TECNOBAR SRL



- 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 FREDDE
- BEVANDE CALDE
- ARTICOLI PER LA TAVOLA
- ARTICOLI PER BUFFET
- GRILL & RISCALDATORI

HENDI

Tools for Chefs

Catalogo 2020

È importante conoscere il mondo della ristorazione per poterlo vivere al meglio,

I nostri “Tools for Chefs” per il









Cari eroi ed eroine delle cucine,

siete alla ricerca di soluzioni adatte alle vostre sfide quotidiane sul lavoro e la foto in copertina dello chef Johann Mohr vi ha incuriositi?

Ottimo, perché noi di Hendi viviamo in prima persona il mondo della ristorazione e sappiamo di cosa avete bisogno: massima funzionalità, prezzi onesti e tempi di spedizione brevi oltre a un eccellente servizio post vendita e a prodotti ideati appositamente per le esigenze della vostra attività quotidiana.

L’assortimento Hendi propone più di 4500 articoli, che vi spediamo in tempi brevissimi. Il nostro esperto personale di vendita e i nostri tecnici sono a vostra completa disposizione per ulteriori richieste o domande.

E non è finita qui, perché su **www.hendi.it**, oltre alle informazioni relative al nostro assortimento, vi aspettano anche news, video dei prodotti, esempi dei metodi d’impiego e gustose ricette. In altre parole www.hendi.it è il vostro portale d’accesso al mondo della gastronomia.

Se non volete perdervi neanche una novità e approfittare di tutte le nostre fantastiche offerte, oltre a visitare il nuovo sito, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter e di seguire i contenuti social

e bisogna viverlo per poter offrire ai clienti il miglior prodotto possibile.

vostro successo in cucina.







su Facebook & co. **Basterà un clic e sarà come cucinare insieme.**

Per il **catalogo** di quest'anno abbiamo creato l'assortimento Hendi più ampio e completo di sempre, che aspettate? Iniziate subito a sfogliarlo. Oltre a tante soluzioni innovative, troverete anche i classici accessori di uso quotidiano e ogni tipo di novità. Immergetevi anche voi nel mondo di Hendi e lasciatevi conquistare dai nostri **#toolsforchefs**.

Un caro saluto,
Il vostro team Hendi

L'assortimento più ampio e completo di tutti i tempi.

P.S.: Nelle pagine seguenti trovate i nostri prezzi consigliati in EUR, IVA esclusa. Il catalogo è valido in Italia fino a revoca. I cataloghi precedenti perdono la loro validità. Ad eccezione di errori di composizione e stampa. **Gli chef Hendi Johann Mohr & Mike Werner.**

HENDI

Tools for Chefs

Hendi Tools for Chefs è un fornitore leader di attrezzature da cottura, utensili da cucina, posateria, articoli per il servizio e per buffet per il settore dell'ospitalità. Dalla sua fondazione, nel 1934, Hendi è cresciuta diventando un'azienda internazionale con uffici in Paesi Bassi, Austria, Polonia, Romania, Regno Unito, Grecia, Italia e Hong Kong.

Le nostre attività principali sono lo sviluppo, la produzione, la vendita e la distribuzione di un'ampia gamma di forniture per catering e attrezzature da cucina.

Ci distinguiamo per:

- ampia gamma
- qualità a prezzi accessibili
- assistenza orientata al cliente
- consegna da magazzino
- conoscenza delle esigenze degli utenti

I nostri prodotti vengono venduti esclusivamente tramite distributori, rivenditori e web-shop di attrezzature per catering.

Sviluppo del prodotto

Come fornitore di prodotti non alimentari per catering, sviluppiamo continuamente prodotti e soluzioni innovative su misura per i desideri e i requisiti di qualità degli utenti finali. Aspetti come "più efficiente", "più igienico" e "qualità a prezzi accessibili" giocano un ruolo fondamentale in questo. Anche dopo la presentazione dei prodotti, Hendi continuerà a lavorare per migliorarli in base ai feedback ricevuti dal mercato.

Tempi di consegna ridotti

Grazie ai nostri magazzini in Paesi Bassi, Polonia, Romania, Grecia e Regno Unito, siamo in grado di consegnare quasi tutti i prodotti a catalogo da magazzino; questo ci consente di garantire tempi di consegna ridotti per questi prodotti.

Robert Bronwasser e Hendi fanno squadra:

'Il design dev'esse

Hendi ha costituito una squadra con in designer industriale olandese Robert Bronwasser per re-immaginare alcuni dei prodotti classici e aggiornare alcuni elementi per rendere i nostri prodotti i migliori Strumenti per gli Chef. Per più di un anno, la sua squadra e Hendi hanno lavorato su un grandioso progetto.

rb design by Robert Bronwasser



re funzionale, ma suscitare un sorriso'!

Robert Bronwasser è un rinomato designer industriale olandese che ha lavorato per marchi famosi, i più noti sono Heineken e Lipton, inoltre ha vinto numerosi premi per il design.

Design con un sorriso!

Robert è partito analizzando i nostri prodotti e il modo in cui soddisfano le esigenze degli utenti. Le sue scoperte sono state chiare: "gli chef vogliono avere il controllo sui loro strumenti, vogliono poter vedere l'assetto di una macchina dall'altro lato della cucina. Preferiscono i pulsanti manuali a quelli digitali e devono essere utilizzabili con le mani bagnate. A loro piace il design, ma deve sempre essere funzionale".

Con in mente questo, Robert ha presentato i suoi primi schizzi e modelli. La freschezza e la risolutezza del design hanno catturato immediatamente l'attenzione. La manopola, il nostro elemento più riconoscibile, è stata abbassata con una superficie ruvida per una maggiore presa e una linea verde ad alta visibilità, in modo che sia sempre chiara l'impostazione dei dispositivi.

Dopo aver lavorato sulle manopole e sui manici, Robert di è dedicato alla progettazione di un frullatore a immersione, un cannello per chef e una gamma di bollitori e caffettiere per bevande calde. I risultati hanno nuovamente superato le aspettative. In particolare, la gamma di bollitori e caffettiere non sfigurerebbe sulla credenza di un designer. Con un design elegante, finiture in nero opaco e un'intelligente combinazione di acciaio inox e plastica, è stato creato un classico senza tempo.

Se siete curiosi di scoprire questi prodotti, date un'occhiata alle pagine: 123, 129, 314, 320.

Guarda il video







HENDI

Tools for Chefs

Hendi BV
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Paesi Bassi
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Polonia
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH
Ehring 15, 5112 Lamprechtshausen
Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.at

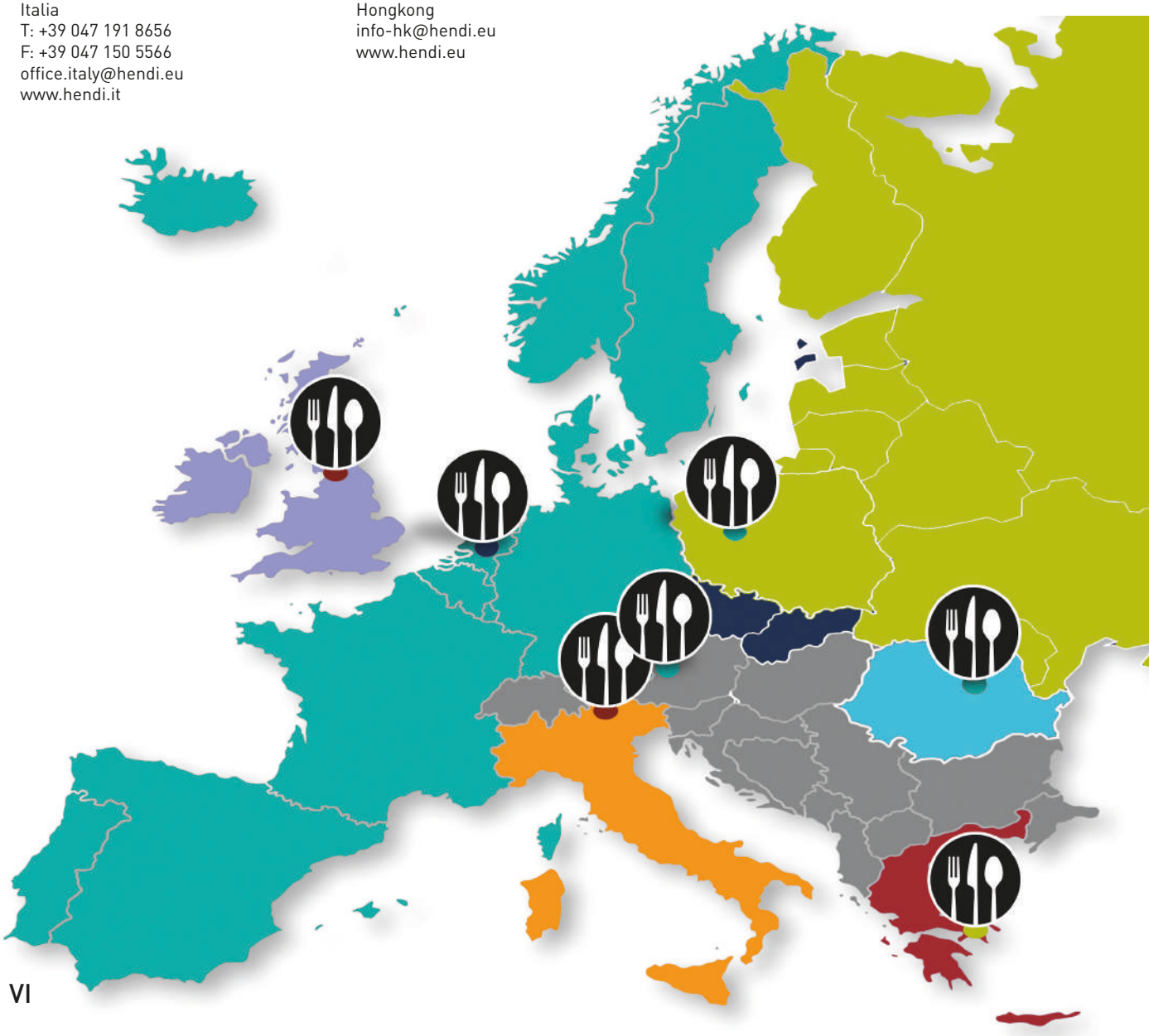
Hendi UK Ltd.
Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Gran Bretagna
T: +44 (0) 333 0143200
sales@hendi.co.uk
www.hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164 RO
Romania
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Grecia
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.eu

Hendi Italia S.R.L.
Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Italia
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

Hendi HK Ltd.
1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hongkong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu




2


11


13


15


16


19


22


28


30


31


32


34


38


42


62


70


84


95


104


110


114


116


120


123


126


130


136


140


142


144


149


152


164


175


181


185


198


200


202


203

208

209

210

212

214

216

218

220

224

234

236

238

242

246

248

251

252

260

262

263

264

267

269

271

275

281

282

288

290

303

306

308

310

313

316

323

323

297

324

331

345

360

365

372

374

390

394

399

402

427

434

439

440

441

442

445

PENTOLE E PADELLE

CONTENITORI GASTRONORM

ARTICOLI DA CUCINA

PASTICCERIA

LAVORAZIONE DI ALIMENTI

COTTURA DI ALIMENTI

PIZZA, PASTA & KEBAB

FORNI

REFRIGERA-ZIONE E VETRINE

IMMAGAZZINAG-GIO E TRASPORTO

IGIENE

ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

ARTICOLI PER LA TAVOLA

ARTICOLI PER BUFFET

APPARECCHI PER GRILL

La selezione di nuovi prodotti per il 2020

PENTOLE E PADELLE

Frying pan
pagina 15



PENTOLE E PADELLE

Asparagiera XL
pagina 17



PENTOLE E PADELLE

Bain-marie pan
pagina 17



CONTENITORI GASTRONORM

Contenitore Gastronorm 2/1
pagina 22



ARTICOLI DA CUCINA

Borsa per coltelli
pagina 56



ARTICOLI DA CUCINA

Guanti da ostriche
pagina 57



ARTICOLI DA CUCINA

Coltello da ostriche lungo
pagina 57



ARTICOLI DA CUCINA

Apriscatole sicuro
pagina 60



ARTICOLI DA CUCINA

Termometro a infrarossi con sonda
pagina 94



ARTICOLI DA CUCINA

Campana di vetro con sfiato
pagina 102



PASTICCERIA

Bruciatore Crème-Brûlée Design olandese
pagina 123



LAVORAZIONE DI ALIMENTI

Frullatore a immersione Concept Line
pagina 129



NEW!

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

Elemento per mantenimento termico negativo
pagina 259



IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Tavolo da lavoro
pagina 263



IGIENE

Apparecchio insetticida 300m²
pagina 272



IGIENE

Carrello per lavanderia
pagina 274



IGIENE

Bidone con posacenere
pagina 274



IGIENE

Doccetta manuale universale per la pulizia della camera di cottura
pagina 277



IGIENE

Spazzola metallica a forma di Y
pagina 279



IGIENE

Ciotola posacenere nera
pagina 280



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Secchiello per il ghiaccio a doppia parete
pagina 286



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Secchio per birra
pagina 287



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Pinzetta multifunzione
pagina 301



PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

Percolatore Concept Line nero opaco
pagina 314



design by
Robert Bronwasser

NEW!

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 cioccolata a 5 livelli
pagina 405



ARTICOLI PER BUFFET

Display per cestini
pagina 411



ARTICOLI PER BUFFET

Carrello pota 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
Affilacoltelli 58
Affilacoltelli manuale 58
Affilatore per coltelli elettrico 58
Affumicatore 102, 169-170
Alzata per buffet in acciaio, 260x230x(H)100 mm ..422
Alzata per buffèt 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 insetticidi 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
Apperecchio insetticida ad alto voltaggio 273
Appunti per menu 352
Apribottiglie con portatappi 282
Apribottiglie da bar 282
Apribottiglie foratore „Prikit" 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

Bacheca 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 caffe 311
Box per fondi di caffe GN 311
Box per fondi di caffe 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 caffe`/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 brùlèe 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 portateglie - 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 portateglie 15 - 600x400 249
Carrello portateglie 15 x GN 1/1 248
Carrello portateglie salvaspazio 15 x GN 1/1 249
Carrello portavivande con 3 ripiani 254
Carrello portavivande con stampa tipo legno 250
Carrello pota 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 caffe 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
Cioccolata 405
Cioccolatiera 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
Colteloda salmone 43
Coltello da salmone 47
Coltello de 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 disossare 43
Coltello per dissossare 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 isotermico 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
Coprisedia 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
Cucchiaio Bar 306
Cucchiaio da servizio 394-395
Cucchiaio per insalata 396
Cucchiaio per salsa 396, 424
Cucchiaio per salse 83, 396
Cucchiaio per verdura 83
Cucchiaio scanalato 394
Cucchiaio tapas 341
Cucchiai 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
Dosatore per zucchero.....364
Dosatori per sale e pepe..... 69

E
Elemento per mantenimento termico negativo 259
Elemento riscaldante elettrico per scaldavivande..378
Elemento riscaldante per contenitore
d`acqua da chafing dish 378
Elemento termico per mantenimento caldo 258
Elemento termico per mantenimento freddo 258
Erogatore per latte - 10,5 l 403
Erogatore per succhi 402-403
Erogatori succhi e cereali.....402
Espositore per frutti di mare 401
Espositore roll top.....399
Espositori e vetrinette per Buffet 398
Essiccatoio Kitchen Line.....172
Essiccatoio Profi Line 173
Estensione per cestello per lavastoviglie.....266
Estrattore 296

F
Fabbricatore di ghiaccio 290
Fabbricatore per cubetti cavi.....291
Fabbricatore per ghiaccio in scaglie 291
Ferma-eticchette 60
Fermatovaglia 368
Fibra di vetro 428
Fiesta.....441
Fiesta 600.....441
Fiesta 800.....441
Filtri grasso per friggitrici 69
Filtri per caffè Ø 25cm 313
Filtro in tessuto..... 72
Filtro The.....363
Fissaggio per beccucci antigocciolio.....284
Flora.....333
Fogli in silicone 119
Foglio adesivo per apparecchio insetticida 271
Fogli per pressa 139
Fontana di cioccolata a 5 livelli.....405
Fontana di cioccolata a 6 livelli.....405
Fontana per cioccolata a 3 livelli 405
Forbice da cucina..... 52
Forbice da pollame 52
Forbice per pollame..... 45
Forchetta da bistecca.....328
Forchetta per insalata 394
Forchetta per lumache 329
Forchette per aragosta 329
Forchettone da carne.....395
Forchettone per carne 43, 45, 83, 394
Formaggiera 364
Forma per bicchieri in ghiaccio 289
Forma per bicchierini in ghiaccio 289
Forma per cubetti di ghiaccio piccoli.....289
Forma per cubi di ghiaccio XL 289
Forme in silicone 120
Forme per ghiaccio da whisky.....289
Forme per giaccio assortite.....289
Fornello ad induzione 1800.....161
Fornello ad induzione 800W 378
Fornello ad induzione modello 2000 160
Fornello ad induzione Modello 7000.....159
Fornello ad induzione modello 3500 D 158
Fornello ad induzione Modello 5000 D 159
Fornello ad induzione modello 3500 D XL.....159
Fornello ad induzione modello 3500 M 160
Fornello a gas 148
Fornello a gas 5 bruciatori con forno elettrico...149
Fornello a gas 5 fuochi su vano aperto 149
Fornello a gas Kitchen Line 4 bruciatori
da banco.....151
Fornello a gas portatile 150
Fornello a induzione Wok modello 3500.....158
Fornello a sgabello Big Flame.....148
Fornello a sgabello Kitchen Line.....148
Forni a convezione 212
Forni a convezione da pasticcieria - 600x400 mm ..213
Forni a convezione e forni combinati NANO
4x 450x340mm 214
Forni a convezione e vapore digitali NANO
GN-size 216
Forni a convezione per snack 212
Forni a mircoonde.....194
Forni da pasticcieria con umidificatore manuale..213
Forni trivalenti manuali NANO GN 218
Forno a bassa temperatura 168
Forno a convezione con iniezione di vapore 213
Forno a convezione con umidificatore H90S 211
Forno a convezione H90.....210
Forno a convezione manuale con umidificatore
NANO 214-215
Forno a convezione manuale NANO.....214
Forno a convezione multifunzionale.....212
Forno a microonde 1000W.....197
Forno a vapore a convezione manuale
NANO 12x GN1 / 1.....219
Forno a vapore a convezione manuale
NANO 5x GN 2 / 3.....219
Forno a vapore a convezione manuale
NANO 7x GN1 / 1.....219
Forno digitale a convezione con umidificatore
NANO 215
Forno digitale NANO 12x GN 1/1 217
Forno digitale NANO 5x GN 2/3 217
Forno digitale NANO 7x GN 1/1 217
Forno per pizza 205
Forno pizza BASIC.....208
Forno pizza BASIC 4.....208
Forno Pizza BASIC 44 208
Fornopizza Basic 1/50 vetro.....208
Fornopizza basic 2/50 vetro 208
Forno trivalente con grill 4x GN 2/3 212
Frantumatore per ghiaccio 294
Frantumatore per ghiaccio elettrico 294
Friggitici Mastercook 175
Friggitrice ad induzione Kitchen Line.....178
Friggitrice ad induzione Kitchen Line-doppia ...178
Friggitrice Blue Line 176
Friggitrice Mastercook - 8 l 175
Friggitrice Mastercook con rubinetti di scarico
- 2 x 8 l.....175
Friggitrice Mastercook con rubinetto di scarico
- 8 l 175
Friggitrice Mastercook digitale con rubinetti
di scarico - 2 x 8 l.....174
Friggitrice Mastercook digitale con rubinetto
di scarico - 8 l.....174
Friggitrice per frittelle 12l 179
Friggitrici Mastercook - 2 x 8 L.....175
Friggitrici Mastercook digitali.....174
Frigo bar doppia porta 228L 231, 293
Frigoriferi e congelatori Kitchen Line | 600 serie ..237
Frigorifero a due porte Profi Line 1300 L 234
Frigorifero Profi line 670 L.....234
Frullatore ad alta potenza 303
Frullatore ad immersione Profi Line 300
- con regolazione della velocità.....130
Frullatore ad immersione Profi Line 500
con velocita´regolabile 131
Frullatore a immersione 250v con velocità
regolabile 131
Frullatore a immersione Concept Line 129
Frullatore a immersione Profi Line 400 con veloci-
ta´variabile.....130
Frullatore con protezione anti-rumore 304
Frullatore digitale con protezione anti-rumore .305
Frullatori ad immersione Profi Line.....130
Frusta.....84-85
Frusta Francese con manico in PP..... 84
Frusta per frullatore ad immersione
Profi Line 300, 400 & 500.....130
Frustino per dressing e padella 84

G
Grande bilancia digitale..... 91
Granitore 2x12L 302
Grattugia 55, 62
Grattugia per formaggio elettrica.....143
Grattugia per tagliaverdura 127
Grattugia quadrangolare 62
Green Fire 434
Green Fire accessori.....436
Green Fire con 2 bruciatori.....434
Green Fire con 3 bruciatori.....435
Green Fire con 4 bruciatori.....435
Grembiule da barbeque 223
Griglia.....220
Griglia e diaframma.....437
Griglia Gastronorm 221
Griglia Gastronorm GN 2/3 222
Griglia in ghisa 437
Griglia per cubettatura 127
Griglia per forno H90 e HS90S..... 210-211
Griglia per piastre ad induzione 10
Griglia per Pizza.....204
Grill a contatto 182
Grill a contatto „Panini" 182
Grill a contatto - versione doppia 183
Grill a contatto- versone singola 182
Grill-Master Maxi.....439
Grill-Master Mini.....439
Grill-Master Quattro 439
Grill rotante per salsicce 188
Grill rotante per salsicce - 11 rulli 188
Grill rotante per salsicce - 14 rulli 188
Grill rotante per salsicce - 7 rulli 188
Grill rotante per salsicce - 9 rulli 188
Guanti anti taglio..... 57
Guanti da forno 223
Guanti da forno, cotone.....223
Guanti da forno in cotone rinforzato.....223
Guanti da forno in fibra di vetro.....223
Guanti da forno in pelle 223
Guanti da forno resistente al calore 223
Guanti da ostriche..... 57

I
Imbuto..... 73
Imbuto colatore Kitchen Line 100
Imbuto colatore Profi Line 100
Imbuto con setaccio.....105
Impastatrice a spirale con vasca estraibile - 20 L .201
Impastatrice a spirale con vasca estraibile - 32 L .201
Impastatrice a spirale con vasca estraibile -10 L ..201
Impastatrice a spirale con vasca fissa - 20 L 200
Impastatrice a spirale con vasca fissa - 32 L 200
Impastatrice a spirale con vasca fissa 10L 200
Impastatrici a spirale.....200
Impasto pizza 204
Induzione 2000 W.....156
Induzione 3500W.....156
Induzione 2000W Black Line..... 152, 380
Induzione 3500W Black Line..... 152, 380
Induzione 2000W Display Line.....154
Induzione 3500W Display Line.....154
Induzione doppia.....157
Induzione doppia Black Line..... 153, 381
Induzione doppia con funzione Boost.....157
Induzione doppia Display Line.....155
Induzioni Black Line 152, 380
Induzioni Display Line.....154
Induzioni Oblique 156
Insaccatrice Kitchen Line 140
Insaccatrice Profi Line 140
Inserti perforati Gastronorm 25
Inteneritore elettrico.....133
Inteneritore Profi Line 67
iVide Plus Junior 166
iVide Plus Sous vide ad immersione 167
iVide Sous vide ad immersione.....165

K
Karizma.....331
Kebab Gas Profi Line 198
Kebab grill e coltelli.....198

L
Lama a grattugia.....127
Lama antiaderente.....143
Lama di ricambio per art. 855201 ..... 181, 442

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
Mattrello....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
- velocita´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 fritture - 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 arrosti.... 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 retaibile 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
Piattino 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 Casseruola....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 pasticcieria 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
Portacenere 280
Portacenere con bottone rotante....280
Portacenere con coperchio....280
Portacenere con raccoglitore 280

Portacenere Profi Line....280
Portaceneri e posaceneri....280
Porta condimenti rettangolare....345, 366
Porta condimenti rotondo....345, 366
Portacucchiai....395
Porta menu....351
Porta menù....352
Porta menu da taviola....352
Portapane....247
Portapatatine....343
Porta patatine....344
Portapatatine con salsiera....343
Porta posate....351
Portaposate nero....351
Porta posate nero....351
Porta scontrini....352, 369
Porta stuzzicadenti....364
Porta - tovaglioli....368
Porta-tovaglioli nero....368
Portauovo....368
Portauovo con piattino....368
Porzionatore per gelato Kitchen Line....110
Porzionatore per gelato Profi line....110
Porzionatore per gelato Stöckel....108
Porzionatore per gelato „Stöckel"....109
Porzionatore per gelato „Stöckel" - ovale....108
Posacenere da muro....281
Posacenere Kitchen Line....280
Posate da bistecca....328
Posateria per insalata....396
Potrapatatine a 3 coni....343
Pressa caffè....310
Pressa caffe con molla....310
Pressa caffè regolabile....310
Pressa da tortilla....139
Pressa per aglio....60
Pressa per hamburger....139

R

Raccoglitore per cenere....281
Ramekin....353
Raschiapasta....118
Raschiapasta flessibile....118
Raschietto....80
Raschietto a forma di cucchiaio....80
Raschietto per piastra metallica....181, 442
Rastrelliera per accessori, a parete....131
Refrigeratore a dppia porta 458 l....230, 292
Refrigeratore a porta singola da 293 L....230, 292
Refrigeratore a porta singole 118 l....230, 292
Refrigeratore a porte scorrevoli da 228 l ...230, 292
Refrigeratore a porte scorrevoli da 338 L ..231, 293
Refrigeratori e congelatori Profi Line | serie 800 ..234
Refrigeratori e surgelatori Profi Line....235
Refrigeratori per bevande....230, 292
Reggi cono per gelati....111
Reggisecchiello da tavolo....286
Reggi teglie per pizza da 14 ripiani....204
Reggi Wok....436
Rete antiaderente in PTFE....172
Ripiano di lavoro laterale....440
Riscaldatore Lounge....445
Riscaldatore per patio....444
Riscaldatore per patio - retrattile....444
Riscaldatore Pyramide....445
Roast-Master Heavy Duty....439
Rotella per pizza....54, 206
Rubinetto con doccione....276

