

codice	mm	€
465387	ø40x(H)70	1,70

SPARGITORI PER SALE E PEPE

- In vetro.
- Tappi in acciaio inox.

codice	quantità	mm	€
461167	6	ø40x(H)70	10,75
461266	6	ø40x(H)70	10,75



465363

SET PER CONDIMENTI

- 5 pezzi Sale, pepe, olio, aceto e Porta stuzzicadenti

codice	mm	€
465363	130x110x(H)185	13,75

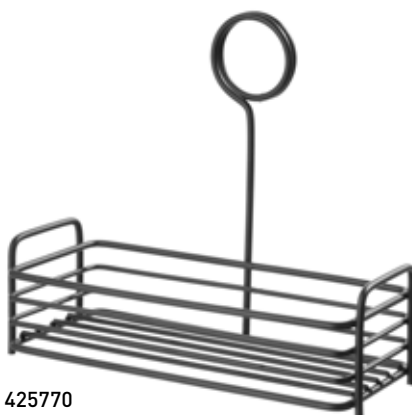


427170

SET PER CONDIMENTI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,25



425770

PORTA CONDIMENTI RETTANGOLARE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425770	205x90x(H)180	5,15



425787

PORTA CONDIMENTI ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425787	ø165x(H)205	5,15



469422

469477

469415
469446469460
469491469408
469439469453
469484

Meccanismo di regolazione della macina sotto il macinino, regolabile in 4 livelli da fine a grossolana

Meccanismo di macina non regolabile

MACININI PER PEPE

- Macina durevole, l'inserimento preciso della mola lascia uno spazio tra i denti che riduce l'usura.
- Dotato di un unico meccanismo di regolazione della grana nella parte inferiore del mulino, regolabile in 4 posizioni da fine a grossolano.
- Il tappo è facile da rimuovere per il riempimento, la tensione della vite non influenza il meccanismo di macina.
- Disponibile con l'aspetto di legno di faggio (leggero) o noce (scuro).



codice	-	mm	€
469408	Legno chiaro	ø48x(H)100	12,00
469415	Legno chiaro	ø58x(H)215	19,50
469422	Legno chiaro	ø63x(H)310	25,35
469453	Legno scuro	ø48x(H)100	11,65
469460	Legno scuro	ø58x(H)215	19,85
469477	Legno scuro	ø68x(H)310	25,35

MACININI PER SALE

- Macina durevole, l'inserimento preciso della mola lascia uno spazio tra i denti che riduce l'usura.
- Il meccanismo di macina non è regolabile, che fornisce risultati costanti.
- Il tappo è facile da rimuovere per il riempimento, la tensione della vite non influenza il meccanismo di macina.
- Disponibile con l'aspetto di legno di faggio (leggero) o noce (scuro).



codice	-	mm	€
469439	Legno chiaro	ø48x(H)100	11,95
469446	Legno chiaro	ø58x(H)215	20,00
469484	Legno scuro	ø48x(H)100	11,95
469491	Legno scuro	ø58x(H)215	20,00



MACININI PER SALE E PER PEPE - TRASPARENTI

- Realizzato in acrilico (PMMA).
- Macina durevole, l'inserimento preciso della mola lascia uno spazio tra i denti e riduce l'abrasione.
- Mulinello da pepe munito di un unico meccanismo di regolazione della macina nella parte inferiore del mulino, regolabile in 4 livelli da fine a grossolano.
- Il meccanismo di macinazione del mulino non è regolabile, che fornisce risultati costanti.
- Il tappo è facile da rimuovere per il riempimento, la tensione della vite non influenza il meccanismo di macinazione del mulino a pepe.



469385

469392

codice	-	mm	€
469385	Macina pepe	ø45x(H)105	7,75
469392	Macina sale	ø45x(H)105	7,55



400203

VASSOIO DA SERVIZIO



codice	mm	€
400203	205x155	4,15



441107

COPPA PER GELATO

- Su base



codice	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,65



595008

CAMPANELLO PER RECEPTION

- Cromato con piedino in metallo



codice	mm	€
595008	ø85x(H)60	7,05



444023

FERMATOVAGLIA



codice	quantità	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,10



428511

PORTA - TOVAGLIOLI

- Satinato

codice	mm	€
428511	170x30x(H)70	6,00



428528

PORTA - TOVAGLIOLI

- In filo di ferro cromato

codice	mm	€
428528	190x190x(H)65	9,35



427163

PORTA-TOVAGLIOLI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427156	155x160	6,45
427163	205x210	7,75



441466

PORTAUOVO CON PIATTINO

- Costuzione piatta



codice	quantità	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	12,45



441367

PORTAUOVO

- Su base



codice	quantità	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	5,35



441503

CUCCHIAINO PER UOVO

- In plastica bianca



codice	quantità	€
441503	6	3,10



440704



421550



421574



Puo' essere
utilizzato
anche come
porta posate



CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

- Contenitore in acciaio inox
- Coperchio basculante in plastica nera

CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

CESTINO PORTAPOSATE O RIFIUTI

codice	mm	€
440704	ø120x(H)165	11,05

codice	mm	€
421550	ø120x(H)180	8,40

codice	colore	mm	€
421574	Nero	ø130x(H)160	10,75



440711



CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

- Con top in plastica e coperchio girevole in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
440711	ø95x(H)130	9,05



NEW!



595206



PORTA SCONTRINI

- Con pinza

codice	quantità	mm	€
595206	3	152x110	13,15

NEW!



513729



ASTA SPUNTA COMANDE

codice	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,85



663608



663615



663622



663639



663646



663653

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva



codice	-	mm	€
663608	Uomini	ø75	2,45
663615	Donne	ø75	2,45
663622	Toilette	ø75	2,45
663639	Vietato fumare	ø75	2,45
663646	Disabili	ø75	2,45
663653	Vietato l'uso del cellulare	ø75	2,45

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva



codice	-	mm	€
663783	Fumatori	ø75	2,55
663790	Non fumatori	ø75	2,70
663806	Non fumatori - grande	ø160	7,75
663820	Fumatori - grande	ø160	7,45



663820



663806

663745



663462



TARGHETTA RISERVATO

- Nero-bianco.

- Stampato su ambo i lati.



codice	-	mm	€
663462	"reserved"	130x35x(H)40	1,80
663479	"reserviert"	130x35x(H)40	1,85
663486	"réserve"	130x35x(H)40	1,45
663745	"gereserveerd"	130x35x(H)40	1,70



TARGHETTA VIETATO FUMARE

- Stampato su i 2 lati

codice	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55

663660



TARGHETTA RISERVATO

codice	-	quantità	mm	€
663691	"Gereserveerd" / "Réserve"	4	50x35x(H)40	9,35
663707	"Reserviert"	4	50x35x(H)40	9,35

663691



TARGHETTA RISERVATO

- In legno.

- Con fessura per menu.

codice	-	mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	2,95

664308



NEW!



TARGHETTE NUMERATE DA TAVOLO

- In legno.

- Set numerato da 1 a 10.

- 10 numeri per set.

codice	-	mm	€
664322		55x48x(H)44	16,85

664322

NEW!



TARGHETTE NUMERAZIONE TAVOLI

- Set di piu` numeri

- 12 numeri per set

codice	-	mm	€
663844	Numero 1-12	50x35x(H)40	14,55
663851	Numero 13-24	50x35x(H)40	14,45
663868	Numero 25-36	50x35x(H)40	18,70
663875	Numero 37-48	50x35x(H)40	18,65
663882	Numero 49-60	50x35x(H)40	18,30
663899	Numero 61-72	50x35x(H)40	17,55

663899



663851

663844



664025



664032



664049



664018

664001

LAVAGNA DA PARETE

- Nera, con cornice in legno

codice	mm	€
664025	300x400	11,75
664032	400x600	18,10
664049	600x800	32,10

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice in legno

codice	mm	€
664001	500x450x(H)850	79,95
664018	700x600x(H)1200	167,90



664100



664117

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664100	700x500x(H)1100	106,75

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664117	500x550x(H)850	90,20



LAVAGNA DA TAVOLO

– Nera, con cavalletto in legno.

codice	mm	€
664087	148x130x(H)120	13,10
664094	210x190x(H)150	16,30



LAVAGNA DA TAVOLO

– Nera, con base in legno

codice	quantità	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	7,95
664063	2	210x50x(H)320	11,25



LAVAGNA CON CORNICE

– Nera, con mensola in legno.

codice	mm	€
664070	220x210x(H)360	13,35



NEW!

LAVAGNA CON CAVALLETTO

– Lavagna di grande formato con cornice in legno.
– Cavalletto incluso.

codice	mm	€
664124	300x400	7,75
664131	400x600	11,65



664278

PENNARELLI PER LAVAGNA

– 8 pennarelli con punta rotonda, tratto 3 mm.

codice	-	€
664278	1x bianco, 1x rosso, 1x blu, 1x verde, 1x giallo, 1x viola, 1x arancio e 1x rosa	13,35



664209

664216

664261

PENNARELLI PER LAVAGNA

– Con punta obliqua, larghezza della scrittura da 2 a 6 mm

codice	-	€
664209	5 pennarelli bianchi	13,35
664216	1 rosa, 1 verde, 1 blu e 2 pennarelli bianchi	13,35
664261	1x bianco, 1x arancio, 1x giallo, 1x rosso e 1x viola	13,30



664223

664230

664254

PENNARELLI A PUNTA GROSSA

– Con punta larga e piatta, per scrittura fino a 15 mm

codice	-	€
664223	3 pennarelli bianchi	13,35
664230	1x rosa, 1x verde e 1x blu	13,30
664254	1x bianco, 1x viola, 1x arancio	12,80





Fessura per reggere
cartellino prodotto

Coperchio con manico
isolato e fessura per
cucchiaio



860502

Pannello digitale con funzione touch che indica
alternativamente temperatura impostata e reale

Termostato regolabile da 65°C
a 95°C a scatti di 1°C



Protezione da surriscaldamento con
allarme in caso di livello basso d'acqua

BOLLITORE PER MINSTRE

- L'isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Termostato regolabile da 65°C a 95°C a scatti di 1°C. Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%. Pannello digitale con funzione touch che indica alternativamente temperatura impostata e reale.
- Con coperchio rimovibile in polycarbonato. Coperchio con impugnatura isolata e scanso per mestolo.
- Protezione da surriscaldamento con allarme in caso di livello basso d'acqua.
- Vasca dell'acqua in alluminio per un miglior trasferimento di calore.
- Contenitore per alimenti in acciaio inox 18/8. Struttura in polipropilene. L'anello permette la rimozione sicura e facile del contenitore del cibo per riempire la vasca dell'acqua.
- Supporto per cartello del contenuto nel coperchio.
- Ideale per i buffet.

codice	liter	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)300	105,00



BOLLITORE PER ZUPPE

- Bagno-maria Hendi 8 litri
- Rivestito in nero
- Pentola interna e coperchio in acciaio incernierato
- Dotato di regolatore di potenza Particolarmente adatto per buffet
- Con indicatori magnetici

codice	liter	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	81,80



860083



BOLLITORE PER ZUPPE

- Bagno Maria Hendi.
- 8 litri.
- Pentola interna e coperchio incernierati in acciaio.
- Dotato di regolatore di potenza.
- Particolarmente adatto per buffet.
- Con indicatori magnetici.

codice	liter	V	W	mm	€
860304	8	230	435	ø340x(H)360	113,20



860304





204825

CHAFING DISH ELETTRICO TELLANO

- Gastronorm 1/1.
- Vasca per l'acqua in polipropilene ad alta resistenza.
- Regolabile fino a 85°.
- Interruttore con luce di controllo.
- Con teglia GN 1/1 65 mm.
- Adatto a teglie profonde fino ad un massimo di 100 mm.



codice	liter	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	117,45



204900

CHAFING DISH ELETTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con supporto per coperchio.
- Interruttore con luci integrate.
- Con Gastronorm 1/1 profonda 65 mm.
- Indicata per teglie GN profonde fino a 100 mm.



codice	liter	V	W	mm	€
204900	9	230	850	615x355x(H)280	157,85



470190



TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questa contenitore per alimenti GN ha due compartimenti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	18,30



CHAFING DISH ELETTRICO TESINO

- Terrina per acqua in polypropylene ad alta resistenza
- Regolabile fino a 85°
- Interruttore con luce di controllo Inclusa terrina per alimenti 6,8 litri

codice	liter	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	96,85



204832



SCALDAVIVANDE GN 2/3 INDUZIONE

- Scaldavivande in acciaio inossidabile lucido adatto per riscaldatori a induzione fino a ø260 mm.
- Il fondo a induzione è incapsulato, adatto anche per piastre elettriche e per combustibile per scaldavivande.
- Il coperchio è rimovibile per una facile pulizia ed è dotato di una robusta maniglia, finestra di vetro con rilascio di vapore e serranda per chiusura ammortizzata.
- Viene fornito con un supporto per cucchiaino integrato e una vaschetta GN2 / 3 da 60mm profonda (6L).
- Due versioni, con o senza cornice.

codice	mm	€
470084	430x420x(H)210	363,35
470091	430x420x(H)325	

470084



470091





239193



239186



FORNELLO AD INDUZIONE 800W

- Superficie superiore in cristallo nera e struttura in plastica.
- Potenza regolabile in 10 livelli, dotata di protezione elettronica da surriscaldamento.
- Il pannello di controllo con il display a LED e il controllo a sfioramento può essere montato in remoto.
- Può essere utilizzato per chafing dish dotandolo di adattatore speciale.
- Adatto anche per l'installazione drop in con l'anello disponibile separatamente (239186).

codice	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	114,60

ANELLO DA INCASSO PER INDUZIONE 800W

- Accessorio per il montaggio della piastra ad induzione da 800 W (239193) su qualsiasi superficie piana resistente al calore.
- Il fornello a induzione 800 W è venduto separatamente.

codice	mm	€
239186	ø270x(H)17	12,95



809600

ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto. Molto adatto per scaldavivande senza predisposizione per elementi riscaldanti elettrici.
- Non necessita di montaggio.
- Adatto per articoli 470008, 475201, 470206 e 471005.
- Articolo adatto al solo riscaldamento di chafing dish.

codice	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)100	56,35



809709

ELEMENTO RISCALDANTE PER CONTENITORE D'ACQUA DA CHAFING DISH

- Per Chafing Dishes GN 1/1
- Con interruttore di sicurezza

codice	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)19	73,25

SUPPORTO PER 2 CONTENITORI PER BAGNOMARIA

- Adatto per tutti gli
- Chefing dish di tipo GN 1/1



codice		mm	€
470909	Contenitori "bagnomaria" 4,2L	ø220x(H)190	24,25
470930	Supporto	530x325	28,70



SCALDAVIVANDE A 2 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Antigraffio Inclusi 2 porta candele



codice	mm	€
463000	330x180x(H)65	38,35



SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Antigraffio Inclusi 3 porta candele



codice	mm	€
463109	450x180x(H)65	49,10



PORTA CANDELE

codice	mm	€
464809	ø46	1,10



INDUZIONI BLACK LINE

- Design molto pulito adatto alla cottura live.
- Struttura molto sottile con cornice in acciaio satinato nero.
- Superficie in vetro ceramico con display digitale integrato.

NEW!

