

SchönhuberFranchi

KITCHEN



KITCHEN

Pentole

- 6 Trimetallo
- 10 Acciaio
- 16 Alluminio
- 22 Alluminio antiaderente
- 26 Ferro
- 30 Rame
- 34 Servire in tavola

Teglie

- 42 Acciaio
- 44 Alluminio

Contenitori GN

- 50 Acciaio inox
- 54 Policarbonato
- 60 Polipropilene

Utensili

- 66 Mestoli
- 70 Per mescolare
- 76 Per colare
- 82 Pinze e forbici
- 84 Spatole
- 86 Vari
- 98 Pane e Pasta
- 102 Taglieri e mattarelli
- 104 Per misurare e pennelli
- 108 Accessori

Coltelleria

- 116 Be-knife

Pasticceria

- 122 Stampi & accessori
- 136 Per il cioccolato
- 138 Per lo zucchero

Contenitori

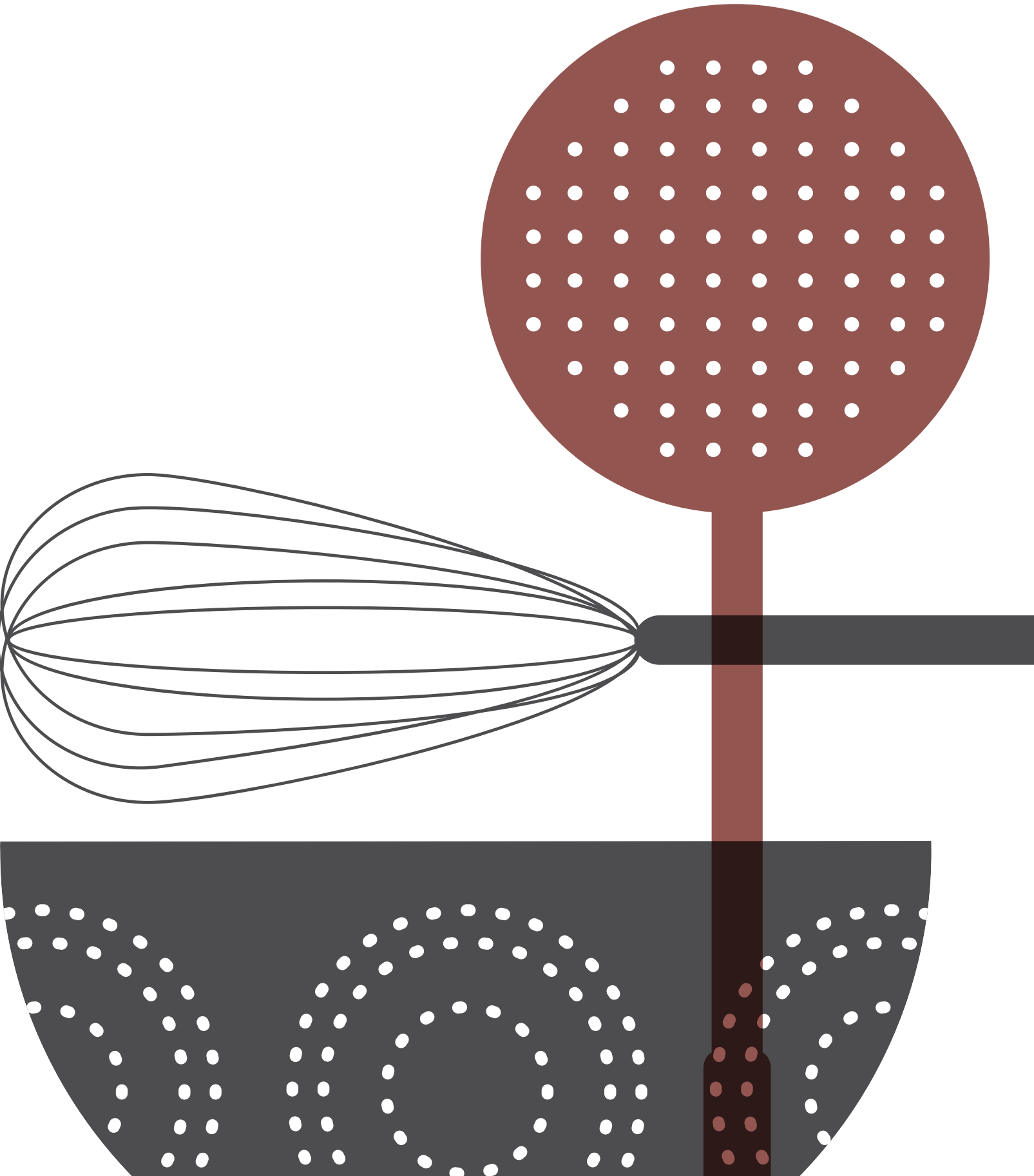
- 142 Stoccaggio e trasporto
- 144 Scaffalature
- 146 Stoccaggio e lavaggio
- 148 Cestelli
- 150 Contenitori per gli ingredienti

Finiture
Finishings
Oberflächen

Acciaio inossidabile, rame, alluminio, ferro.
Ogni materiale si sposa con pietanze
diverse. Ogni chef conosce i segreti della
cottura delle proprie creazioni.
SchonhuberFranchi lo sa: per questo
propone ai professionisti della Cucina
una collezione di pentole e accessori per
soddisfare ogni esigenza di cottura.
In cucina gusto e sapori dipendono da
gesti attenti, ingredienti genuini strumenti
pensati per chi crede nella qualità del
risultato.