S

Sac a poche....122
Sac a poche antiscivolo....122
Sacchetti per cottura sotto vuoto....144, 147
Sacchetti per sottovuoto....147
Sacchetto per sottovuoto....145, 147
Sacchetto sottovuoto goffrato....147
Sacchetto sottovuoto goffrato in rotolo....147
Saladette....239
Saladette a due porte 300L....239
Saladette a due porte con vetrinetta 300L....240
Saladette a due porte con vetrinetta GN 300L ...241
Saladette a tre porte 380L....239
Saladette a tre porte con vetrinetta 380L....240
Saladette a tre porte con vetrinetta GN 380L....241
Salad spinner....61
Salamandra 450....185
Salamandra 580....187
Salamandra 600....185
Salamandra 800....187
Salamandra a infrarossi al quarzo....186
Salamandra a muro....186
Sale per addolcitori....269-270
Salsiera....340, 358
Salsiera e zuppiera....358
Saturn....335
Sbucciatore....51, 54, 301
Scaffale da magazzino a 5 ripiani....252
Scaffale da stoccaggio per uso intenso....252
Scaffale in alluminio....253
Scaffale in alluminio per contenitori GN....253
Scaldavivande....161, 261
Scaldavivande a 2 bruciatori....379
Scaldavivande a 3 bruciatori....379
Scaldavivande a lampade infrarosse....163
Scaldavivande Gastronorm 1/2....386
Scaldavivande GN 2/3 induzione....377
Scaldavivande per zuppa....388
Scaldavivande - rotondo....388
Scaldawürstel....189
Scavino per melone....53
Scavino per pomodoro....53
Schiacciapatate....59
Schiumaiola....394-395
Schiumaiola per birra....309
Schiumaiola per grasso a rete fina....71
Schiumarola....82-83
Scolapasta kitchen Line....89
Scolapasta Profi line....89
Scolapaste....89
Scola patatine....70
Scolatoio per patate....68
Secchielli per vino e supporti....285
Secchiello per ghiaccio a doppia parete....287
Secchiello per il ghiaccio a doppia parete....286
Secchiello per vino....285
Secchiello per vino EEP....285
Secchi galvanizzati....350
Secchio....69, 72
Secchio con base rinforzata....72
Secchio con manico....287, 346, 350
Secchio doppio con manico....350
Secchio per birra....287, 350
Secchio per posate e tovaglioli....350
Sedia da catering grigio chiaro....416
Sedia da catering nera....416
Segnale pavimento bagnato....279
Semi-Sphere ø70x(H)32....120
Sessola in alluminio....287
Set 4 pezzi ganci per carni....66
Setacci....88
Setacci a doppia rete....88
Setaccio....88
Setaccio per panificazione....119
Set Chafing Dish....387
Set coppapasta tondi....117
Set da decoro-6 pezzi....55
Set di coltelli da 9 pezzi....46
Set di decorazione fiori e petali....114
Set di decorazione per torte e dessert....115
Set di pezzi di ricambio....104, 107
Set di spazzole metalliche strette....278, 443
Set essenze per affumicatore....103, 171
Set - forchetta e pinza per aragoste....329
Set per condimenti....365-366
Set per condimenti nero....366
Set per olio e aceto....364
Set roll top....400
Set sale e pepe....340, 364
Set sale, pepe e stuzzicadenti....340, 364
Sgocciolatoio....308
Sgocciolatoio Gastronorm....31
Shaker Boston....306
Shaker conico per cocktail....306
Shaker per cocktail....306
Sifone panna termico....106
Sifone per panna....104
Sifone per panna Kitchen Line....107
Sifone per panna Kitchen Line nero....106, 300
Sifone per panna Profi Line....104
Sifoni per soda....295
Smaltati....346
Soda Splash sistema per gassatura....295
Sostenitori per pizza....209
Sous-Vide sistema....164
Sous-Vide sistema GN 1/1....164
Sous-vide sistema GN 2/3....164
Spargitore....364
Spargitori per sale e pepe....366
Spatola....78-79, 81, 83
Spatola con fenditura....395
Spatola flessibile....78
Spatola flessibile, forata....78
Spatola per gelato con impugnatura Tritan....111
Spatola scanalata....83
Spatole....78
Spazzola metallica....278-279, 443
Spazzola metallica a forma di Y....279, 443
Spazzola per bicchieri....308
Spazzola per forni pizza....207
Spazzola per forno pizza....207
Spazzola per la pulizia del gruppo erogatori....311
Spazzola per wok....278, 443
Spelucchino....43, 51, 301
Spianatrice elettrica per pasta 300....202
Spianatrice elettrica per pasta 400....202
Spianatrice elettrica per pasta 500....202
Spianatrici elettriche....202
Spiedino per barbecue....442
Spillatore da tavolo per birra....309
Spremiagrumi....299-300
Spremiagrumi elettrico....297-298
Staffa Gastronorm....25
Stampo per baba`....116
Stampo per cubetti da ghiaccio....288
Stampo per torta....116
Stand per servizio e buffet 40x13x6 cm....422
Sterilizzatore UV....275
Stuoino antiscivolo....41
Super affettatore „V-Shape"....63
Supporto adattatore per pentole....17
Supporto multifunzione....311, 412
Supporto per 18 dischi da taglio....127
Supporto per 2 contenitori per bagnomaria....379
Supporto per filtri grasso friggitrice....69
Supporto per forni 7x GN1/1....217, 219
Supporto per forni NANO 5x GN2/3....217, 219
Supporto per forno 12x GN 1/1....217, 219
Supporto per forno pasticceria....213
Supporto per forno snack....212
Supporto per forno trivalente con grill 4x GN 2/3..212
Supporto per hotdog....98
Supporto per pressacaffe....310
Supporto per sacchetti di patatine....343
Supporto per salsiere....99
Supporto per secchiello....286
Supporto per secchiello Deluxe....286
Supporto per taco....247
Supporto per vassoi pieghevole....428
Surgelatore a pozzo energeticamente efficiente ..233

T

Tagliaformaggio....55
Tagliaformaggio morbido....55
Tagliapasta....118
Tagliapasta a 5 ruote....118
Tagliapasta e raschiapasta....118
Taglia salsiccia....68
Taglia uova - ovale....61
Taglia uova - rettangolare....61
Tagliaverdura professionale....126
Tagliaverdura Profi Line....126
Tagliere....41
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 pressacaffe 310
Tappetino per pressacaffe doppio 310
Tappettino in silicone per cottura 119
Tappo per champagne 284
Targehetta 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 piegehvole 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 sottopiattino 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 from 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 proprieta magnetiche dell`acciaio per cotture a induzione.
- Il fondo e formato da una unione a impatto,che fonde i vari strati; questo garantisce la resistenza alla corrosione e una ottima conducibilita`termica.
- Tutti i coperchi sono fatti in acciaio di 1mm con fori per sfiato vapore.

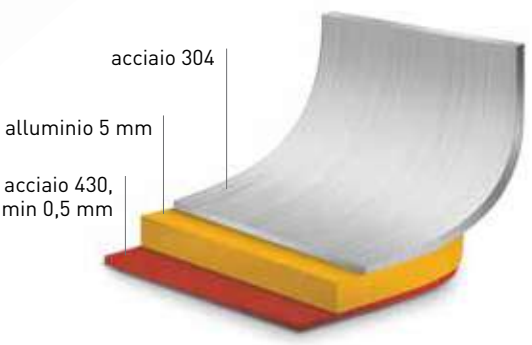
Guarda il video





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"



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

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash



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**



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**



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**



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**



PADELLA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - SENZA COPERCHIO

– Con antiaterente 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**



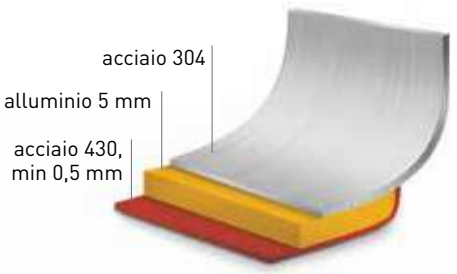


Gamma completa di piastre a induzione a pagina **152-161**

PENTOLE DELLA SERIE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

– Con fondo incapsulato a sandwich.
– Ottima combinazione tra conducibilitá 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.





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**



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**



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**



PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

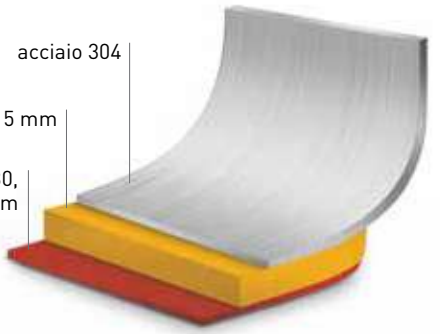
– Con manico in acciaio inox

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.

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash





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.

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

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





Gamma completa di piastre a induzione a pagina **152-161**

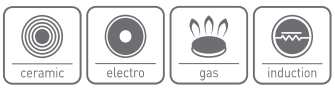


Con robusto manico in acciaio



Rivestitmento 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

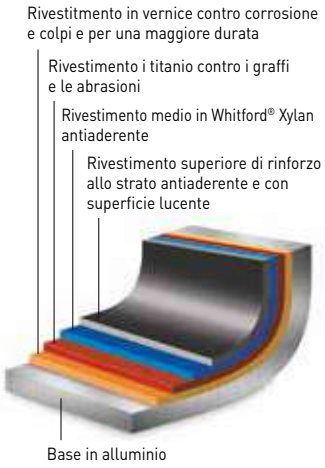


PADELLE IN ALLUMINIO „TITANIUM PROFESSIONAL”

- 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.









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

NEW!


839010


629505

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**

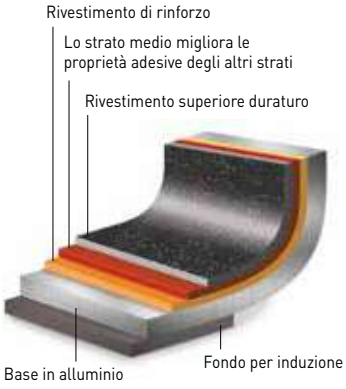
PADELLE IN ALLUMINIO ‚PLATINUM PROFESSIONAL'



– 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.

621103 621127 621158





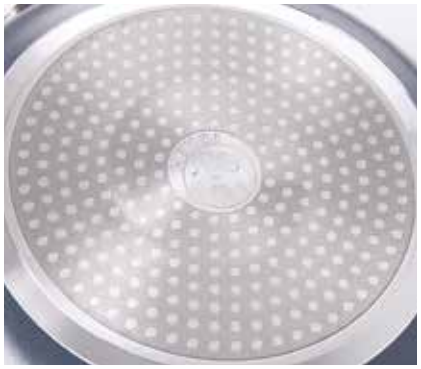
Gamma completa di piastre a induzione a pagina **152-161**



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 qualitá semplice, versatili ed utilizzate da generazioni

ceramic | electro | gas | induction | wash



Guarda il video

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**

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 e´ora pronta per öa 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

NEW!

– senza coperchio

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



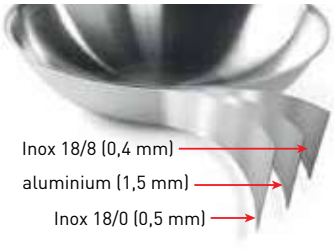
607053

607060

NEW!

PADELLA PER FRITTURA

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





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





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

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

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

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

Cr chrome plated

SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

– Per appoggiare piccole padelle su grandi supporti

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	**5,75**



839997





PADELLA SMALTATA

ceramic | electro | gas | wash | induction



622759



622766

NEW!

PADELLA PER PAELLA SMALTATA CON SCOMPARTI

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

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





gas only | wash

PADELLA PER PAELLA

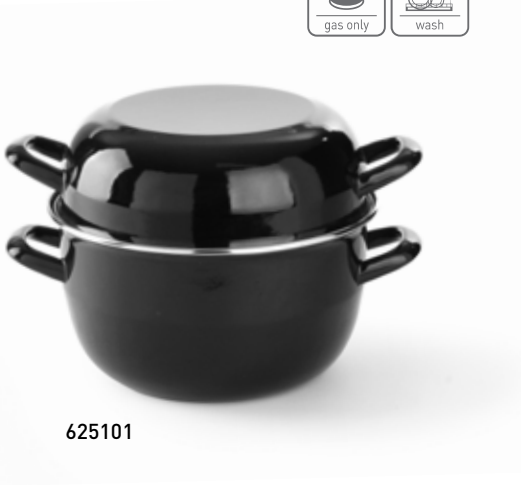
– In acciaio
– Manici anticalore
– Per cucine a gas

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

TEGAME PER MITILI


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 MINESTRA/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



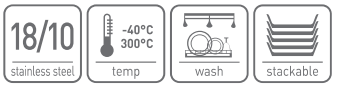




	CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE	CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE	CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE	CONTENITORI GASTRONORM TRITAN FREE	CONTENITORI GASTRONORM IN GRILAMID PER TEMPERATURE ELEVATE
ADATTO PER:					
Forni a convezione	✔	✔	✔		
Bagno maria	✔	✔	✔		✔
Chafing dishes	✔	✔	✔		✔
Refrigeratori	✔	✔	✔	✔	✔
Stccaggio 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:					
Contenitore forato	✔	✔			
Coperchi	✔	✔	✔	✔	✔
Coperchi con guarnizione in silicone		✔	✔		
Coperchi con scanso per cucchiaio	✔	✔			
Sgocciolatoio				✔	
Barra di adattamento per GN	✔	✔	✔		
INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:					
Facile da pulire	✔	✔	✔	✔	✔
Misura gastronorm impressa		✔		✔	✔
Con scala graduata					✔
Non assorbe odori o sapori	✔	✔	✔	✔	✔
	Conforme alle più restrittive norme di contatto alimentare (per ospedali) • Eccellente resistenza alla corrosione (resistenza al sale e all´acido) • Raggio contenuto per massimale capacita´ • Molto resistente e dutaturo	Angoli rinforzati per aggiungere robustezza • Resistente alla corrosione se utilizzata correttamente	Resistente alla corrosione se usato correttamente	Senza Bisfenolo A • Alta resistenza agli impatti, molto solido • Trasparente cristallino	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.

GN

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

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



801529

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



801628

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

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



801826

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



802236

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

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



802427

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



802526

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

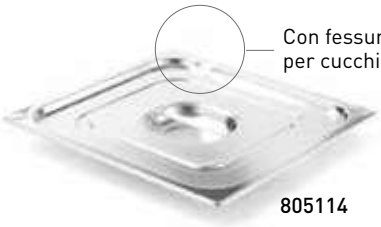


804100

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



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

S.S. stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

– Molto resistente grazie agli spigoli riforzati.
– 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**



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



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



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



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



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)



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


800133


800232


800331

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

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


800539

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


800638

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

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

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


800812

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


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

CONTENITORE GASTRONORM BUDGET LINE CON MANIGLIE


817148

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

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


817247

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

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




817346

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

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


817445

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.



Contenitori gastronorm in Tritan-plastica di alta qualita 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

NEW!


869154

CONTENITORE GASTRONORM 2/1

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


869215

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


869314

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

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


869505

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


869611

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

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

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


869819

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


869918

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

BPA free · wash · stackable

– 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.



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

BPA FREE

Contenitori gastronorm in Grilamid-poliammide di alta qualita 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.


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 1/19 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



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


880012


880111


880210

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**


880319


880418


880524

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**


880609


881811

SIL
silicone



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**

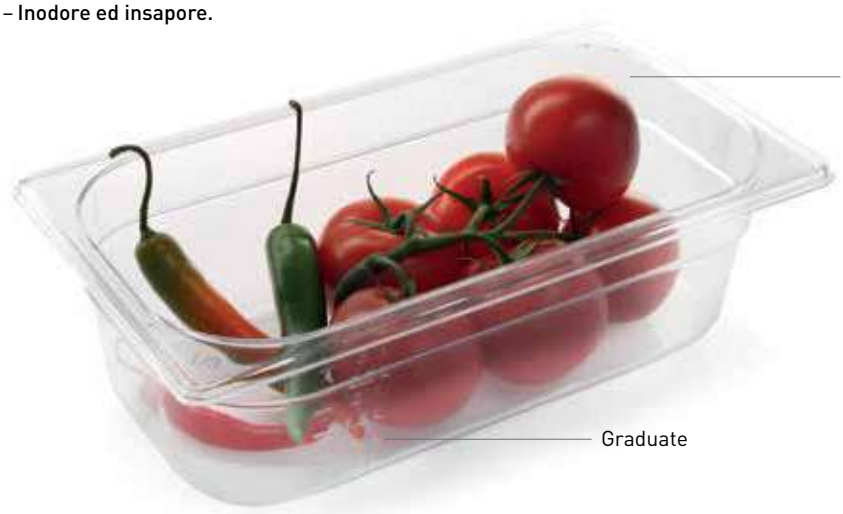


CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRASPARENTE

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

PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable

GN



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

Graduate

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

NEW!



861196

CONTENITORE GASTRONORM 2/1

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



861202



861424



861523

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



861622



861721



861820

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



864104



868522

NEW!



864203

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.



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


862209

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

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


862421

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**


862513

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**


862629

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**


862711

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**


862827

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

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


862902

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.



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**

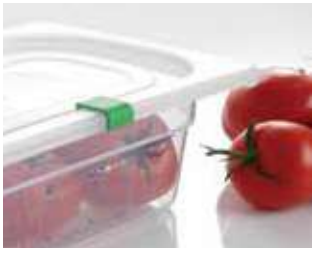
CONTENITORI HACCP

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

- 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



880159

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**

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**

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**



MARCATORI HORECA

– 2 pezzi - per etichettaggio contenitori per alimenti

codice	quantità	€
871546	2	**9,25**

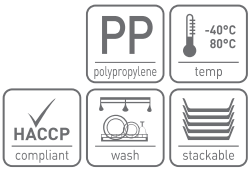


871546

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

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | micro | HACCP compliant | wash | stackable

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

HDPE polyethylene | HACCP compliant

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

HDPE polyethylene | HACCP compliant

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

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



842478

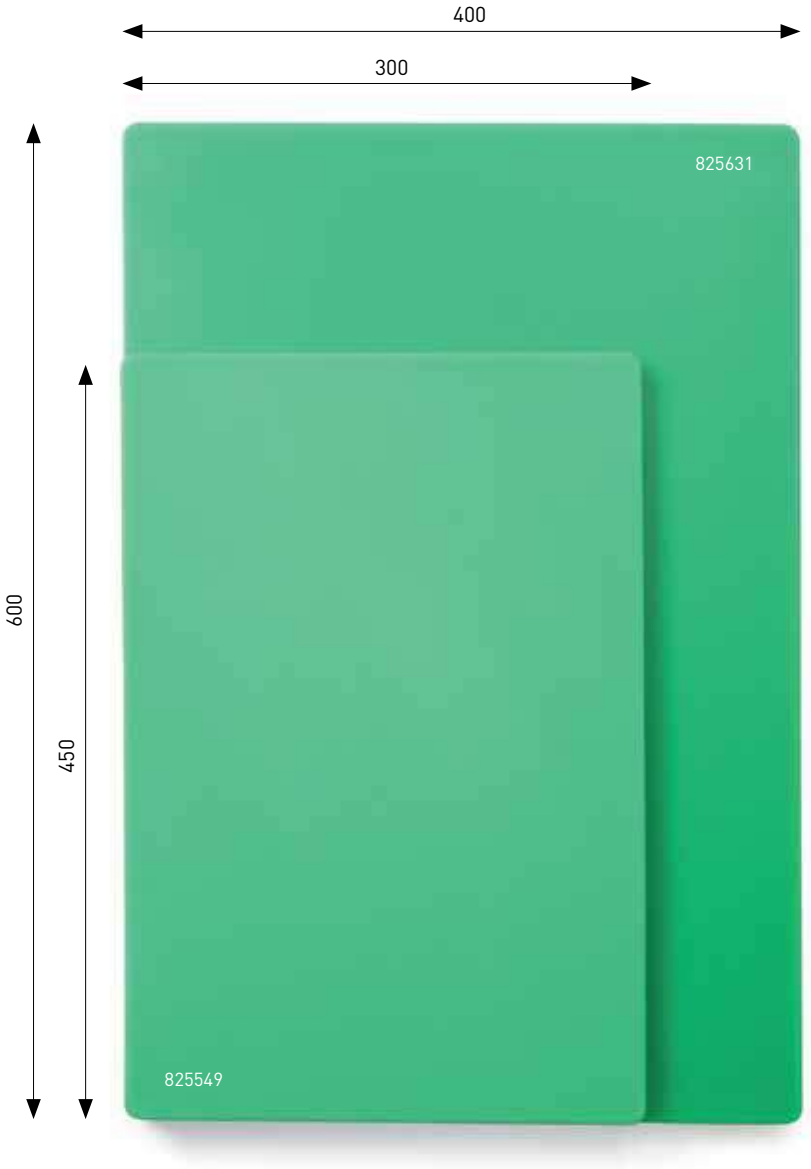
COLTELLO DA INTAGLIO

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

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

TAGLIERI HACCP

– In polietilene HDPE 500.
– Rispetta la normativa HACCP.
– Utlizzabile 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

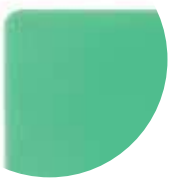
TAGLIERI HACCP

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

Lato con scanalatura



Lato liscio



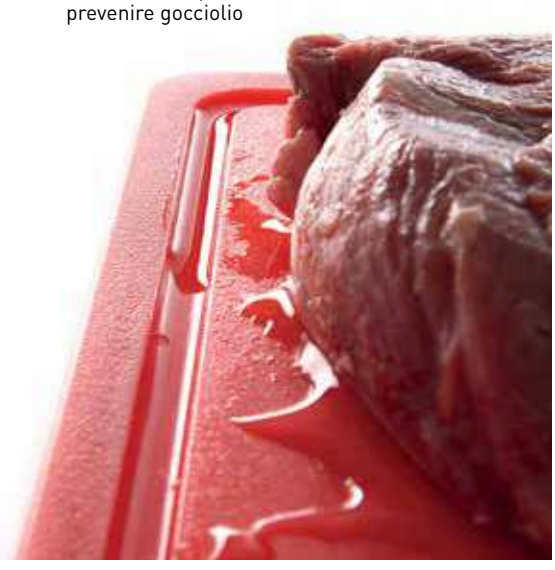


TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

– 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





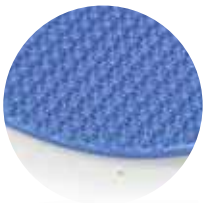
TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

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**

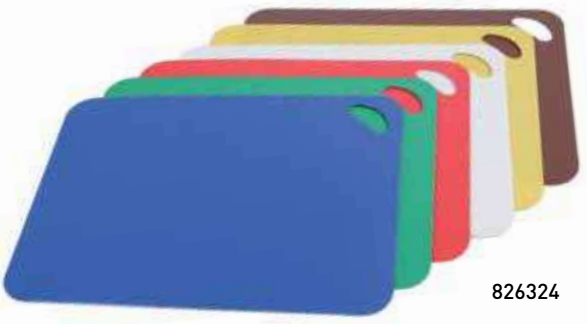




Sperficie antiscivolo



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



TAGLIERI DI LEGNO



TAGLIERE

– In caucciu` / 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





TAGLIERE PER BAGUETTE

– Legno con griglia rimovibile
– Con 4 piedini antiscivolo

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



TAGLIERE CON MANICO

– Solido legno di faggio

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



STUOINO ANTISCIVOLO

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

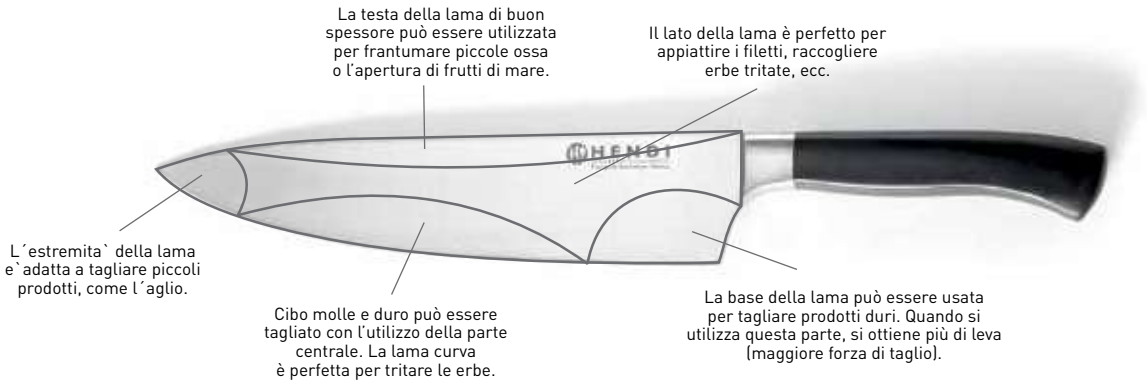
codice	mm	€
598047	1500x300x(H)	3,45

COLTELLO PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

– Tutti i coltelli di questa serie sono prodotti in un unico pezzo con acciaio tedesco al carbonio.
– Questo speciale tipo di acciaio (cromo-vanadio-mobildene 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 piú sofisticate macchine.
– La durata é sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilitá e precisione.
– Ogni coltello é 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 DISOSSARE

–

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



ACCIAINO 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

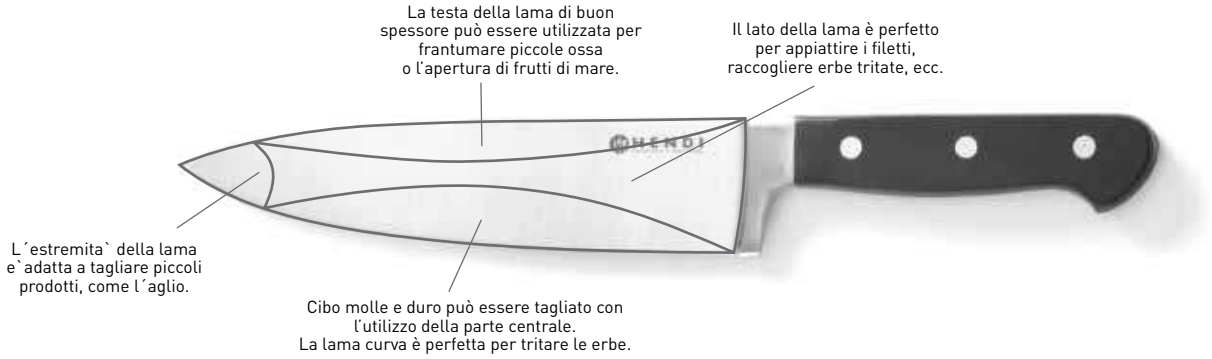
codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844229	9	150	285	27,70

COLTELLO KITCHEN LINE

POM POM plastic | S.S. stainless steel | wash

– 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.