S.S.
stainless steel



239391

	min Ø120 mm	2000 W
	max Ø230 mm	230 V



239421

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

INDUZIONE 2000W BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

INDUZIONE 3500W BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Range di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto a padelle con diametro da 140 a 280 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento e filtro dell'aria.

codice	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	107,25

codice	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	253,50



Struttura robusta in acciaio inox



Ventilazione di alta qualità



Controlli sensibili al tocco



239414

	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V



1000 W

239384

230 V

INDUZIONE DOPPIA BLACK LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Con booster che sposta temporaneamente potenza da il piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000w.
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva.
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W, o 1500W mentre la funzione boost è attiva.
- Campo di temperatura: 35-240 ° C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 230 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	227,50

PIANO CALDO AD INDUZIONE BLACK LINE

- Piastra a induzione unica con una serpentina a induzione rettangolare che mantiene calde le pentole offrendo libertà di posizionamento.
- Funziona anche con un contenitore GN 1/2 in acciaio.
- Potenza regolabile in 11 livelli tramite una manopola.
- Gamma di temperatura: 40-100 ° C.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
239384	230	1000	455x333x(H)62	162,50



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideale per buffet e catering.
- Utilizzando materiali di alta qualità e una bella finitura, questi Chafing Dish conferiscono a ogni piatto presentato un certo fascino.
- Chafing dishes ed accessori sono interamente realizzati in resistente acciaio inossidabile.





470251



470275

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vaschetta rimovibile, vaschetta per alimenti GN 1/1 da 65 mm e 2 contenitori per combustibile.

codice	liter	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	119,60

CHAFING DISH GN 2/3 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore rimovibile, contenitore per alimenti GN 2/3 H 65mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	102,15



470268



470282

CHAFING DISH GN 1/2 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore GN 1/2 da 65mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	95,30

CHAFING DISH ROTONDO FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore rotondo da 65mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	105,95



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideale per buffet e catering.
- Utilizzando materiali di alta qualità e una bella finitura, questi Chafing Dish conferiscono a ogni piatto presentato un certo fascino.
- Chafing dishes ed accessori sono interamente realizzati in resistente acciaio inossidabile.





470213



470237

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA A SPECCHIO

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore GN 1/1 da 65mm e 2 contenitori per combustibile.

codice	liter	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	149,75

CHAFING DISH GN 2/3 FINITURA A SPECCHIO

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore GN 2/3 da 65mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	120,40



470220



470244

CHAFING DISH GN 1/2 FINITURA A SPECCHIO

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore GN 1/2 da 65mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	118,50

CHAFING DISH DA ZUPPA FINITURA A SPECCHIO

- Il contenitore tondo per zuppe è posto in una grande vaschetta per l'acqua che fornisce il calore per mantenere facilmente la zuppa calda.
- Contenitore per zuppe dotato di due manici.
- Il coperchio ha una rientranza per il cucchiaino.
- Fornito con vaschetta dell'acqua rimovibile, contenitore per zuppiere rotondo e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	116,35





475904

18/0
stainless steel



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Economic
- Coperchio e supporto lucidati.
- Con contenitori per combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Adatto per le teglie fino a 65 mm di profondità.

codice	quantità	liter	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	88,10
475904	1	9	600x358x(H)295	49,45



470190

S.S.
stainless steel

TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questa contenitore per alimenti GN ha due compartimenti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	18,30



475201

18/0
stainless steel

SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/2

- Modello Economic
- Coperchio e supporto lucidati
- Compreso di contenitori per combustibile e teglia da 65 mm in acciaio inox padella profondità 65 mm
- Adatto per teglie fino a 65 mm di profondità.

codice	liter	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	44,45





471005



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora
- Accatastabile, con coperchio lucido pieghevole
- Inclusi 2 contenitori per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm
- Adatto per vassoi Gastronorm fino ad una profondità di 100 mm

codice	liter	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	54,95



SET CHAFING DISH

- Composto da: Chafing Dish mod „Fiora” 471005
- 2 teglie GN 1/2 profonde 65 mm
- 3 teglie GN 1/3 profonde 65 mm

codice	mm	€
471050	585x385x(H)315	105,80



3 x

471050

2 x





470619



SCALDAVIVANDE - ROTONDO

- Con coperchio in vetro, con contenitore per combustibile e terrina

codice	liter	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	43,45



472507



SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

- Modello Economic
- Con contenitore per combustibile e pentola per brodo in acciaio inox
- Con coperchio

codice	liter	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	53,10



470190



TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questa contenitore per alimenti GN ha due compartimenti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	18,30





CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura extra silenzioso brevettato.
- Coperchio roll-top retrattile fino a 180 °.
- Installazione opzionale di resistenza elettrica.
- Acciaio inox lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 millimetri, coperchio 1.2 mm.
- Compresi due contenitori per combustibile e una GN 1/1 - mm 65.

codice	liter	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	179,10



470305



CHAFING DISH ROLLTOP - ROTONDO

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenziosa brevettato.
- Copertura roll-top a scomparsa 180 °.
- Il set include un contenitore per pasta combustibile e una teglia (ø390x (H) 60 mm).
- In acciaio lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 mm, copertura spessa 1,2 mm.

codice	liter	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	130,50



470312



CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Modello Rental-Top.
- Solida base con lucido coperchio in acciaio cromato 18/0.
- Include due contenitori per pasta combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Fondo dotato di viti di fissaggio per resistenza elettrica prod. n. 809709.
- Adatto per Gastronorm fino a 100 mm di profondità.

codice	liter	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	134,00



470206



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- La pasta combustibile è fabbricata sulla base di etanolo (bio) e mescolata con acqua,rispettivamente con addensante, per produrre una pasta combustibile fissa oppure fluida. Tutte le paste combustibili Hendi, non devono essere ingerite. Per questo motivo, aggiungiamo al prodotto una piccola porzione di Bitrix (sostanza amara). Per raggiungere i migliori risultati nel riscaldamento di scaldavivande etc. si raccomanda l'uso dei combustibili negli speciali contenitori, per paste combustibili.
- Hendi offre le paste combustibili nelle più diverse varianti d'uso comune. Tutte hanno la stessa capacità combustibile, tenendo conto però, che questa capacità dipende dalla altezza della fiamma regolata (canaletto d'apertura coperchio del contenitore della pasta combustibile)
- Per una breve, ma intensiva durata di combustione (circa due ore), raccomandiamo la pasta combustibile "Blaze", per una durata di combustione lunga (almeno tre ore), raccomandiamo la pasta combustibile "Hendi".
- Ambedue i prodotti sono senza fuliggine e inodori.
- Cartucce e latte, devono essere usate sempre e solo nei speciali contenitori per paste combustibili. Le latte in lamiera, si surriscaldano molto velocemente, perciò esiste pericolo d'incendio!
- Prima di usare il prodotto, leggere sempre attentamente le istruzioni.
- Quando lavorate con paste combustibili, rispettivamente se aprite i relativi contenitori, assicurarsi che nei dintorni, non ci siano fuoco o oggetti incandescenti o caldi. Aprendo il contenitore, il gas che si trova sopra la pasta combustibile, esce rapidamente e può infiammarsi.
- Assicurarsi che nella pasta combustibile non si mescoli l'acqua, anche quella di condensa o altri liquidi. Ciò potrebbe causare spruzzi pericolosi.
- Accendere la pasta combustibile, solo dopo averla introdotta nell'apposito contenitore e deposta in luogo sicuro.
- Fare attenzione che il colore della fiamma sia sul blu e difficilmente visibile, alla luce del giorno! Lo spegnimento della fiamma deve avvenire, esclusivamente, con la chiusura dell'apparecchio e mai soffiando sulla fiamma.
- Come riempire il contenitore con pasta combustibile: assicurarsi che il contenitore sia completamente raffreddato.Solo allora, si può toglierlo dal serbatoio e riempirlo.
- Immagazzinaggio: conservare la pasta combustibile, sempre in un contenitore chiuso, in un posto buio e ventilato, sotto i 20°C. Per l'immagazzinaggio di grandi quantitativi, si prega di leggere le istruzioni e di osservare strettamente le vigenti disposizioni di sicurezza locali e le loro leggi. Attenendosi strettamente alle suindicate istruzioni, si evita il pericolo d'incendio.
- Cosa fare in caso d'incendio: utilizzare una coperta spegni fuoco (o eventualmente un grande telo bagnato) per soffocare l'incendio. Togliendo l'ossigeno,il fuoco viene soffocato.
- Cosa fare in caso di fuoco sul corpo o sugli indumenti: usare una coperta spegni fuoco o un estintore al CO₂ oppure, un estintore secco. Non tentare mai di spegnere il fuoco con un piccolo asciugamani! In questo modo, il fuoco si espanderebbe! Dopo aver spento le fiamme, lasciare raffreddare il corpo per almeno 15 minuti, senza togliere gli abiti.
- Recarsi al pronto soccorso.



193310

PASTA COMBUSTIBILE BLAZE

- Barattolo Blue Blaze B-B 100
- Da 200 gr.
- Brucia per circa 2,5 ore
- Pallet: 56 x 193310

codice	quantità	ordine unitario	€
193310	72	1	1,30
193327	12	6	1,55



194355

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE NL DE FR EN

- Cartucce da 200 grammi per chafing dish.
- Durata della fiamma: ± 3 ore.
- Imballo: 50x 194355, 140x 194300.

codice	quantità	ordine unitario	€
194300	24	1	1,05
194355	72	1	1,05

CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE



codice	quantità	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	16,35



470527



190401



195505

195109

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 Kg

codice	ordine unitario	€
190401	4	17,80

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri

codice	ordine unitario	€
195505	4	15,05

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	ordine unitario	€
195109	12	3,45

DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE

- Adatto per pasta combustibile Art. 199505

codice	mm	€
195604	280	19,50



195604



190036

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- confezione da 80 gr.
- Durata in fiamme ± 2 ore
- Da utilizzare con 111420

codice	quantità	€
190036	3	3,60



111420

BRUCIATORE DOPPIO

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande



codice	quantità	mm	€
111420	2	ø95x(H)50	13,35



COMBUSTIBILE LIQUIDO CON STOPPINO

- Brucia senza fuliggine o odori.
 - Questo combustibile è realizzato in pura glicole dietilenico (DEG), che è utilizzato anche come antigelo nei radiatori. Utilizzando uno stoppino il DEG può essere vaporizzato e bruciato nonostante il suo punto di fiamma relativamente elevata di 143 °C.
 - HENDI vende questo combustibile in, lattine di metallo non ricaricabili chiuse da 145 o 200 grammi.
 - Inoltre, sono disponibili latte in alluminio da 198 grammi denominate „Blaze”.
 - Il tempo di combustione di una lattina è inversamente proporzionale all'intensità della sua fiamma, che può essere regolata variando l'altezza esposta dello stoppino.
 - Usa: posizionare direttamente sotto uno scaldavivande o altro apparecchio di riscaldamento adatto per l'uso con fiamme libere da combustibile liquido.
 - Tempo di combustione: ± 4 ore per le lattine da 145 grammi, ± 6 ore per quelle da 198 e 200 grammi.
 - Potenza termica: circa il 50% del gel combustibile a base di etanolo.
- Vantaggi rispetto al gel combustibile:
 - Più sicuro da usare. Nessun riempimento pericoloso. La fiamma è più visibile e prevedibile.
 - Le latte rimangono abbastanza fresche da toccarle in sicurezza. Può essere utilizzato senza supporto.
 - Più sicuro in caso di incidenti. Ogni versamento sarà minimo e difficilmente fiammabile.
 - Correttamente richiudibile e riutilizzabile.
 - Facile da spegnere soffiando o posizionando il tappo.
 - Costo di combustione ora paragonabile a gel a base di etanolo.
 - Fiamma meno intensa.
 - Riduce la possibilità che le vasche d'acqua degli chafing dish rimangano asciutte.

ATTENZIONE:

- La dietilene glicole è un irritante pericoloso.
- Lavarsi sempre le mani dopo il contatto della pelle con il liquido: preferibilmente indossare guanti di lattice per regolare l'altezza dello stoppino.
- Una scheda di sicurezza (SDS) è disponibile sul sito HENDI, si consiglia di stampare una copia e tenerla vicino.



193617

COMBUSTIBILE LIQUIDO BLAZE

- Brucia senza odore e senza fuliggine

codice	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
193617	24	0.198	1	3,25
193624	6	0.198	4	3,50

Stoppino regolabile



Barattoli che non si scaldano e che non perdono se inclinati



Utilizza lo stesso barattolo più volte



CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

- Combustibile liquido Hendi con stoppino 100% glicole dietilenico.
- Brucia completamente.
- Senza odore e senza fuliggine.
- Lo stoppino speciale assicura il giusto rapporto temperatura-tempo.
- Il contenitore non si surriscalda e non necessita di contenitore.
- Temperatura e fiamma costanti per tutto il processo.
- Box da 4x6 latte.
- Dato il particolare tappo e ´ possibile utilizzare la stessa latta diverse volte, stoccarla e trasportarla in sicurezza.