Stainless steel, copper, aluminium, iron.
Each material goes well with a different
food. Each chef well knows the secrets
of cooking his creations. Schönhuber
Franchi knows this; for this reasons we
offer professionals a collection of pots and
pans to satisfy each cooking demand. In
the kitchen tastes and flavours depend
on careful acts, genuine ingredients and
means thought for those who believe in the
quality of the results.

Edelstahl, Kupfer, Aluminium, Eisen. Jedes
Material passt zu einer anderen Speise.
Und jeder Küchenchef kennt die
Geheimnisse für die Zubereitung seiner
eigenen Kreationen. SchönhuberFranchi
weiß das: Deswegen bietet das
Unternehmen Töpfe und Accessoires für
Küchenprofis, die allen Koch-Ansprüchen
gerecht werden. Verantwortlich für den
feinen Geschmack der Speisen sind
sorgfältige Zubereitungstechniken,
hochwertige Lebensmittel und gut
durchdachte Küchenutensilien, entwickelt
für alle, die auf die Qualität des Ergebnisses
vertrauen.



Trimetallo 3Ply
3 layers
3 Schicht Material



Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:
Parete interna in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304
Strato intermedio in alluminio termodiffusore
Parete esterna in Acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa
Finitura satinata interna ed esterna
Parete e fondo a spessore costante
Bordo rompigoccia a versare
Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10 rivestiti di silicone nero.
Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura

3 layers high conductivity material made of 18/10 interior cooking surface:
Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls.
18/O magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs
Satin finish inside and outside.
Base and side walls with even thickness.
Rim for clean, easy, non-drip pouring
“staycool” stainless steel tube handles
Edelstahl 18/10 AISI 304.
Hitzebeständige Griffe mit Silikon-Beschichtung.

Innovatives, mehrschichtiges sowie hitzebeständiges Material:
Innenwand aus Edelstahl 18/10 Aisi 304
Zwischenschicht aus Aluminium für eine optimale Wärmeverteilung Außenwand aus rostfreiem, ferritischem Edelstahl Geeignet für alle Hitzequellen, auch Induktion Satinierte Oberfläche (innen und außen) Konstante Wand- und Bodendicke Tropfabweisender Rand Röhrenförmige Griffe, die sich nicht erhitzen, aus Edelstahl 18/10, mit schwarzem Silikon verkleidet Auch für längere Gar- und Konservierungszeiten bei jeglicher Temperatur geeignet





Casseruola fonda 2M
deep casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	12	3.75	63790520
24	14.5	6.25	63790524
28	16	9.75	63790528
32	19.5	15.70	63790532



Casseruola fonda 1M
Saucepan with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
16	10	2	63790616
20	12	3.75	63790620
24	14	6.25	63790624



Padella sauté antiaderente 1M
non-stick Sauté pan with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
20	4.3	63791B20
24	5	63791B24
28	5,7	63791B28
32	6	63791B32
36	7	63791B36



Coperchio
lid

Ø cm	COD	Ø cm	COD	Ø cm	COD
20	63393020	32	63393032	45	63393045
24	63393024	34	63393034	50	63393050
28	63393028	36	63393036		
30	63393030	40	63393040		



Casseruola bassa 2M
low casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	7.5	2.25	63790920
24	9.5	4.25	63790924
28	11	6.75	63790928
32	13	10.5	63790932
36	14.6	14.76	63790936



Padella sauté 1M
sauté frying with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
20	4.3	63790B20
24	5	63790B24
28	5.7	63790B28
32	6	63790B32
36	7	63790B36

Acciaio
Steel
Stahl



Bordo ribordato e rinforzato.
Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304.
Maniglie tubolari anticalore con rivestimento
in silicone.
Fondo termo diffusore adatto anche
all'utilizzo su piastra a induzione.

Border is reinforced and reflanged.
Body is in AISI 304 18/10 stainless steel
Tube pipe side handles in stainless steel and
silicon cover heatsink.
A sandwich thermal-diffusion bottom
suitable for induction.

Verstärkte und nachbearbeitete Kanten.
Körper aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
Hitzebeständige Griffe mit Silikon-
Beschichtung. Induktionsplatten-geeigneter
Sandwichboden.





Pentola 2M
pot with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	18	5.5	63390320
24	24	10.75	63390324
28	28	17	63390328
30	30	21.25	63390330
32	32	25.75	63390332

Ø cm	H cm	LT	COD
34	34	30.75	63390334
36	36	36.5	63390336
40	40	50.25	63390340
45	40	63.5	63390345



Casseruola fonda 2M
deep casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	12	3.75	63390520
24	14.5	6.25	63390524
28	16	9.75	63390528
30	17	12.00	63390530
32	19.5	15.70	63390532

Ø cm	Hcm	LT	COD
36	21.5	21.25	63390536
40	24	30.0	63390540
45	27	42.74	63390545
50	30	58.75	63390550