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

PP polypropylene

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 é confezionato in Blister

COLTELLO ‚SASHIMI'

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

COLTELLO ‚NAKIRI'

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

COLTELLO ‚SANTOKU'

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



845042



845059



845028



845035

COLTELLO UNIVERSALE - NERO

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash



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.

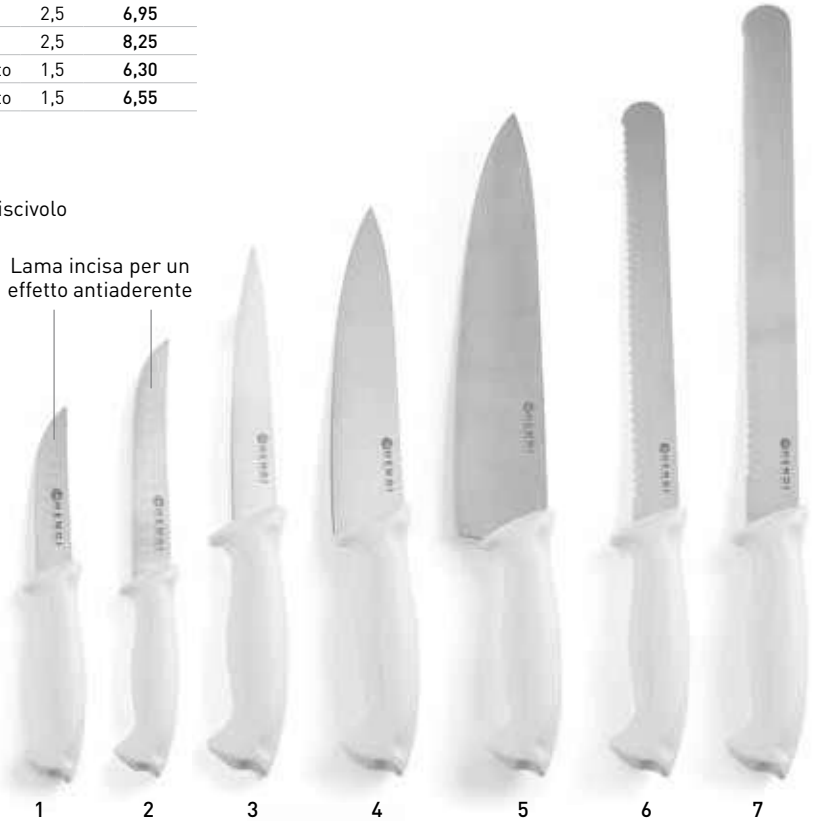
code		lama/L (mm)	model	spessore (mm)	€
842256	1 Coltello universale	90/190	corto	1,2	**4,00**
842355	2 Coltello universale	130/230	lungo	1,2	**4,40**
842553	3 Coltello per filetto	150/300		0,9	**4,60**
842652	4 Coltello da cucina	180/320		2,5	**6,95**
842751	5 Coltello da cucina	240/385		2,5	**8,25**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



1 2 3 4 5 6 7

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



1 2 3 4 5

COLTELLI, SET DI 6 COLORI

– Manico in polypropylene a norme HACCP.



842003

COLTELLI SPELUCCHINI

– 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



842010

COLTELLI SPELUCCHINI

– 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

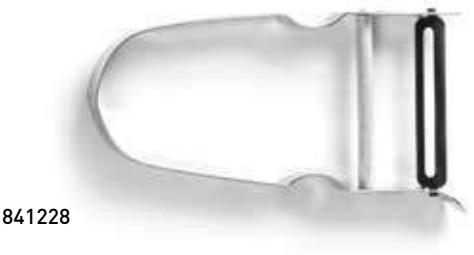


841020

SBUCCIATORE

– Modello trasversale

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



841228

SBUCCIATORE

– Modello diritto.

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



841235





844366

844359

MEZZALUNA DOPPIA PER TRITARE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

FORBICE DA CUCINA

– Rimovibile - facile da pulire.
– Con Softgrip

codice	mm	€
856284	220	**13,45**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



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	165	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
- Levatorsoli
- Coltello per decorazioni

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



6 coltelli
(lunghezza massima 400 mm)

856383



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**



17 coltelli
(lunghezza massima 450 mm)

856390



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**



10 coltelli
(lunghezza massima 450 mm)

856277



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**



556641





GUANTI ANTI TAGLIO

– Offre adeguata protezione per maneggiare gli oggetti afflati 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

NEW!



781913

POM POM plastic
S.S. stainless steel

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781913	170	6,45



NEW!



781920

POM POM plastic
S.S. stainless steel

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781920	160	3,60

NEW!



844458

POM POM plastic
S.S. stainless steel

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**



820605

Guarda il video

PP
polypropylene

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

AFFILACOLTELLI MANUALE

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

codice	mm	€
820605	140	**16,40**



ABS
plastic



820612

AFFILACOLTELLI

- Impugnatura ergonomica e base anti-sdrucciolo 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**

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

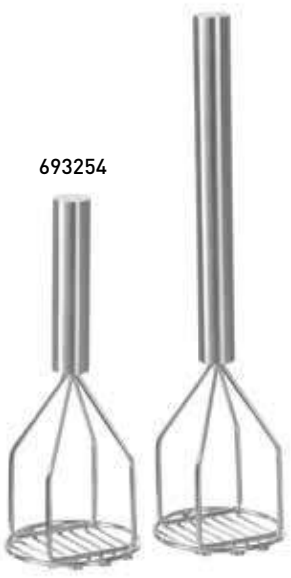
COARSE [a filo grosso]: affilacoltelli in carburo per un filo di precisione ogni volta

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

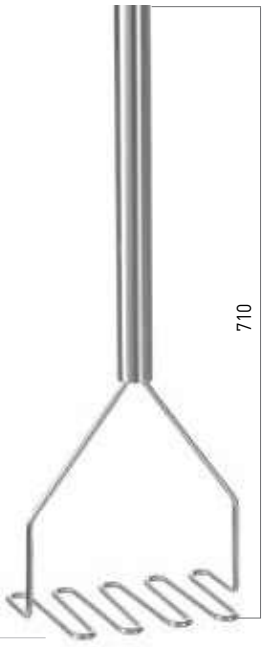


693261

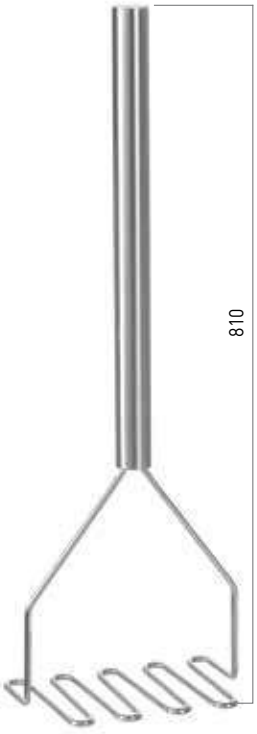
693254



693216



693223





S.S. stainless steel | wash

SCHIACCIAPATATE

– Modello solido e pesante

codice	mm	€
693254	ø118x(H)306	**17,65**
693261	ø118x(H)456	**19,70**

S.S. stainless steel | wash

SCHIACCIAPATATE

– Modello solido e professionale.

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

856147



PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
856147	ø95x(H)230	**8,35**

693209



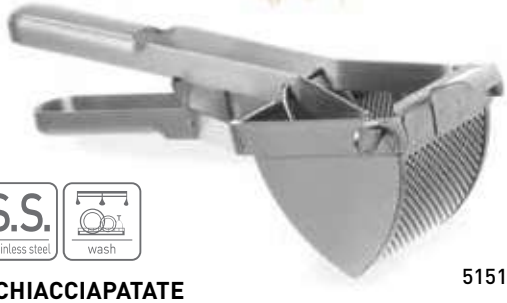
693100



693001







S.S. stainless steel | wash

SCHIACCIAPATATE

515105

codice	mm	€
515105	300x110	**43,60**

S.S. stainless steel | wash

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

S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
690000	550	97,55


856116

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NEW MODEL!

APRISCATOLE

codice	mm	€
856116	180	10,35

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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.

codice	mm	€
856161	190	11,65


856161



NEW!

Al aluminium

FERMA-ETICCHETTE
– In alluminio satinato
– Con fissaggio a vite o adesivo

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


513705


570715

Al aluminium | wash

PRESSA PER AGLIO

codice	mm	€
570715	175x30	10,70


856123

PRESSA PER AGLIO
– Facile da pulire
– Due griglie rimovibili

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
856123	180x25	10,65

570104



Al aluminium

wash

TAGLIA UOVA - RETTANGOLARE

codice	mm	€
570104	130x85x(H)30	10,25



570012

Al aluminium

wash

TAGLIA UOVA - OVALE

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

SALAD SPINNER



Cesto interno rimovibile





222560

PA polyamide

PP polypropylene

wash

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**

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel | wash

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.

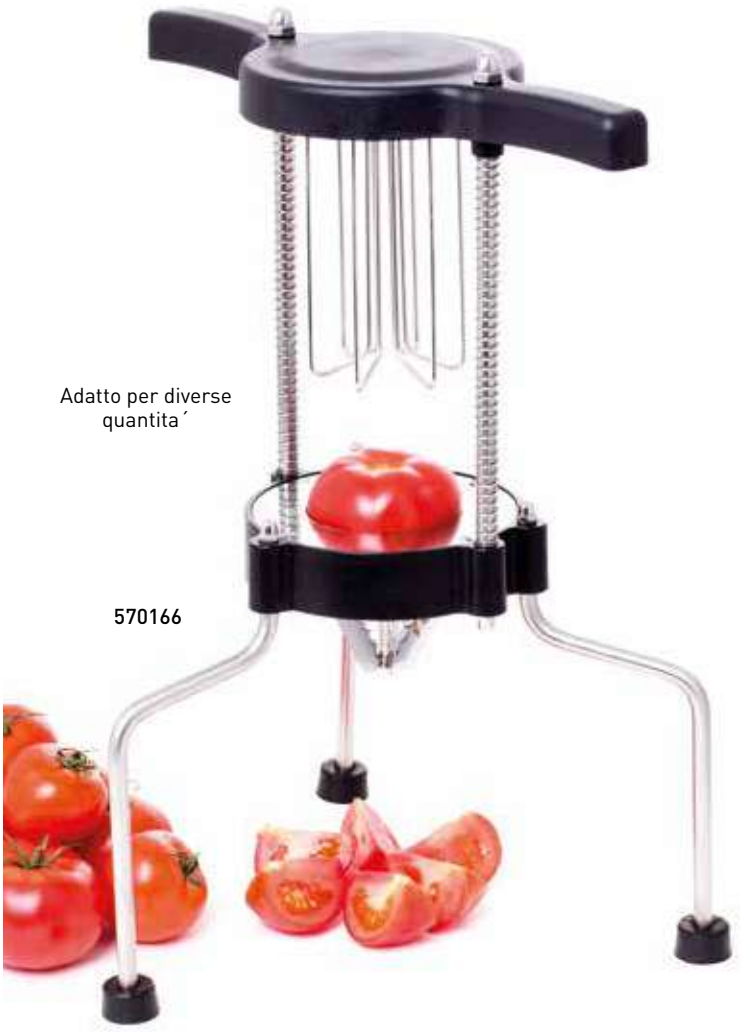
codice	mm	€
222652	395x125x(H)200	**66,00**



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



222652



Adatto per diverse quantita´

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**



S.S. stainless steel

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.

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

Piedini con ventose

Con protezione per le mani





Al die-cast | S.S. stainless steel | wash



630402

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









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 volece 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**

505656



505670

CEPPO IN POLIETILENE

– Tagliere in polyetylene 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**



513538

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**

NEW!



559239

CORDINO DA LEGATURE

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

codice	quantità	€
559239	1	**6,45**



513002

BATTICARNE

– Salda 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 ridotta del 25% rispetto ai metodi tradizionali.
– Con questo strumento il condimento entra profondamente nella carne e la rende aromatica e sugosa durante la frittura.
– Molle soffici, facile uso ottimo risultato.

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

Guarda il video



843451







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

S.S. stainless steel | wash

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

Al aluminium | wash

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



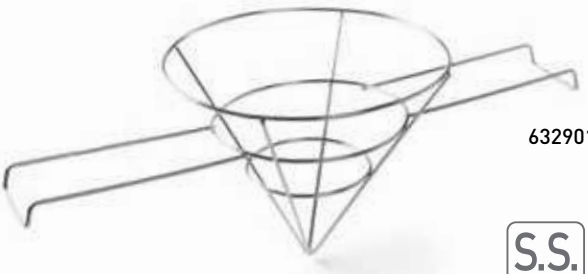


632802

FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI

– Fatto di rayon (seta sintetica).

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	**21,60**



632901

SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

S.S. stainless steel

codice	mm	€
632901	ø250x(H)200	**13,75**





196007

SECCHIO

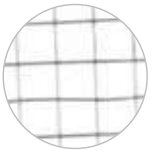
– Con Coperchio

– Adatto per la conservazione del grasso

PP polypropylene

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

Maglia da
7,5x7,5 mm



640920

640913

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

SCOLA PATATINE

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

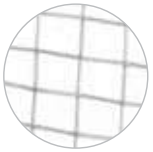
codice	mm	€
640913	ø240x600	**30,20**
640920	ø260x600	**33,55**



640104

640203

Maglia da
5x5 mm



SCOLA PATATINE

S.S. stainless steel | wash

– Con manico in filo metallico

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



640807

640708

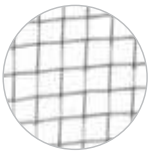
640609

SCOLA PATATINE

S.S. stainless steel | wash

– Con manico metallico rinforzato

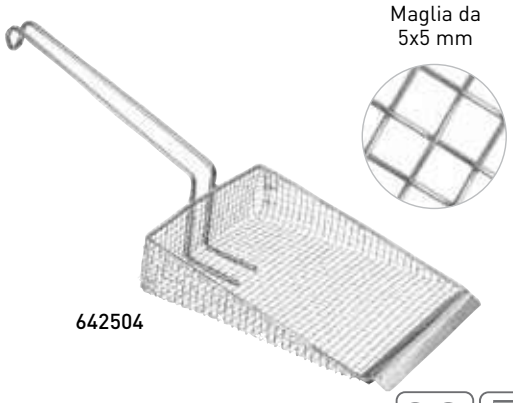
codice	mm	€
640401	ø160x450	**16,95**
640500	ø180x470	**18,80**
640609	ø200x510	**19,65**
640708	ø220x540	**22,05**
640807	ø240x550	**24,30**



Maglia da
5x5 mm



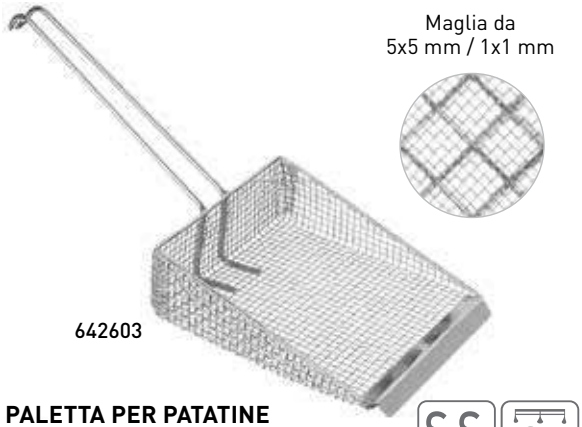
Gamma complete
di friggitrici a pag **174-179**



642504

PALETTA PER PATATINE
– Manico in fili di ferro

codice	mm	€
642504	210x160	28,05



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





516676 516683 516706 516720



Ampia base rinforzata per maggiore stabilità ed igiene

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**



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 reisitenza e dell'intero bollitore.
– La spia indicatore indica che l' apparecchioè 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

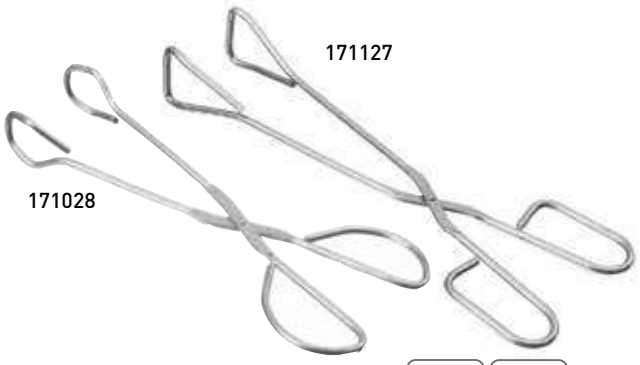
Indicatore di livello esterno



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 reisitenza e dell'intero bollitore.
– La spia indicatore indica che l' apparecchioè 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





PINZE DA SERVIZIO

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





PINZE DA SERVIZIO CURVE

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



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 NEW!
171738	Blu	300	5,55 NEW!
171745	Verde	300	5,55 NEW!
171783	Porpora	300	5,55 NEW!
171790	Giallo	300	5,55 NEW!



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 qualita`.

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



524039

PINZA UNIVERSALE

– Con cerniera di chiusura.
– Separabili.

codice	mm	€
524008	280	9,20

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



PP polypropylene | S.S. stainless steel

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



659014



659304



659007



659403



659106

RASCHIETTO

– Manico in ABS
– Spatola in gomma sintetica

ABS plastic | <110°C temp | wash

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 Silicone.

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

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 cucchiaio





659458



659465



659472

RASCHIETTO

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

wash

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 silicone.

ABS plastic | <110°C temp | wash

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

MESTOLO IN EXOLGLASS
– Plastica in exoglass

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


525005

MESTOLI IN LEGNO
– In legno
– Set di 3 con misure differenti, L 300/350/400.

codice	mm	€
525005	400	4,95


525142

SPATOLA
– In legno

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


658000

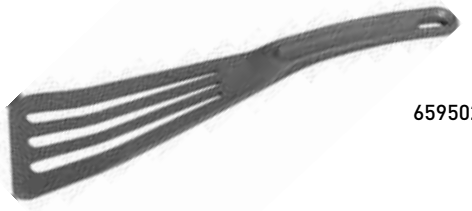
SPATOLA

codice	mm	€
658000	280	4,75


659601

SPATOLA

codice	mm	€
659601	320	11,65

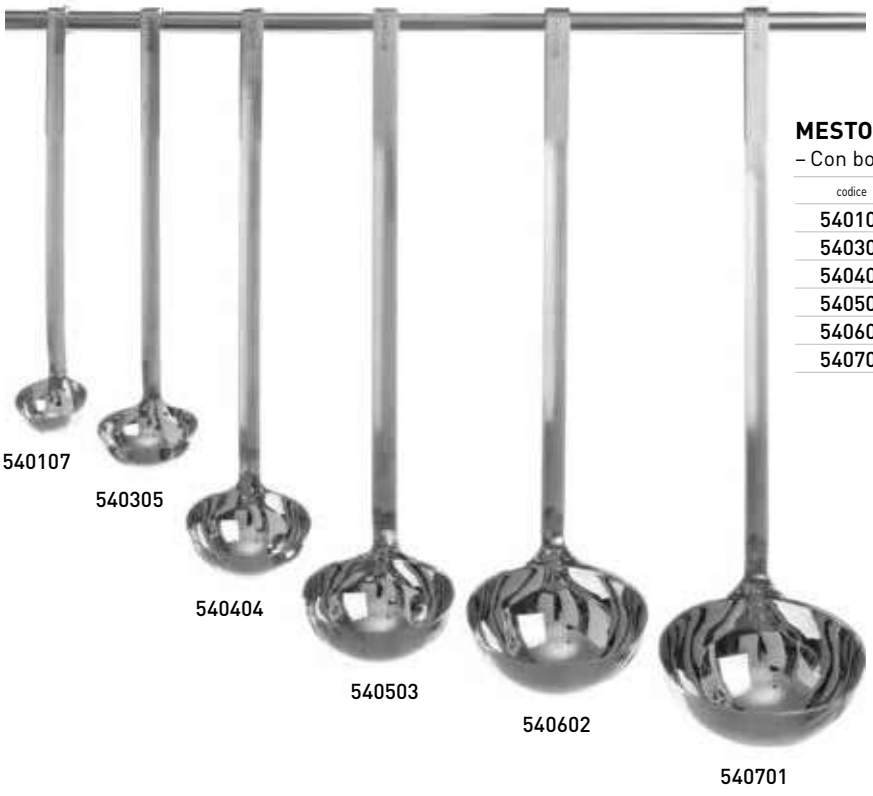

659502

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

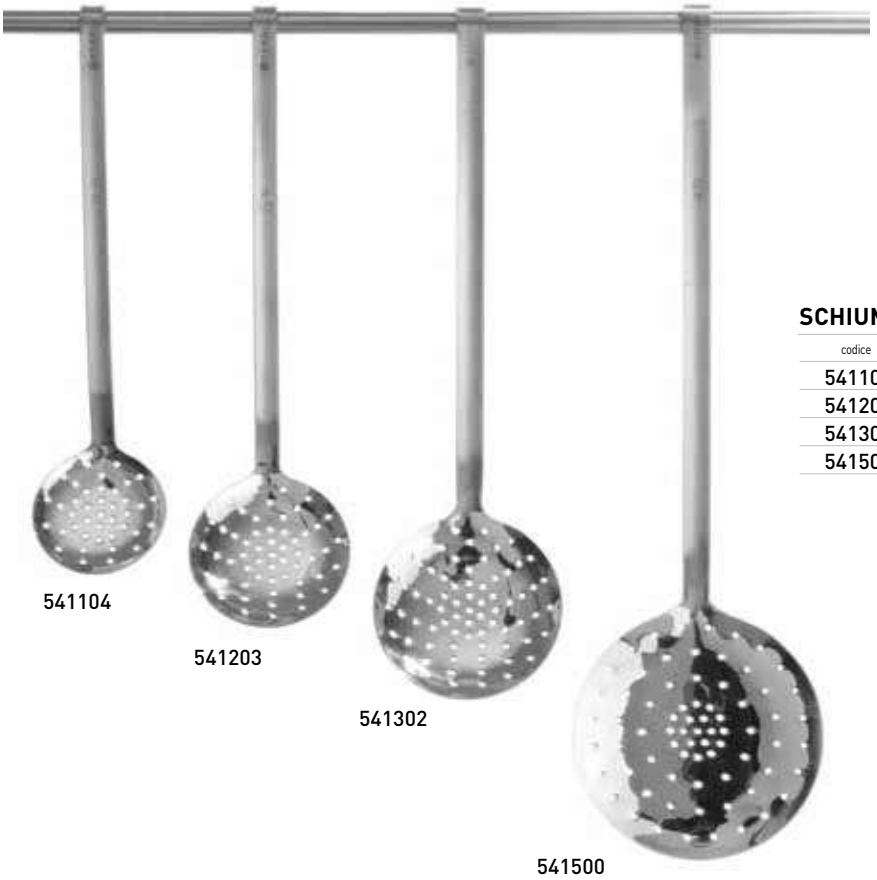
– Con bordo antiversamento - spessore 4mm

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



542606 542507 542705 542200

CUCCHIAI E MESTOLI KITCHEN LINE

– Con bordo antigoccia, monopezzo ed a norme HACCP



527108 527207 527306 528105 528204 526118 526101 526200 526309

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



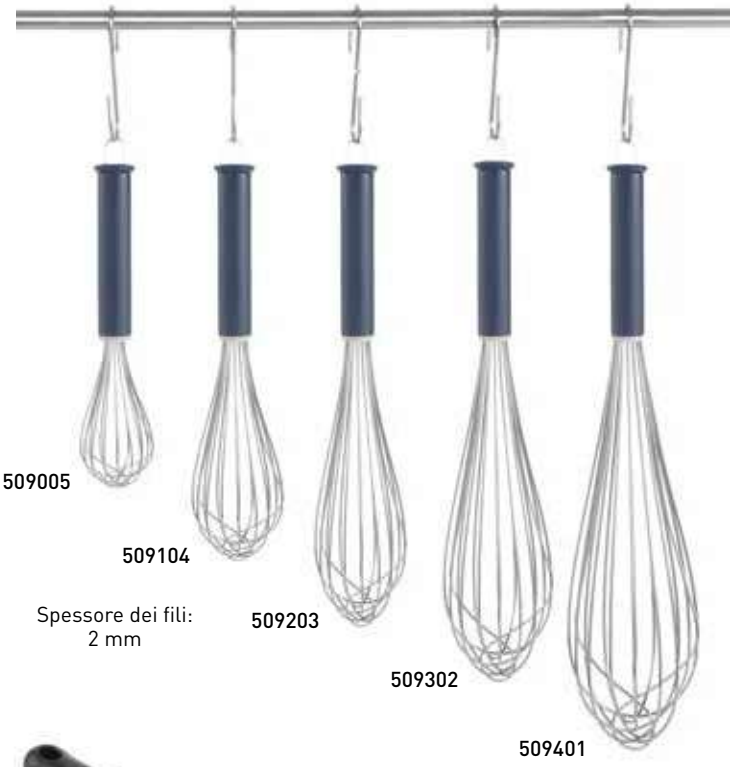
Spessore dei fili: 2,2 mm

S.S. stainless steel | wash

FRUSTA

– 8 robusti fili,con occhiello.

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



Spessore dei fili: 2 mm



PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

FRUSTA FRANCESE CON MANICO IN PP

– 8 robusti fili, con occhiello.