Durata ± 4 ore

193761



Durata ± 6 ore

193716

CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

codice	-	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€	
193716	Durata ± 6 ore	200	6	0.2	4	1,80
193761	Durata ± 4 ore	145	6	0.145	4	1,65
193938	Durata ± 6 ore	200	24	0.2	1	1,55
193952	Durata ± 4 ore	145	24	0.145	1	1,45

Stoppino regolabile

Barattoli che non si scaldano e che non perdono se inclinati

Utilizza lo stesso barattolo più volte



MESTOLI E CUCCHIAI DA SERVIZIO BUFFET SUPREME



529089

529096

529058

529065

529072

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529058	60x305	7,30
529065	71x321	7,65

CUCCHIAIO SCANALATO

codice	mm	€
529072	71x321	7,65

MESTOLO PER BRODO

codice	liter	mm	€
529089	0.05	69x270	7,95
529096	0.09	85x308	9,70



720103

720608

720400

721308

720509

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
720103	325	9,45

FORCHETTA PER INSALATA

codice	mm	€
720608	305	9,95

MESTOLO PER SALSE

codice	liter	mm	€
720400	0.03	290	13,90

MESTOLO PER BRODO

codice	liter	mm	€
720509	0.12	ø90x(H)315	14,15
721308	0.06	ø70x(H)285	13,05



720905

721001

720806

721407

SCHIUMAIOLA

codice	mm	€
720905	ø110x(H)365	13,05

PALETTA DA SERVIZIO

codice	mm	€
721001	325	13,70

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
720806	325	10,40
721407	300	10,40



ACCESSORI PER CHAFING DISH

- Con manico in polipropilene



SCHIUMAIOLA

codice	mm	€
529201	345	7,45

MESTOLO PER MINESTRA

codice	liter	mm	€
529003	0.09	ø90x(H)335	9,40
529010	0.11	ø80x(H)300	8,45

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529300	350	7,40

MESTOLO PER MINESTRA

codice	mm	€
529041	370	8,20



FORCHETTONE DA CARNE

codice	mm	€
529102	345	6,70

SPATOLA CON FENDITURA

codice	mm	€
529409	355	7,40



PORTACUCCHIAI

codice	mm	€
722107	110x264	10,10



CUCCHIAI E MESTOLI TERMORESISTENTI



POSATERIA PER INSALATA

codice	-	mm	€
563908	Cucchiaino per insalata	305	3,15
564004	Forchetta per insalata	305	3,40

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	colore	liter	mm	€
563502	Bianco	0.07	235	3,15
563557	Nero	0.07	235	3,15
563700	Bianco	0.14	300	3,45
563755	Nero	0.14	300	3,45

CUCCHIAI ED ACCESSORI DA SERVIZIO



CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	colore	liter	mm	€
564103	Bianco	0.03	235	1,60
564158	Nero	0.03	235	1,55
564202	Trasparente	0.03	235	1,55

CUCCHIAI PER INSALATA

codice	colore	liter	mm	€
564400	Bianco	0.06	335	2,70
564455	Nero	0.06	335	2,65

CUCCHIAIO PER SALSA

codice	colore	liter	mm	€
563632	Avorio	0.04	180	1,65
563649	Nero	0.04	180	1,65

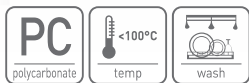


PINZA DI SERVIZIO

657607



657621



PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	L (mm)	€
657607	Nero	230	3,25
657621	Trasparente	230	2,90
657669	Nero	250	3,60
657676	Nero	300	3,85



171615



PINZA PER DOLCI

- A forma di conchiglia

codice	mm	€
171615	220	5,75



523018



PINZE PER PASTICCERIA

codice	mm	€
523018	215	4,00



523315



PINZA PER INSALATA

codice	mm	€
523315	212	3,95



523216



PINZA PER SPAGHETTI

codice	mm	€
523216	200	4,40





424186

VASSOIO CON PIASTRA REFRIGERANTE ROLLTOP - GASTRONORM 1/1

- Con pacchetto refrigerante fino a 0°C.
- Vassoio da servizio GN 1/1 in acciaio inox incluso.
- Con coperchio roll top in polycarbonato trasparente.
- Struttura in ABS.

codice		mm	€
424186	Set completo	555x357x(H)175	115,80
424193	Elemento refrigerante da usare con vassoio refrigerante mod. 424186	430x275x(H)40	24,50



424193



VASSOIO TERMICO RETTANGOLARE

- Set da 5 pezzi con coperchio trasparente
- Con vassoio in acciaio inox e 2 elementi refrigeranti

codice		mm	€
424155		430x290x(H)150	31,55



424155



871805



871812



BACHECA ROLLTOP REFRIGERATA

- In plastica ABS con coperchio in plastica trasparente SAN
- Con vassoio in acciaio e 2 elementi refrigeranti

codice	mm	€
871805	440x320x(H)205	58,00

BACHECA ROLLTOP REFRIGERATA

- Doppio vassoio IN ABS e coperchio trasparente in plastica SAN
- Con vassoi in acciaio e 4 elementi refrigeranti

codice	mm	€
871812	440x320x(H)440	116,10



871706



871713

ESPOSITORE ROLL TOP

- In plastica ABS con coperchio trasparente roll top in plastica SAN



codice	mm	€
871706	445x310x(H)190	42,85

ESPOSITORE ROLL TOP

- Due vassoi, in plastica ABS con coperchio trasparente SAN roll top



codice	mm	€
871713	465x310x(H)410	79,10





424001

SET ROLL TOP

- Incluso vassoio in acciaio inox
- Coperchio roll top con pomello cromato



codice	-	mm	€
424001	set	ø380x(H)240	56,65
427514	Solo coperchio	ø380x(H)240	34,25



980101

TORTIERA CON CALOTTA

- Con vassoio in acciaio inox
- Con coperchio in SAN



codice	-	mm	€
980101		ø300x(H)110	10,35



523834

523827



TORTIERA GIREVOLE

- Base girevole in acciaio inox e coperchio in policarbonato non incluso



codice	-	mm	€
523827	base	ø300x(H)90	63,65
523834	coperchio	ø300x(H)110	5,60



523902



523957

PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera



codice	mm	€
523902	260x60	5,60

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in Plypropylene nero e lama affilata per un facile taglio



codice	mm	€
523957	295x75	7,90



ALZATE



429914

PORTA ALIMENTI A RIPIANI
- Con 3 piani, ø166/220/268 mm.



codice	mm	€
429914	ø268x(H)320	46,95



425473

425466

PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO
- A 3 ripiani



codice	adatto per piatti con diam. fino a	mm	€
425466	170 mm	185x120x(H)260	18,05
425473	275 mm	290x200x(H)440	30,85



480502

ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE
- Con 2 vassoi da servizio, ø300/400 mm.



codice	-	mm	€
480502	Solo lo standard	ø250x(H)190	9,75
480519		ø400x(H)200	35,30



480519



EROGATORI SUCCHI E CEREALI



425299



425411



EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente
- Con rubinetto salvagoccia

codice	liter	mm	€
425411	16	580x350x(H)560	180,35
425299	8	260x360x(H)560	79,45



425428



425435



EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente
- Con rubinetto salvagoccia

codice	liter	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	81,05
425435	6	415x315x(H)490	158,35





EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	117,95



425190



EROGATORE PER LATTE - 10,5 L

- Contenitore in acciaio inox
- Con cilindro refrigerante per ghiaccio
- Contenitore removibile con salvagoccia
- Base stabile con contenitore salvagoccia

codice	liter	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	270,60



425343



MULTI DISPENSER

- Ideale per buffet e cucine.
- Adatto solo per cibi secchi.
- Supporto in acciaio inox.
- Dispenser in polycarbonato.
- Coperchio ermetico per mantenere a lungo la freschezza degli alimenti.
- Igienico, il dosaggio controllato impedisce la fuoriuscita.
- Montabile a tavolo o a parete.

codice	liter	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	85,40



557402





425138

CARAFFA PER SUCCHI

- Modello cilindrico in plastica antigraffio con coperchio.



codice	liter	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	14,60



567906

BROCCA

- Molto resistente alla rottura.



codice	liter	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	11,10



425107



425121



425763



BROCCA REFRIGERATA CON TUBO PER GHIACCIO

- Modello a forma di pera in plastica antigraffio trasparente (Metilmetacrilato-Stirene) con coperchio.

- Munito di tubo per cubetti di ghiaccio.

codice	liter	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	16,95
425121	3	ø170x(H)285	22,35



CARAFFA

- Coperchio a tappo

codice	liter	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	7,10

NEW MODEL!



274101

FONTANA PER CIOCCOLATA A 3 LIVELLI

- Realizzato in acciaio.
- Con funzione di riscaldamento fino a 45 °C.
- Capacità minima 1 kg.
- Capacità massima 1,5 kg.
- Con interruttori separati per motore ed elemento riscaldante.

codice	V	W	mm	€
274101	230	110	ø210x(H)390	54,45

NEW!



274156

FONTANA DI CIOCCOLATA A 5 LIVELLI

- In acciaio inossidabile.
- Con la funzione di riscaldamento, la temperatura può essere impostata fino a 110°C.
- Capacità minima di cioccolato: 2,5 kg.
- Capacità massima di cioccolato: 6 kg.
- Con interruttore separato per motore e resistenza.

codice	V	W	mm	€
274156	230	265	ø330x(H)700	513,50

NEW!



274163

FONTANA DI CIOCCOLATA A 6 LIVELLI

- In acciaio inossidabile.
- Con la funzione di riscaldamento, la temperatura può essere impostata fino a 50 °C.
- Capacità minima di cioccolato: 2,5 kg.
- Capacità massima di cioccolato: 8 kg.
- Con interruttore separato per motore e resistenza.

codice	V	W	mm	€
274163	230	300	ø370x(H)840	773,50



TAGLIERI DI LEGNO



505007

TAGLIERE PER PANE

– In solido legno di faggio

codice	mm	spessore (mm)	€
505007	340x200	14	7,20



505205

TAGLIERE CON BORDO

– In solido legno di faggio

– Con scolatoio

– Non adatto alla lavastoviglie

codice	mm	spessore (mm)	€
505205	390x230	16	9,10



505106

TAGLIERE CON MANICO

– Solido legno di faggio

codice	mm	spessore (mm)	€
505106	390x160	13	5,60



505502

TAGLIERE PER BAGUETTE

– Legno con griglia rimovibile

– Con 4 piedini antiscivolo

codice	mm	spessore (mm)	€
505502	475x322	20	39,55



griglia rimovibile
facile da pulire



CESTINI



561102

CESTINO PER PANE GN 1/1

– Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	€
561102	530x320x(H)90	17,45



561201



561003

CESTINO PER PANE OVALE

codice	mm	€
561003	380x270x(H)90	10,05

ALZATA PER CESTINI PANE GN 1/2

- Set di 2 cestini e portacestello cromato.
- Cestini rinforzati con un telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Dimensioni del cesto: 360x280x (H) 90 mm.
- Alzata non adatta alla lavastoviglie.

codice	mm	€
561201	360x280x(H)315	26,65



426951

CESTINO PER PANE ROLL TOP

– Resistente alla rottura, con telaio in acciaio inox.

codice	mm	€
426951	ø400x(H)300	43,75



426968

CESTINO CON COPERCHIO ROLL TOP

- Cestino in polipropilene professionale (poly-Rattan).
- Coperchio roll-top in polycarbonato.

codice	mm	€
426968	365x335x(H)245	60,60
427538	365x335x(H)175	37,20



NEW!



426982



426920



426999

CESTINO PER PANE ROTONDO

- Resistente alla rottura, con telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Disponibile in più colori.

codice	colore	mm	€
426920		ø400x(H)90	15,55
426982	Nero	ø400x(H)90	15,55
426999	Marrone	ø400x(H)90	15,55

NEW!



426289

COPERCHIO PER CESTINO ROLL TOP

- Adatto al cestino 426920, 426982 & 426999.
- Facile da aprire.

codice	mm	€
426289	ø405x(H)230	25,95

CESTINO DA PANETTERIA OVALE

codice	colore	mm	€
426616	Verde chiaro	250x190x(H)65	6,45
426623	Nero	250x190x(H)65	6,45
426647	Verde chiaro	320x230x(H)70	9,05
426654	Nero	320x230x(H)70	9,05
426760	Verde chiaro	190x120x(H)60	4,90
426777	Nero	190x120x(H)60	4,90



NEW!



426647



426784



426760



426616

NEW!

426654



426623



426777



426791



CESTINO DA PANETTERIA

codice	colore	mm	€
426784	Verde chiaro	190x130x(H)60	5,15
426791	Nero	190x130x(H)60	5,15



NEW!



426562



426586



426579



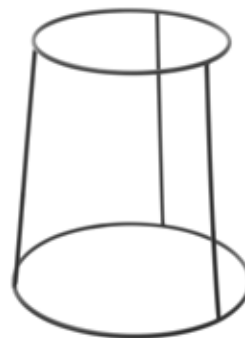
426593

CESTINO PER PANETTERIA CON ANGOLI ARROTONDATI

codice	colore	mm	€
426562	Verde chiaro	ø310x(H)120	10,35
426579	Nero	ø310x(H)120	10,35
426586	Verde chiaro	ø370x(H)120	14,25
426593	Nero	ø370x(H)120	14,25

ALZATINA

codice	mm	€
426814	ø250x(H)180	4,25
426821	ø250x(H)265	4,90



426821

426579



426814

426524



426661



426555



426678



CESTINO PER PANETTERIA CON BORDO IN ACCIAIO

codice	colore	mm	€
426524	Verde chiaro	400x300x(H)50	16,85
426555	Nero	400x300x(H)50	16,85



CESTINI PER PANETTERIA ANGOLATO

codice	colore	mm	€
426661	Verde chiaro	400x300x(H)120	16,85
426678	Nero	400x300x(H)120	16,85



NEW!



426241

426265

426227

426234

426258

CESTINI CON LATI INTRECCIATI

codice	-	mm	€
426227	Quadrato	190x190x(H)80	1,95
426234	Ovale	225x130x(H)55	1,95
426241	Rettangolare	225x150x(H)65	2,55
426258	Rotondo	200x200x(H)65	2,30
426265	Ovale	320x230x(H)55	3,60

CESTINO CON BORSA

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.
- Dotato di borsa grigia lavabile.

codice	-	mm	€
427118	Rotondo	220x220x(H)80	14,25
427125	Ovale	250x160x(H)75	14,25
427132	Rettangolare	250x180x(H)85	19,45
427149	Quadrato	190x190x(H)100	18,15



427118

427125

427132

427149

NEW!

NEW!



426067

426074



CESTINO DA POSATE

- Con 4 compartimenti

codice	colore	mm	€
426067	Verde chiaro	260x180x(H)150	16,25
426074	Nero	260x180x(H)150	16,25



426043

426050

NEW!

CESTINO DA SNACK

codice	colore	mm	€
426043	Verde chiaro	ø130x(H)110	5,15
426050	Nero	ø130x(H)110	5,15

NEW!



426081

426098



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426081	Verde chiaro	270x100x(H)45	5,15
426098	Nero	270x100x(H)45	5,15

NEW!



426197

426210



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426197	Verde chiaro	ø100x(H)120	4,90
426210	Nero	ø100x(H)120	4,90

NEW!

426272

DISPLAY PER CESTINI

- Set composto da telaio in acciaio inossidabile e 3 cesti.
- Cesti: 335x215x (H) 80 mm

codice	mm	€
426272	350x215x(H)600	50,65

NEW!

426517

CESTINO DA BAGUETTE

codice	mm	€
426517	305x320x(H)350	35,05

**NEW!**

426753

426685

426692



426715

426722

426746

CESTINO DA PANETTERIA GN

- Rinforzato con cornice in metallo.

codice		mm	€
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	18,15
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	11,05
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	8,15
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	7,50
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	6,20
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	13,65



426722

426715



CANDELABRO A 5 BRACCIA

- Da assemblare

- Candele non comprese



codice	H (mm)	€
466070	380	37,60
466087	540	56,20
466117	790	107,55
466124	980	147,20



466124



466117



466087



466070



428245



SUPPORTO MULTIFUNZIONE

- 3 ripiani per tazze o condimenti.

- Satinato e dotato di 3 contenitori da 1 Litro.

codice	mm	€
428245	190x240x(H)410	74,55





PIANTANA CON CORDONE RETRAIBILE A NASTRO LUCIDA

- Sistema di barriera con nastro retrattile integrata.
- Facile da installare, il nastro è collegato al palo con un sistema di clip.

codice	-	mm	€
810378	Asta + base	ø360x(H)1010	71,35
810422	Lucida	ø64x(H)935	35,40
810484	Base	ø360x(H)65	31,90

PIANTANA FINITURA A SPECCHIO

- In acciaio, molto solida e stabile.
- Da utilizzare in combinazione con i cordoni.

codice	-	mm	€
810392	Asta + base	ø360x(H)1010	55,00
810446	Asta	ø51x(H)935	23,15
810484	Base	ø360x(H)65	31,90

PIANTANA FINITURA DORATA

- Realizzato in acciaio inossidabile, molto stabile e robusto.
- Da usare in combinazione con i cordoni.

codice	-	mm	€
810385	Asta + base	ø360x(H)1010	61,00
810439	Asta	ø51x(H)935	26,85
810491	Base	ø360x(H)65	34,20



810453



810460



810477

CORDONE DI DELIMITAZIONE

- Realizzato in corda resistente con ganci in acciaio inossidabile a ciascuna estremità.
- Da utilizzare in combinazione con piantane.