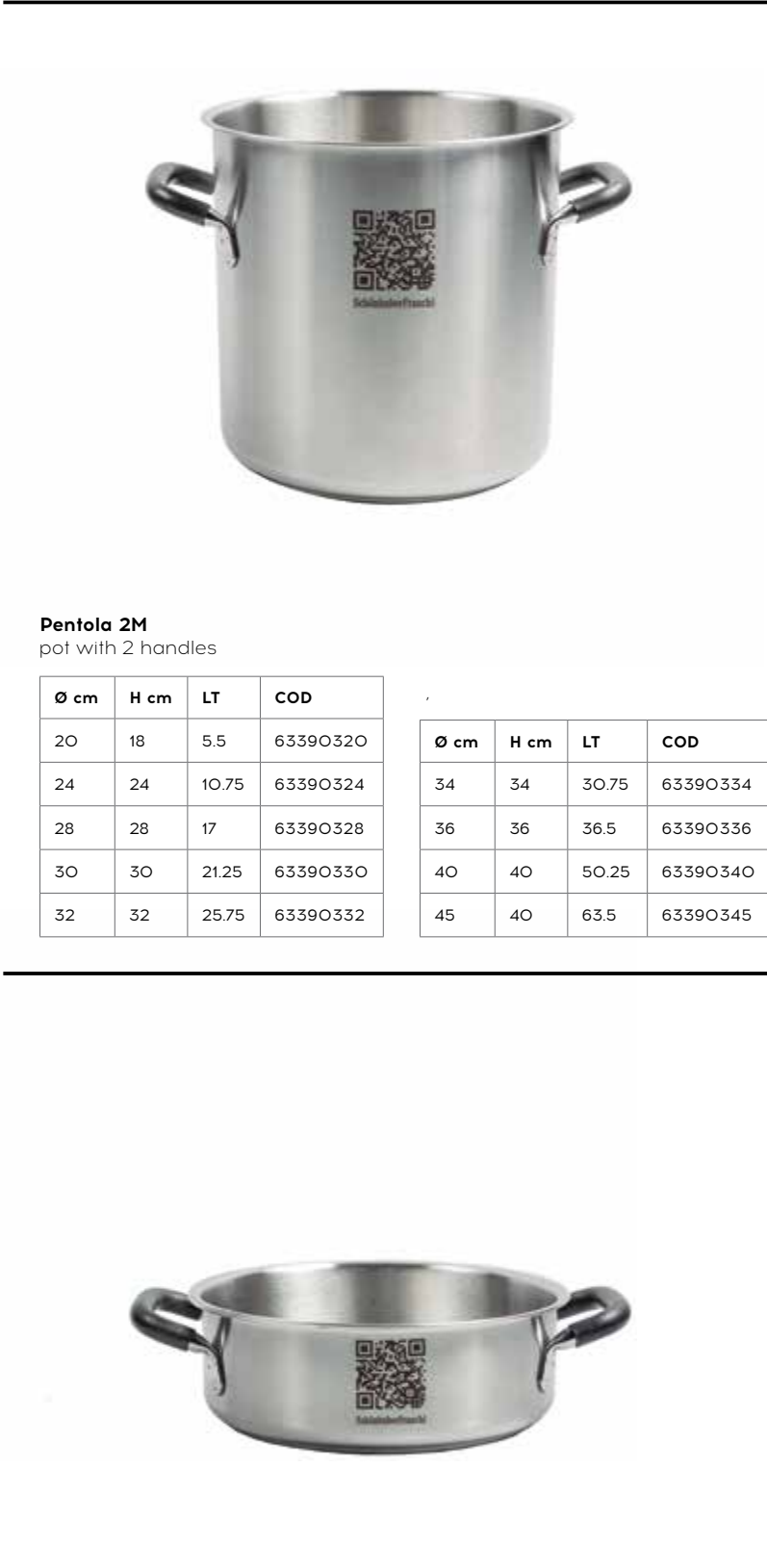
Casseruola conica 1M
conical casserole with 1 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
16	6	1	63391216
18	6	1.33	63391218
20	6.5	1.75	63391220
24	7.5	2.75	63391224