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



FRUSTINO PER DRESSING E PADELLA

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
856109	160	7,30





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**





Molto flessibile

Spessore dei fili:
1,4 mm

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**



Spessore dei fili:
1,4 mm

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



COLINO ALLA CINESE
– Reticella fina con manico in fil di ferro

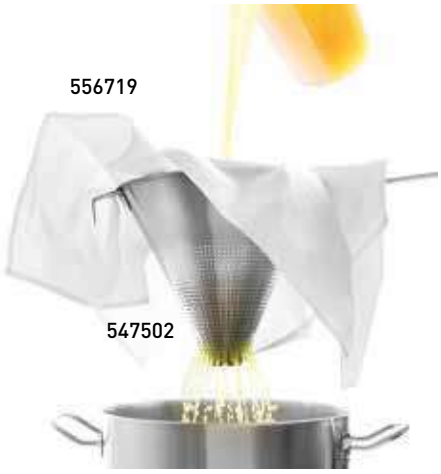
codice	mm	€
647509	ø180x395	**16,10**
647516	ø160x355	**14,00**

Maglia da
0,5x0,5 mm



COLINO ALLA CINESE
– Reticella fina con manico in fil di ferro

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





COLINO ALLA CINESE

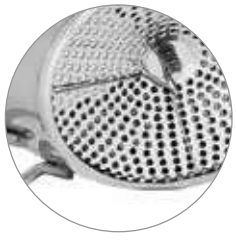
codice	mm	€
547304	ø185x350	17,15
547502	ø235x395	19,55



PASSINO PER VEGETALI

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

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



Dotata di 2 fili di raschiatura sul fondo

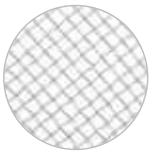




PASSAVERDURA

– 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

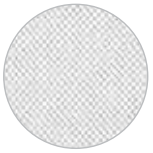


Maglia da
4x4 mm/1,5x1,5 mm

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

NEW MODEL!

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



535516



535417

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



535202

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



535271

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

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



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

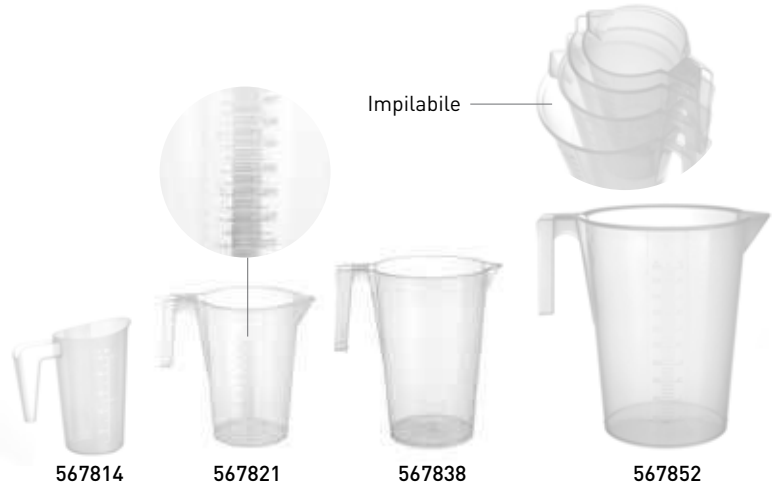


567104 567302 567500

CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE

PP polypropylene | <110°C temp

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



567814 567821 567838 567852

CARAFFA GRADUATA IMPILABILE

PP polypropylene

– 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



516102 516201 516300

CARAFFA GRADUATA ACCIAIO

18/10 stainless steel

– 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



521304 521502

PALETTA IN ALLUMINIO

Al aluminium | wash

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

562000 562017 562079

PALETTA IN POLIPROPILENE

PP polypropylene

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



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 ±10g.
– 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 refrigera-tore**	**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 temper-atura	°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
Mteriale 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**

NEW!



271254

S.S. stainless steel

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**



Lettura della temperatura rapida e precisa



271230

PC polycarbonate S.S. stainless steel

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.
– Graduazione 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.

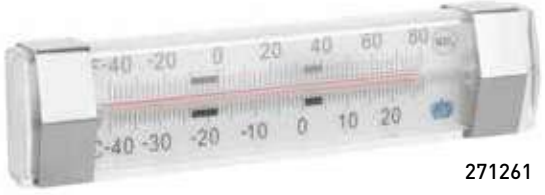
codice	campo	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,60

NEW!

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



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



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



582022

Con clip



Magnetico



Con supporto e magnete



TIMER DIGITALE PER CUCINA

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

ABS plastic

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



PE polyethylene

wash



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

18/0 stainless steel

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

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**



558355

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)

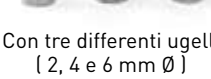
IMBUTO COLATORE KITCHEN LINE

– 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 dolciumi.
– 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 dolciumi.

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.

codice	mm	€
199961	ø68x(H)158	**27,55**



199961



199978



199664



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.

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



199985

NEW!

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

- Trucioli 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

SIFONE PER PANNA PROFI LINE

- Prepara deliziosa panna montata, mousses, dolci, schiume fredde e salse Ideale per guarnire cappuccini, caffé, 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 uggelli in acciaio ed una spazzolina per la pulizia
- Necessita di capsule di azoto (N_2O),non incluse

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

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**





per creme





per liquidi





per decorare





per decorare

BOCCHETTE DA DECORAZIONE E FARCITURA

S.S. stainless steel | wash

– 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

S.S. stainless steel | wash

– 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



588420



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 (N_2O) per funzionare, non incluse.

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

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 N_2O 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 N_2O 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.
– N_2O
– 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**



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







PORZIONATORE PER GELATO „STÖCKEL" - OVALE

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

stöckel



PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

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

Al aluminium | wash



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

PA polyamide S.S. stainless steel wash



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**

S.S. stainless steel wash





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

S.S. stainless steel — wash

– Per 3 coni

codice	mm	€
755730	200x95x(H)85	23,70



755730

MESTOLINO PER GELATI KITCHEN LINE

Al aluminium — wash

– Con manico extra lungo

– Riempito con olio, il gelato scivola via più facilmente

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



759301







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

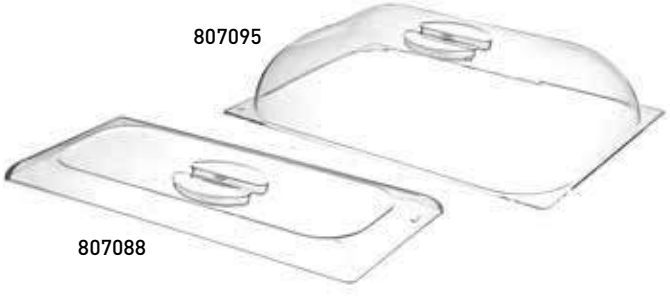
- Design molto solido.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Adatto al congelatore.

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



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**



COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

- Adatto per contenitori di gelato in policarbonato.

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



Facile da assemblare e disassemblare



Grande contenitore di gelato da 2 litri



Facile da utilizzare



S.S. stainless steel

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.

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



551790

BOCCHETTE - RIGATE

– Set di 5 ugelli di varie dimensioni

codice	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	19,45



551691

BOCCHETTE - LISCIE

– Set di 5 ugelli di varie dimensioni

codice	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	19,50



S.S.
stainless steel

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.

codice	€
551592	19,50



551592

PP
polypropylene

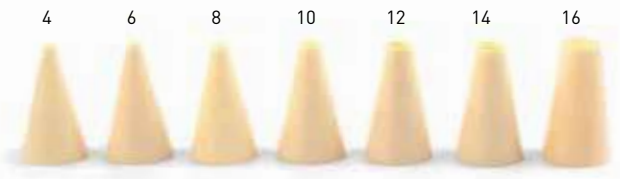


551110

BOCCHETTE - RIGATE

– Set di 7 ugelli di varie dimensioni

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



551011



BOCCHETTE - LISCIE

– 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





18/0 stainless steel

wash

512227

512234



512166

512173

512203

512210



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

Al aluminium

wash

STAMPO PER BABA`

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

Al aluminium

wash

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





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**



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



554364



RASCHIAPASTA
– Trapezoidale

codice	quantità	mm	€
554432	3	216x128	**5,85**

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**

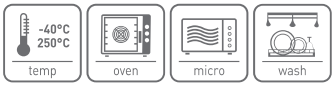
553404



TAGLIAPASTA

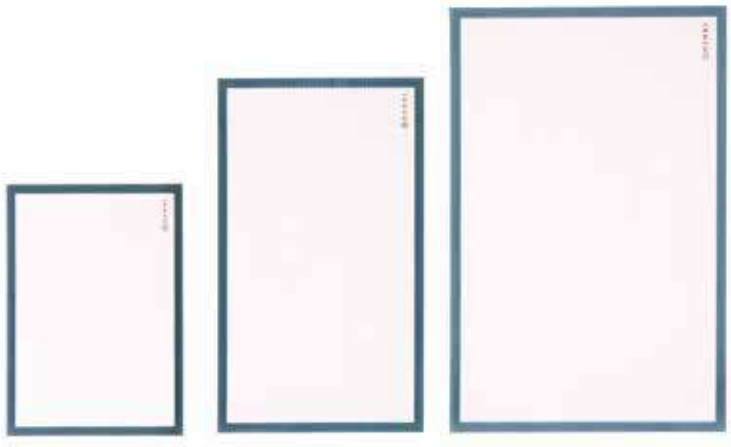
codice	mm	€
553404	150x110	**5,05**





TAPPETTINO IN SILICONE PER COTTURA

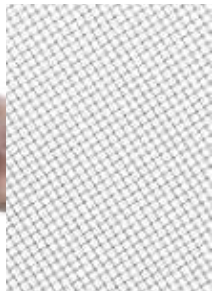
codice	spessore (mm)	mm	€
677810	0.7	325x530	**15,50**
677827	0.7	400x600	**19,20**
677834	0.7	400x300	**11,65**



677810 677834 677827

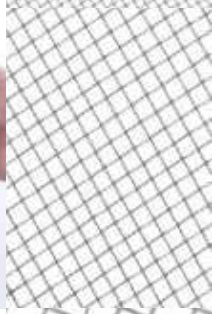






Per zucchero in polvere





Per farina e semola





Per pane grattato





637791



637821

SETACCIO PER PANIFICAZIONE

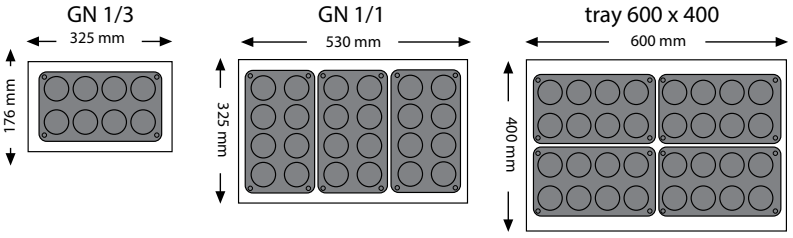
– Con occhiello.

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

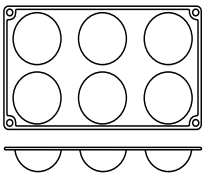
– Fatti al 100% in silicone antiaderente.







676202

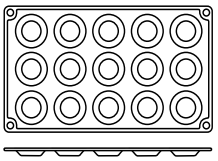


SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

codice	formine	mm	€
676202	6	ø70x(H)32	13,10



676509

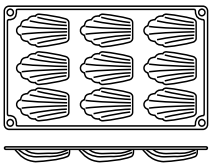


TARTELETTE Ø50X(H)17

codice	formine	mm	€
676509	15	ø50x(H)17	13,50



676707

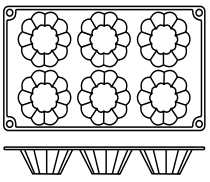


MADELEINES 70X47X(H)17

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

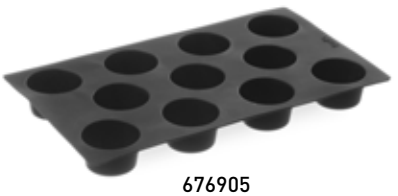


676806

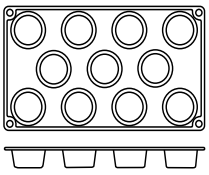


BRIOCHETTE Ø80X(H)40

codice	formine	mm	€
676806	6	ø80x(H)40	13,35

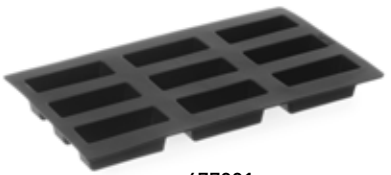


676905

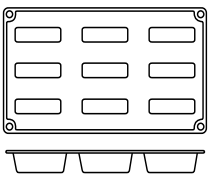


MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

codice	formine	mm	€
676905	11	ø53x(H)30	14,45



677001

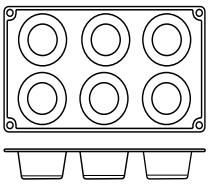


MINI-CAKE 80X30X(H)33MM

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

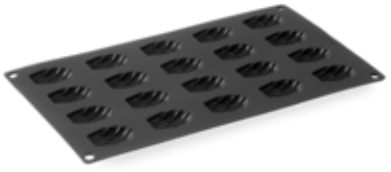


677209

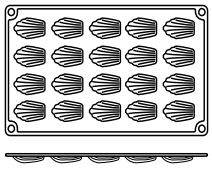


MUFFINS Ø69X(H)40

codice	formine	mm	€
677209	6	ø69x(H)40	14,45



677308

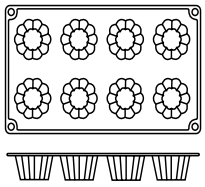


MINI-MADELEINES 42X29X(H)11

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

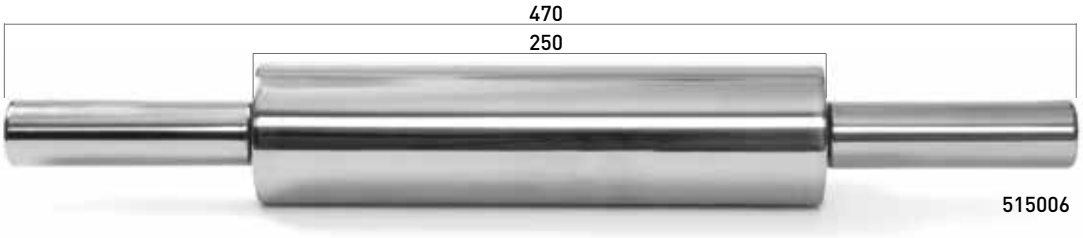


677506



CANNELE BORDELAIS Ø54X(H)48

codice	formine	mm	€
677506	8	ø54x(H)48	14,75

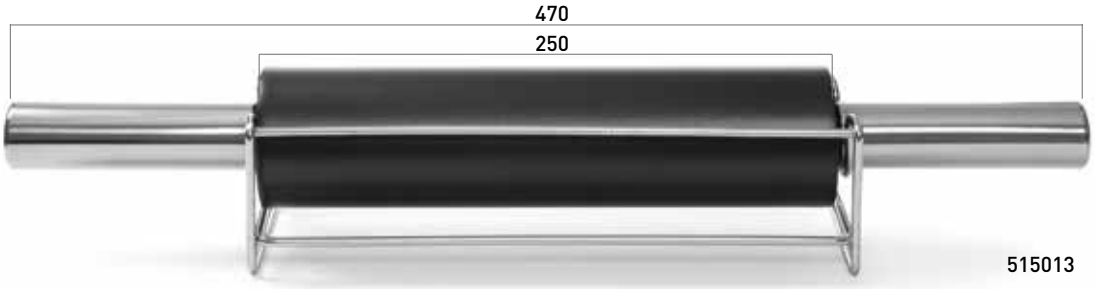


515006

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

SAC A POCHE

– Cotone,internamente ricoperto in poliuretano
– Con occhiello 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**



550106

550304

550502

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**



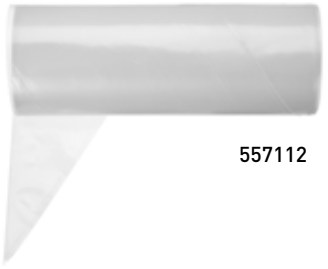
550113

S.S. stainless steel

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

PE polyethylene

– 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

BIODEGRADABLE

PE polyethylene

SAC A POCHE ANTISCIVOLO

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

codice	mm	€
557303	515x280	**27,00**

NEW!

design by
Robert Bronwasser



198247

199039

360º





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.

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

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**



Guarda il video



198230

199039

360º

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**

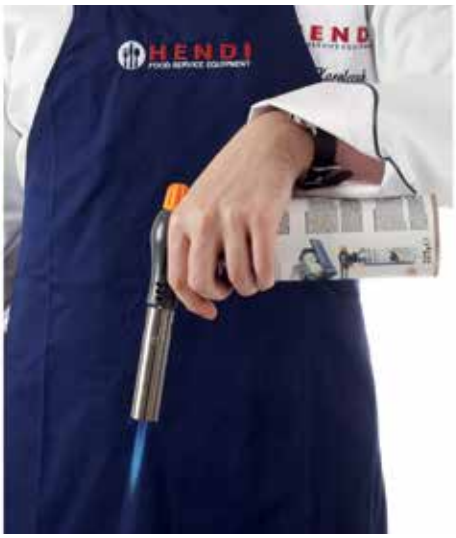
CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il fornello a gas portatile (147610) e per il bruciatore 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**

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







Guarda il video



198209



198223



199046

BRUCIATORE PER CREME BRÙLÈE

– A gas, ricaricabile, con accesnsione 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

porcelain | temp <600°C | oven | micro | wash

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



Al
die-cast

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).
- Velocita: 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

Al
die-cast
ABS
plastic
S.S.
stainless steel

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



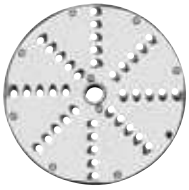
280096



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**



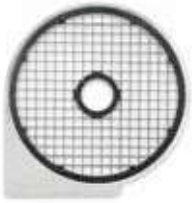
280317



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**



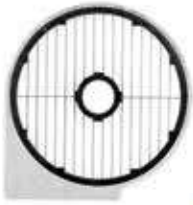
234730



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**



234754



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



LAMA A GRATTUGIA

– Per tagliaverdura 231807 & 231852

codice	€
280621	**54,95**



280423



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



226834



Disco abrasivo



Timer digitale

PELAPATATE 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**

Al die-cast | S.S. stainless steel | wash



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 volece 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 spintore.

codice	€
630419	**13,35**



630419

Potenza regolabile su 6 livelli.



Funziona solo quando si preme il pulsante.



design by
Robert Bronwasser

ABS plastic | S.S. stainless steel

NEW MODEL!

222157

FRULLATORE A IMMERSIONE CONCEPT LINE

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Struttura in plastica ABS e albero in 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

PA polyamide | S.S. stainless steel

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



224342

S.S. stainless steel

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

– Composto da due fruste

codice	mm	€
224342	ø120x(H)330	**176,35**



224328





224335





224397

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

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

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

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

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFI LINE 400 CON VELOCITA´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	€
224397	230	400	ø100x(H)350	**457,45**





224380





224359

934029



224342

224380

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

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



224373

PA polyamide

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

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

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



222843

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.
- Inerruttore 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**

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.
- Inerruttore 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 coltello 75 RPM.
– Motore raffreddato con una ventola incorporata.
– 4 piedini in gomma.

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



Incluso inteneritore per manzo e maiale

Guarda il video



975305



975329



975312

CILINDRI PER POLLO

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

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

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**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel



282199

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**

S.S. stainless steel | wash



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**

S.S. stainless steel | wash



282359

COLTELLO

codice	-	€
282359	282199	**28,45**

Al aluminium | wash



282304

VITE SENZA FINE

– In alluminio anodizzato.

codice	-	€
282304	282199	**74,75**



282007

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**



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**



282076

COLTELLO

codice	-	€
282076	282007	**16,25**



282069

VITE SENZA FINE

– In alluminio anodizzato.

codice	-	€
282069	282007	**106,75**

PE polyethylene | S.S. stainless steel

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 ø70mm con fori Ø 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



210802



S.S. stainless steel | wash



931233



931240

S.S. stainless steel | wash



931257

DISCO FORATO

– ø 70 mm

codice	-	mm	€
931219	210802	ø4.5	**28,75**
931226	210802	ø6	**26,35**
931233	210802	ø8	**25,15**

COLTELLO

codice	-	€
931240	210802	**18,00**

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 ø82 mm con buchi da ø 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

S.S. stainless steel wash



933343



933350

S.S. stainless steel wash



933367

DISCO FORATO

– ø 82 mm

codice	-	mm	€
933329	210819	ø4.5	**28,30**
933336	210819	ø6	**30,80**
933343	210819	ø8	**31,15**

COLTELLO

codice	-	€
933350	210819	**17,45**

VITE SENZA FINE

codice	-	€
933367	210819	**75,35**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

TRITACARNE 198

– Ideale per la produzione di piccole quantita´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 imbuti 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





222805

AFFETTATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

S.S. stainless steel

– 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**

AFFETTATRICE MANUALE PER SALSICCE

NEW!

– 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**



282113

PRESSA PER HAMBURGER

– Produce hamburger ø130 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 divisori.

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



282120

FOGLI PER PRESSA

– Realizzati in cellulosa trasparente.
– Resistenti alle alte temperature e biodegradabili.
– Imballo da ± 1400 pezzi.

codice	mm	€
282120	ø130x(H)60	**42,80**



513033

PRESSA DA TORTILLA

– Per Tortillas max ø200mm.
– 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 ø115 mm.
– Realizzato in lega di alluminio con rivestimento antiaderente.
– Manico in polipropilene.

codice	mm	€
513026	ø120x(H)80	**10,60**



Con un set di 4 tubi in acciaio

Guarda il video



282151



282090

S.S. stainless steel

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 imbuti 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

S.S. stainless steel

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 imbuti 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



Scudo di sicurezza in acrilico



Affilalame integrato



Supporto per prodotti pesanti

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



201435

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualita´.
- 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.
- Capacita´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**

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



975398

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**

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**







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 capacita´: 16L / min.
- Corpo in acciaio inox.
- Robusta maniglia.
- Accessorio per sacchetti in rotolo 970.638 disponibile.
- Solo per sacchetti sottovuoto di larghezza 406 mm goffrati.
- 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



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 goffrati.

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 polietielene 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 polietielene 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 elttronica.
- 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 elttronica.
- 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

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**

147306

BASE PER FORNELLO

- Adatto per modello 147108

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

S.S. stainless steel

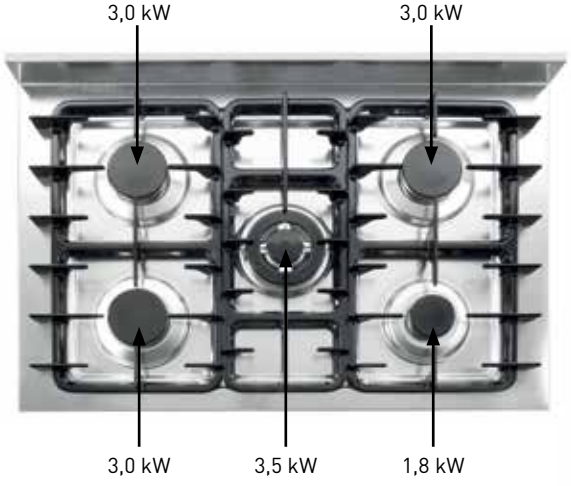
FORNELLO A GAS 5 BRUCIATORI CON FORNO ELETTRICO

– 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



S.S. stainless steel

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 termocopia
– Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio-ghisa
– Peso 45kg

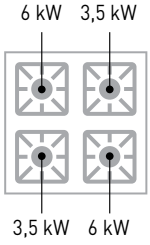
codice	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	**1 423,65**



225806

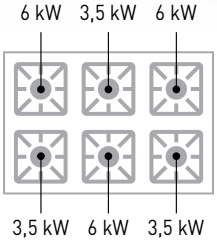


225882





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

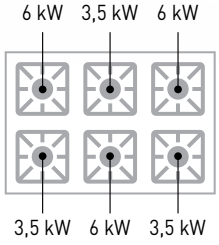
FORNELLO A GAS PORTATILE

- 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



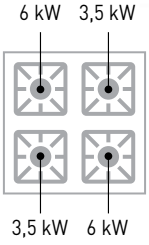
CUCINA KITCHEN LINE A 6 FUOCHI APERTA

- 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**



227381



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 pssaggio del gas.	si
Sicurezza sovrapressione: se la pressione del gas eccede i limiti questo verra´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.





239391

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V



239421

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
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
max Ø230 mm
3500 W
230 V



1000 W
230 V

239384

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
max Ø230 mm
2000 W
230 V

239278



min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
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

NEW!

S.S. stainless steel

– 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.





min Ø120 mm
max Ø260 mm
2000 W
230 V

239452



min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239377

INDUZIONE 2000 W

– Adatta per pentole con ø minimo di 120 mm e massimo di 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239452	230	2000	294x374x(H)56	**110,50**

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 ceramicato.
– 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	€
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**



239711

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 D

S.S. stainless steel

- 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.

S.S. stainless steel

codice	mm	€
239773	ø360x(H)180	**106,00**



239681

FORNELLO A INDUZIONE WOK MODELLO 3500

S.S. stainless steel

- 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



239766



239322

min Ø140 mm
max Ø280 mm
5000 W
400 V



239698

min Ø140 mm
max Ø320 mm
3500 W
230 V

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 5000 D

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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
max Ø280 mm
2x 3500 W
400 V



239780

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 M

S.S. stainless steel

- 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**



239230

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 2000

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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**









239209

FORNELLO AD INDUZIONE 1800

ABS plastic

- 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**



209509

SCALDAVIVANDE

Al aluminium

- 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**

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

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 acesso.
– 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** NEW!

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** NEW!



919217

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**



919200

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** NEW!



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



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**







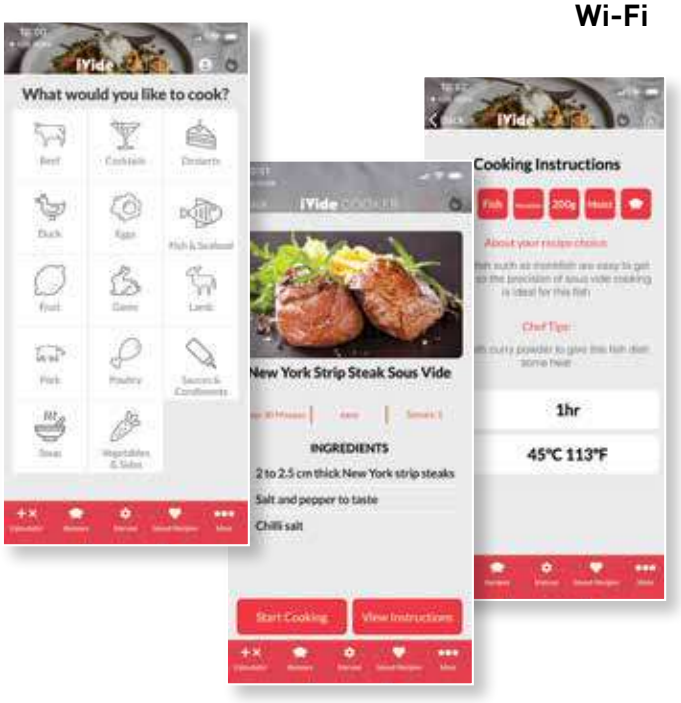


NEW!