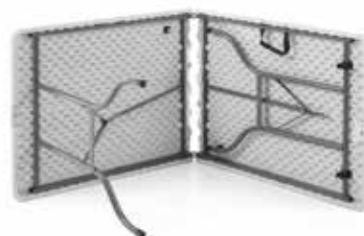
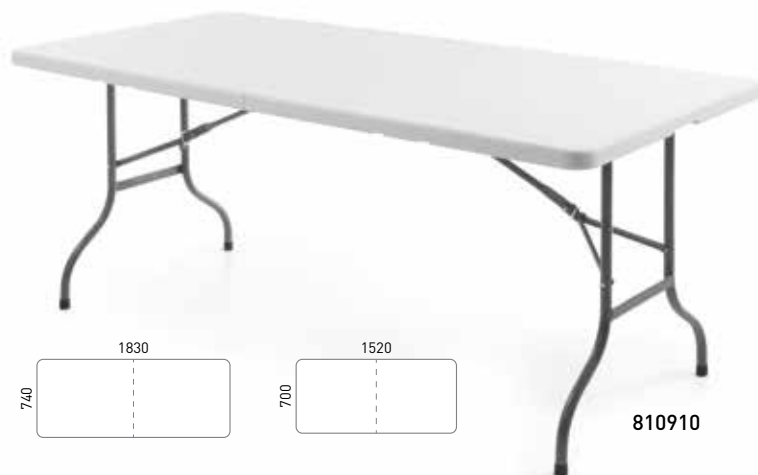
codice	-	mm	€
810453	Rosso con gancio satinato	1500	22,00
810460	Blu con gancio satinato	1500	22,00
810477	Rosso con gancio colorato	1500	23,20



TAVOLI PER CATERING PIEGHEVOLI



- Facili da stoccare e trasportare pieghevoli per uso interno ed esterno.
- Ideale per fiere, eventi, ristorazione, noleggio, ecc
- Superficie superiore in polietilene HDPE, telaio in metallo verniciato a polvere.
- Facile da pulire e resistente alle impurità.

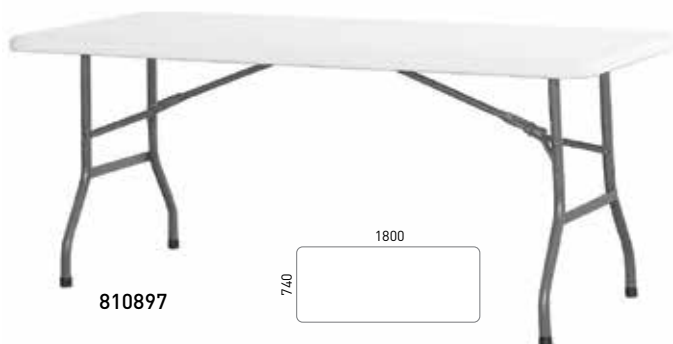


810910

TAVOLO PER BUFFET PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810927	1520x700x(H)740	76,40
810910	1830x750x(H)740	93,30



810897



810934

TAVOLO DA BUFFET

codice	mm	€
810897	1800x740x(H)740	81,30

TAVOLO DA BUFFET

codice	mm	€
810934	1220x610x(H)740	57,75



814420

814437

COPRI TAVOLO SYMPOSIUM RETTANGOLARE

- Tessuto: Easy-Jersey 160 g / m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da buffet rettangolari.



codice	colore	-	mm	€
814369	Bianco	810934	1200x760x(H)730	24,30
814376	Nero	810934	1200x760x(H)730	23,95
814390	Bianco	810927	1500x760x(H)730	26,70
814406	Nero	810927	1500x760x(H)730	26,35
814420	Bianco	810910 810897	1830x760x(H)730	28,75
814437	Nero	810910 810897	1830x760x(H)730	28,20





TAVOLINO TONDO

codice	mm	€
810521	ø675x(H)1100	92,45
810538	ø800x(H)1100	96,00

TAVOLINO TONDO

codice	mm	€
810958	ø800x(H)1100	70,45



813157



813829



813171



813164



813850



813836

COPRITAVOLA DA BAR

- Tessuto: Jersey liscio 160 g / m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di ø80-85 cm.



codice	colore	-	mm	€
813157	Bianco	810521 810538	ø850x(H)1150	18,00
813164	Nero	810521 810538	ø850x(H)1150	18,00
813171	Crema	810521 810538	ø850x(H)1150	18,30

COPRITAVOLA DA BAR

- Tessuto: Jersey liscio 160 g / m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di ø70-85 cm.



codice	colore	mm	€
813829	Bianco	ø850x(H)1150	18,00
813836	Nero	ø850x(H)1150	18,30
813850	Crema	ø850x(H)1150	17,95





810996



811221

TAVOLO DA BUFFET TONDO PIEGHEVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810996	ø1500x(H)740	162,50

CARRELLO POTA TAVOLI

– Facilita il trasporto di tavoli rotondi e quadrati.
– Può portare fino a 10 tavoli rotondi in posizione verticale o 20+ tavoli rettangolari sovrapposti.

codice	mm	€
811221	1800x850x(H)990	292,50



810965



810989



813096

SEDIA DA CATERING GRIGIO CHIARO

codice	mm	€
810965	540x440x(H)840	32,55

SEDIA DA CATERING NERA

codice	mm	€
810989	540x440x(H)840	32,50

COPRISEDIA

– Tessuto: president 170 g / m².
– 100% poliestere.
– Non è necessario stirare.

codice	colore	mm	€
813096	Bianco	540x440x(H)840	10,75



811191



PANCA PIEGHEVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.



codice	mm	€
811191	1830x300x(H)430	58,50

CONTENTORE PER POSATE

- 4 scomparti, misura GN 1/1



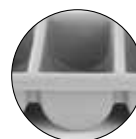
codice	colore	mm	€
552308	Verde chiaro	530x325x(H)100	7,20
552315	Nero	530x325x(H)100	8,00
552322	Bordò	530x325x(H)100	8,00



552315



552322



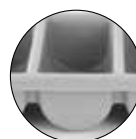
552308

CONTENTORE PER POSATE

- 6 scomparti (3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli per cucchiaini caffè, da tè e forchette per dolci) GN 1/1



codice	colore	mm	€
552353	Verde chiaro	530x325x(H)105	8,10
552360	Nero	530x325x(H)105	8,10



552353



552360



552407

CUSTODIA PER CESTELLI

- A 4 sezioni, fornitura senza cestelli



codice	mm	€
552407	255x295x(H)215	38,75



552254



552261

CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
871201	∅97x(H)137	2,25



CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
552490	∅97x(H)137	5,30



CONTENTORE PER POSATE CON SUPPORTO

- GN 1/1



codice		mm	€
552254	4 settori	530x325x(H)215	12,40
552261	6 sezioni	530x325x(H)215	13,75



871201

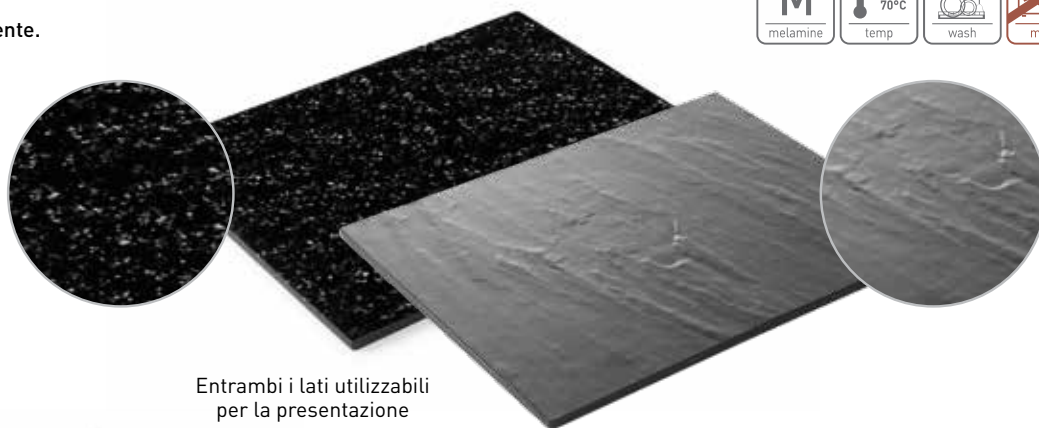


552490



MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



Entrambi i lati utilizzabili
per la presentazione



561379

561393



561409



561355

VASSOIO GN

- Con aspetto ardesia.
- Un lato con un aspetto ardesia, l'altro lato con un aspetto liscio di granito nero.

codice	mm	€
561362	530x325x(H)7	30,30
561379	325x265x(H)7	16,50
561386	325x175x(H)7	11,00
561393	525x160x(H)7	16,55

VASSOIO ROTONDO.

- Effetto ardesia.
- Un lato effetto ardesia l'altro con effetto granito.

codice	mm	€
561409	ø330x(H)7	17,90
561416	ø430x(H)7	27,60

VASSOIO ROTONDO CON MANICO.

- Effetto ardesia.
- Con piedini antiscivolo.

codice	mm	€
561355	424x300x(H)15	14,80



VASSOIO GN

- Effetto quercia.
- Con piedini antiscivolo.

codice	mm	€
561324	530x325x(H)10	26,05
561331	325x265x(H)10	13,70
561348	525x160x(H)10	13,70



VASSOIO IN MELAMINA ROTONDO CON MANICO

- Effetto quercia.

codice	mm	€
561300	424x300x(H)15	13,70



VASSOIO RETTANGOLARE CON MANICO

- Effetto quercia.

codice	mm	€
561317	530x200x(H)15	28,65



MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



566008

566015



VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

codice	-	mm	€
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	20,10
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	10,70
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	10,70
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	6,70
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	14,65
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	19,65
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	16,60
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	16,85



MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



VASSOIO GN 1/1

codice	mm	€
561607	530x325x(H)20	25,75



561607

VASSOIO RETTANGOLARE

codice	mm	€
561508	360x205x(H)38	17,85
561515	495x270x(H)56	33,80
561522	560x320x(H)52	38,35



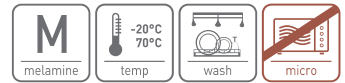
VASSOIO PER BUFFET OVALE

codice	mm	€
561645	610x230x(H)42	22,95



561645





561584

561560

CIOTOLA QUADRATA

codice	mm	€
561560	130x130x(H)65	5,20
561577	190x190x(H)100	11,80
561584	270x270x(H)105	22,65

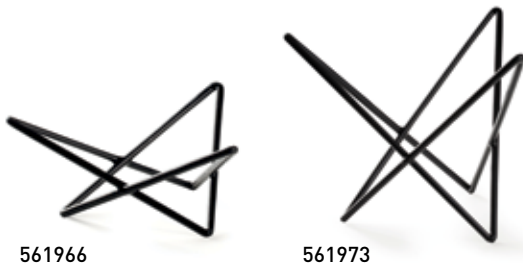


561294

STAND PER SERVIZIO E BUFFET 40X13X6 CM.

- Elegante base di bambù e tre terrine in melamina.

codice	mm	€
561294	400x130x(H)60	36,65



561966

561973

ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO, 260X230X(H)100 MM.

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.
- Per svariate terrine e piatti da buffet.
- Terrine e piatti non inclusi.

codice	mm	€
561966	260x230x(H)100	9,30
561973	265x230x(H)200	14,70



561980

561997

ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO, DIAMETRO 200X(H)100

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.
- Per svariate terrine e piatti da buffet.
- Terrine e piatti non inclusi.

codice	mm	€
561980	ø200x(H)100	9,45
561997	ø200x(H)200	20,35



PIATTO DA PORTATA PER BUFFÈT GN 1/1

- Igienica e resistente
- Leggera.

codice	mm	€
561669	530x325x(H)40	43,95
561676	325x265x(H)40	22,20



561669

TERRINA A ONDA IN MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.

codice	colore	mm	€
561454	Bianco	250x120x(H)75	5,55
561478	Nero	315x310x(H)123	18,10



561485



561478

TERRINA DA INSALATA IN MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.

codice	mm	€
561423	212x208x(H)104	13,20
561430	300x291x(H)137	22,75
561447	360x349x(H)163	36,40



561423



PORCELLANA

- Porcellana speciale, tra le piu' dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Ad alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



783009

TERRINA GASTRONORM GN 1/1

codice	-	mm	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	62,70



783061

TERRINA GASTRONORM GN 2/3

codice	-	mm	€
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	32,45



783016

TERRINA GASTRONORM GN 1/2

codice	-	mm	€
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	25,25



783023

TERRINA GASTRONORM GN 1/3

codice	-	mm	€
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	14,35



785003

785010

VASI PER DRESSING

codice	liter	€
785003	1.8	11,95
785010	1	7,50



563632

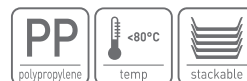
563649

CUCCHIAIO PER SALSA

codice	colore	liter	mm	€
563632	Avorio	0.04	180	1,65
563649	Nero	0.04	180	1,65



VASSOI IN POLIPROPILENE



VASSOI DA FAST FOOD MEDI

codice	colore	mm	€
878903	Verde chiaro	305x415x(H)20	3,35
878910	Rosso	305x415x(H)20	3,45
878927	Blu	305x415x(H)20	3,45
878934	Verde	305x415x(H)20	3,30
878941	Marrone	305x415x(H)20	3,45
878958	Nero	305x415x(H)20	3,45

VASSOI DA SERVIZIO GRANDI

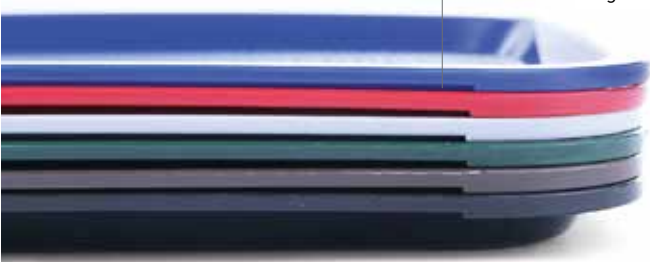
codice	colore	mm	€
878804	Verde chiaro	350x450x(H)20	4,20
878811	Rosso	350x450x(H)20	4,20
878828	Blu	350x450x(H)20	4,10
878835	Verde	350x450x(H)20	4,15
878842	Marrone	350x450x(H)20	4,20
878859	Nero	350x450x(H)20	4,10

VASSOI DA FAST FOOD PICCOLI

codice	colore	mm	€
878705	Verde chiaro	265x345x(H)20	3,60
878712	Rosso	265x345x(H)20	3,05
878729	Blu	265x345x(H)20	3,10
878736	Verde	265x345x(H)20	3,10
878743	Marrone	265x345x(H)20	3,10
878750	Nero	265x345x(H)20	3,05



Spazio tra i vassoi per un migliore circolazione dell'aria.