Casseruola alta 1M + contromaniglia
Saucepan with 1 handle + 1 side-handle

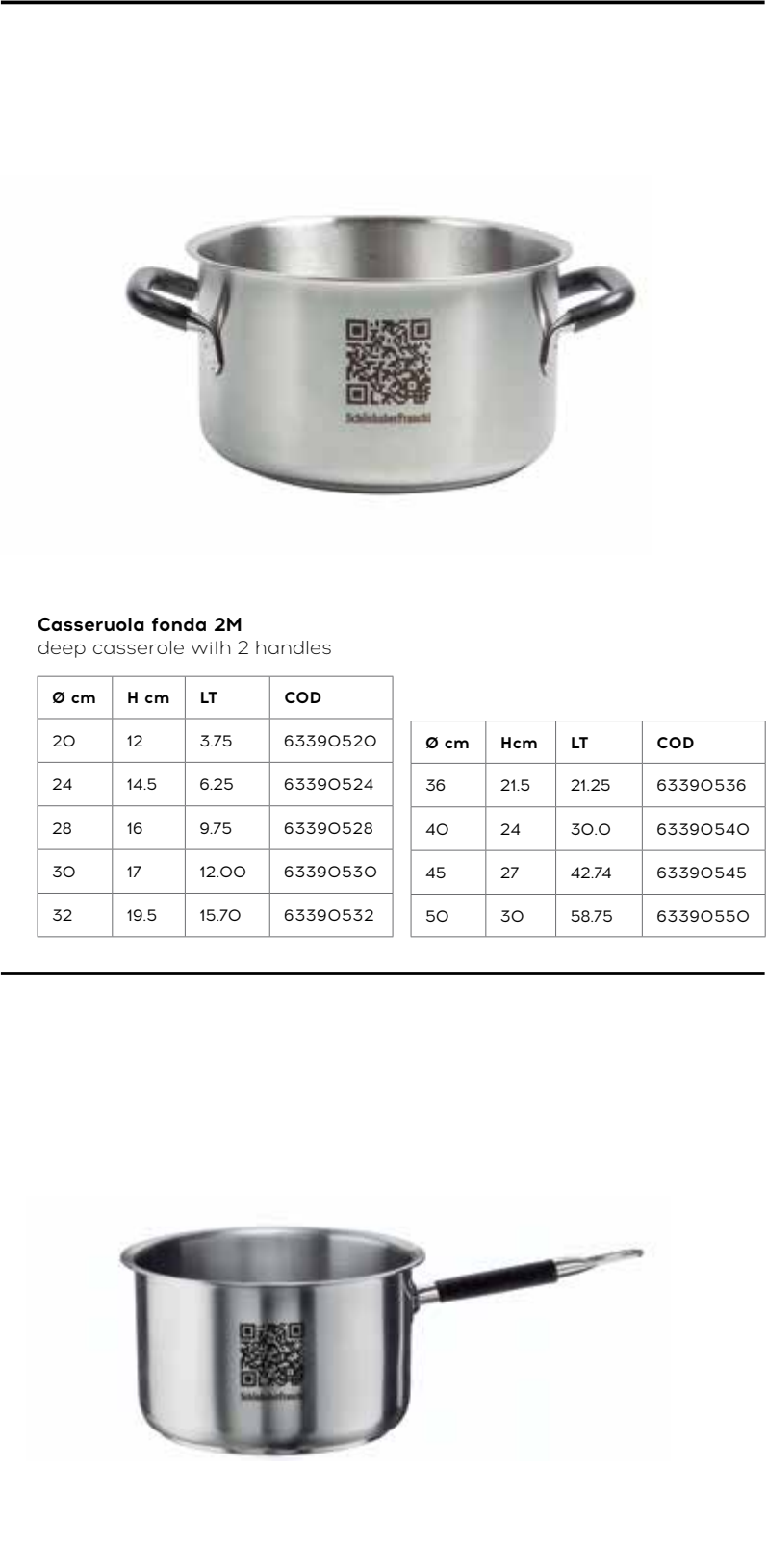
Ø cm	H cm	LT	COD
24	14.5	6.25	63390724
28	16	9.75	63390728



Casseruola bassa 2M
low casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
24	8	3.5	63390924
28	9.5	5.75	63390928
32	11	8.75	63390932
36	13	13.25	63390936

Ø cm	H cm	LT	COD
40	14.5	18.0	63390940
45	15.5	24.40	63390945
50	19	37.25	63390950



Casseruola fonda 1M
Saucepan with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
16	9.5	2	63390616
20	12	3.75	63390620



Tegame 2M
frypan pan with 2 handles

Ø cm	H cm	COD
24	5	63392324
28	5.7	63392328
32	6	63392332
36	6	63392336

Ø cm	H cm	COD
40	6	63392340
45	8	63392345
50	8	63392350



Padella 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
24	63392524
28	63392528