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.
- WiFi 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**



Wi-Fi





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` irradiamento.
- 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 temperature 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

S.S. stainless steel

FORNO A BASSA TEMPERATURA

codice	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	**1 742,50**











S.S. stainless steel

ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

– Questo armadio è ideale per afffumicare 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.

codice	mm	€
199961	ø68x(H)158	**27,55**



199961



199978



199664



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.

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



199985

NEW!

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

- Trucioli 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

PP polypropylene S.S. stainless steel

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,emperatura 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

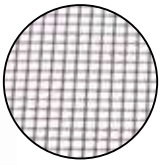


Con maglia fine per asciugare piccoli oggetti.



-60°C 260°C temp | oven | wash





678015

RETE ANTIADERENTE IN PTFE

- Da utilizzare in combinazione con Barbecue, griglie e essicatoi.
- 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

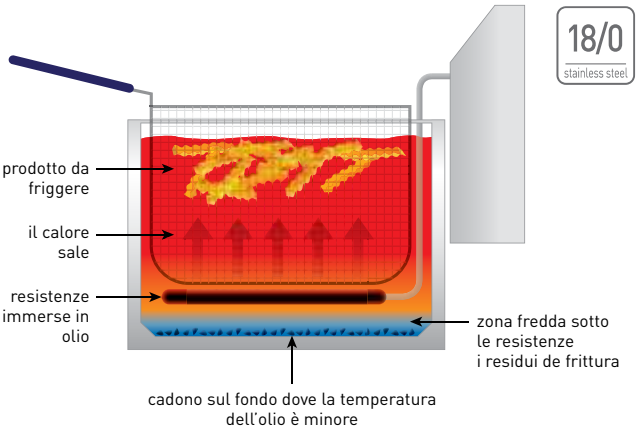


Inclusa teglia per residui



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 fritture 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.





207369

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**



207376

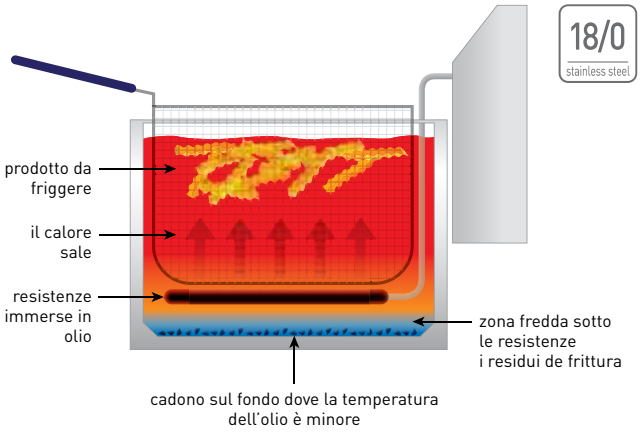
FRIGGITRICE MASTERCOOK DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

- 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 friggitrici „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!



207208

FRIGGITRICE MASTERCOOK - 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	**258,55**



207307

FRIGGITRICI MASTERCOOK - 2 X 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	**503,15**



209202

FRIGGITRICE MASTERCOOK CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	liter	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	**292,25**



209301

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

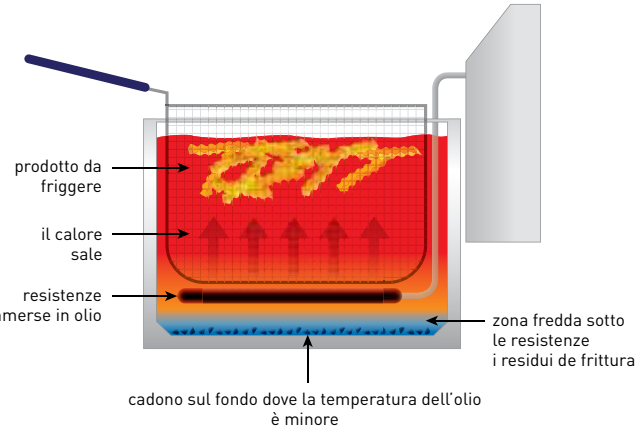


205822

FRIGGITRICE BLUE LINE

- Struttura in acciaio.
- Vasca per l'olio in acciaio.
- Elemento removibile con una funzione di disinserimento quando questo viene rimosso.
- Contenitore rimovibile, 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

205839



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



205853

2x 6 liter
2x 3300 W
230 V

La zona fredda aumenta la vita dell´olio

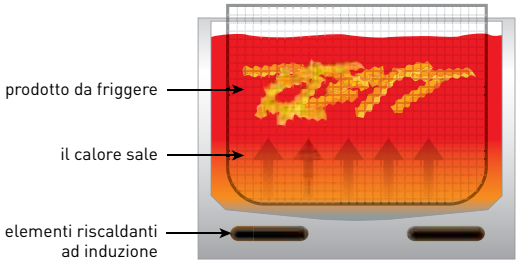


Contenitore dell´olio rimovibile per una pulizia piu´facile



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

S.S.
stainless steel

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 fritture.
- 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.

1800 W
230 V

238608



1800 W
230 V

238301

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**



239605

239506

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

NEW MODEL!

18/0 stainless steel

- 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



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**



203149

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	€
203149	Liscia	230	2400	550x420x(H)240	**403,10**



203170

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile: 518x328 mm,rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203170		230	2400	550x420x(H)240	**418,20**



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

GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

– Con maniglia aperta (H) 530 mm, superfice di cottura 220x230mm

codice	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	**234,25**



263600

GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

– Con maniglia aperta (H) 530 mm, superfice di cottura 220x230mm

codice	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	**266,90**



263655

GRILL A CONTATTO „PANINI"

– Superficie grill 340x230 mm

codice	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	**297,30**



263662

GRILL A CONTATTO „PANINI"

– Superficie grill 340x230 mm.

codice	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	**296,90**



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**



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**



263907

GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

– Termostati regolabili indipendentemente
– Superficie del grill 475x230 mm

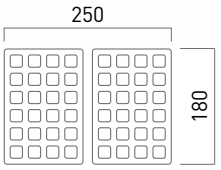
codice	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	**375,55**

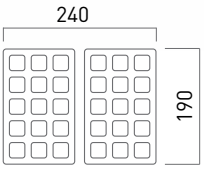
NEW MODEL!

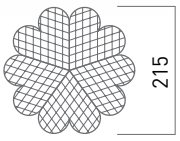
S.S. stainless steel



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

codice	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	**340,65**

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

codice	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	**314,65**

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	€
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**



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 altrezza 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 altrezza 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

S.S.
stainless steel

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.
- Puo 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**







Maniglie per
un facile trasporto



240502

Il prodotto disposto sulla
griglia dedicata viene
scaldato dal vapore,
evitando di stracuocere



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!



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!



238905



238912

BAGNO-MARIA KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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**



201107



201206

TERMOSISTEMA 1

18/0 stainless steel

- 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

18/0 stainless steel

- 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**



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**



240410

Guarda il video

CUOCIRISO CON FUNZIONE DI COTTURA VAPORE

– Cuoce il riso, mantenendolo automaticamente caldo.
– Adatto per 10 bicchierini dostaori 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**

S.S. stainless steel

NEW MODEL!

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.
– Velocita del nastro regolabile, tostatura regolabile fino a 5 minuti.

codice	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x418x(H)387	**483,40**



261200









S.S. stainless steel

NEW MODEL!

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**



261309

NEW MODEL!





3000 W
230 V



262214

S.S. stainless steel

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.

codice	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	**228,85**



262801

S.S. stainless steel

PINZA PER TOAST

codice	mm	€
262801	100x340x(H)64	**13,40**



NEW MODEL!

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 estrabile.

codice	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	**211,50**



1200 W
230 V

261163

SAMSUNG

S.S. stainless steel

26 liter
1450 W
230 V

NEW!



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**







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**



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



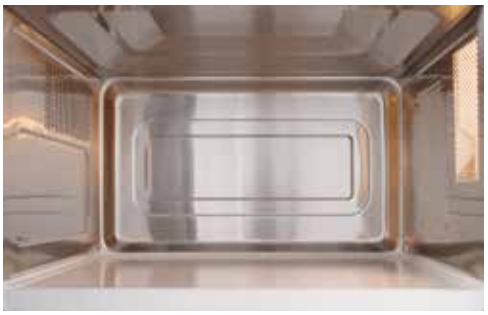
281482



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**





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.

codice	liter	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	**122,35**

S.S. stainless steel

20 liter
700 W
230 V

Guarda il video



281710



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.

codice	liter	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**413,35**

25 liter
1000 W
230 V

Guarda il video



281352



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 attraversa il fondo tramite l'utilizzo di un'antenna ruotante.
– Porta trasparente senza serratura, facile da aprire.
– Dimensioni camera: 327x346x(H)200mm.
– Volume 25 litri.

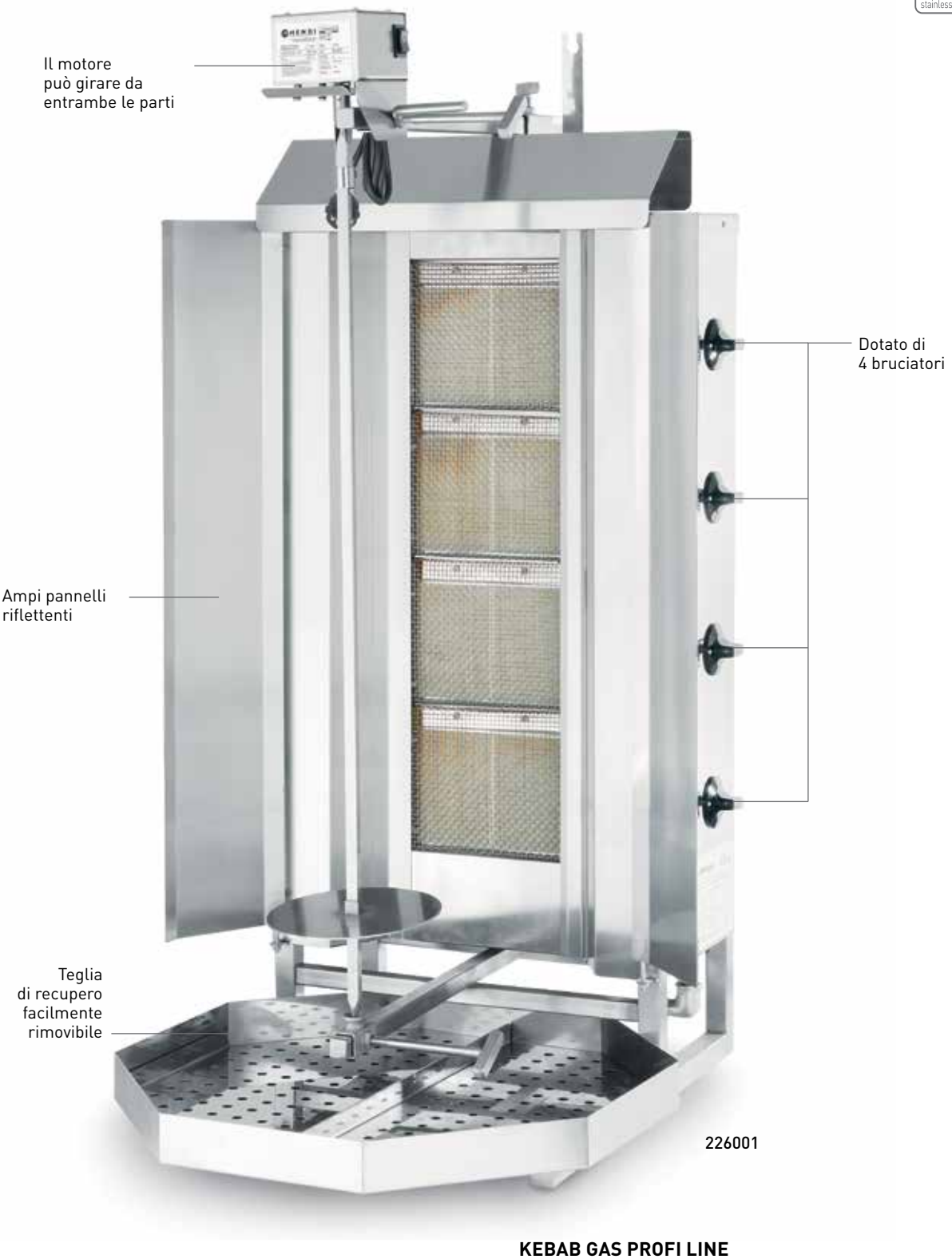
codice	liter	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**424,25**

25 liter
1000 W
230 V



281444

S.S. stainless steel



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**



267257

18/0 stainless steel

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**



267240

IMPASTATRICI A SPIRALE

– Struttura in acciaio di alta qualita` 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 ø260x(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: 20litri.
– Dimensioni della vasca: ø360x(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: ø400x(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**



IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE -10 L

– Modello con testa sollevabile e vasca estraibile.
– Capacità della vasca 10 l.
– Dimensione della vasca ø260x(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: ø400x (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: ø400x (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**

SPIANATRICI ELETTRICHE

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

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

PE polyethylene · wash

codice	mm	€
880968	600x400	**10,45**

BOX PER IMPASTO PIZZA

PE polyethylene · wash

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 acciao
– Per una ideale distribuzione del calore

wash

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

Al aluminium · wash

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** NEW!
617465	ø430	**5,15** NEW!
617472	ø480	**6,20** NEW!
617519	ø250	**2,95** NEW!



810361

NEW!

Cr chrome plated

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

NEW!



505533

505526

NEW!



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 617113 617120 617137

PALA PER PIZZA ROTONDA

Al aluminium

– 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

S.S. stainless steel

– Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	€
617182		1200x230	44,85
617199	perforata	1200x230	51,95

PALA PER PIZZA QUADRATA

Al aluminium

– 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

S.S. stainless steel

codice	mm	€
617175	1320x305	48,75

PP polypropylene | 18/0 stainless steel | wash



617014

ROTELLA PER PIZZA

codice	ø	L (mm)	€
617014	100	230	7,65

Al aluminium

NEW!



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

Al aluminium

– 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

Al aluminium

– 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

PP polypropylene S.S. stainless steel wash



523902

PALETTA PER TORTA

– Con manico in plastica nera

codice	mm	€
523902	260x60	5,60

PP polypropylene S.S. stainless steel wash



523957

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

– Con manico in Plypropylene nero e lama affilata per un facile taglio

codice	mm	€
523957	280x75	7,90

FORNO PIZZA BASIC

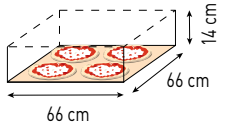
S.S. stainless steel

– 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



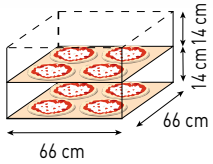
4 (ø32 cm)



226698



4+4 (ø32 cm)



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

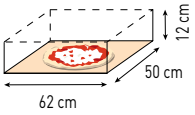
– Intervallo di temperatura: da 50 ° C a 500 ° C.
– Dimensioni interne della camera: 2x 660x660x (H) 140 mm.
– Peso: 126 kg

codice	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	**1 943,50**

226889



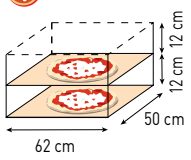
1 (ø45 cm)



226896



1+1 (ø45 cm)



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 premettono un trasporto senza raffreddamento durante la consegna di alimenti caldi.
– Sono disponibili in due misure



Telaio rimovibile.

Tasca superiore trasparente per ricevute.



Manico in plastica antiscivolo.

Isolamento extra.



709825

BORSA PIZZA 35 CM

– Porta 4 cartoni da 35 x35 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

–

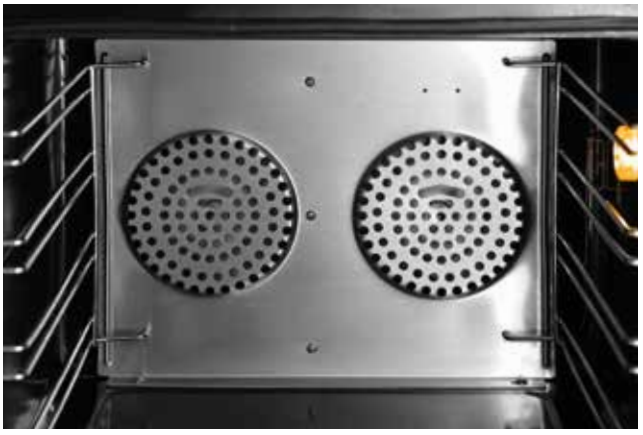
PP polypropylene

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



S.S.
stainless steel

NEW MODEL!



227077

FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE H90S

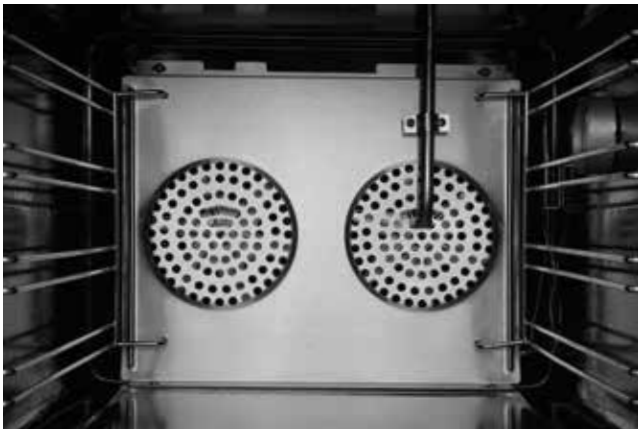
– Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
– Porta cold Touch ad aria facile da rimuovere per la pulizia.
– Al suo interno è parzialmente smaltato e ha l´ illuminazione.
– Riscaldamento mediante due elementi riscaldanti e due ventole.
– Temperatura regolabile da 50 ° C a 300C.
– Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsantee 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).

codice	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	**573,70**

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

codice	mm	€
801970	433x338	**18,25**

Umidificazione diretta



Porta rimovibile per una pulizia piu´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 frsco 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)lo 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

- Capacita´6x 429x345 mm.
- Adatto per forni Hendi art. 225165.

codice	mm	€
224670	540x460x(H)700	**288,75**

FORNI A CONVEZIONE DA PASTICCIERIA - 600X400 MM

18/0 stainless steel

– 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.

FORNI DA PASTICCIERIA 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 inox18/10.
– 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

– Capacitá 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

NANO

– 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).

S.S. stainless steel



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**

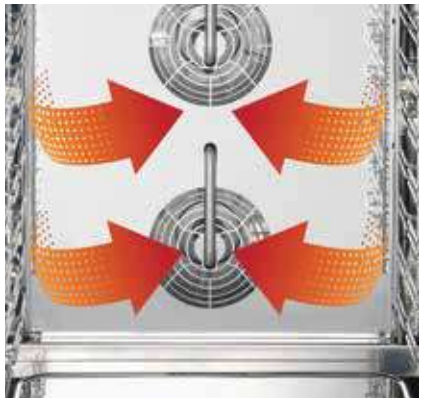


223369

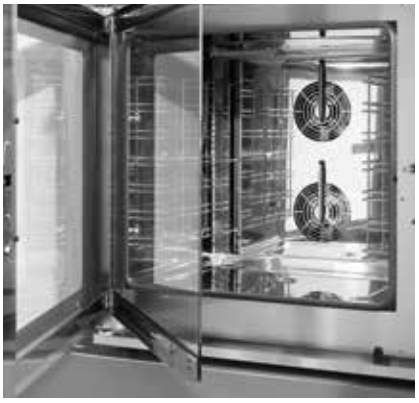
FORNO A CONVEZIONE MANUALE CON UMIDIFICATORE NANO

– 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**







S.S.
stainless steel

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

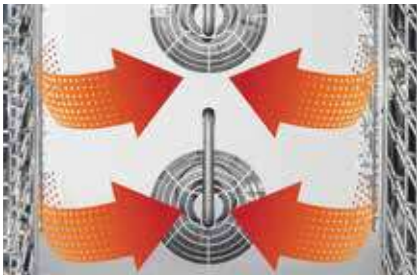
NANO

S.S. stainless steel





- 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: ¾", 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.

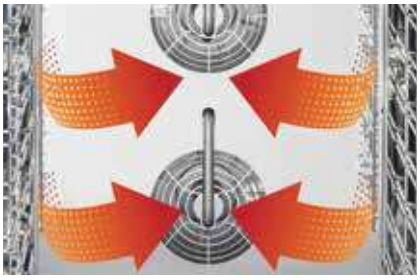
NANO

S.S. stainless steel





- 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 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. È necessario un collegamento diretto dell'acqua: ¾", 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

VASOIO 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



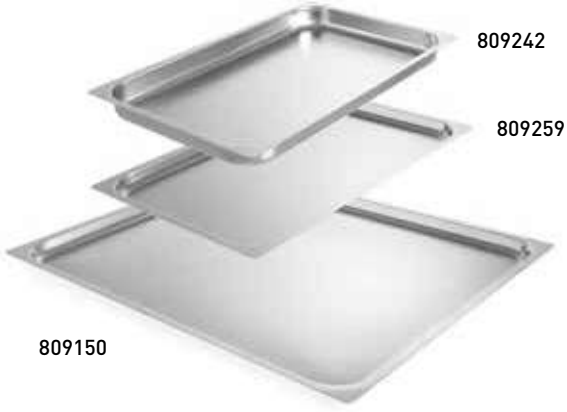
801901

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

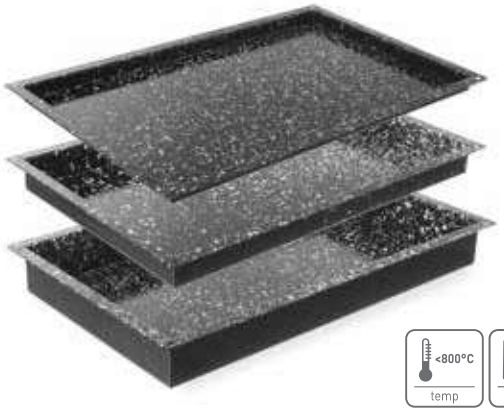
NEW!



809273

TEGLIA GASTRONORM GN 2/3

codice	mm	€
809273	354x325x(H)40	16,85
809280	354x325x(H)20	15,55



TEGLIA GASTRONORM SMALTATA

codice	mm	€
890233	530x325x(H)60	36,80
890240	530x325x(H)40	33,25
890257	530x325x(H)20	40,95



TEGLIA ANTIADERENTE

codice	mm	€
805534	530x325x(H)65	38,90
805541	530x325x(H)40	33,35
805558	530x325x(H)20	29,70



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

codice	mm	€
808313	354x325x(H)10	11,15



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

– Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	€
808412	354x325x(H)10	19,55



GRIGLIA GASTRONORM GN 2/3

codice	mm	€
801932	354x325	22,15



TEGLIA GASTRONORM SMALTATA GN 2/3

codice	mm	€
890349	345x325x(H)40	40,00
890356	345x325x(H)20	26,95

GUANTI DA FORNO

–



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



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



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



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



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**

cooling



233702



233719

Guarda il video

Cr chrome plated S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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

VETRINE REFRIGERATE CON ACCESSO POSTERIORE

S.S. stainless steel



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

codice	campo	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	162	805x666x(H)305	**1 143,40**



233689



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

codice	campo	V	W	mm	€
233672	0/12°C	230	105	767x612x(H)328	**867,60**

Guarda il video



233672

VETRINE DA ESPOSIZIONE REFRIGERATE

S.S. stainless steel

– 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**



4 ruote 2 con freno



Porta a doppio vetro, curva e facile da aprire



233696

REFRIGERATORI PER BEVANDE

- Struttura verniciata a polvere, camera in alluminio goffrato, 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

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**



233917

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

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**



233931

REFRIGERATORE A DPPIA 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

PP polypropylene S.S. stainless steel

– 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 REFRIGERATRICI CON INSEGNA ILLUMINATA

PP polypropylene S.S. stainless steel

– 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.

codice	campo	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	**871,25**



233412

S.S. stainless steel

cooling



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.



REFRIGERATORI E CONGELATORI PROFI LINE | SERIE 800

S.S. stainless steel | cooling

- Srtuttura 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.

Camera e struttura esterna in acciaio



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

BANCO FRIGORIFERO CON DUE PORTE PROFI LINE 280L

NEW!

- 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



232071

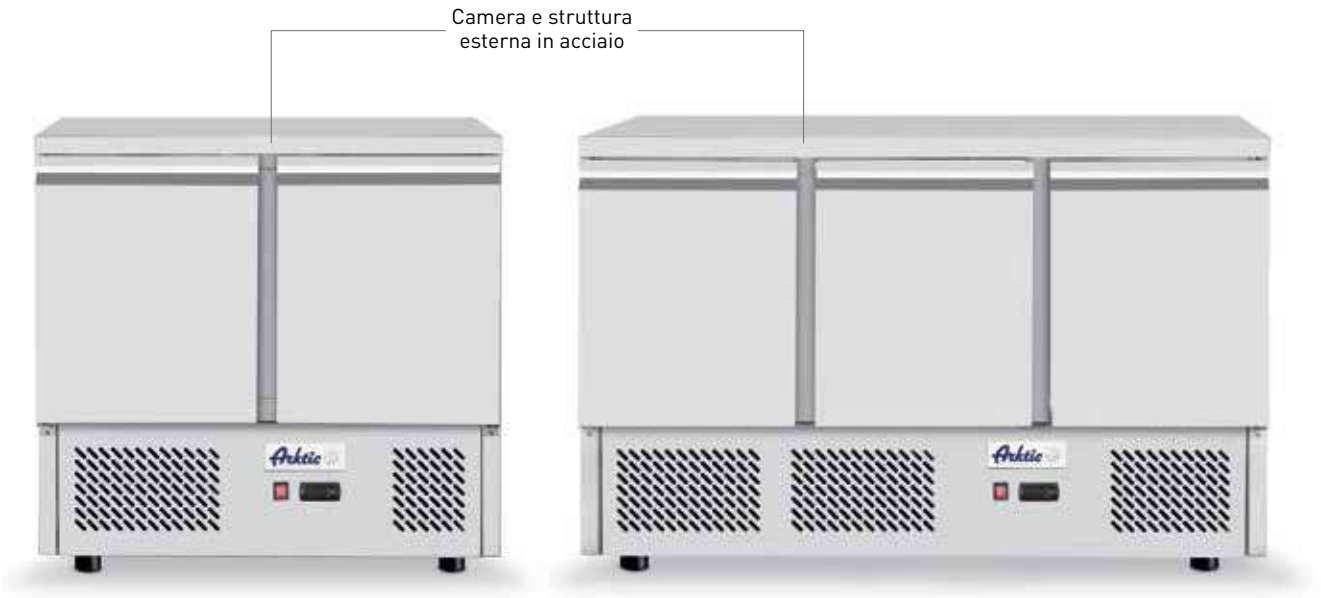
CASSETTO CON BINARI - SET DI 2 PEZZI

- Set per convertire una porta di un banco serie Profi Line 700 in due cassetti.