VASSOI GRANITE



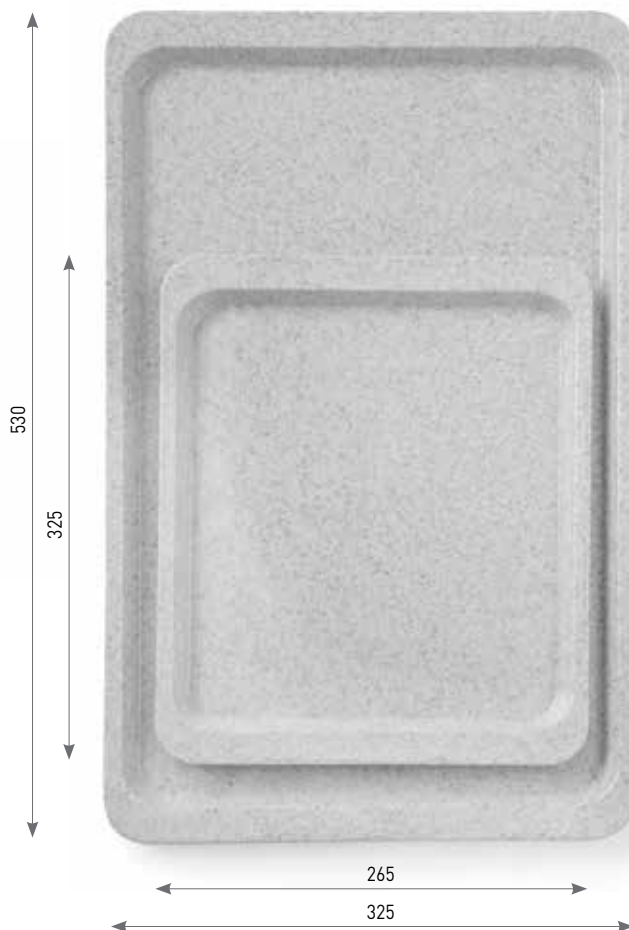
876602



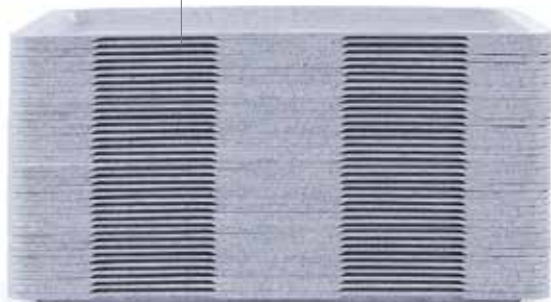
VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare - colore granito.
- Linea professionale, alta durabilità.
- Ideale per self-service, ristoranti, mense.

codice		mm	€
876602	GN 1/2	265x325	8,00
876619	GN 1/1	530x325	12,15



Spazio tra le teglie per una migliore circolazione dell'aria.



876619



878507



878552

VASSOI DA FAST FOOD OVALI

codice	colore	mm	€
878507	Verde chiaro	265x195x(H)20	2,15
878552	Nero	265x195x(H)20	2,15

WOODFORM

- Colore marrone
- Rinforzato con più strati di legno
- Con strato antiscivolo
- Anti shok e infrangibile 5 anni garanzia del materiale



507216

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

- Rettangolare

codice	mm	€
507018	430x610	19,65
507117	370x530	16,15
507216	325x530	15,20
507469	330x430	13,00



507865

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

- Rotondo con bordo basso

codice	mm	€
507865	ø380	12,90



507933



507568



507711

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FROM

- Ovale

codice	mm	€
507568	200x265	5,45
507933	290x210	7,50
507964	230x160	5,25

VASSOI DA SERVIZIO WOOD FORM

- Rotondo, con bordo alto

codice	mm	€
507711	ø320x(H)35	12,20
507766	ø360x(H)30	15,30
507773	ø420x(H)30	22,60

POLIPROPILENE

- Rivestito in gomma anti-scivolo anche in presenza di liquidi.
- Infrangibile.



878101



878125



878606

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare - nero

codice	mm	€
878101	530x325	6,95
878118	255x355	4,20

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rotondo - nero

codice	mm	€
878125	ø280	4,40
878132	ø360	4,95
878149	ø410	5,85

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rotondo - nero

codice	mm	€
878408	ø360	7,85
878606	ø320	7,95



FIBRA DI VETRO

- Rinforzato con fibra di vetro.
- Ideale per un uso professionale ed intensivo.
- Rivestito in gomma anti-scivolo anche in presenza di liquidi.
- Infrangibile.



508657



508817



508718

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rettangolare - nero

codice	-	mm	€
508619	Euronorm	370x530	16,10
508626	GN 1/1	325x530	11,50
508657		200x280	6,75

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rotondo - nero

codice	mm	€
508794	∅460	17,40
508800	∅400	11,00
508817	∅350	7,30
508824	∅280	6,60
508787	∅500	19,45

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Ovale - nero

codice	mm	€
508718	160x230	3,45
508725	200x265	4,05
508732	210x290	5,70



508831



VASSOIO OVALE XL

- Nero.

codice	mm	€
508831	735x600	44,90



810507



SUPPORTO PER VASSOI PIEGHEVOLE

- Materiali di alta qualità, costruzione robusta.
- Dotato di cinture nere, facile da regolare.

codice	mm	€
810507	520x410x(H)800	65,60



VASSOI IN ACCIAIO INOSSIDABILE CON STAMPA



VASSOIO DA SERVIZIO IN MELAMINABCON STAMPA TIPO LEGNO

- Realizzato in melamina e stampato con motivo di legno.
- Ottima resistenza alle sostanze chimiche, macchie e graffi.
- Disponibile con 3 diversi eleganti motivi.

codice	colore	mm	€
508909	Legno chiaro	240x350	7,60
508916	Legna	240x350	7,60
508923	Legno scuro	240x350	7,60
508930	Legno chiaro	370x530	14,05
508947	Legna	370x530	14,05
508954	Legno scuro	370x530	14,05
508862	Legno chiaro	330x430	11,65
508879	Legna	330x430	11,65
508886	Legno scuro	330x430	11,65

VASSOIO IN MELAMINA CON STAMPA GRANITO

- Realizzato in melamina, stampato con un motivo in granito.
- Eccellente resistenza a sostanze chimiche, macchie e graffi.

codice	mm	€
508893	330x430	11,65





436103



436103

VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1
- Lucidato con bordo satinato



codice	mm	€
436103	530x325x(H)13	19,10



807705

VASSOIO GN 1/1



codice	mm	€
807705	530x325x(H)10	27,90



807804

VASSOIO RETTANGOLARE
- Con bordi decorati



codice	mm	€
807804	GN 1/1 530x325	28,50



809181



VASSOI IMPILABILI RETTANGOLARI GN1/1
- Con manico.
- Altezza dell'interspazio 40 mm.

codice	mm	€
809181	530x325x(H)70	38,95



VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1
- Con bordo largo.



codice	mm	€
410110	530x325x(H)20	10,35



427507

COPERCHIO ROLL TOP

- In plastica trasparente.



codice		mm	€
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	38,95



866009

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice		mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	53,75



427538

COPERCHIO ROLL TOP GN 2/3

- In plastica trasparente



codice		mm	€
427538	Coperchio Roll top	365x335x(H)175	37,20



427415

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice		mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	22,55



VASSOIO OVALE



codice	mm	€
404003	190x140	2,50
404102	240x170	3,65
404201	300x220	4,75
404300	350x240	6,00
404409	400x260	7,85
404508	450x290	9,95
404607	500x350	12,30



VASSOI DA SERVIZIO

- Opacizzato



codice	mm	€
480205	ø300	8,75
480304	ø350	12,50
480403	ø400	16,80



VASSOI PER PARTY



codice		mm	€
496107	Rettangolare	410x310	5,25
496206	ovale	455x340	5,75
496305	rotondo	350x350	5,35
496404	GN 1/1	530x325	8,05



496206



496404

496107



496305



405000

VASSOIO OVALE PER CAFFÈ

- Satinato



codice	mm	€
405000	200x140	2,10
405208	265x195	3,45
405307	285x220	4,25



480106



VASSOIO DA SERVIZIO ROTONDO

codice	mm	€
480106	ø315x(H)45	10,75



GREEN FIRE

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.



149508



149621

GREEN FIRE CON 2 BRUCIATORI

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149508	Teglia e griglia GN 1/1 in ghisa	11.6	740x612x(H)825	786,15

GREEN FIRE CON 2 BRUCIATORI

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149621	2 griglie 1/1 in acciaio	11.6	740x612x(H)825	777,70





149591

GREEN FIRE CON 3 BRUCIATORI

- Piastra smaltata in ghisa e 2 griglie Gastronorm 1/1 inclusa Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.

codice	kW [HS]	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 269,95



149607

GREEN FIRE CON 4 BRUCIATORI

- Piastra smaltata in ghisa e griglia Gastronorm 1/1 inclusa Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.

codice	kW[HS]	mm	€
149607	22	1400x612x(H)825	1 431,65



149614

GREEN FIRE CON 4 BRUCIATORI

- Piastra smaltata in ghisa e griglia Gastronorm 1/1 inclusa Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.

codice	-	kW [HS]	mm	€
149614	con base su ruote	22	1400x612x(H)825	1 951,05





149515



COPERCHIO ROLLTOP PER GREEN FIRE CON 2 BRUCIATORI

- Con termometro integrato.
- Adatto per Art.:149508, 149621.

codice	mm	€
149515	706x685x(H)239	331,20



144930

COVER DI PROTEZIONE

- Prodotto in PEVA resistente ai raggi UV.

codice	-	mm	€
144930	Green Fire 2 bruciatori	745x615x(H)355	20,75
	149508 149621		



149539



TAVOLO POSTERIORE PER BARBECUE GREEN FIRE

- Adatto per: art.149508, 149621, 149607, 149614
- La mensola 149539 e` larga la meta` del Green Fire con 4 bruciatori.
- Due di queste fanno un`unica mensola posteriore per Green Fire con 4 bruciatori.

codice	mm	€
149539	650x298x(H)160	103,60



149522

149522



MENSOLA LATERALE PER BARBECUE GREEN FIRE

- Adatta per art. 149508, 149591, 149607, 149614, 149621

codice	mm	€
149522	480x298x(H)160	99,35



626504

149546



WOK

- Con maniglie, spessore 1,5mm
- Particolarmente adatto per supporto reggi wok 149546 su barbecue Green Fire e in combinazione con supporto circolare 147207 e fornellone 147108.

codice	mm	€
626504	ø700x(H)235	99,45



149553



REGGI WOK

codice	-	€
149546		137,20

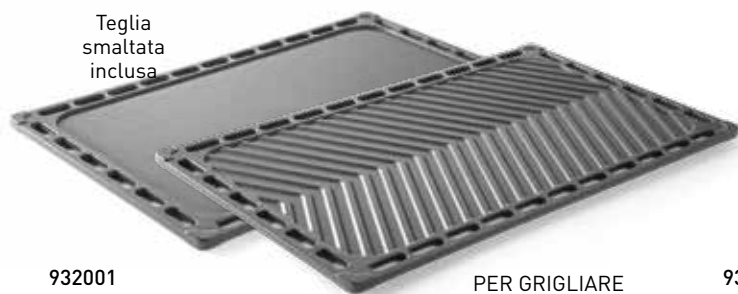
TEGLIA PER PANCAKE OLANDESI

codice	-	€
149553	GN 2/1	1 174,00





Teglia smaltata inclusa



932001

PER GRIGLIARE BISTECHE PERFETTE



932018

TEGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.
- Utilizzabile su entrambi i lati, un lato liscio e l'altro rigato.

codice	-	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	66,65

GRIGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.

codice	-	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	66,50



939949



939956



145777



GRIGLIA E DIAFRAMMA

- Posizionare il diaframma sopra il bruciatore per evitare che il grasso coli direttamente sul bruciatore.
- Griglia cromata.
- Diaframma in acciaio inox.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice	-	mm	€
939949	Griglia GN 1/1	325x530	16,85
939956	Il diaframma GN 1/1	650x530	36,95

TEGLIA PER PIETRA LAVICA

- Fornita con pietra lavica.

codice	-	mm	€
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	210,50



152706



152805

PIETRA LAVICA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas in cartoni colorati

codice	-	peso (kg)	€
152706		3	10,00

PIETRA LAVICA GROSSA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas.
- In pezzi grossi.

codice	-	peso (kg)	€
152805	Scatola	5	16,95
152904	Sacco	9	21,75





154601



154618

BAKE-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0
- Brasiera smaltata
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm
- Accensione elettronica e termocoppia
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi
- Adatto all'uso con gas propano o butano
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW(HS)	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	149,05

BAKE-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0
- Brasiera smaltata
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm
- Accensione elettronica e termocoppia
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi
- Adatto all'uso con gas propano o butano
- Consumo 0,430 m³/h

codice	kW(HS)	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	213,80



154656

TEGLIA SMALTATA

- Dimensioni interne: 590x480 mm.



codice	mm	€
154656	650x540	69,15



144923

COVER DI PROTEZIONE

- Prodotto in PEVA resistente ai raggi UV.

codice	-	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi	720x560x(H)360	19,85
	154717 154878		





Teglia smaltata inclusa



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0
- Griglia cromata e brasiera smaltata
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm
- Accensione elettronica e termocoppia
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi
- Adatto all'uso con gas propano o butano
- Consumo 0.430 m³ / h

codice	kW[HS]	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	305,65



154878

ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Con griglia cromata e robusto proteggi fiamma.
- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all'uso di gas propano e butano.
- Consumo 0.430 m³ / h

codice	kW[HS]	mm	€
154878	11.6	650x540x(H)840	278,65

Teglia smaltata inclusa



154700

GRILL-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0
- Con griglia cromata e brasiera smaltata
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm
- Accensione elettronica e termocoppia
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi
- Adatto all'uso con gas propano o butano
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	206,20



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Struttura completamente in acciaio con 2 teglie.
- Adatto per gas propano e butano, dotato di 4 fuochi che possono essere regolati in modo indipendente.
- Fornito con 2 griglie al nichel e 1 teglia smaltata (590x480 mm dimensioni interne).
- Termocoppia e accensione elettronica.
- Tubo del gas e regolatore di pressione compresi.
- Consumo 0,8 m³ / h.
- Su una base con ripiano inferiore e 4 ruote per semplice movimentazione.

codice	kW[HS]	mm	€
154908	22	1270x525x(H)840	548,70



XENON

PER GRIGLIARE
BISTECHE PERFETTE



148105



XENON PRO

- Questa griglia in acciaio ripiegabile sulla base e ´ facilmente movimentabile grazie alle sue ruote e puo ´ essere resa piatta per il trasporto.
- Il bruciatore sviluppa una elevata temperatura nell ´ area antivento e quindi questo Barbecue e ´ adatto per una elevata produzione.
- L ´ ´unita` si pulisce facilmente grazie alle elevate temperature.
- Il grill e ´ dotato di termocoppia ed iniezione elettronica, tubo flessibile, e regolatore di pressione.
- Adatto al gas propano.
- Superficie grigliabile 860x260 mm (2 griglie da 430x260 mm).
- Base ripiegabile e mobile.
- Consumo 536 g/h.

codice	kW[HS]	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	645,10



148143

RIPIANO DI LAVORO LATERALE

codice	mm	€
148143	870x260x(H)180	60,70





146002



146804

FIESTA 600

- Base in acciaio e padella per paella in acciaio da \varnothing 600 mm.
- Include tubo del gas, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 6 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 334 g / h.

codice	kW [HS]	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	653,20

FIESTA 800

- Base in acciaio e padella per Paella in acciaio da \varnothing 800 mm.
- Include tubo, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 11 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 489 g / h.

codice	kW [HS]	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	904,00



622407

PADELLA PER PAELLA

- In acciaio
- Manici anticalore
- Per cucine a gas

codice	Adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	€
622100		\varnothing 340x (H)40	8,00
622308		\varnothing 460x (H)40	14,55
622407	146002	\varnothing 600x (H)40	31,90
622605	146804	\varnothing 800x (H)50	75,15



BARBECUE CON CARBONELLA

– Acciaio 18/0 con piedi rimovibili.