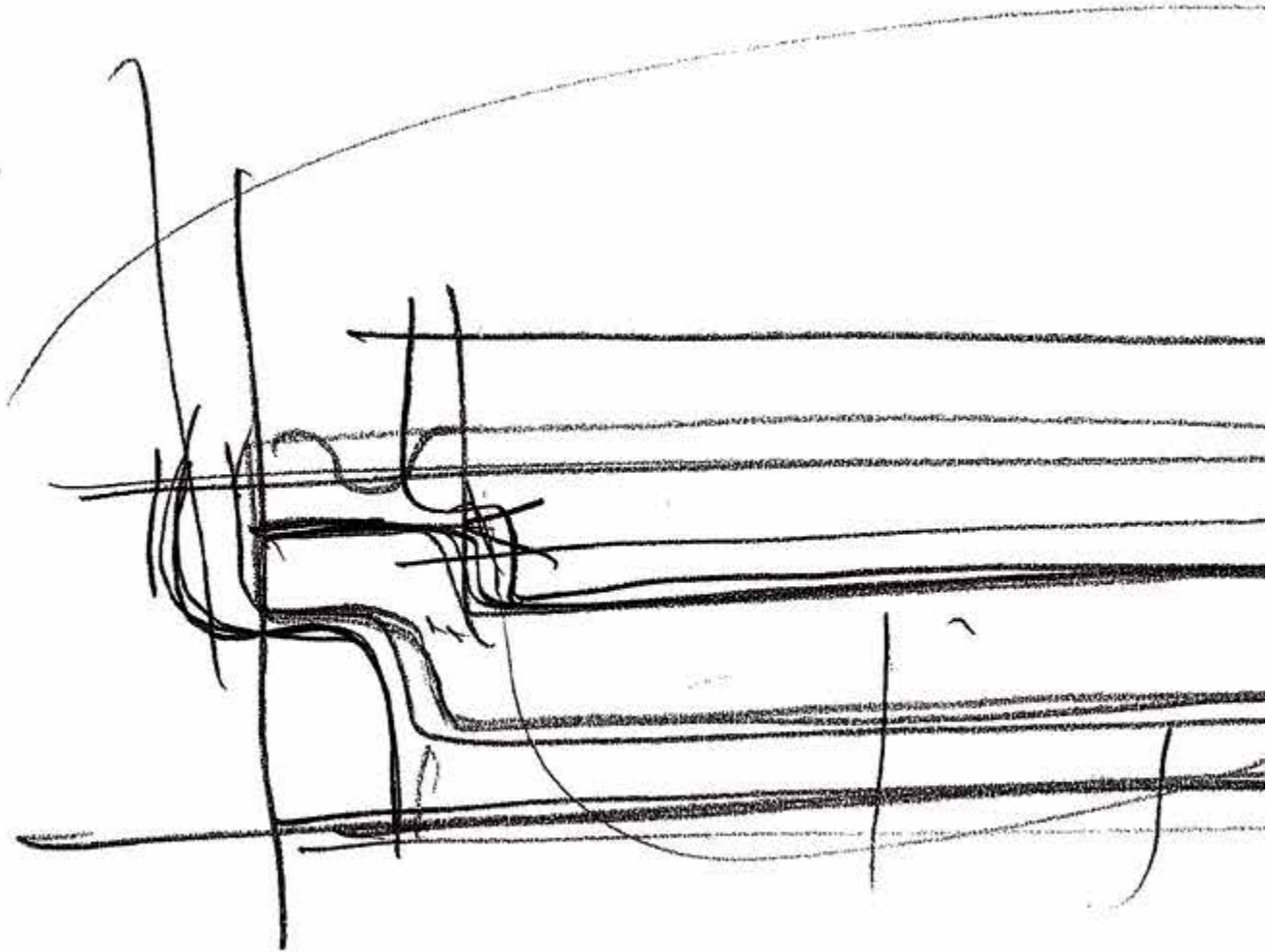
Padella 1M + maniglia
frypan with 1 handle + 1 side-handle

Ø cm	COD
32	63392632
36	63392636
40	63392640
45	63392645



Padella sauté 1M
sauté frying with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
24	5	63393B24
28	5,7	63393B28
30	6	63393B30



Padella sauté antiaderente 1M
non-stick Sauté pan with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
24	5	63394B24
28	5,7	63394B28
30	6	63394B30

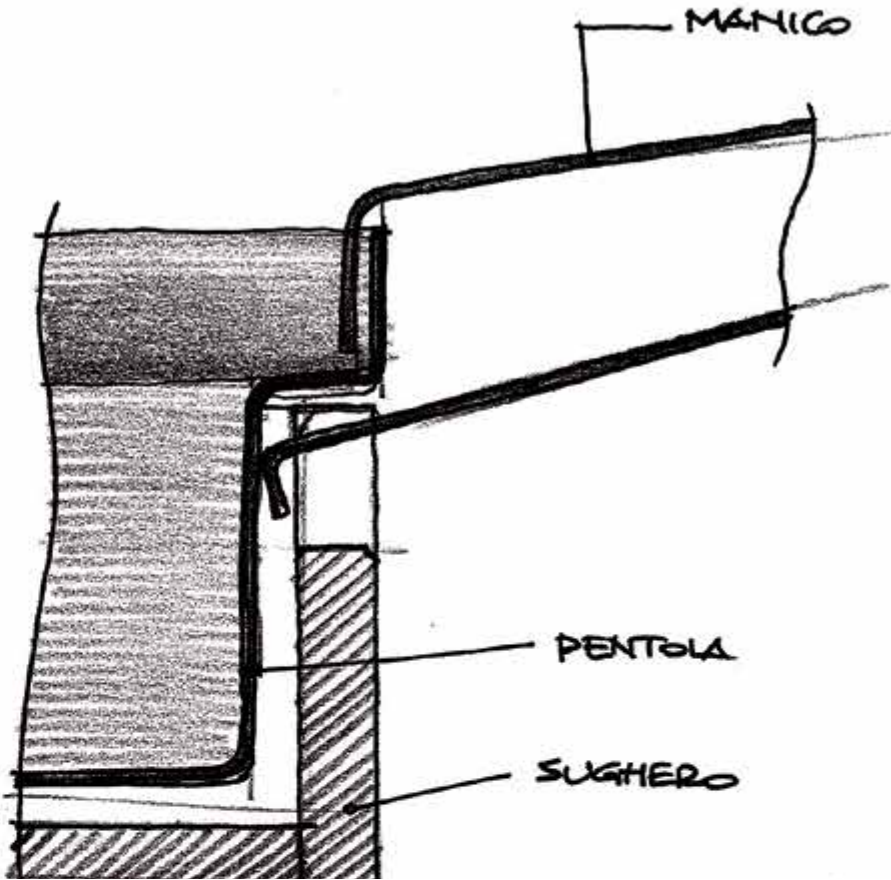


Coperchio
lid

Ø cm	COD
20	63393O20
24	63393O24
28	63393O28
30	63393O30

Ø cm	COD
32	63393O32
34	63393O34
36	63393O36
40	63393O40

Ø cm	COD
45	63393O45
50	63393O50



Alluminio
Aluminum
Aluminium



Caratteristiche :
Alluminio puro.
Spessori da mm 2,2 a mm 3.
Resistente agli urti, agli shock termici,
all’abrasione e alla corrosione.
Cottura ottimale e costante.
Manicatura in tubolare di acciaio inox
e silicone.
Applicazione della manicatura mediante
rivetti in lega.