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.



232019 232026

BANCO REFRIGERATO CON DUE PORTE KITCHEN LINE 300L

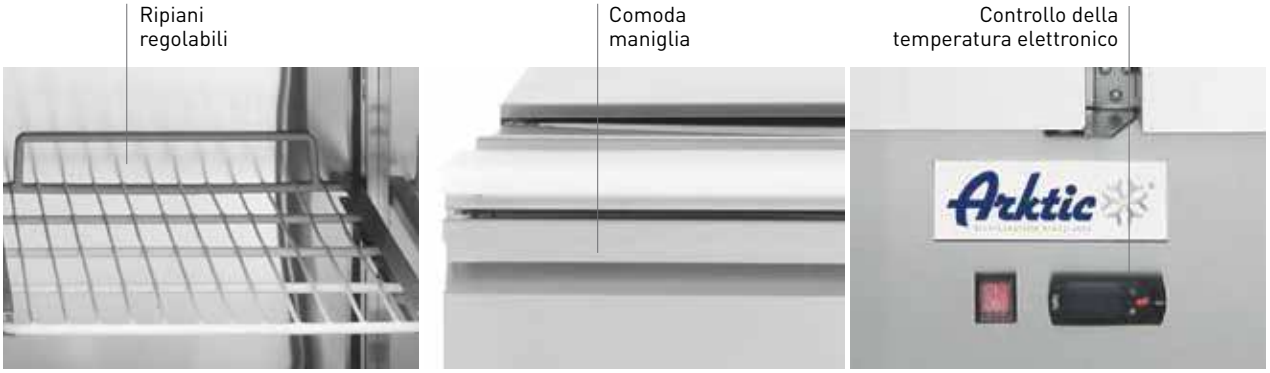
- Include 1 ripiano per anta, 335x570 mm, portata massima di 15 kg ciascuno (con carico distribuito in modo uniforme).
- Liquido refrigerante: R600 (60 g).
- Dimensioni camera: 830x595x (H) 500 mm.
- Capacità Camera: 300 L.
- Consumo di elettricità al giorno: 1,16 kW.
- Peso: 70 kg.

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**



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.



233344
233351

233382
233399

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.

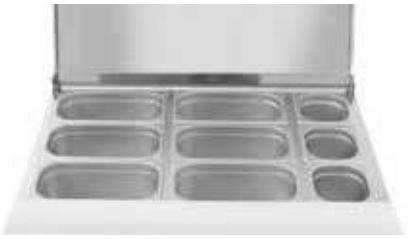
Camera e struttura esterna in acciaio



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 elettronco





232781



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**

Camera e struttura esterna in acciaio



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









232880

Camera e struttura esterna in acciaio

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 caricoo di 15 kg ciascuno.
– Peso: 75 kg

codice	campo	V	W	mm	€
232880	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1055	**966,40**

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 elettronco







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.

Camera e struttura esterna in acciaio



232859



232873

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.

codice	campo	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x800x(H)1110	**2 418,75**



232996

Serie completa a pag **236**



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 qualita` (parete posteriore in lamiera galvanizzata).
– Inclusi due ripiani regolabili 575x335 mm.
– Raffreddamento assistito da ventola(vetrina superiore con raffreddamento statico).
– EMBRACO unita` refrigerante.
– Camere di raffreddamento per GN 1/1.
– Porte a chiusura automatica.

codice	campo	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1405x700x(H)1285	**2 163,50**



232033

Camera e struttura esterna in acciaio

ABBATTITORI

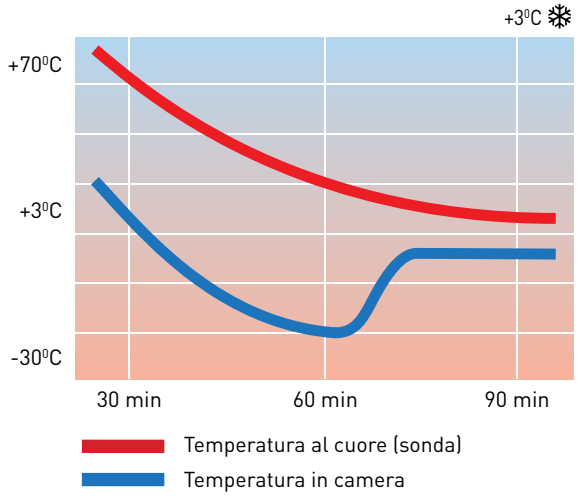
- Consente di raffreddare rapidamente o congelare i piatti preparati.
- Raffreddamento da 70 ° C a 3 ° C (90 minuti), da 70 ° C a -18 ° C (240 minuti) o entro un tempo prestabilito (senza indicare la temperatura target).
- Struttura esterna e camera interna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- 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 Dotato di 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T
- Liquido refrigerante: R404a / R507

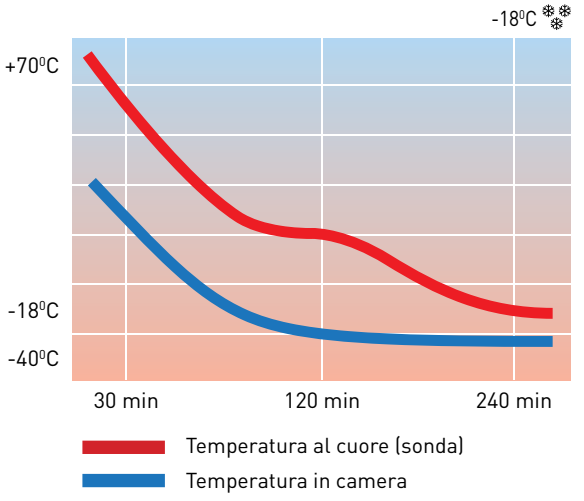
Abbattimento da + 90 °C a + 3 °C

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



232170

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.
– Capacita´di raffreddamento a + 3 ° C: 14 kg.
– Capacita´di congelamento a -18 ° C: 11 kg.
– Peso: 50 kg

codice	V	W	mm	€
232163	230	1150	750x740x(H)750	**2 315,80**

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.
– Capacita´di raffreddamento a + 3 ° C: 20 kg.
– Capacita´di congelamento a -18 ° C: 15 kg.
– Peso: 71 kg

codice	V	W	mm	€
232170	230	1420	750x740x(H)880	**2 619,40**

Camera e struttura esterna in acciaio



232194



232187

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.
– Capacita´di raffreddamento a + 3 ° C: 25 kg.
– Capacita´di congelamento a -18 ° C: 20 kg.
– Peso: 90 kg

codice	V	W	mm	€
232194	230	1490	750x740x(H)1290	**3 094,25**

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.
– Capacita´di raffreddamento a + 3 ° C: 25 kg.
– Capacita´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



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

NEW!



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



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**

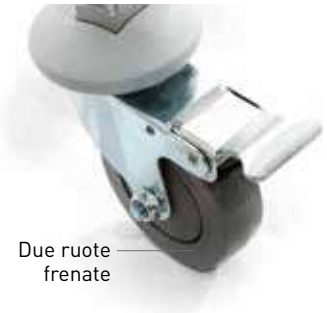


810613

CARRELLO 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**



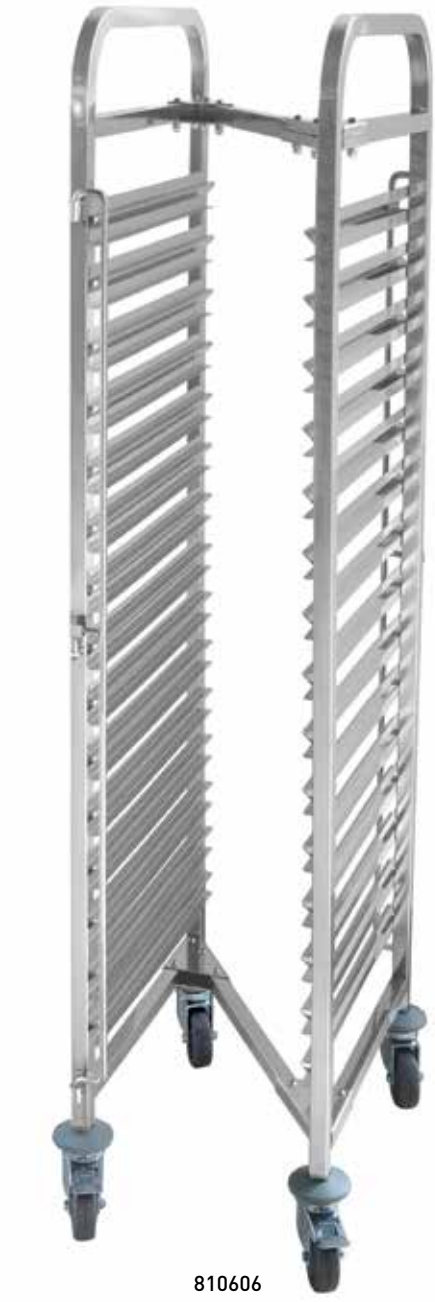
Due ruote frenate



Dotato di semplice sistema di bloccaggio



810651



810606

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**

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

CARRELLO 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**



810156







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

PP polypropylene | user assembly

- 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

PP polypropylene | S.S. stainless steel

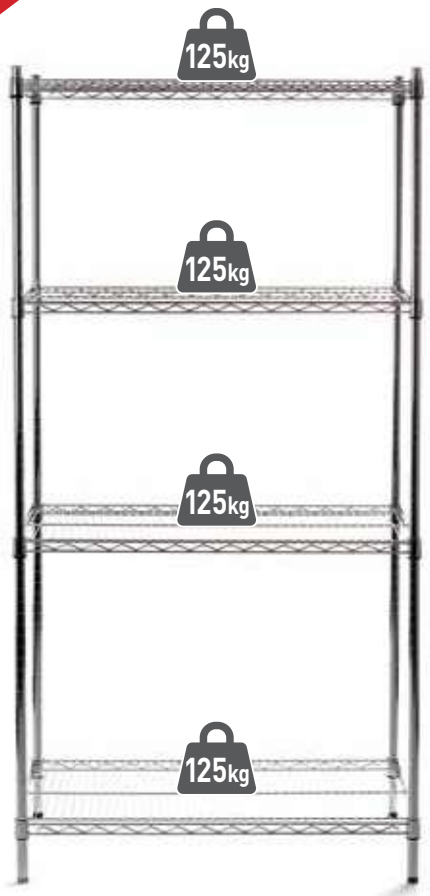
CARRELLO

- Pur leggero può trasportare ben distribuiti,fino a 150 kg.
- Ripiegabile per il trasporto.
- Con 2 ruote telescopiche.

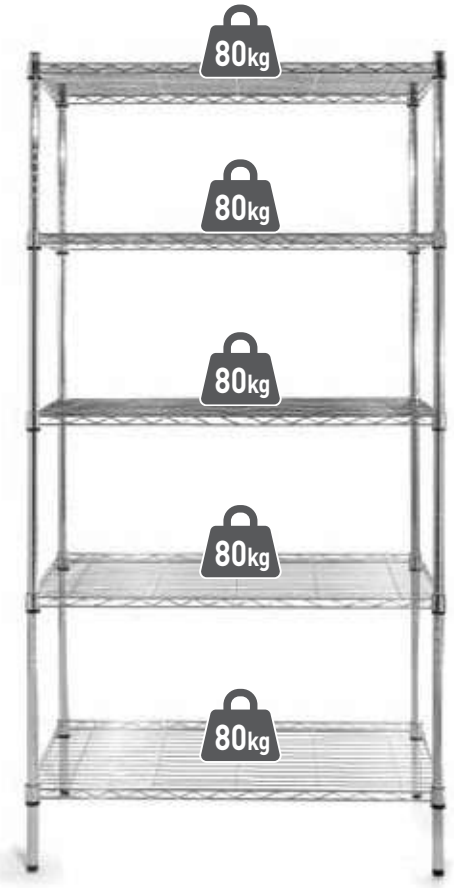
codice	mm	€
810514	730x480x(H)825	131,35

Cr chrome plated | user assembly

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**







Al aluminium | PP polypropylene | user assembly



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



AMER★BOX




paletta


cover trasparente


4 ruote piroettanti

PE polyethylene

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 ø 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


877937


distanza tra le mensole 270/290 mm


4 ruote piroettanti

PE polyethylene | user assembly

NSF

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**

AMER★BOX

PE polyethylene

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**



NSF

MAX 110 L



877883



teglia di scolo



2 ruote piroettanti con freno



rubinetto



paletta

PE polyethylene

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**



NSF

877906



Comprende la copertura in vinile con ruote anteriori, con freni ogni caddy per il deposito sanitario



fino a 50 piatti in una pila

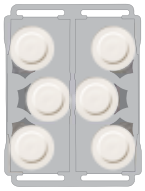


ruote anteriori con freni





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



PE polyethylene

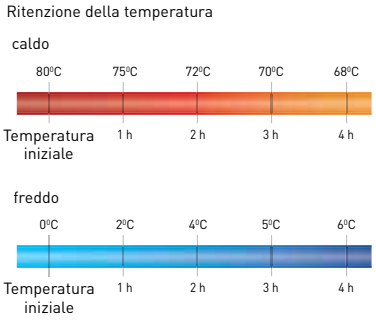
CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Le doppie pareti riempite di schiuma poliuretanica 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**



1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4
1x GN 1/2 | 1x GN 2/3
1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6
2x GN 1/3 | 6x GN 1/6



4 morsetti robusti



posto per gli adesivi





877869



877876

PE polyethylene

CARAFFA TERMICA CON RUBINETTO

- Ideale per lo stoccaggio, il trasporto e la mescita 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**

AMER★BOX

PE polyethylene | stackable

877814



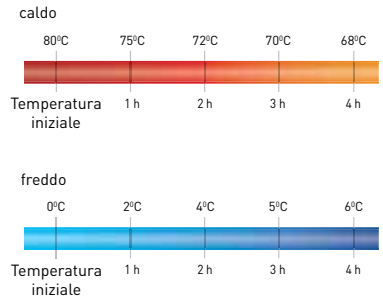


sfogo



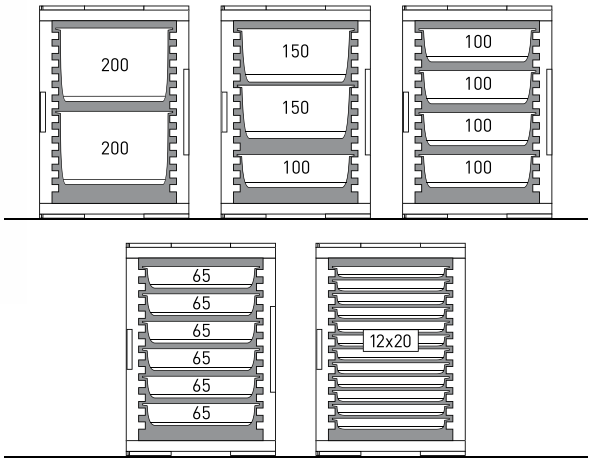
Porta con guarnizione

Ritenzione della temperatura



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**

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	**137,90**



Elementi di riscaldamento, raffreddamento e congelamento alle pagine **258-259**.

HDPE polyethylene | micro



707845

NEW!

HDPE polyethylene | food contact



707753

HDPE polyethylene | food contact



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 a datta perfettemente 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

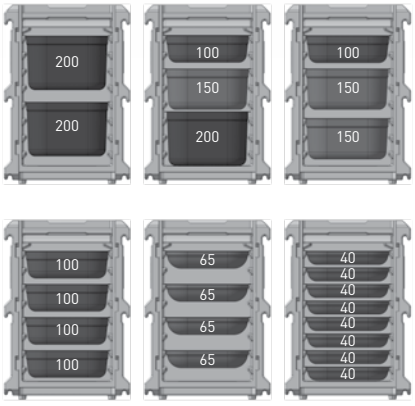
– Contenitore isotermico per il catering
– Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
– Adatto per la conservazione di vasche Gastro Norm 1/1, può contenere 8 vasche (ogni 61 mm).
– I bordi alzati dei profili di scorrimento garantiscono la stabilità e impediscono lo scivolamento delle vasche.

codice	liter	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**249,40**





707999





NEW!

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

PP polypropylene | stackable



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**.



707845



707753



707821

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**

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

S.S. stainless steel

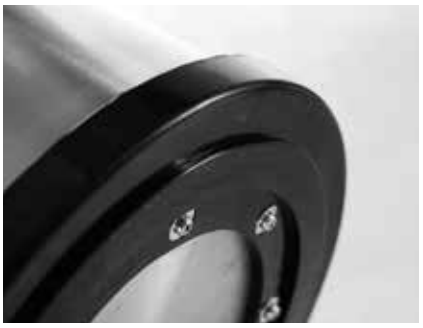
stackable



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

NEW!

– 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

S.S. stainless steel

– 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

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**

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 aprire 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	€
230305	Lavastoviglie K50	400	6600	570x600x(H)830	**1 738,90**
231050	Supporto per lavastovoglie 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**



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**



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**



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

PP polypropylene

1-compartimento



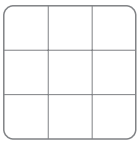


877302



877050

9-settori



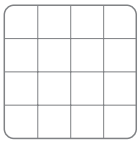


877548



877043

16-settori



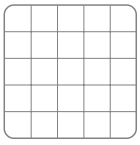


877531



877036

25-settori



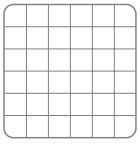


877524



877029

36-settori



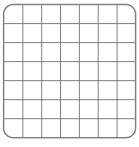


877517



877012

49-settori





877500

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 compartimento	500x500x(H)45	**9,05** NEW



1-compartimento

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

PP polypropylene



1-compartimento

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-compartimento

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



877111

1-compartimento

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VASSOI

– La struttura consente il massimo flusso di acqua tra i vassi 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

871348

1-compartimento



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

PP polypropylene

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,35



871102

CESTELLO PER POSATERIA

– Otto sezioni con manici

PE polyethylene

codice	mm	€
871102	425x205x(H)150	13,20



552001

CASSETTA DA RIMOZIONE

– Grigia, con manici

PP polypropylene

codice	mm	€
552001	555x410x(H)130	9,60



877197

PC polycarbonate

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



877173

CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

– 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

PC polycarbonate

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 ¾".
– 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 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





231234 231227 231210

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**





231265

SALE PER ADDOLCITORI

– Ingredienti: cloruro di sodio NaCl

codice	€
231265	**12,95**



270080



270073



270028

ABS plastic

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.
– Capacita´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**

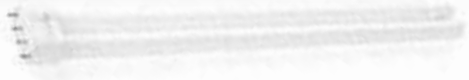
FOGLIO ADESIVO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

– 10 pezzi.

codice	per	mm	€
270073	270080	395x210	**38,40**
270233	270196	390x270	**37,80**



270196



270240

APPARECCHIO INSETTICIDA PER ESTERNO



270141





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 m²	230	40	510x105x(H)315	**86,15**
270141	150 m²	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

NEW!



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



APPERECCHIO 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**



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

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

BIDONE DELLA SPAZZATURA 43L

– In acciaio.
– Con coperchio girevole.

codice	mm	€
691120	360x360x(H)740	231,75

NEW!



691380

S.S. stainless steel

in- & outdoor

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

NEW!



691397

S.S. stainless steel

in- & outdoor

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

S.S. stainless steel

– 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

18/10 stainless steel

– 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

PMMA plexiglas S.S. stainless steel

– Perfetto per sterilizzare coltelli, capacita´ 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

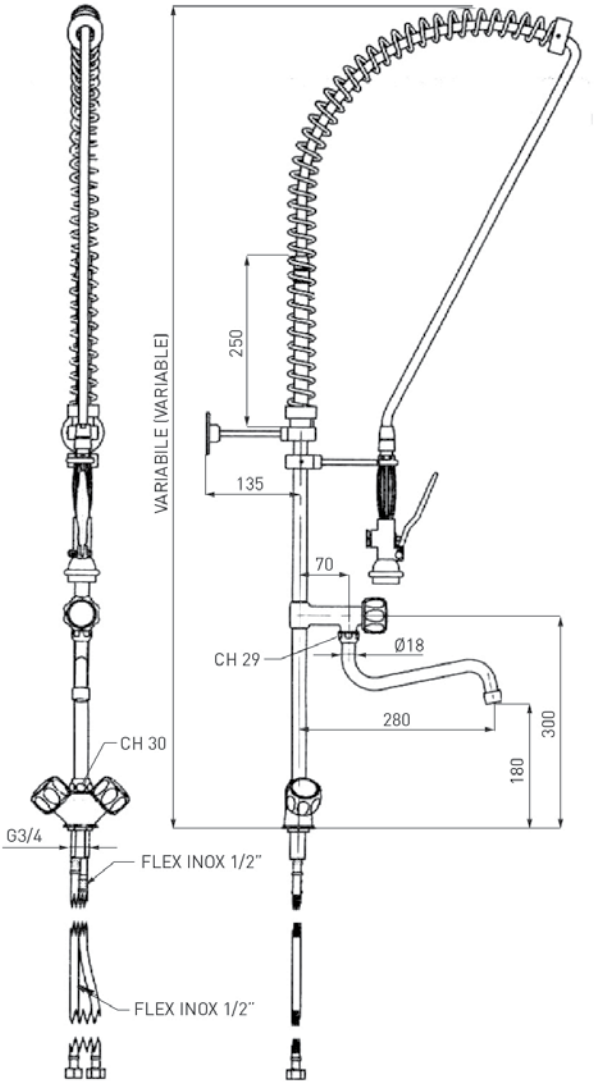
ASCIUGAMANI ELETTRICO

– 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**



970515



SELF-ASSEMBLY

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

S.S. stainless steel

DOCCIA PER PRE RISCIACQUO

– 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

S.S. stainless steel

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: ½".

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)95	**5,40**



525517

SPAZZOLA METALLICA

– In legno con quattro file di fili metallici

codice	quantità	L (mm)	€
525517	2	290	4,75



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



525524



525531

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



525548



525418

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

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



525425

525432



NEW!

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

NEW!

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

PP polypropylene

codice	mm	€
663950	300x460x(H)615	10,65

PORTACENERI E POSACENERI



440605

PORTACENERE CON RACCOGLITORE

S.S. stainless steel | outdoor

codice	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,45



569757

PORTACENERE

– In Melamina nera, per utilizzo esterno.

M melamine | outdoor | wash

codice	mm	€
569757	ø146x(H)60	8,00



440407

PORTACENERE CON COPERCHIO

S.S. stainless steel | outdoor

codice	quantità	mm	€
440407		ø90x(H)28	3,70
440490	3	ø90x(H)28	8,10



440803

PORTACENERE PROFI LINE

S.S. stainless steel | indoor | stackable

codice	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,55
440858	ø100x(H)30	5,25
440902	ø120x(H)30	7,35



440001

PORTACENERE

S.S. stainless steel | indoor | stackable

codice	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,35
440100	ø160x(H)30	2,85



440872

POSACENERE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel | stackable

codice	mm	€
440865	ø100x(H)30	3,95
440872	ø80x(H)30	2,90



440209

PORTACENERE CON BOTTONE ROTANTE

Cr chrome plated | indoor | wash

codice	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,75

NEW!



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.

18/8 stainless steel

codice	mm	€
440216	ø75x(H)460	82,55





440223

ASTA POSACENERE DA PAVIMENTO

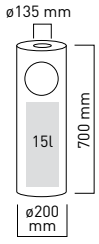
- Robusta, puo essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire,la parte superiore puo essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da ø170 mm, pale da ø80 mm.

18/8 stainless steel

codice	mm	€
440223	ø170x(H)920	119,20

NEW!





691380

S.S. stainless steel

in- & outdoor

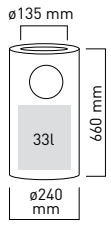
BIDONE CON POSACENERE

- 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

NEW!





691397

S.S. stainless steel

in- & outdoor

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



440506



RACCOGLITORE PER CENERE

S.S. stainless steel

wash

- Con coperchio a cerniera
- Sicuro nello svuotare il portacenere

codice	mm	€
440506	202x170x(H)91	23,55



596807



597200



597507

CAVATAPPI PER CAMERIERI
– Cromato con manico in plastica
– 4 funzioni
– Con apribottiglie separato

Cr chrome plated

codice	mm	€
596807	140	2,00

CAVATAPPI PER CAMERIERI
– Modello curvo
– 3 funzioni

S.S. stainless steel

codice	mm	€
597200	110	5,90

CAVATAPPI
– Modello a leva Cromato
– Con apribottiglie

Cr chrome plated

codice	mm	€
597507	170	5,30

Guarda il video



597323

ABS plastic S.S. stainless steel



Perfetto ber stappare tappi lunghi

597316

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

CAVATAPPI PER CAMERIERI
– Con manico in metallo.
– 3 funzioni.
– Con leva supplementare per turaccioli lunghi.

codice	mm	€
597316	120	10,40



596746

S.S. stainless steel

APRIBOTTIGLIE DA BAR

codice	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,05



643914

Guarda il video

PP polypropylene

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

Cr chrome plated

codice	quantità	€
599372	6	7,25



599464 599471 599488

18/8 stainless steel | food contact | micro

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



595589

TAPPO PER CHAMPAGNE

– Per la conservazione di bottiglie aperte

Cr chrome plated | SIL silicone

codice	€
595589	4,80



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



595572

Mantiene gli insetti lontano dalle bevande

APRIBOTTIGLIE FORATORE „PRIKIT"

– „Prikit".
– 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

NEW!



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



593202

SECCHIELLO PER VINO
– Con manici ad anello

codice	liter	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	10,10

NEW!



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 me 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



593608

SUPPORTO PER SECCHIELLO DELUXE

S.S. stainless steel

codice	mm	€
593974	ø215x(H)600	55,25

SUPPORTO PER SECCHIELLO

– Fornito smontato in 5 parti
– Imballato in modo compatto

S.S. stainless steel | user assembly

codice	mm	€
593608	ø185x(H)740	81,30

NEW!