150603



150801

BARBECUE A CARBONELLA PATIO

– Modello Patio

– Dotato di 2 griglie da 345 x 345 mm cadauna

codice	mm	€
150603	770x380x(H)760	190,75

BARBECUE A CARBONELLA RESTO

– Modello Resto

– Dotato di 3 griglie da 345 x 345 mm cadauna

codice	mm	€
150801	1145x380x(H)770	251,95

SPIEDINO PER BARBECUE



855218

855201



170045

SPIEDINO PER BARBECUE



codice	quantità	L (mm)	€
170045	24	210	6,75

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	€
855201	100x315	17,10

LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855201

– 5 pezzi

codice	€
855218	5,65



170328

170120

SPIEDINO PER BARBECUE



codice	quantità	L (mm)	€
170120	6	250	5,60
170328	6	350	7,55





525517

SPAZZOLA METALLICA

- In legno con quattro file di fili metallici



codice	quantità	L (mm)	€
525517	2	290	4,75



525418

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 9 setole metalliche.
- Con raschietto in acciaio, per griglie.



codice	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,70



525524

525531

525555

SET DI SPAZZOLE METALLICHE STRETTE

- Set di 3 diverse spazzole a filo stretto.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile, una con setole in ottone e una con setole in nylon.

codice	quantità	L (mm)	€
525531	3	230	3,85
525524	3	178	3,60



SPAZZOLA PER WOK

- Set di 2 diverse spazzole per wok con 4 file di 14 setole.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile e una con setole in ottone.

codice	quantità	L (mm)	€
525555	2	290	6,45



525548

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 8 fili di acciaio inossidabile.
- Con raschietto in acciaio e manico lungo.

codice	mm	€
525548	70x310x(H)85	3,85



525425

525432

SPAZZOLA METALLICA A FORMA DI Y

- Fili in acciaio inossidabile, con impugnatura comoda dotata di passante.

codice	mm	€
525425	310x170	3,85
525432	520x170	4,90



525562

SPAZZOLA METALLICA

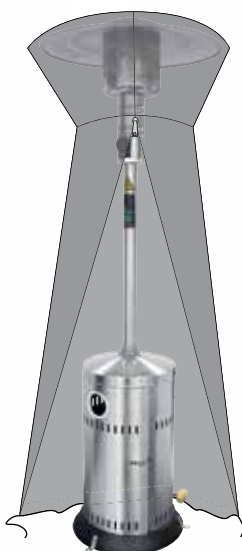
- Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	mm	€
525562	150x55	2,55





272602



144916



272701

RISCALDATORE PER PATIO

- Adatto per gas propano
- Facile da trasportare, grazie alle due ruote
- Inclusivo di accensione elettronica, tubo per gas e regolatore di pressioni
- Con protezione anti-ribaltamento
- Consumo: 785 G/H

codice	kW[HS]	mm	€
272602	12.7	ø770x(H)2200	285,85
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	34,45

RISCALDATORE PER PATIO - RETRATTILE

- Adatto per gas propano o gas butano.
- Facile da trasportare grazie alle due ruote.
- Retrattile per facilitare trasporto e immagazzinamento.
- Compresi accensione elettronica, tubo gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti-ribaltamento.
- Retraibile fino a 160cm H per il trasporto o lo stoccaggio.
- Consumo: 1048 g/h.

codice	kW[HS]	mm	€
272701	12.7	ø770x(H)1580	307,70
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	34,45

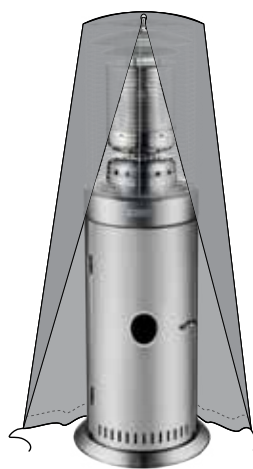




144909



272404



144954



272411

RISCALDATORE PYRAMIDE

- Riscaldamento con fiamma in un cilindro di vetro, favorendo la creazione di un ambiente accogliente.
- Struttura in alluminio con pannelli neri e vetro al quarzo.
- Serbatoio di gas nella base.
- Con accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti ribaltamento.
- Adatto per gas propano o butano.

codice	kW[HS]	mm	€
272404	11.2	420x420x(H)2220	460,90
144909	Cover di protezione	480x480x(H)2220	33,70

RISCALDATORE LOUNGE

- Adatto a propano o butano, max. bombole da 15 litri.
- Design compatto con porta a battente per sostituire facilmente la bombola del gas.
- Con interruttore di inclinazione, dispositivo di sicurezza.
- Compreso di accensione elettronica, tubi gas e regolatore di pressione.
- Facile da trasportare grazie alle 2 ruote.

codice	kW[HS]	mm	€
272411	13.5	ø556x(H)1430	334,15
144954	Cover di protezione	ø580x(H)1460	26,50



INFORMAZIONI GENERALI

Il presente prodotto è protetto da copyright. L'utilizzo a fini commerciali è consentito solo se il contesto originale viene lasciato intatto, salvo su fornitura di esplicita autorizzazione all'adattamento concessa per iscritto dall'autore. In tutti i casi di (parziale) riproduzione HENDI BV dev'essere chiaramente accreditata come fonte. A causa del nostro impegno di sviluppo costante del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche, il prezzo e l'aspetto del prodotto senza alcun preavviso. Con riserva di errori di stampa e composizione. I colori dei prodotti stampati nel presente catalogo potrebbero presentare una minima differenza rispetto al prodotto fisico.

Per ulteriori informazioni visitare il sito www.hendi.eu



LEGENDA DELLE ICONE UTILIZZATE NEL PRESENTE CATALOGO

	Prodotto a risparmio energetico		Conforme al contatto con gli alimenti		Polietilene alta densità
	Conforme alle norma HACCP		Non conforme al contatto con gli alimenti		Polietilene bassa densità
	Nuovo prodotto		Refrigerazione		Polipropilene
	Per uso interno ed esterno		Autoassemblaggio		Poliropilene espanso
	Esclusivamente ad uso interno		Resistenza alla temperatura		Policarbonato
	Esclusivamente ad uso esterno		Intervallo di resistenza alla temperatura		Plastica ABS
	Adatto per stufe a gas		Alluminio		Plastica POM
	Adatto esclusivamente per stufe a gas		Fusione in alluminio		Poliamide
	Adatto per stufe elettriche		Acciaio inossidabile		Plastiche SAN
	Adatto per stufe in ceramica		Acciaio inossidabile 18/0		Polimero duro resistente al calore
	Adatto per stufe a induzione		Acciaio inossidabile 18/8		Silicone
	Non adatto per stufe a induzione		Acciaio inossidabile 18/10		Plexiglas
	A prova di microonde		Acciaio tedesco X50CrMoV15		no Bisphenol A
	Non a prova di microonde		Acciaio al carbonio		Fiberglass
	A prova di lavastoviglie		Placcato in stagno		Melamina
	Non a prova di lavastoviglie		Placcato in cromo		Porcellana
	Adatto per l'utilizzo in forno		Placcato in nichel		Non slip
	Impilabile		Polietilene		Magnetico

INDICE CODICE-PAGINA

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
1xxxx		171905	75	207307	175	222614	63	226889	208	233061	265	238486	169	270141	272
110126	17	190036	391	207369	174	222638	166	226896	208	233207	224	238608	180	270158	273
111420	391	190401	391	207376	174	222645	165	227060	210	233214	224	238905	190	270165	273
144909	445	193310	390	208007	317	222652	63	227077	211	233221	231, 293	238912	190	270172	273
144916	444	193327	390	208106	317	222676	63	227381	151	233238	228	239186	378	270196	271
144923	438	193617	392	208205	317	222805	138	229026	173	233245	231, 293	239193	378	270233	271
144930	436	193624	392	208304	313	222829	132	229033	173	233252	225	239209	161	270240	271
144954	445	193716	393	208335	311	222836	132	229064	172	233269	229	239230	160	271117	96
145777	437	193761	393	208342	311	222843	132	230299	264	233276	226	239278	154	271124	96
146002	441	193938	393	208380	311	222997	167	230305	264	233283	226	239285	155	271148	94
146804	441	193952	393	208533	313	223031	215	230312	265	233290	229	239292	154	271155	97, 312
147108	148	194300	390	208618	311	223086	217	230442	269	233306	226	239322	159	271162	94
147207	148	194355	390	208625	310	223093	219	230459	269	233320	226	239346	159	271179	96
147306	148	195109	391	208632	310	223109	217	230688	304	233337	226	239377	156	271186	96
147610	150	195505	391	208649	310	223116	219	230695	305	233344	237	239384	153, 381	271209	94
147801	148	195604	391	208656	313	223291	217	230718	303	233351	237	239391	152, 380	271216	96
148105	440	196007	69	208670	310	223307	219	231050	264	233375	226	239414	153, 381	271230	95
148143	440	198124	125	208687	310	223345	215	231210	270	233382	237	239421	152, 380	271247	97, 311
149508	434	198209	125	208694	311	223352	215	231227	270	233399	237	239438	157	271254	94
149515	436	198216	124	208724	311	223369	214	231234	270	233412	233	239445	157	271261	96
149522	436	198223	125	208731	310	223376	214	231265	269-270	233443	226	239452	156	271308	95
149539	436	198230	124	209202	175	223642	217, 219	231760	265	233450	226	239506	180	271339	96
149546	436	198247	123	209301	175	223659	217, 219	231777	265	233467	226	239605	180	271346	95
149553	436	199039	123-124,	209509	161, 261	223666	217, 219	231784	265	233610	228	239681	158	271407	95
149591	435		151	209523	155	224038	299	231791	265	233627	228	239698	159	271513	294
149607	435	199046	125	209882	319	224328	130	231807	126	233634	228	239711	158	271520	294
149614	435	199657	102, 170	209899	319	224335	130	231852	126	233641	229	239766	158	271551	290
149621	434	199664	102, 170	209905	323	224342	130	232019	236	233658	229	239773	158	271568	290
150603	442	199671	103, 171	209981	73, 323	224359	131	232026	236	233665	229	239780	160	271575	290
150801	442	199688	130, 171	209998	73, 323	224373	131	232033	243	233672	227	240403	191	271773	291
152706	437	199695	103, 171	210000	143	224380	131	232040	235	233689	227	240410	191	271780	291
152805	437	199701	103, 171	210017	143	224397	130	232057	235	233696	229	240502	189	271797	291
152904	437	199718	103, 171	210031	142	224403	58	232064	235	233702	225	240601	322	272404	445
154601	438	199725	103, 171	210048	142	224410	58	232071	235	233719	225	240700	322	272411	445
154618	438	199732	103, 171	210086	141	224670	212	232118	234	233726	162	261163	193	272602	444
154656	438	199749	103, 171	210802	136	224823	212	232125	234	233733	162	261200	192	272701	444
154700	439	199756	103, 171	210819	137	224830	203	232132	234	233740	161	261309	192	273845	163
154717	439	199763	103, 171	210864	138	224847	203	232149	234	233757	227	262214	193	273852	163
154878	439	199770	103, 171	211106	316	225165	212	232163	245	233764	235	262801	193	273869	163
154908	439	199787	103, 171	211205	316	225264	164	232170	245	233788	232	263501	182	273876	163
170045	442	199961	102, 170	211304	316	225448	164	232187	245	233795	232	263600	182	273883	163
170120	442	199978	102, 170	211403	318	225479	168	232194	245	233825	224	263655	182	273890	163
170328	442	199985	103, 171	211410	321	225516	213	232699	235	233832	224	263662	182	273906	163
171028	74			211427	321	225523	213	232781	240	233856	233	263709	183	273913	163
171127	74	2xxxx		211434	315	225639	213	232798	240	233863	233	263808	183	273982	162
171301	74	201107	190	211441	315	225707	149	232804	239	233870	233	263907	183	273999	162
171318	74	201206	190	211458	320	225806	149	232811	239	233887	233	264119	186	274101	405
171325	74	201435	144	211465	320	225882	150	232842	243	233894	233	264201	187	274125	322
171417	74	201442	145	211472	314	225899	150	232859	242	233900	230, 292	264300	187	274149	322
171516	74	203125	181	211489	314	225929	212	232873	242	233917	230, 292	264409	186	274156	405
171615	397	203149	181	211502	318	226001	198	232880	241	233924	230, 292	264607	185	274163	405
171707	75	203156	181	212028	184	226094	151	232897	241	233931	230, 292	264706	185	274224	302
171721	75	203163	181	212103	184	226209	200	232903	238	233948	238	265000	189	274231	113
171738	75	203170	181	212127	184	226308	200	232910	238	233955	238	265109	138	280096	127
171745	75	204825	376	212134	184	226315	200	232927	238	233962	160	267240	199	280102	127
171752	75	204832	377	215012	178	226339	201	232965	238	233979	238	267257	199	280126	127
171783	75	204900	376	215029	178	226346	201	232972	238	233986	238	268506	188	280201	127
171790	75	205808	176	220306	205	226353	201	232989	238	233993	238	268605	188	280218	127
171806	75	205815	176	221044	296	226612	202	232996	238	234730	127	268704	188	280225	127
171837	75	205822	176	221099	297	226629	202	233009	264	234747	127	268735	188	280294	127
171844	75	205839	176	221204	298	226636	202	233016	264	234754	127	270028	271	280300	127
171851	75	205846	176	221808	275	226681	208	233023	264	234761	127	270066	272	280317	127
171875	75	205853	176	222157	129	226698	208	233030	264	235829	231, 293	270073	271	280416	127
171882	75	205914	179	222553	61	226827	143	233047	264	235836	231, 293	270080	271	280423	127
171899	75	207208	175	222560	61	226834	128	233054	264	238301	180	270097	272	280621	127