Features :
Pure Aluminium.
Thickness between mm 2.2 to mm 3.
Handles are made in stainless steel and
silicon.

Charakteristika:
Reines Aluminium.
Wandstärke von 2,2 bis 3 mm.
Stoßfest, Hitzeschockbeständig, resistent
gegen Abrieb und Korrosion.
Optimale und konstante Gartemperaturen.
Griff aus Edelstahl und Silikon.
Mehrfach punktverschweißte Griffe.





Pentola 2M
pot with 2 handles

Øcm	H cm	LT	COD
24	22	8,4	6350O324
30	28	17,2	6350O330
32	30	21,2	6350O332
36	33	29,9	6350O336

Ø cm	H cm	LT	COD
40	37	41,9	6350O340



Casseruola fonda 2M
deep casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	12	3,75	6350O520
24	14,5	6,25	6350O524
28	16	9,75	6350O528
30	17	12,0	6350O530

Ø cm	H cm	LT	COD
32	19,5	15,7	6350O532
36	21,5	21,25	6350O536
40	24	30	6350O540



Padella 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
20	502611420
24	502611424
28	502611428
32	502611432

Ø cm	COD
36	502611436
40	502611440
45	502611445



Padella antiaderente 1M
non-stick pan with 1 handle

Ø cm	COD
20	502611720
24	502611724
28	502611728
32	502611732

Ø cm	COD
36	502611736
40	502611740
45	502611745



Casseruola bassa 2M
low casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
28	9,5	5,75	6350O928
32	11	8,75	6350O932
36	13	13,25	6350O936
40	14,5	18	6350O940



Casseruola fonda 1M
Saucepan with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
16	8	1,3	6350O616
20	11	3	6350O620
24	14	5,6	6350O624
28	16	8,8	6350O628



Padella alta 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
20	6354C520
24	6354C524
28	6354C528
32	6354C532

Ø cm	COD
36	6354C536
40	6354C540
45	6354C545



Padella alta antiaderente 1M
non-stick deep pan with 1 handle

Ø cm	COD
20	6359C520
24	6359C524
28	6359C528

Ø cm	COD
36	6359C536
40	6359C540
45	6359C545



Casseruola Bagnomaria 1M
bain-marie pot with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
14	16	2.5	502691014
16	18	3.7	502691016
18	20	5	502691018
20	22	6.5	502691020



Coperchio
lid

Ø cm	COD
20	63503020
24	63503024
28	63503028
30	63503030

Ø cm	COD
32	63503032
36	63503036
40	63503040



Alluminio Antiaderente
White Non-stick aluminum
Aluminium beschichtet



Serie di pentole in alluminio composta da padelle, tegami, casseruole e wok. La praticità d’uso data dall’ottima conducibilità termica dell’alluminio è ulteriormente esaltata dal trattamento antiaderente realizzato in raffinato colore testa di moro. I manici sono in acciaio, lavorati con finitura stonewashed color bronzo; l’estetica che li caratterizza evoca quella delle classiche padelle per caldarroste.

Aluminum cookware consisting of pots, pans, casseroles and woks. The handiness of use given by the excellent thermal conductivity of aluminum is further enhanced by the non-stick coating made of fine dark brown. The handles are made of steel, finished with stonewashed bronze-colored; aesthetics that characterizes them that evokes the classic pans.

Eine Kollektion von Aluminiumtöpfen bestehend aus Pfannen, Kasserollen und Woks. Die hohe Bedienungsfreundlichkeit aufgrund der ausgezeichneten thermischen Leitfähigkeit des Aluminiums wird durch die raffinierte, kaffeebraune Antihaftbeschichtung zusätzlich erhöht. Die Griffe sind aus Edelstahl in bronzefarbener Stonewashed-Optik gefertigt. Das Design erinnert an klassische Kastanienbratpfannen.





Padella 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
20	KS1O520
25	KS1O525
30	KS1O530



Tegame 1M
low casserole with 1 handle

Ø cm	COD
24	KS1O324
28	KS1O328



Casseruola fonda 1M
deep casserole with 1 handle

Ø cm	COD
16	KS1O216
20	KS1O220



Wok 1M
wok with 1 handle

Ø cm	COD
28	KS1O428



Tajine
tajine

Ø cm	H cm	COD
30	23	GL1O930TJ



Ferro
Iron
Eisen



Una linea di padelle e wok in ferro ad alto e basso spessore adatte per la frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura e caramellatura del cibo.

A professional high thickness pan and wok series useful for frying, grill cooking, oast roasting brazing and caramelization.

Eine Kollektion von Pfannen und Woks aus Eisen mit größerer und geringerer Wandstärke zum Frittieren, Braten, Grillen, Schmoren und Karamellisieren der Speisen.





Wok 1M
wok with 1 handle

Ø cm	COD
34	63619F34



Wok 2M
wok with 2 handles

Ø cm	COD
36	63619M36



Padella 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD	Ø cm	COD
20	63615420	28	63615428
24	63615424	32	63615432
26	63615426		



Wok in ferro leggero 1M
wok with 1 handle

Ø cm	COD
30	KS10430L



Padella in ferro leggero 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
28	KS10528L
32	KS10532L

Rame
Copper
Kupfer



Serie di pentole in rame e stagno puri al 99%,prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.