593967



593905

SECCHIELLO PER IL GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	liter	mm	€
593967	1	ø120x(H)135	12,70

REGGISECCHIELLO DA TAVOLO

– Rotondo, ø185 mm.
– Secchiello non incluso.

codice	mm	€
593905	ø195x(H)510	11,70

NEW!



516751

wash

food contact

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

Al aluminium

SESSOLA IN ALLUMINIO

codice	mm	€
521410	78x48x(H)215	4,45



523520

S.S. stainless steel

wash

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

S.S. stainless steel

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

SAN plastic

codice	mm	€
593165	470x290x(H)230	**21,70**



471500

S.S. stainless steel

VASCA DEL GHIACCIO PER CHAMPAGNE

codice	liter	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	**66,60**



471524

S.S. stainless steel

VASCA DEL GHIACCIO ECONOMIC

codice	liter	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	**26,50**

Con supporto in gomma morbida



679005



STAMPO PER CUBETTI DA GHIACCIO

– Professionale
– Con supporto in gomma morbida per 32 cubetti da ghiaccio

codice	mm	€
679005	335x180	**14,25**



679012

FORME PER GIACCIO 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

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

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

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

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

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



271551



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 refigerante 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**

ABS plastic



271568



3 diverse dimensioni dei cubetti selezionabili

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 refigerante R600A
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti,i cubetti si formano intorno alle barre rerigeranti
- Contiene 100 cubetti di ghiaccio

codice	V	W	mm	€
271568	230	120	297x367x(H)378	**261,85**



PP polypropylene

FABBRICATORE DI GHIACCIO

- Struttura in acciaio, incassabile sotto al tavolo.
- Puo´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.

codice	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	**803,60**



271575



271773



271797

FABBRICATORE PER CUBETTI CAVI

S.S. stainless steel

– 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

S.S. stainless steel

– Crea scaglie di ghiaccio ideali per cocktails.
– Struttura completamente realizzata in acciaio.
– Puo 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 goffrato, 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

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**



233917

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

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**



233931

REFRIGERATORE A DPPIA 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

PP polypropylene S.S. stainless steel

– 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

NEW
HIGH PERFORMANCE





271513

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel

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**

Al aluminium | S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel



695708

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**

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 dotato 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**



588574

CAPSULE PER SODA

- Contiene 8 gr di CO_2, sufficiente per 1 lt di soda in sifone

codice	quantità	€
588406	10	**5,05**



588406

ESTRATTORE

- Ideale per: succhi di frutta freschi, mousse, pasta e cocktail di frutta.
- Adatto sia per (mirtilli, lamponi, fragole) così come per frutta e verdura (barbabietole, rape, zenzero) piu´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.

BPA free | S.S. stainless steel | Al aluminium | ABS plastic

- 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

Al aluminium S.S. stainless steel

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**





PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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**



3 coni per frutti di diverse grandezze



221204



Copertura antischizzo in policarbonato



Filtro e coni in ABS



Recipiente in acciaio







Dischi di miscelazione in acciaio



Dischi di miscelazione in policarbonato



MILKSHAKER DA 1 LITRO

PC polycarbonate S.S. stainless steel

- 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

- Capacita:1000ml.

codice	-	€
942758	acciaio	**19,15**
942765	policarbonato	**9,60**



224038



SPREMIAGRUMI

Cr chrome plated S.S. stainless steel

- 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





588420

wash

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 N_2O 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**







PP polypropylene | wash

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



557600 557617 557624 557631 557648

PINZETTA MULTIFUNZIONE

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

codice	mm	€
680131	300	7,75



680131

HDPE polyethylene | wash

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

826348



826485

SPELUCCHINO

– Alta qualitá

SPELUCCHINO

– „Made in Germany"

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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"

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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

SBUCCIATORE

– Modello trasversale

S.S. stainless steel | wash

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



841228



274224

Guarda il video

PC
polycarbonate

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

PC polycarbonate | PP polypropylene | S.S. stainless steel

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**

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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 policarbonato, 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**

Molto potente, può anche frantumare ghiaccio



230213

Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido



BPA free | ABS plastic | S.S. stainless steel

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

codice	mm	€
933688	200x170x(H)360	**104,95**

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

BICCHIERE PER FRULLATORE

– Bicchiere di ricambio per frullatore 230718, realizzato in policarbonato.
– Il bicchiere e´fornito con lama e coperchio.



942642

codice	mm	€
942642	200x170x(H)360	**103,55**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

BICCHIERE PER FRULLATORE CON LAME AL TITANIO

– Ricambio per blender 230718/230695/230688.
– Bicchiere da 2,5 litri in resistente policarbonato, coperchio in PBT e piccola chiusura in policarbonato.
– Consegnato completo di lame in acciaio rinforzate al titanio.



943489

codice	mm	€
943489	200x170x(H)360	**97,25**



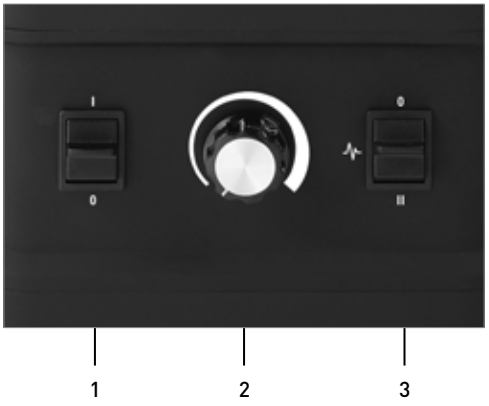
230602

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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 policarbonato, 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 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 - Interruttore ON/OFF
2 - Manopola della velocita´(dalla bassa alla alta)
3 - Pulsante funzionamento intermittente

Guarda il video

Brocca in policarbonato resistente alle rotture



Coltello in acciaio inox con rivestimento in titanio



Costruzione solida dei rapporti



PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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**



1 - Interruttorre ON/STANDBY
2 - Controllo della velocita´: bassa/media/alta
3 - Timer
4 - Pulsante funzionamento intermittente
5 - Display di controllo digitale

Guarda il video



230664

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	bicchiere 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

25 ml

596715

MISURINO

– 2 misure: 2,5 e 3,5 cl

codice	mm	€
596715	ø40x(H)75	5,10



50 ml

25 ml

596722

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



596777

BAR CADDY

– 6 scomparti per organizzare cannucce, tovaglioli, ecc agitatori
– Contenitore per tovaglioli 130x130mm.

ABS plastic

codice	mm	€
596760	240x145x(H)105	**8,00**

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.

ABS plastic

codice	mm	€
596777	200x160x(H)75	**15,55**



552131

PC polycarbonate | PP polypropylene | ABS plastic

CONTENITORE PER INGREDIENTI

– ABS nero con coperchio in policarbonato trasparente.
– Compresi 5 contenitori in polipropilene.

codice	mm	€
552131	495x160x(H)100	**24,50**



552100

PP polypropylene | S.S. stainless steel

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** NEW!
593998	6 contenitori	445x148x(H)85	**30,90** NEW!







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**

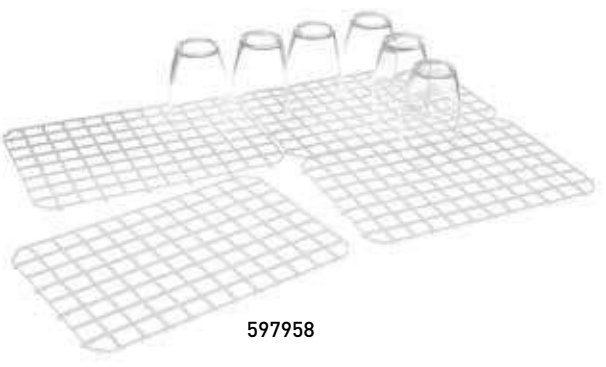


597965

597972

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

PMMA plexiglas

– In Plexiglas
– Con solido rubinetto antisgocciolo

codice	liter	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	**70,90**
598962	5	ø100x(H)1150	**76,60**





696200

PORTA BICCHIERI PER BIRRA

ABS plastic

– Per 12 bicchieri Fori da 55 mm diam.

codice	mm	€
696200	ø315x(H)35	**5,70**



565360

SCHIUMAIOLA PER BIRRA

SAN plastic

– In plastica bianca

codice	mm	€
565360	235x26	**4,15**

CONTRASSEGNI

ABS plastic

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 CAFFE 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 PRESSACAFFE

- Realizzato in silicone, con rientranza per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffe.

codice	mm	€
208670	125x140x(H)30	**8,85**



208649

TAPPETINO PER PRESSACAFFE DOPPIO

- Realizzato in silicone, con rientranza per l'inserimento di 2 portafiltri durante la pressatura.
- Con due sagome per inserire i pressacaffe.

codice	mm	€
208649	205x150x(H)45	**12,10**



208687

SUPPORTO PER PRESSACAFFE

- Con incavo per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffe.

codice	mm	€
208687	93x142x(H)60	**18,30**





208694

BOX PER FONDI DI CAFFE

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

codice	mm	€
208694	350x250x(H)90	**84,60**



208335

SIL silicone | S.S. stainless steel

BOX PER FONDI DI CAFFE GN

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208335	176x162x(H)100	**19,45**
208342	265x162x(H)100	**27,50**



208380

SIL silicone | S.S. stainless steel

BOX PER FONDI DI CAFFE TIPO LEGNO

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208380	275x175x(H)110	**35,00**



S.S. stainless steel

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**



S.S. stainless steel

208618

CESTELLO ROTONDO PER FONDI DI CAFFE

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Dotato di battente rimovibile.

codice	mm	€
208618	153x185x(H)165	**36,35**



208724

SPAZZOLA PER LA PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORI

PA polyamide

- La spazzola pulisce facilmente residui di caffè dal gruppo erogatori e portafiltro di macchine da caffè espresso.
- Setole dure in nylon.
- Cucchiaio dosatore per detergenti.
- Il paraspruzzi mantiene la maniglia asciutta.
- Set di 2 pezzi.

codice	mm	€
208724	225	**9,35**



428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

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**



451502 451519 451526 451533

BRICCO INOX MULTIUSO

18/10 stainless steel | wash

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

NEW!



BRICCO PER LATTE NERO

18/10 stainless steel | wash

– In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,55



458228 458211 458204 458006

BRICCO PER CAPPUCCINO

S.S. stainless steel | wash

– 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



271155

Con clip



Magnetico





582015

TIMER DIGITALE PER CUCINA

ABS plastic

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

codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	6,00

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

S.S. stainless steel

– 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

PP polypropylene

S.S. stainless steel

– 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

PP polypropylene

– 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, Bravilor e Animo.
– Diametro superiore 250mm, Fondo inferiore 110mm

codice	quantità	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	**27,65**

PERCOLATORE 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 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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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

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 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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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 brulè 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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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

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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb design by Robert Bronwasser



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

PP polypropylene S.S. stainless steel

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

– Bollitore in acciaio.
– Manici isolati e rubinetto antigoccia.
– Termostato regolabile fino a 110°C.
– Ideale per il vin brulé 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

S.S. stainless steel

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

– Bollitore smaltato.
– Manici isolati e rubinetto antigoccia.
– Termostato regolabile fino a 110°C.
– Ideale per il vin brulé 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 iscaldamento a bagno maria evita che la cioccolata bruci sul fondo



274125

See movie

PC polycarbonate S.S. stainless steel



274149

CIOCCOLATIERA

– Il riscaldamento a bagnomaria impedisce al cioccolato di bruciare.
– Il fondo del contenitore è fatto in acciaio.
– Le pareti laterali sono realizzate in policarbonato.
– 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**

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

S.S. stainless steel

- 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 brule`
- 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**



209905

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



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 reisitenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l' apparecchioè 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**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



209981

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 reisitenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l' apparecchioè 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**

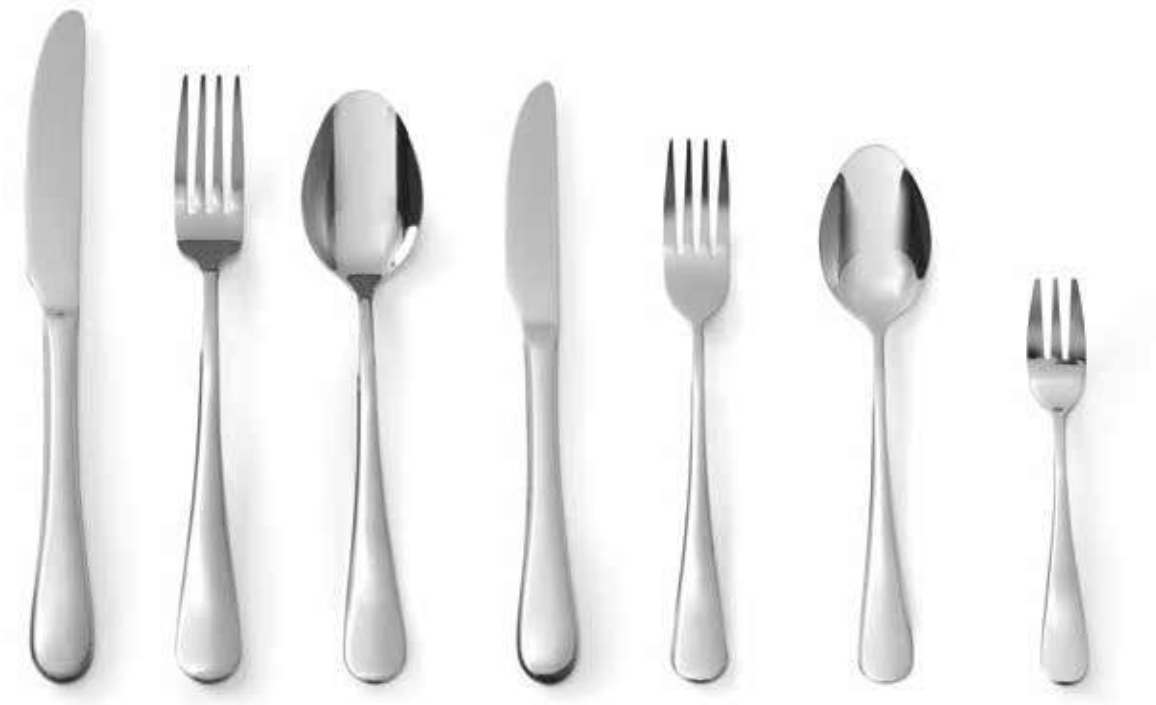
PROFI LINE



PROFI LINE

– Eleganti ma robuste.
– Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7



8 9 10 11 12 13

code			quantità	L (mm)	€
764404	1	Coltello da tavola	6	225	**9,50**
764411	2	Forchetta da tavola	6	205	**5,70**
764428	3	Cucchiaio 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	Cucchiaio da dessert	6	186	**6,50**
764466	7	Forchetta	12	136	**7,80**

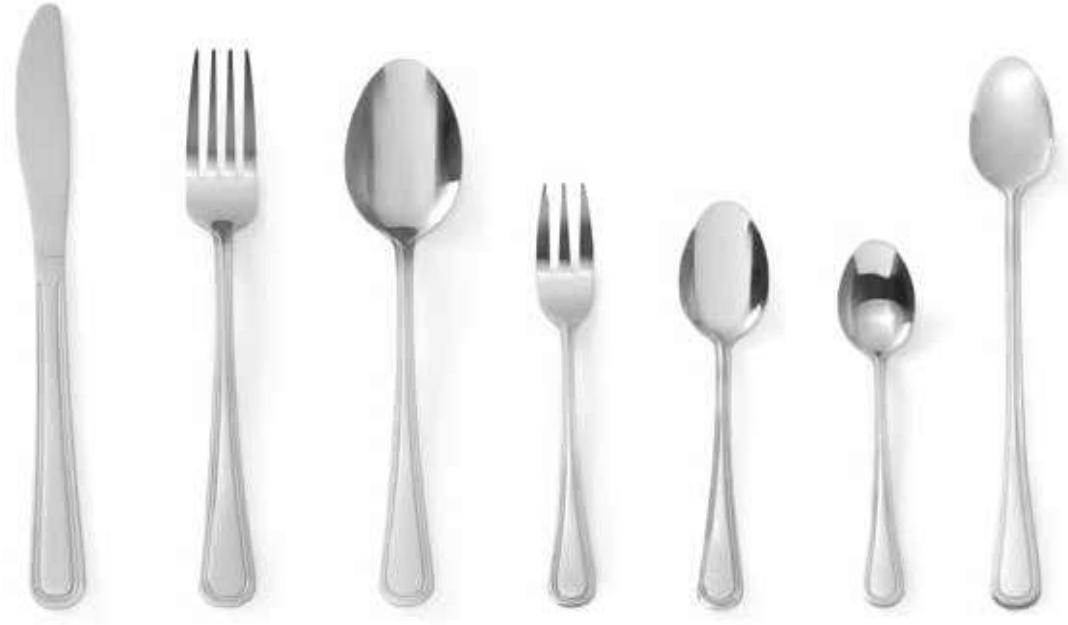
code			quantità	L (mm)	€
764473	8	Cucchiaio da caffè	12	111	**7,50**
764480	9	Cucchiaino da tè	12	138	**7,60**
764497	10	Cucchiaio da ghiaccio	12	135	**8,75**
764503	11	Cucchiaio Sundae	6	198	**5,35**
764510	12	Coltello da burro	12	158	**8,00**
764527	13	Coltello da bistecca	6	215	**11,40**



KITCHEN LINE

– Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0
stainless steel

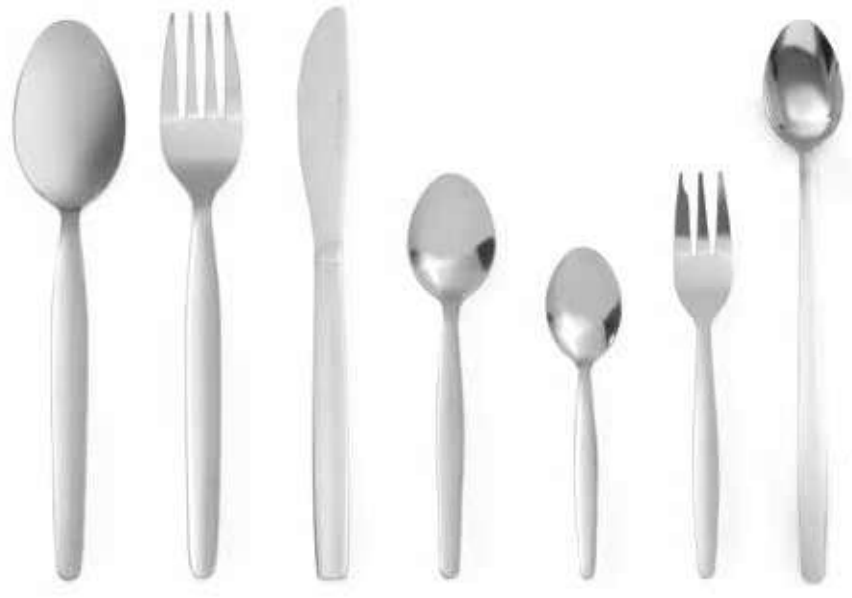


1 2 3 4 5 6 7

code			quantità	L (mm)	€
764206	1	Coltello da tavola	6	215	**4,35**
764213	2	Forchetta da tavola	6	197	**3,65**
764220	3	Cucchiaio da tavola	6	197	**3,65**
764237	4	Forchetta	12	150	**5,50**
764244	5	Cucchiaino da tè	12	146	**5,55**
764251	6	Cucchiaio da caffè	12	131	**5,40**
764268	7	Cucchiaio da sorbetto	6	198	**4,50**



BUDGET LINE
– Lucidate a macchina



1 2 3 4 5 6 7

code			quantità	L (mm)	€
764039	1	Cucchiaio 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	Cucchiaio da caffè	24	115	**3,45**
764077	6	Forchetta	24	148	**3,75**
764138	7	Cucchiaio 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**



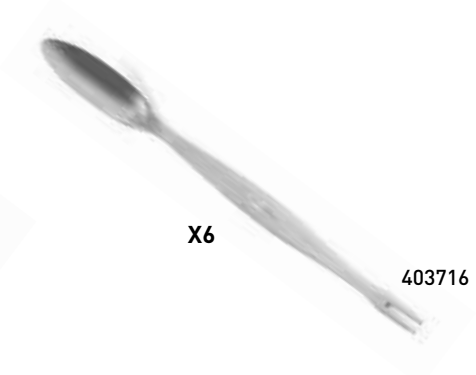


SET - FORCHETTA E PINZA PER ARAGOSTE

– 4 forchette in acciaio 1 pinza cromata

wash

codice	mm	€
403709	205	25,35

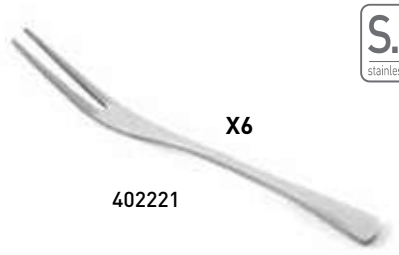


FORCHETTE PER ARAGOSTA

S.S. stainless steel

wash

codice	quantità	L (mm)	€
403716	6	205	13,45



S.S. stainless steel

wash

FORCHETTA PER LUMACHE

codice	quantità	L (mm)	€
402221	6	130	6,45



S.S. stainless steel

wash

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 qualitá.

porcelain | micro | wash | stackable



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 caffe´o cappuccino		ø149	1,55
798249	Tazza	0.23	ø85	2,80



FLORA







FLORA

– Porcellana bianca da ristorazione,angoli robusti e smalto di alta qualitá.



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

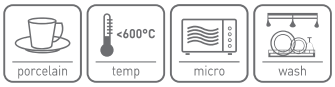
799161
799178



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**

NEW!



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

TERRINA OVALE RUSTICA

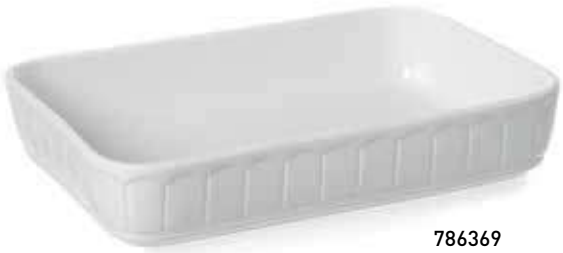
codice	mm	€
786321	220x130x(H)40	5,65
786338	245x145x(H)55	8,00



786352

TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	mm	€
786352	165x165x(H)70	6,30



786369

TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

codice	mm	€
786369	280x185x(H)65	10,75
786376	330x225x(H)70	16,50
786383	375x260x(H)75	23,70



786307

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 piú resistenti sul mercato

codice	quantità	liter	€
786451	2	0.08	**7,30**



786437

SALSIERA

– Bianco lucente e luminoso, porcellana delle piú 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

PIATTO PER STUZZICHINI PLATO

codice	quantità	mm	€
784426	6	ø100x(H)25	**7,50**



784327

TERRINA PER STUZZICHINI CUADRADO

codice	quantità	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	**8,65**



784365

CIOTOLA PER STUZZICHINI REDONDO

codice	quantità	mm	€
784365	6	ø75x(H)30	**6,95**



784433

CIOTOLA PER STUZZICHINI

codice	quantità	mm	€
784433	6	ø55x(H)45	**8,20**





784334

CIOTOLA PER STUZZICHINI CONCHA

codice	quantità	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	**6,20**



784419

CIOTOLA PER STUZZICHINI CUADRADO

codice	quantità	mm	€
784419	6	59x59x(H)37	**5,80**



784396

PIATTO PER STUZZICHINI TRIANGOLO

codice	quantità	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	**8,65**



784389

PIATTO PER STUZZICHINI CASSERUOLA

codice	quantità	mm	€
784389	6	ø60x(H)25	**6,30**



784372

PIATTO PER STUZZICHINI HUEVO

codice	quantità	mm	€
784372	6	ø65x(H)15	**6,35**



785324

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

NEW!

– 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**

S.S. stainless steel | wash



PORTAPATATINE

– In metallo nero per un cono di patatine.

codice	mm	€
630938	ø115x(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 coni di patatine.

codice	mm	€
630921	270x270x(H)280	**16,05**



426425



426432



426449



426456

S.S. stainless steel | wash

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**

NEW!



425664

425688

S.S. stainless steel | wash

MINI CESTELLI PER FRIGGERE IMPILABILI

codice	mm	€
425664	105x90x(H)60	**5,85**
425688	130x115x(H)80	**7,15**

NEW!



426494

PORTA PATATINE

– Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
426494	ø115x(H)100	**3,85**

porcelain | <600°C temp | micro | wash



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**

NEW!



425619



425626



425633



425657

S.S. stainless steel | wash

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**

NEW!

S.S. stainless steel | wash

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!



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 MINESTRA/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**









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**



426326

MINI SECCHIO DEL VINO

codice	mm	€
426326	ø97x(H)98	5,35
426333	ø115x(H)110	5,95
426340	ø135x(H)130	7,25



426357

MINI SECCHIELLI

codice	mm	€
426357	ø70x(H)77	4,20
426364	ø87x(H)93	4,85
426371	ø125x(H)127	7,60



426463

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 comparti 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.



427057



427064

codice	mm	€
427040	230x100x(H)240	**16,85**
427057	170x130x(H)160	**16,85**
427064	140x105x(H)190	**16,85**

NEW!



664179 664162 664155



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

PORTA MENU DA TAVIOLA

codice	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,45
665510	ø75x(H)200	6,45



595305

PORTA SCONTRINI

– Con pinza

codice	quantità	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	11,80

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

porcelain | <600°C temp | oven | micro | wash

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

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

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

PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

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

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

VELOCITY CIOTOLA INCLINATA

codice	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,65
564585	97x97x(H)80	2,65
564592	110x110x(H)100	3,90



564561



M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

CIOTOLA BURRO O SALSA

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

NEW!



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



425572

425558

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 tonalita´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

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

SALSIERA E ZUPPIERA



434208





430002

TERRINA DA MINESTRA
– Con coperchio e cucchiaio.

codice	liter	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)120	**20,50**

TERRINA DA MINESTRA
– Con maniglia incorporata

codice	liter	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	**3,30**



401200

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**

NEW!



458198

18/10 stainless steel

wash

BRICCO PER LATTE NERO

– In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	**15,55**

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 poliprpilene
– Fondo girevole a 360°
– Leva dell 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**



451502 451519 451526 451533

BRICCO INOX MULTIUSO

18/10 stainless steel — wash

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



458228 458211 458204 458006

BRICCO PER CAPPUCCINO

– Con manico

S.S. stainless steel — wash

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



450109 450208 450307 450406 450505

BRICCO PER LATTE/PANNA

– Modello eretto

S.S. stainless steel — wash

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!