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
280690	127	424186	398	426364	348	428528	368	451533	312, 362	470619	388	508862	429	516201	90
281246	275	424193	398	426371	348	429006	356	452103	364	470909	379	508879	429	516300	90
281352	197	425107	404	426388	348	429013	356	452202	364	470930	379	508886	429	516676	72
281390	195	425121	404	426395	348	429020	356	452325	363	471005	387	508893	429	516683	72
281444	197	425138	404	426418	357	429037	356	452400	364	471050	387	508909	429	516690	72
281451	196	425190	403	426425	344	429044	356	452424	364	471500	288	508916	429	516706	72
281468	194	425206	302	426432	344	429051	356	452714	363	471524	288	508923	429	516713	72
281475	194	425299	402	426449	344	429211	356	453001	362	472507	388	508930	429	516720	72
281482	196	425343	403	426456	344	429228	356	453100	362	472613	386	508947	429	516737	72
281499	195	425411	402	426463	348	429419	247	453209	362	475201	386	508954	429	516744	72
281710	197	425428	402	426470	348	429440	247	453308	362	475904	386	509005	84	516751	287, 350
282007	135	425435	402	426487	348	429457	247	453407	362	480106	432	509012	84	517109	86
282014	135	425466	401	426494	344	429914	401	456514	363	480205	432	509104	84	517208	86
282021	135	425473	401	426500	356	430002	358	458006	312, 362	480304	432	509203	84	517307	86
282038	135	425503	357	426517	411	432006	358	458198	312, 359,	480403	432	509302	84	517406	86
282045	135	425534	355	426524	409	432105	358	480502	401	509401	401	509401	84	517604	86
282052	135	425558	355	426555	409	432129	358	458204	312, 362	480519	401	509418	85	518700	73
282069	135	425565	355	426562	409	432136	358	458211	312, 362	496107	432	509425	85	521205	90
282076	135	425572	355	426579	409	432143	358	458228	312, 362	496206	432	509432	85	521304	90
282090	140	425602	357	426586	409	434208	358	460245	364	496305	432	509449	85	521403	90
282113	139	425619	345	426593	409	436103	430	460252	364	496404	432	509456	85	521410	287
282120	139	425626	345	426609	356	440001	280	461167	366			509463	85	521502	90
282137	140	425633	345	426616	408	440100	280	461266	366	5xxxx		510001	84	521601	90
282144	140	425657	345	426623	408	440209	280	462904	73	505007	41, 406	510100	84	521809	90
282151	140	425664	344	426647	408	440216	281	463000	379	505106	41, 406	510209	84	523018	397
282199	134	425671	345	426654	408	440223	281	463109	379	505205	41, 406	510308	84	523216	397
282229	134	425688	344	426661	409	440230	280	464809	379	505502	41, 406	510407	84	523315	397
282236	134	425695	345	426678	409	440407	280	465301	365	505526	205	511503	84	523520	287
282243	134	425701	357	426685	411	440490	280	465318	365	505533	205	511701	84	523629	363
282250	134	425763	404	426692	411	440506	281	465325	365	505540	205	511718	85	523636	363
282267	134	425770	345, 366	426708	356	440605	280	465332	365	505557	205	511725	85	523827	400
282304	134	425787	345, 366	426715	411	440704	369	465349	365	505564	205	511732	85	523834	400
282359	134	425800	357	426722	411	440711	369	465356	365	505571	205	511749	85	523902	207, 400
282571	140	425817	355	426746	411	440803	280	465363	366	505588	205	511756	85	523957	207, 400
282588	140	425824	355	426753	411	440858	280	465370	364	505656	66	512104	101, 116	524008	77
		425831	355	426760	408	440865	280	465387	366	505663	66	512135	101, 116	524039	77
4xxxx		425855	355	426777	408	440872	280	466070	412	505670	66	512142	101, 116	525005	81
400012	352, 358	425862	355	426784	408	440902	280	466087	412	505687	66	512159	101, 116	525142	81
400029	352, 358	425879	355	426791	408	441107	368	466117	412	506905	41	512166	101, 116	525418	278, 443
400036	352, 358	425886	355	426807	356	441367	368	466124	412	506912	41	512173	101, 116	525425	279, 443
400043	352, 358	425909	350	426814	409	441466	368	468821	364	507018	427	512203	101, 116	525432	279, 443
400050	352, 358	425916	350	426821	409	441503	368	469385	367	507117	427	512210	101, 116	525517	278, 443
400067	352, 358	425923	350	426906	356	443002	62	469392	367	507216	427	512227	101, 116	525524	278, 443
400203	368	425930	350	426920	408	444023	368	469408	367	507469	427	512234	101, 116	525531	278, 443
401002	358	425947	350	426951	407	445815	360	469415	367	507568	427	512302	101, 116	525548	278, 443
401101	358	425954	350	426968	407	445822	360	469422	367	507711	427	513002	67	525555	278, 443
401200	358	425961	350	426982	408	445839	360	469439	367	507766	427	513026	139	525562	279, 443
402221	329	425978	350	426999	408	445877	361	469446	367	507773	427	513033	139	525593	207
402528	329	425985	350	427033	351	445891	361	469453	367	507865	427	513538	66	525630	207
403709	329	425992	288, 350	427040	351	445907	313	469460	367	507933	427	513545	66	526101	83
403716	329	426043	410	427057	351	446508	360	469477	367	507964	427	513552	66	526118	83
404003	432	426050	410	427064	351	446522	360	469484	367	508107	247	513569	66	526200	83
404102	432	426067	410	427071	357	446607	360	469491	367	508206	247	513705	60	526309	83
404201	432	426074	410	427088	357	446621	360	470084	377	508305	247	513712	60	527108	83
404300	432	426081	410	427095	357	446706	360	470091	377	508503	16	513729	369	527207	83
404409	432	426098	410	427118	410	446720	360	470190	376, 386,	508510	16	515006	121	527306	83
404508	432	426197	410	427125	410	448908	361		388	508527	16	515013	121	528105	83
404607	432	426210	410	427132	410	449608	361	470206	389	508619	428	515020	121	528204	83
405000	432	426227	357, 410	427149	410	449615	359	470213	385	508626	428	515037	121	529003	395
405208	432	426234	357, 410	427156	368	450109	362	470220	385	508657	428	515044	118	529010	395
405307	432	426241	357, 410	427163	368	450208	362	470237	385	508718	428	515105	59	529041	395
407202	247	426258	357, 410	427170	366	450307	362	470244	385	508725	428	515228	117	529058	394
407400	247	426265	357, 410	427187	357	450406	362	470251	383	508732	428	515327	117	529065	394
408308	247	426272	411	427415	431	450505	362	470268	383	508787	428	515358	117	529072	394
410110	430	426289	408	427507	431	451007	362	470275	383	508794	428	515365	117	529089	394
421550	369	426326	348	427514	400	451106	362	470282	383	508800	428	515389	117	529096	394
421574	369	426333	348	427538	407, 431	451502	312, 362	470305	389	508817	428	515396	117	529102	395
424001	400	426340	348	428245	311, 412	451519	312, 362	470312	389	508824	428	515501	87	529201	395
424155	398	426357	348	428511	368	451526	312, 362	470527	390	508831	428	516102	90	529300	395

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
529409	395	552315	417	561324	419	566015	420	589205	104	599488	283	619100	9	629109	11
530108	86	552322	417	561331	419	566022	420	592045	300			619209	9	629130	10
530207	86	552353	417	561348	419	566046	420	592052	300	6xxxxx		619308	9	629154	10
530306	86	552360	417	561355	418	566053	420	592069	300	607015	349	621103	13	629208	11
530405	86	552407	417	561362	418	566060	420	593004	306	607022	349	621110	13	629253	10
530504	86	552490	417	561379	418	566077	420	593035	306	607039	349	621127	13	629307	11
530603	86	552681	308	561386	418	566930	420	593042	306	607046	349	621134	13	629345	10
530702	86	553404	118	561393	418	567104	90	593066	306	607053	15	621158	13	629352	11
532003	85	554166	118	561409	418	567203	90	593097	306	607060	15	621202	346	629390	11
532102	85	554364	118	561416	418	567302	90	593103	285	610107	9	621219	346	629413	11
532201	85	554432	118	561423	423	567401	90	593158	285	610206	9	621226	346	629505	11
532300	85	556603	223	561430	423	567500	90	593165	288	610305	9	621233	346	629604	11
535103	89	556610	223	561447	423	567616	73	593202	285	611104	9	621240	346	629802	11
535202	89	556627	223	561454	423	567630	73	593608	286	611302	9	621257	346	630006	68
535271	89, 348	556634	223	561478	423	567654	73	593806	285	611401	9	621264	346	630105	69
535288	89, 348	556641	57	561508	421	567814	90	593813	285	611500	9	621271	346	630136	69
535295	89	556658	223	561515	421	567821	90	593905	286	611609	9	621288	346	630204	69
535301	89	556665	57	561522	421	567838	90	593936	285	611708	9	621295	346	630235	69
535400	89	556672	57	561560	422	567845	90	593943	285	612002	9	621301	346	630303	68
535417	89	556689	223	561577	422	567852	90	593950	285	612101	9	621318	346	630402	65, 128
535424	89	556696	223	561584	422	567906	404	593967	286	612200	9	621325	346	630419	65, 128
535431	89, 348	556719	72	561607	421	568101	246	593974	286	612309	9	621332	346	630648	98
535448	89, 348	557105	122	561645	421	568200	246	593981	307	612408	9	621349	287, 346	630716	68
535455	89, 348	557112	122	561669	423	568309	246	593998	307	612507	9	621356	287, 346	630808	68
535509	89	557303	122	561676	423	568408	246	594704	287	613009	9	622100	18, 441	630907	342
535516	89	557402	403	561706	353	568507	246	594742	287	613108	9	622308	18, 441	630914	343
535523	89	557600	301	561713	353	568804	246	594759	287	613207	9	622407	18, 441	630921	343
540107	82	557617	301	561720	353	569009	246	595008	368	613603	9	622605	18, 441	630938	343
540305	82	557624	301	561966	422	569016	246	595206	369	613702	9	622704	18, 347	631102	364
540404	82	557631	301	561973	422	569108	246	595305	352	613801	9	622711	18, 347	631201	364
540503	82	557648	301	561980	422	569207	246	595572	284	617014	54, 206	622728	18, 347	631300	364
540602	82	557808	98	561997	422	569757	280	595589	284	617069	204	622735	18, 347	632802	69
540701	82	557815	98	562000	90	570012	61	596715	306	617076	204	622742	18, 347	632901	69
541104	82	557822	98	562017	90	570104	61	596722	306	617083	204	622759	18	635001	88
541203	82	557839	98	562079	90	570159	64	596739	306	617090	204	622766	18	635155	88
541302	82	557846	98	563007	81	570166	64	596746	282	617106	204	622810	18, 347	635209	88
541500	82	557853	98	563106	81	570715	60	596753	306	617113	206	622827	18, 347	635308	88
542200	83	557907	98	563205	81	570807	363	596760	307	617120	206	622834	18, 347	635407	88
542507	83	557914	98	563502	396	570906	61	596777	307	617137	206	622841	18, 347	635605	88
542606	83	557921	98	563557	396	572016	110	596807	282	617144	206	622858	18, 347	637104	88
542705	83	557938	98	563632	396, 424	572115	110	597200	282	617151	206	624302	73	637203	88
547304	87	557945	98	563649	396, 424	572214	110	597316	282	617168	206	625002	19	637302	88
547502	87	557952	98	563700	396	572313	110	597323	282	617175	206	625057	19	637401	88
550106	122	557969	99	563755	396	572412	110	597507	282	617182	206	625101	19	637500	88
550113	122	557976	99	563908	396	572511	110	597958	308	617199	206	625606	19	637609	88
550120	122	557983	99	564004	396	572610	110	597965	308	617205	204	625705	19, 347	637791	119
550205	122	558003	98	564103	396	572719	110	597972	308	617304	204	625804	19, 148,	637807	119
550229	122	558010	98	564158	396	580004	91	598016	284	617403	204	347, 436		637814	119
550304	122	558027	98	564202	396	580226	91	598047	41	617410	204	627600	12	637821	119
550328	122	558034	98	564400	396	580233	91	598214	284	617427	204	627617	12	637838	119
550403	122	558041	98	564455	396	580301	91	598313	284	617434	204	627624	12	637845	119
550427	122	558058	98	564509	354	582015	97, 312	598412	284	617458	204	627631	12	638101	363
550502	122	558324	99	564516	354	582022	97	598719	284	617465	204	627648	12	638309	88
550526	122	558355	99	564523	354	586907	107	598818	284	617472	204	627655	12	638507	88
551011	115	558386	99	564530	354	588017	104	598955	309	617502	204	627662	12	638705	88
551110	115	558416	99	564547	354	588024	104	598962	309	617519	204	627679	12	638903	88
551202	114	558447	99	564554	354	588031	107	599013	284	617526	204	627686	12	639009	88
551400	115	558478	99	564561	353	588147	106	599112	284	617533	204	627716	12	639016	88
551592	115	559208	66	564578	353	588208	107	599198	284	617540	204	627730	12	639023	88
551691	114	559222	66	564585	353	588215	107	599211	284	617557	204	627747	12	640104	70
551790	114	559239	66	564592	353	588369	107	599372	283	617564	204	628591	14	640203	70
551806	100	560037	277	565360	309	588376	107	599402	283	617571	204	628607	14	640401	70
551813	100	560044	277	565605	353	588406	295	599419	283	617588	204	628614	14	640500	70
552001	268	561003	407	565612	353	588420	106, 300	599426	283	617595	204	628621	14	640609	70
552100	307	561102	407	565643	353	588567	295	599433	283	617700	207	628638	14	640708	70
552131	307	561201	407	565650	353	588574	295	599440	283	617724	205	628706	14	640807	70
552254	417	561294	422	565667	353	589007	107	599457	283	617731	206	628713	14	640913	70
552261	417	561300	419	565674	353	589106	105	599464	283	617816	207	628805	14	640920	70
552308	417	561317	419	566008	420	589113	105	599471	283	617861	207	628850	14	642504	71