Series of saucepans in copper and tin 99% pure, manufactured with certified materials and suitable for food contact.

Eine Kollektion von Pfannen aus zu 99% reinem Kupfer und Zinn, hergestellt aus zertifizierten und lebensmittelechten Materialien.





Casseruola alta 2M
deep casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
14	7.5	1.1	6344O0514
16	9	1.6	6344O0516
20	15	3.7	6344O0520
24	15	5.5	6344O0524



Casseruola bassa 2M
low casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	9	2.4	6344O0920
24	10.5	3.7	6344O0924
30	10	5.5	6344O0930
36	7.5	7.8	6344O0936



Padella 1M
frypan with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
18	4.5	6344O2518
22	4.5	6344O2522
24	5	6344O2524
26	5.5	6344O2526

Øcm	H cm	COD
28	6	6344O2528
32	6	6344O2532
36	6	6344O2536



Paiolo 1M
cauldron with 1 handle + 1 side-handle

Ø cm	H cm	LT	COD
26	14	4.5	6344O7026



Tegame 2M
frypan pan with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
18	4.5	0.85	6344O2318
24	5	1.65	6344O2324
28	6	2.05	6344O2328
32	6	3.2	6344O2332
36	6	3.6	6344O2336



Casseruola fonda 1M
deep casserole with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
8	5	0.21	6344O0608
10	6	0.37	6344O0610
12	6	0.5	6344O0612
14	7.5	1.1	6344O0614
16	9	1.6	6344O0616



Coperchio
lid

Ø cm	COD
12	6344O3512
14	6344O3514
16	6344O3516
20	6344O3520

Ø cm	COD
24	6344O3524
30	6344O3530
36	6344O3536

Servire in tavola

Table service
Tischservice

Oggetti che svolgono in modo professionale il proprio compito in fase di preparazione dei cibi, ma che completano elegantemente la mise en place quando appaiono in tavola.

Items which carry out their purpose in a professional manner during food preparation but also elegantly complete the mise en place when they appear on the table.

Küchenutensilien für die professionelle Zubereitung von Lebensmitteln, die auch für die Mise en Place bei Tisch eine elegante Figur machen.

.





Padella-piatto in Acciaio
Pan-plate s/s

Ø cm	H cm	COD
20	4	FW10720



Padella-piatto in Acciaio
Pan-plate s/s

Ø cm	H cm	COD
20	4	SW10720



Tegame Monoporzione in rame e argento
pan mono portion copper and silver

Ø cm	H cm	COD
14	3.5	63901014
20	2.5	63901020



Tegame in rame e argento
copper and silver low casserole

Ø cm	COD
28	BB10328RA



Cloche in vetro
cloche glass

Ø cm	COD
20	FW20720



Manico in noce canaletto
walnut handle

COD
WP20ONC



Manico pinza
Handle-Universal tongs

COD
AB20OB



Pietra ollare con contenitore in alluminio
greystone with alluminu container

Ø cm	COD
34	BB10634PO



Teglie
Roasting pans
Backbleche

Acciaio
Alluminio

Steel
Alluminum

Stahl
Aluminium





Teglia rettangolare
rectangular roasting pan

Ø cm	H cm	COD
25x18	7	5O2114125
30x21		5O2114130
35x25		5O2114135



Coperchio per teglia
lid for oasting pan

Ø cm	COD
25x18	5O2114125C
30x21	5O2114130C
35x25	5O2114135C



Teglia satinata
Satin roasting pan

Ø cm	H cm	COD
40x30	10	5O21S4030
50x35	9	5O21S5035
60x40	8	5O21S6040



Coperchio satinata per teglia sovrapponibile
Satin lid for roasting pan

Ø cm	COD
40x30	5O21S4030C
50x35	5O21S5035C
60x40	5O21S6040C



Teglia rettangolare
rectangular roasting pan

Ø cm	H cm	COD
40x26	9	5O2114140
45x30		5O2114145
50x30		5O2114150
60x35		5O2114160



Coperchio per tegame rettangolare
cover for rectangular roasting pan

Ø cm	COD
40x26	5O2194840
45x30	5O2194845
50x30	5O2194850
60x35	5O2194860



Teglia GN 2/1 bordo piano
GN tray 2/1 flat edge

Ø cm	H cm	COD
65x53	2	502430102
	4	502430104
	6.5	502430106



Teglia GN 1/1 bordo piano
GN tray 1/1 flat edge

Ø cm	H cm	COD
53x32.5	2	502430202
	4	502430204
	6.5	502430206



Teglia GN 1/1 con bordo interno teflonato
non-stick tray GN 1/1

Ø cm	H cm	COD
53x32.5	2	50243T202
	4	50243T204
	6.5	50243T206



Teglia GN 2/3 con bordo interno teflonato
non-stick tray GN 2/3

Ø cm	H cm	COD
35.5x32.5	2	50243T302
	4	50243T304
	6.5	50243T306



Teglia GN 2/3 bordo piano
GN tray 2/3 flat edge

Ø cm	H cm	COD
35.5x32.5	2	502430302
	4	502430304
	6.5	502430306



Teglia GN 1/2 bordo piano
GN tray 1/2 flat edge

Ø cm	H cm	COD
32.5x26.5	2	502430502
	4	502430504
	6.5	502430506



Teglia GN 1/2 con bordo interno teflonato
non-stick tray GN 1/2

Ø cm	H cm	COD
32.5x26.5	2	50243T502
	4	50243T504
	6.5	50243T506



Separatore
separator

GN	COD
1/2	5 29001 200
1/3	5 29001 300



Rostiera 2M
Roasting pan 2 handles

CM	H cm	LT	COD
40x26	7.5	3.3	5O2694345
45x30	7.5	3.3	5O2694346
50x30	8	3.5	5O269435O
60x35	9	4	5O269436O