458198 451007 451106

BRICCO PER LATTE NERO

– In acciaio con rivestimento antiaderente.

18/10 stainless steel — wash

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,55

BRICCO PER LATTE

– Modello liscio

S.S. stainless steel — wash

codice	liter	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	5,95
451106	0.75	ø100x(H)120	9,40



453001 453209 453407

BRICCO PER CAFFE`/THE

– Caffettiera con coperchio.
– Modello eretto.

S.S. stainless steel — wash

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.

wash

codice	mm	€
456514	300x280x(H)90	39,55





570807

FILTRO THE

– In acciaio inox
– Per erbe e Tè con manico a cerniera

S.S. stainless steel

codice	mm	€
570807	ø40x150	3,05





638101

COLINO

– Per erbe e tè
– Con manico in fil di ferro

18/10 stainless steel

codice	mm	€
638101	ø70x225	3,95



523636

523629

PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO

S.S. stainless steel

wash

codice	quantità	L (mm)	€
523629	2	160	5,95
523636	2	113	4,00



452325

452714

CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA

S.S. stainless steel

wash

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



465370

FORMAGGIERA

– Con contenitore in vetro
– Con cucchiaino in acciaio inox

codice	mm	€
465370	ø130x(H)90	10,00

631102

631300



631201

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



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



468821

PORTA STUZZICADENTI

– Contenitore in vetro
– Cappuccio in acciaio inox

codice	quantità	mm	€
468821	6	ø40x(H)70	13,20



460245

SET PER OLIO E ACETO

– Struttura in accio 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



452103

ZUCCHERIERA

– Con coperchio a cerniera

codice	liter	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	6,80



452202

ZUCCHERIERA

– Senza coperchio

codice	liter	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	5,35



465301

SET PER CONDIMENTI
– 2 pezzi Sale e pepe

codice	mm	€
465301	85x55x(H)115	**4,40**



465349

SET PER CONDIMENTI
– 2 pezzi Olio e aceto

codice	liter	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	**9,35**



465318

SET PER CONDIMENTI
– 3 pezzi Sale, pepe
– Porta-tovaglioli

codice	mm	€
465318	85x75x(H)115	**5,75**



465325

SET PER CONDIMENTI
– 3 pezzi Sale, pepe
– Porta stuzzicadenti

codice	mm	€
465325	90x90x(H)115	**6,05**



465332

SET PER CONDIMENTI
– 3 pezzi Sale, pepe, senape
– Con cuchiaino per senape
– In acciaio inox

codice	mm	€
465332	100x95x(H)115	**7,20**



465356

SET PER CONDIMENTI
– 4 pezzi Sale, pepe, olio e aceto

codice	mm	€
465356	130x110x(H)185	**12,85**



465387

SPARGITORI PER SALE E PEPE

– In vetro.
– Tappo in acciaio.

codice	mm	€
465387	ø40x(H)70	**1,70**



461167 461266

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
469446



469460
469491



Meccanismo di regolazione della macina sotto il macinino, regolabile in 4 livelli da fine a grossolana



Meccanismo di macina non regolabile



469408
469439



469453
469484

ABS plastic

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**

ABS plastic

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**



469385



469392

PMMA plexiglas ABS plastic

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.

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

S.S. stainless steel | wash

CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

– Contenitore in acciaio inox
– Coperchio basculante in plastica nera

codice	mm	€
440704	ø120x(H)165	11,05

S.S. stainless steel | wash

CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

codice	mm	€
421550	ø120x(H)180	8,40

M melamine

CESTINO PORTAPOSATE O RIFIUTI

codice	colore	mm	€
421574	Nero	ø130x(H)160	10,75



440711

18/10 stainless steel

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

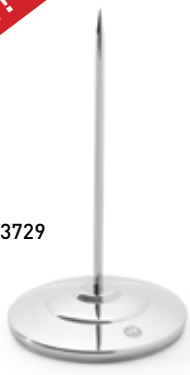
S.S. stainless steel

PORTA SCONTRINI

– Con pinza

codice	quantità	mm	€
595206	3	152x110	13,15

NEW!



513729



S.S. stainless steel

ASTA SPUNTA COMANDE

codice	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,85



663608



663615



663622



663639



663646



663653

TARGHETTE PER PORTE

– Con striscia autoadesiva

S.S. stainless steel

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 stricia autoadesiva

S.S. stainless steel

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.

PMMA plexiglas

wash

codice	-	mm	€
663462	"reserved"	130x35x(H)40	**1,80**
663479	"reserviert"	130x35x(H)40	**1,85**
663486	"réservé"	130x35x(H)40	**1,45**
663745	"gereserveerd"	130x35x(H)40	**1,70**

TARGEHETTA VIETATO FUMARE

– Stampato su i 2 lati

codice	mm	€
663660	50x35x(H)40	**2,55**



663660

TARGHETTA RISERVATO

codice	-	quantità	mm	€
663691	"Gereserveerd" / "Réservé"	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**

NEW!



664308

TARGHETTE NUMERATE DA TAVOLO

– In legno.

– Set numerato da 1 a 10.

– 10 numeri per set.

codice	-	mm	€
664322		55x48x(H)44	**16,85**

NEW!



664322

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**



664094

664087

LAVAGNA DA TAVOLO

– Nera, con cavalletto in legno.

codice	mm	€
664087	148x130x(H)120	13,10
664094	210x190x(H)150	16,30



664063

664056

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



664070

LAVAGNA CON CORNICE

– Nera, con mensola in legno.

codice	mm	€
664070	220x210x(H)360	13,35

664131

NEW!



664124

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, 1xblu, 1xverde, 1xgiallo, 1xviola, 1xarancio 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 1xviola	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



Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

SAVE ENERGY

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 MINESTRE

- 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 poliprpilene 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**



S.S. stainless steel



860083

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**



S.S. stainless steel



860304

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**



204825

CHAFING DISH ELETTRICO TELLANO

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con supporto per coperchio.
- Interuttore 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

S.S. stainless steel

TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questa contenitore per alimenti GN ha due comparti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	**18,30**

PP polypropylene S.S. stainless steel

CHAFING DISH ELETTRICO TESINO

– Terrina per acqua in polyproylene 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

S.S. stainless steel

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 cucchiaio 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	**398,20**



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



809709

ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto Molto adatto per acaldavivande 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**

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

S.S. stainless steel

– 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

Al aluminium S.S. stainless steel

– 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

Al aluminium S.S. stainless steel

– 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

S.S. stainless steel

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.





239391

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V



239421

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
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
max Ø230 mm

3500 W
230 V



1000 W
230 V

239384

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

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**



470275

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

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**



470282

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 cucchiaio.
- 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 comparti 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

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

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**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel





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 combustiblie 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 comparti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	**18,30**

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

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 CO_2 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



194355

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**

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

S.S. stainless steel

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**

195604



DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE
– Adatto per pasta combustibile Art. 199505

codice	mm	€
195604	280	**19,50**



190036



111420

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE
– confezione da 80 gr.
– Durata in fiamme ± 2 ore
– Da utilizzare con 111420

codice	quantità	€
190036	3	**3,60**

BRUCIATORE DOPPIO
– Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande

Cr chrome plated

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.
– Piu`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 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



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



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



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

PBT heat-resistant · micro · wash



POSATERIA PER INSALATA

codice	-	mm	€
563908	Cucchiaio 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

SAN plastic · <80°C temp



SAN plastic

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





PINZA DA SERVIZIO

PC polycarbonate · <100°C temp · wash

codice	colore	L (mm)	€
657607	Nero	230	3,25
657621	Trasparente	230	2,90
657669	Nero	250	3,60
657676	Nero	300	3,85



PINZA PER DOLCI
– A forma di conchiglia

S.S. stainless steel · wash

codice	mm	€
171615	220	5,75



PINZE PER PASTICCIERIA

S.S. stainless steel

codice	mm	€
523018	215	4,00



PINZA PER INSALATA

S.S. stainless steel · wash

codice	mm	€
523315	212	3,95



PINZA PER SPAGHETTI

S.S. stainless steel · wash

codice	mm	€
523216	200	4,40

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel | cooling



424186



424193

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**





424155

ABS plastic | cooling

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**

ABS plastic | SAN plastic | cooling



871805



871812





BACHECA ROLLTOP REFRIGERATA

– In plastica ABS con coperchio in plastica traspartente 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

ABS plastic | SAN plastic

codice	mm	€
871706	465x310x(H)190	**42,85**

ESPOSITORE ROLL TOP

– Due vassoi, in plastica ABS con coperchio trasparente SAN roll top

ABS plastic | SAN plastic

codice	mm	€
871713	465x310x(H)410	**79,10**



424001

SET ROLL TOP

– Incluso vassoio in acciaio inox
– Coperchio roll top con pomello cromato

SAN plastic | S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

codice	mm	€
980101	ø300x(H)110	**10,35**



523834

523827



TORTIERA GIREVOLE

– Base girevole in acciaio inox e coperchio in policarbonato non incluso

S.S. stainless steel

codice	-	mm	€
523827	base	ø300x(H)90	**63,65**
523834	coperchio	ø300x(H)110	**5,60**



523902

PALETTA PER TORTA

– Con manico in plastica nera

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
523902	260x60	**5,60**



523957

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

– Con manico in Plypropylene nero e lama affilata per un facile taglio

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
523957	295x75	**7,90**



429914



425473

425466

PORTA ALIMENTI A RIPIANI

– Con 3 piani, ø166/220/268 mm.

S.S. stainless steel · wash

codice	mm	€
429914	ø268x(H)320	**46,95**

PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO

– A 3 ripiani

Cr chrome plated · wash

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



480519

ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

– Con 2 vassoi da servizio, ø300/400 mm.

18/0 stainless steel · wash

codice	-	mm	€
480502	Solo lo standard	ø250x(H)190	**9,75**
480519		ø400x(H)200	**35,30**

EROGATORI SUCCHI E CEREALI

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



425299



425411

EROGATORE PER SUCCHI

– Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogligocce
– Contenitore per succhi in policarbonato trasparente
– Con rubinetto salvagoccia

codice	liter	mm	€
425411	16	580x350x(H)560	**180,35**
425299	8	260x360x(H)560	**79,45**

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel | cooling



425428



425435

EROGATORE PER SUCCHI

– Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogligocce
– Contenitore per succhi in policarbonato trasparente
– Con rubinetto salvagoccia

codice	liter	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	**81,05**
425435	6	415x315x(H)490	**158,35**











PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

EROGATORE PER SUCCHI

– Con cilintro refrigerante per ghiaccio.
– Contenitore per succhi in policarbonato trasparente.
– Con rubinetto salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	**117,95**



425190



S.S. stainless steel | cooling

EROGATORE PER LATTE - 10,5 L

– Contenitore in acciaio inox
– Con cilindro refrigerante per ghiaccio
– Contenitore removible con salvagoccia
– Base stabile con contenitore salvagoccia

codice	liter	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	**270,60**



425343



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

MULTI DISPENSER

– Ideale per buffet e cucine.
– Adatto solo per cibi secchi.
– Supporto in acciaio inox.
– Dispenser in policarbonato.
– 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.

SAN plastic

codice	liter	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	**14,60**



567906

BROCCA

– Molto resistente alla rottura.

PC polycarbonate | wash

codice	liter	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	**11,10**



425107

425121

cooling | wash

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**



425763

SAN plastic | wash

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.
- Capacita` minima 1 kg.
- Capacita` 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!

S.S. stainless steel



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



561102

CESTINO PER PANE GN 1/1

– Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	€
561102	530x320x(H)90	17,45



561003

CESTINO PER PANE OVALE

–

codice	mm	€
561003	380x270x(H)90	10,05



561201

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 accaio 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 policarbonato.

codice	mm	€
426968	365x335x(H)245	60,60
427538	365x335x(H)175	37,20



426982



426999



426920

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**



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**



426647



426784

426760

426616



426654

426777

426623

426791

CESTINO DA PANETTERIA

codice	colore	mm	€
426784	Verde chiaro	190x130x(H)60	**5,15**
426791	Nero	190x130x(H)60	**5,15**



426562



426586



426579



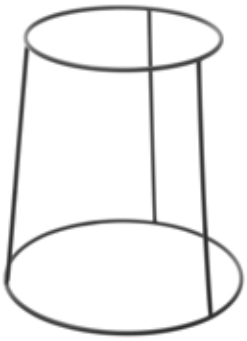
426593

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!

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**



NEW!

NEW!



PP polypropylene | wash

CESTINO DA POSATE

– Con 4 compartimenti

codice	colore	mm	€
426067	Verde chiaro	260x180x(H)150	**16,25**
426074	Nero	260x180x(H)150	**16,25**

NEW!



CESTINO DA SNACK

codice	colore	mm	€
426043	Verde chiaro	ø130x(H)110	**5,15**
426050	Nero	ø130x(H)110	**5,15**

NEW!



PP polypropylene | wash

CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426081	Verde chiaro	270x100x(H)45	**5,15**
426098	Nero	270x100x(H)45	**5,15**

NEW!



PP polypropylene | wash

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**

PP polypropylene

wash

NEW!

426753 426685 426692



426746

426715 426722

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

Al aluminium

codice	H (mm)	€
466070	380	**37,60**
466087	540	**56,20**
466117	790	**107,55**
466124	980	**147,20**



466124 **466117** **466087** **466070**





428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

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 RETAIBILE 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**











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

HDPE polyethylene

– 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

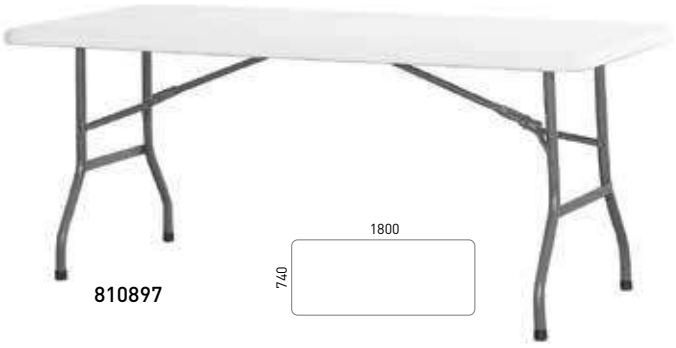




TAVOLO PER BUFFET PIEGEHVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810927	1520x700x(H)740	**76,40**
810910	1830x750x(H)740	**93,30**



810897

TAVOLO DA BUFFET

codice	mm	€
810897	1800x740x(H)740	**81,30**



810934

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% elastan.
– Non è necessario stirare.
– Adatto a tavoli da buffet rettangolari.

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

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



813171



813164

COPRITAVOLA DA BAR

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tessuto: Jersey liscio 160 g / m².
– 90% micro poliestere / 10% elastan.
– 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



813829



813850



813836

COPRITAVOLA DA BAR

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tessuto: Jersey liscio 160 g / m².
– 90% micro poliestere / 10% elastan.
– 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

NEW!



810996

NEW!



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**

NEW!



811191



PANCA PIEGHEVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

HDPE polyethylene

codice	mm	€
811191	1830x300x(H)430	**58,50**

CONTENTORE PER POSATE

– 4 scomparti, misura GN 1/1

PP polypropylene

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

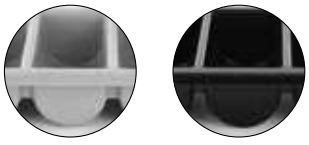
CONTENTORE PER POSATE

– 6 scomparti (3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli per cucchiaini caffè, da tè e forchette per dolci) GN 1/1

PP polypropylene

codice	colore	mm	€
552353	Verde chiaro	530x325x(H)105	8,10
552360	Nero	530x325x(H)105	8,10





552353 552360



552407

552254





552261

CUSTODIA PER CESTELLI

– A 4 sezioni,fornitura senza cestelli

S.S. stainless steel

codice	mm	€
552407	255x295x(H)215	38,75

CONTENTORE PER POSATE CON SUPPORTO

– GN 1/1

PE polyethylene

codice	-	mm	€
552254	4 settori	530x325x(H)215	12,40
552261	6 sezioni	530x325x(H)215	13,75

CESTELLI PER POSATE

PP polypropylene

codice	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,25

CESTELLI PER POSATE

S.S. stainless steel

codice	mm	€
552490	ø97x(H)137	5,30



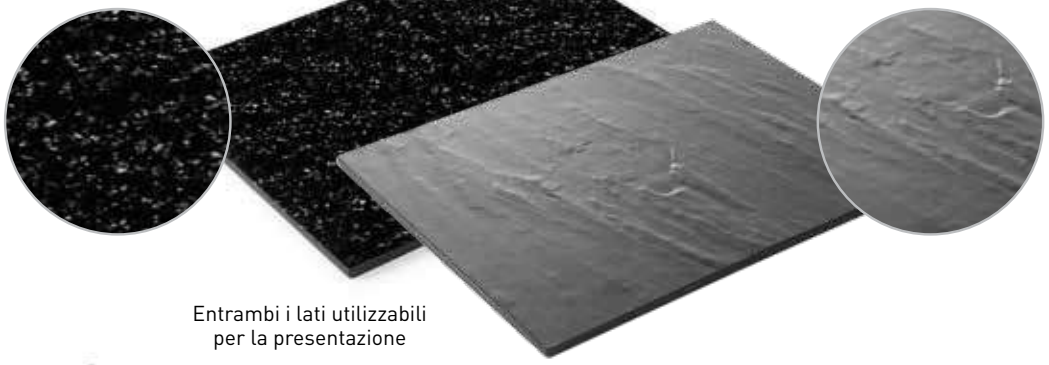
871201



552490

MELAMINA

– Igienica e resistente.
– Leggera.



Entrambi i lati utilizzabili per la presentazione



561379

561393

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**



561409

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**



561355

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



561324

561348

VASSOIO IN MELAMINA ROTONDO CON MANICO

– Effetto quercia.

codice	mm	€
561300	424x300x(H)15	13,70



561300

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANICO

– Effetto quercia.

codice	mm	€
561317	530x200x(H)15	28,65



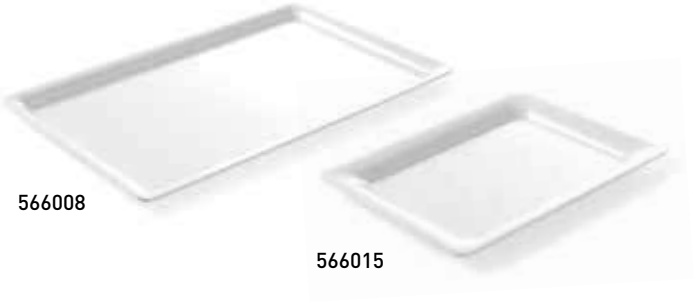
561317



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**

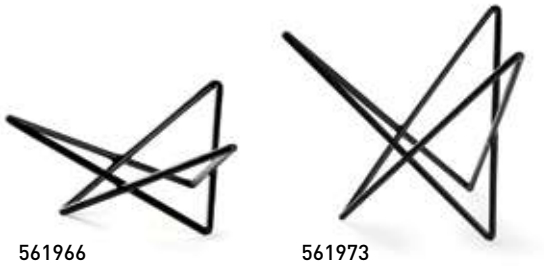


561294

STAND PER SERVIZIO E BUFFET 40X13X6 CM.

– Elegante base di bambù e tre terrine in melammina.

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 BUFFÈT 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



561485

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**



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

NEW!

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



563649

563632

SAN plastic

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



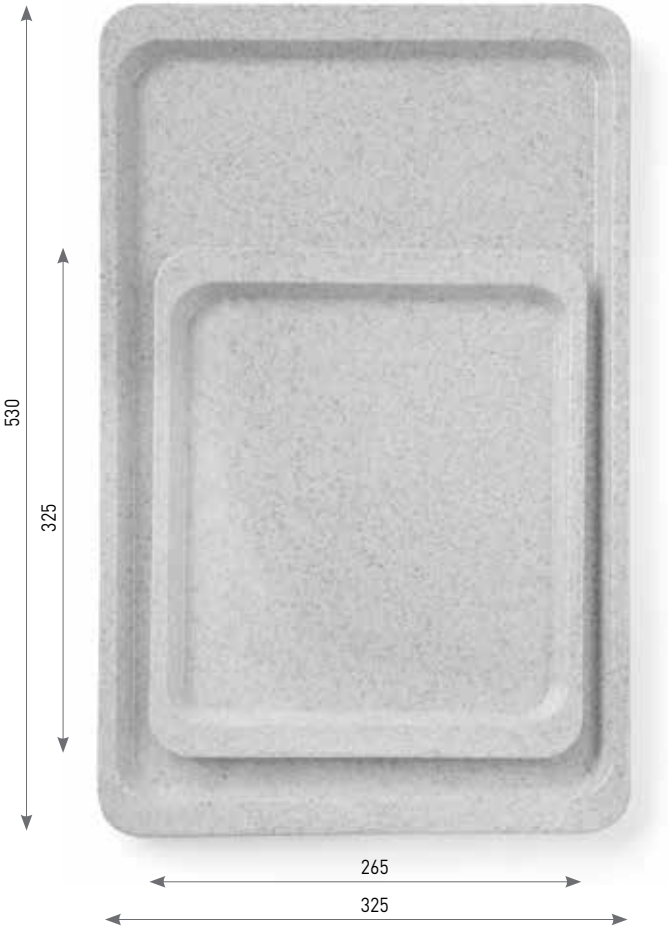
876602

stackable

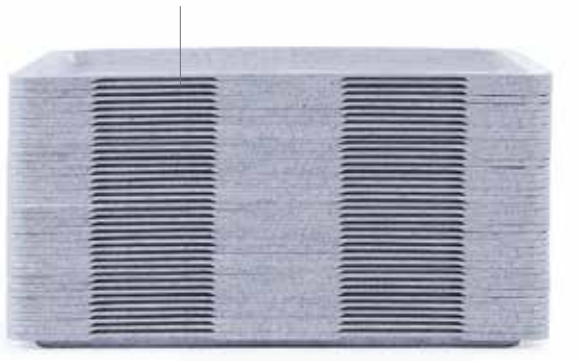
VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

– Rettangolare - colore granito.
– Linea professionale, alta durabilita`.
– 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

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FROM

– Ovale

codice	mm	€
507568	200x265	5,45
507933	290x210	7,50
507964	230x160	5,25



507711

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 licquidi.
– 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	ø460	**17,40**
508800	ø400	**11,00**
508817	ø350	**7,30**
508824	ø280	**6,60**
508787	ø500	**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

S.S.
stainless steel

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



M melamine wash

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**

M melamine wash

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



807705

VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1

– Lucidato con bordo satinato

S.S. stainless steel | wash

codice	mm	€
436103	530x325x(H)13	19,10

VASSOIO GN 1/1

18/10 stainless steel | wash

codice	mm	€
807705	530x325x(H)10	27,90



807804

VASSOIO RETTANGOLARE

– Con bordi decorati

18/0 stainless steel | wash

codice	-	mm	€
807804	GN 1/1	530x325	28,50

NEW!



809181

S.S. stainless steel

VASSOI IMPILABILI RETTANGOLARI GN1/1

– Con manico.

– Altezza dell´interspazio 40 mm.

codice	mm	€
809181	530x325x(H)70	38,95

NEW!



VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1

– Con bordo largo.

S.S. stainless steel | stackable | wash

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**



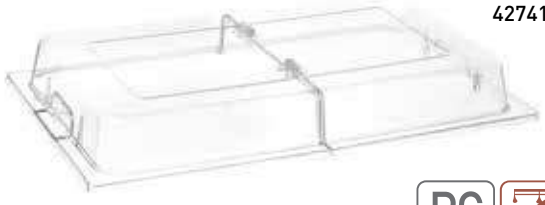
427538



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 incluse 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 149508 149621	745x615x(H)355	20,75



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

REGGI WOK

–

codice	€
149546	137,20



149553

TEGLIA PER PANCAKE OLANDESI

–

codice	-	€
149553	GN 2/1	1 174,00

outdoor



932001

PER GRIGLIARE
BISTECCHE
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

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel

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 154717 154878	720x560x(H)360	**19,85**

Teglia smaltata inclusa







154717



154878

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**

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



154908

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**

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**

PER GRIGLIARE
BISTECCHE PERFETTE



148105

18/0 stainless steel

outdoor

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



18/0 stainless steel

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 ø 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 ø 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		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**



BARBECUE CON CARBONELLA

– Acciao 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



855201

855218

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	€
855201	100x315	17,10

LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855201

– 5 pezzi

codice	€
855218	5,65



170045



170328

170120

SPIEDINO PER BARBECUE

codice	quantità	L (mm)	€
170045	24	210	6,75

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

NEW!



525524



525531

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

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!



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

NEW!

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.

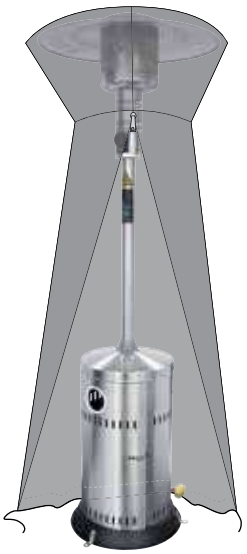
codice	mm	€
525562	150x55	2,55



RISCALDATORE PER PATIO



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 immagazinamento.
- 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.

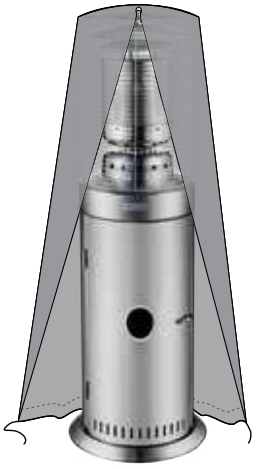
codice	kW[HS]	mm	€
272701	12.7	ø770x(H)1580	**307,70**
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	**34,45**



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
Esclusivamernte 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	Poliammide
Adatto per stufe elettriche	Acciaio inossidabile	Plastice 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	Melammina
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
1xxxxx		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	**2xxxxx**		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		362	480502	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	**5xxxxx**		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
4xxxxx		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	755655	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		

TECNOBAR SRL

powered by HENDI



TECNOBAR SRL
Via Torino, 168
10093 Collegno – Torino (TO)
Tel.: +39 011.40.33.787
Fax.: +39 011.40.32.044
Email: commerciale@tecnobarsrl.it
Web: www.tecnobarsrl.it