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
642559	71	664117	372	680056	76	755044	108	781333	45	787038	333	799444	337	801451	23
642566	71	664124	373	680063	76	755051	108	781340	44	787045	333	799451	337	801505	23
642603	71	664131	373	680070	76	755068	108	781357	44	787052	333	799468	337	801512	23
643914	282	664148	351	680087	77	755075	108	781364	45	787069	333	799475	337	801529	23
646205	71	664155	352	680094	77	755082	108	781371	44	787076	333	799482	337	801536	23
646304	71	664162	352	680100	77	755099	108	781388	45	787083	333			801543	23
646601	71	664179	352	680117	77	755105	108	781395	45	787090	333	8xxxxx		801550	23
647509	86	664186	351	680124	77	755112	108	781401	45	787113	333	800102	26	801604	23
647516	86	664209	373	680131	76, 301	755143	108	781418	45, 47	787120	333	800119	26	801611	23
647554	86	664216	373	682104	116	755259	108	781432	328	787144	333	800126	26	801628	23
647561	86	664223	373	682302	116	755273	108	781449	328	787151	333	800133	26	801635	23
647592	87	664230	373	682401	116	755334	109	781456	328	787175	333	800140	26	801642	23
657607	397	664254	373	689608	116	755341	109	781913	57	787182	333	800157	26	801659	23
657621	397	664261	373	689806	116	755358	109	781920	57	787267	333	800218	26	801666	22
657669	397	664278	373	690000	60	755365	109	783009	424	794050	337	800225	26	801703	23
657676	397	664308	371	691021	274	755372	109	783016	424	794067	337	800232	26	801710	23
658000	81	664315	351	691083	274	755389	109	783023	424	794074	337	800249	26	801727	23
658604	80	664322	371	691120	274	755396	109	783061	424	794081	337	800300	26	801734	23
658703	80	665121	309	691380	274, 281	755556	109	783153	125, 353	794098	337	800317	26	801826	23
658802	80	665138	309	691397	274, 281	755563	109	783160	125, 353	794319	335	800324	26	801833	23
658901	80	665145	309	693001	59	755570	109	783177	125, 353	794326	335	800331	26	801840	22
659007	80	665152	309	693100	59	755565	109	783627	125, 353	794333	335	800348	26	801857	22
659014	80	665169	309	693209	59	755679	109	783658	338	794340	335	800355	26	801864	22
659106	80	665251	352	693216	59	755686	109	784006	339	794357	335	800409	27	801871	22
659205	80	665381	309	693223	59	755693	109	784013	339	794364	335	800416	27	801901	221
659304	80	665503	352	693254	59	755730	111	784020	339	794371	335	800423	27	801918	221
659403	80	665510	352	693261	59	755808	111	784105	339	794388	335	800430	27	801925	220
659458	80	673416	117	695708	294	755815	111	784112	339	794395	335	800447	27	801932	222
659465	80	674413	117	695906	299	755822	111	784129	339	794401	335	800454	27	801956	221
659472	80	676202	120	696002	308	755839	111	784327	341	794418	335	800522	27	801963	220
659502	81	676509	120	696040	308	759233	110	784334	341	794425	335	800539	27	801970	210-211
659601	81	676707	120	696200	309	759240	110	784365	341	794432	335	800546	27	801994	220
659700	81	676806	120			759257	110	784372	341	794449	335	800553	27	802021	112
659809	81	676905	120	7xxxxx		759264	110	784389	341	794456	335	800621	27	802038	112
663462	370	677001	120	707661	258	759301	111	784396	341	794463	335	800638	27	802045	112
663479	370	677209	120	707753	259	764015	327	784419	341	794470	335	800645	27	802052	112
663486	370	677308	120	707760	259	764022	327	784426	341	794487	335	800652	27	802168	23
663608	370	677506	120	707777	258	764039	327	784433	338, 341	794500	331	800720	27	802205	23
663615	370	677810	119	707784	258	764077	327	784730	338	794517	335	800737	27	802212	23
663622	370	677827	119	707814	261	764084	327	784747	338	794524	335	800812	27	802229	23
663639	370	677834	119	707821	258	764091	327	784754	338	794531	335	800829	27	802236	23
663646	370	678008	172	707845	258	764138	327	784761	338	795101	331	800836	27	802243	23
663653	370	678015	172	707906	261	764206	326	784778	338	795309	331	800843	27	802328	23
663660	371	678022	172	707944	261	764213	326	785003	424	795507	331	800850	27	802335	23
663691	371	678107	343	707951	261	764220	326	785010	424	795705	331	800867	27	802342	23
663707	371	678114	343	707968	261	764237	326	785324	341	795903	331	800874	27	802427	23
663745	370	678121	343	707975	261	764244	326	785546	338	796306	331	801109	22	802434	23
663783	370	678138	343	707982	260	764251	326	785553	338	796405	331	801116	22	802441	23
663790	370	678145	343	707999	259	764268	326	785560	338	796603	331	801123	22	802502	23
663806	370	678152	343	709818	209	764404	325	785577	338	796702	331	801130	22	802519	23
663820	370	678169	342	709825	209	764411	325	785645	338, 344	796801	331	801147	22	802526	23
663844	371	678176	342	709900	209	764428	325	785652	338, 344	798010	331	801154	22	802533	23
663851	371	678183	342	710104	262	764435	325	785904	339	798034	331	801208	22	802540	23
663868	371	678190	343	710203	262	764442	325	786239	340	798164	331	801215	22	802601	23
663875	371	678206	342	710302	262	764459	325	786307	339	798171	331	801222	22	802618	23
663882	371	678213	342	720103	394	764466	325	786321	339	798249	331	801239	22	802625	23
663899	371	678220	342	720400	394	764473	325	786338	339	798805	331	801246	22	802632	23
663950	279	678237	342	720509	394	764480	325	786352	339	798904	331	801253	22	802649	23
664001	372	679005	288	720608	394	764497	325	786369	339	799130	337	801307	22	802656	23
664018	372	679012	289	720806	394	764503	325	786376	339	799147	337	801314	22	804001	25, 27
664025	372	679029	289	720905	394	764510	325	786383	339	799154	337	801321	22	804018	25, 27
664032	372	679036	289	721001	394	764527	325	786413	340, 364	799161	337	801338	22	804025	25, 27
664049	372	679043	289	721308	394	774830	338	786420	340, 364	799178	337	801345	22	804032	25, 27
664056	373	679050	289	721407	394	774847	338	786437	340	799383	337	801352	22	804049	25, 27
664063	373	679067	289	722107	395	774885	338	786451	340	799390	337	801406	23	804056	25, 27
664070	373	680018	76	755006	108	774892	338	786499	340	799406	337	801413	23	804100	23
664087	373	680025	76	755013	108	781302	45	787007	333	799413	337	801420	23	804117	23
664094	373	680032	76	755020	108	781319	44	787014	333	799420	337	801437	23	804124	23
664100	372	680049	76	755037	108	781326	45	787021	333	799437	337	801444	23	804131	23

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
804148	23	807033	112	810729	263	826010	39	834909	8	842720	48	856116	60	862582	33
804155	23	807057	112	810736	263	826027	39	835104	8	842737	49	856123	60	862612	32
804162	23	807071	112	810743	263	826034	39	835401	5	842744	49	856147	59	862629	32
804179	23	807088	112	810897	414	826041	39	835432	5	842751	50	856154	54	862636	32
805107	23	807095	112	810910	414	826058	39	835500	5	842775	37	856161	60	862674	33
805114	23	807118	25	810927	414	826065	37, 39	835531	5	842799	48	856178	54	862681	33
805121	23	807125	25	810934	414	826102	39	835609	5	842904	47	856185	53	862704	32
805138	23	807132	25	810958	415	826119	39	835630	5	842928	48	856192	54	862711	32
805145	23	807224	25	810965	416	826126	39	836002	7	842966	48	856208	55	862728	32
805152	23	807323	25	810989	416	826133	39	836019	7	843000	47	856215	55	862735	32
805534	222	807330	25	810996	416	826140	39	836026	7	843055	50	856222	55	862766	33
805541	222	807705	430	811191	416	826157	39	836033	7	843109	47	856239	55	862773	33
805558	222	807804	430	811221	416	826164	37, 39	836040	7	843154	50	856246	55	862780	33
806104	24	808108	25	812204	252	826201	38	836057	16	843451	67	856253	54	862827	32
806111	24	808153	25	812259	252	826300	40	836101	6	844205	42	856277	56	862902	32
806128	24	808207	220	812266	253	826324	40	836200	6	844212	42	856284	52	862919	33
806135	24	808214	220	812273	253	826331	40	836309	6	844229	43	856291	55	862926	32
806142	24	808221	220	812280	253	826348	41, 301	836408	6	844236	43	856307	52	862933	32
806159	24	808238	220	812372	253	826355	41, 301	836507	6	844250	42	856314	52	862940	32
806197	25	808245	220	812440	263	826478	41, 301	837108	6	844267	43	856321	62	862957	32
806203	24	808306	221	812457	263	826485	41, 301	837207	6	844274	43	856338	62	862964	33
806210	24	808313	222	812464	263	826607	40	837306	6	844281	43	856345	62	862971	33
806227	24	808405	221	812471	263	826614	40	837405	6	844298	43	856352	62	862988	33
806234	24	808412	222	812488	263	826621	40	837603	6	844304	43	856369	62	862995	33
806241	24	808429	221	813096	416	826638	40	838105	7	844311	43	856376	62	864098	31
806258	24	808504	246	813157	415	826645	40	838204	7	844328	43	856383	56	864104	31
806296	25	808511	246	813164	415	826652	40	838303	7	844335	43	856390	56	864128	31
806302	24	808566	246	813171	415	826706	40	838501	7	844342	43	860083	375	864135	31
806319	24	808573	246	813829	415	826713	40	838600	7	844359	52	860304	375	864142	31
806326	24	809150	221	813836	415	826720	40	838617	7	844366	52	860502	374	864159	31
806333	24	809181	430	813850	415	826737	40	839003	15	844403	43	861196	31	864166	31
806340	24	809242	221	814369	414	826744	40	839010	11	844410	47	861202	31	864203	31, 165
806357	24	809259	221	814376	414	826751	40	839409	7	844427	47	861219	31	864210	31, 165
806395	25	809273	221	814390	414	830000	4	839997	17	844434	47	861226	31	864227	167
806401	25	809280	221	814406	414	830048	4	841020	51	844441	47	861233	31	864234	167
806418	25	809600	378	814420	414	830055	4	841105	51, 301	844458	57	861400	31	866009	431
806425	25	809709	378	814437	414	830154	4	841112	51, 301	845028	46	861417	31	868522	31
806432	25	810002	250	817148	27	830208	4	841129	51, 301	845035	46	861424	31	868546	31
806449	25	810101	250	817155	27	830253	4	841136	51, 301	845042	46	861431	31	868553	31
806456	25	810125	251	817247	27	830352	5	841228	51, 301	845059	46	861509	31	868577	31
806494	25	810149	250	817254	27	830376	5	841235	51	855119	78	861516	31	869154	28
806524	25	810156	250	817346	27	830406	4	842003	51	855201	181, 442	861523	31	869208	28
806531	25	810200	251	817353	27	830505	4	842010	51	855218	181, 442	861530	31	869215	28
806548	25	810224	251	817445	27	830604	4	842102	47	855508	78	861608	31	869222	28
806555	25	810309	275	817452	27	831007	3	842119	50	855607	78	861615	31	869239	28
806593	25	810316	275	817810	27	831205	3	842171	37	855652	78	861622	31	869260	29
806623	25	810323	277	817827	27	831403	3	842201	47	855669	78	861639	31	869277	29
806630	25	810361	204	817834	27	831502	3	842218	50	855676	78	861707	31	869284	29
806647	25	810378	413	817841	27	831601	3	842256	50	855683	79	861714	31	869307	28
806654	25	810385	413	820209	45	831700	3	842270	37	855690	79	861721	31	869314	28
806692	25	810392	413	820308	45	832004	2	842317	50	855706	79	861738	31	869321	28
806722	25	810422	413	820407	45	832202	2	842355	50	855713	78	861820	31	869338	28
806739	25	810439	413	820605	58	832400	2	842409	47	855720	78	861837	31	869369	29
806814	25	810446	413	820612	58	832509	2	842423	48	855737	78	862209	32	869376	29
806821	25	810453	413	825518	38	832608	2	842478	37	855744	79	862216	32	869383	29
806838	25	810460	413	825525	38	832707	2	842522	48	855751	118	862223	32	869406	28
806845	25	810477	413	825532	38	832806	2	842539	49	855768	54	862285	33	869413	28
806852	25	810484	413	825549	38	832820	8	842546	49	855775	79	862407	32	869420	28
806869	25	810491	413	825556	38	832837	8	842553	50	855782	79	862414	32	869437	28
806876	25	810507	428	825563	38	832844	8	842607	47	856000	53	862421	32	869468	29
806913	25	810514	251	825570	37-38	832851	8	842614	50	856017	53	862438	32	869475	29
806920	25	810521	415	825600	38	832882	8	842621	48	856024	53	862476	33	869482	29
806937	25	810538	415	825617	38	832899	8	842638	49	856031	53	862483	33	869505	28
806944	25	810606	249	825624	38	833032	17	842645	49	856048	53	862506	32	869512	28
806951	25	810613	248	825631	38	833100	17	842652	50	856055	53	862513	32	869529	28
806968	25	810651	249	825648	38	833506	3	842669	48	856062	54	862520	32	869536	28
806975	25	810668	248	825655	38	834206	8	842676	37	856079	54	862537	32	869567	29
807019	112	810705	263	825662	37-38	834404	8	842706	47	856086	53	862568	33	869574	29
807026	112	810712	263	826003	39	834701	8	842713	50	856109	84	862575	33	869581	29

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
869604	28	871331	267	877517	266	878804	425	880272	35-36	880906	204	933336	137	970669	144, 147
869611	28	871348	267	877524	266	878811	425	880289	35-36	880913	204	933343	137	970676	144, 147
869628	28	871546	35	877531	266	878828	425	880302	30	880920	204	933350	137	970683	144, 147
869635	28	871706	399	877548	266	878835	425	880319	30	880968	204	933367	137	970690	144, 147
869666	29	871713	399	877814	257	878842	425	880326	30	881705	37	933688	303	971000	147
869673	29	871805	399	877821	257	878859	425	880357	35-36	881712	37	934029	131	971017	147
869680	29	871812	399	877845	256	878903	425	880364	35-36	881729	37	934159	273	971024	147
869727	28	876602	426	877852	256	878910	425	880371	35-36	881736	37	934166	272-273	971031	147
869734	28	876619	426	877869	256	878927	425	880388	35-36	881743	37	935286	273	971048	147
869772	29	877005	267	877876	256	878934	425	880401	30	881750	37	939949	437	971055	147
869789	29	877012	266	877883	255	878941	425	880418	30	881804	30	939956	437	971062	147
869819	28	877029	266	877906	255	878958	425	880425	30	881811	30	942642	303	971079	147
869826	28	877036	266	877913	254	880005	30	880456	35-36	881828	30	942758	299	971314	144, 147
869833	28	877043	266	877920	254	880012	30	880463	35-36	890233	222	942765	299	971321	144, 147
869840	28	877050	266	877937	254	880029	30	880470	35-36	890240	222	943489	303	971338	144, 147
869857	28	877104	267	878101	427	880036	34, 36	880487	35-36	890257	222	970232	263	975268	144
869864	28	877111	267	878118	427	880050	34, 36	880524	30	890349	222	970249	263	975275	144
869871	28	877128	267	878125	427	880067	34, 36	880555	35-36	890356	222	970256	263	975305	133
869918	28	877173	268	878132	427	880074	34, 36	880562	35-36			970270	263	975312	133
869925	28	877180	267	878149	427	880104	30	880609	30, 35	9xxxxx		970294	141	975329	133
869949	29	877197	268	878408	427	880111	30	880616	30, 35	919200	163	970300	277	975374	146
869956	29	877203	267	878507	426	880128	30	880623	30, 35	919217	163	970362	146	975398	145
869963	29	877234	267	878552	426	880159	34, 36	880630	30, 35	931219	136	970386	145, 147	975732	143
869970	29	877258	267	878606	427	880166	34, 36	880647	30, 35	931226	136	970393	145, 147	975749	143
869987	29	877265	267	878705	425	880173	34, 36	880654	30, 35	931233	136	970515	276	975756	143
869994	29	877272	267	878712	425	880203	30	880661	35	931240	136	970607	145, 147	975770	46
871102	268	877289	267	878729	425	880210	30	880678	35	931257	136	970614	145, 147	975800	143
871201	417	877296	267	878736	425	880227	30	880685	35	932001	437	970621	145, 147	980033	91
871300	268	877302	266	878743	425	880258	35-36	880692	35	932018	437	970638	146	980101	400
871324	268	877500	266	878750	425	880265	35-36	880869	35, 37	933329	137	970652	144, 147		



Alisea

Forniture Alberghiere

powered by  **HENDI**



ALISEA srl - Forniture Alberghiere

Viale Umberto 110
07100 Sassari - Sardegna - Italy

Tel: +39 079 272325

Email: alisea@aliseaweb.com