CM	H cm	LT	COD
61x43	9	4	5O2694361



Brasiera c/cop. 2M
Braising pan with cover 2 handles

CM	H cm	LT	COD
50x30	15	21	5O269655O
60x35	15	3O	5O269656O



Pesciera con griglia e coperchio
Fish kettle s/s with grid and cover

CM	H cm	LT	COD
60x20	14	14	5O219636O
70x21	16	2O	5O219637O



Pesciera con griglia e coperchio
Fish kettle with grid and cover

CM	H cm	LT	COD
50x15	12	9	5O269395O
60x17	13	13	5O269396O
70x19	14	18	5O269397O



Teglia rettangolare basso
Rectangular low roasting pan

CM	H cm	COD
45x30	4	5O2694445
50x30	4	5O269445O
60x35	4	5O269446O



Teglia rettangolare antiaderente
Rectangular low roasting pan with non stick coating

CM	H cm	COD
45x30	7.5	5O2694745
50x30	8	5O269475O
60x35	9	5O269476O
61x43	9	5O2694761

Contenitori GN

Acciaio inox
Stainless steel
Edelstahl

Tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in polycarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

All the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.

Alle Größen untereinander kompatibel sind und somit von den Abmessungen her alle möglichen Kombinationen ermöglichen, die vom Gaststättengewerbe gefordert werden. Die Kompatibilität mit der Reihe aus Polykarbonat macht die zwei Serien noch leistungsfähiger beim Transport, beim Servieren und bei der Konservierung der Lebensmittel.





Contentitore GN 2/1
GN container 2/1

CM	H cm	LT	COD
65x53	2	-	502410102
	4	-	502410104
	6.5	18	502410106
	10	30	502410110
	15	42.8	502410115
20	58	502410120	



Contentitore GN 1/3
GN container 1/3

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	6.5	2.4	502410706
	10	3.5	502410710
	15	5.4	502410715
	20	7.2	502410720



Contentitore GN 1/6
GN container 1/6

CM	H cm	LT	COD
17.6x16.2	2	-	502410902
	4	-	502410904
	6.5	1	502410906
	10	1.5	502410910
	15	2.3	502410915
20	3.5	502410920	



Contentitore GN 1/9
GN container 1/9

CM	H cm	LT	COD
17.6x10.8	6.5	0.6	502411106
	10	0.8	5024111010



Contentitore GN 1/1
GN container 1/1

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	2	-	502410202
	4	-	502410204
	6.5	8.8	502410206
	10	13.7	502410210
	15	20	502410215
20	27.5	502410220	



Contentitore GN 1/4
GN container 1/4

CM	H cm	LT	COD
26.4x16.2	2	-	502410802
	4	-	502410804
	6.5	1.7	502410806
	10	2.5	502410810
	15	3.8	502410815
20	4.8	502410820	



Falso fondo forato GN
GN drainer plate

GN	COD
2/1	502440300
1/1	502440200
2/3	502440400
1/2	502440500



Coperchio GN
GN lid

GN	COD
1/1	502450200
2/3	502450300
1/2	502450500
1/3	502450700
1/4	502450800
1/9	502451000
2/4	502450400
2/8	502450600

GN	COD
1/6	502450900



Contentitore GN 2/3
GN container 2/3

CM	H cm	LT	COD
35.5x32.5	2	-	502410302
	4	-	502410304
	6.5	5.8	502410305
	10	9	502410310
	15	13	502410315
20	17	502410320	



Contentitore GN 2/4
GN container 2/4

CM	H cm	LT	COD
53x16.2	2	-	502412102
	4	-	502412104
	6.5	4	502412106
	10	5.8	502412110
	15	8.6	502412115



Coperchio spacco per maniglie
lid with handle slot

GN	COD
1/1	502451200
2/3	502451100
1/2	502451500
1/3	502451700
1/4	502451800
1/6	502451900



Coperchio spacco mestolo
lid with ladle slot

GN	COD
1/1	502452200
2/3	502452100
1/2	502452500
1/3	502452700
1/4	502452800
1/6	502452900



Contentitore GN 1/2
GN container 1/2

CM	H cm	LT	COD
32.5x26.5	2	-	502410502
	4	-	502410504
	6.5	4	502410506
	10	6.1	502410510
	15	9.2	502410515
20	12	502410520	



Contentitore GN 2/8
GN container 2/8

CM	H cm	LT	COD
32.5x13.2	2	-	502413102
	4	-	502413104
	6.5	1.7	502413106
	10	2.6	502413110
	15	3.9	502413150



Coperchio spacco M/M
lid with slot for H/L

GN	COD
1/1	502453200
2/3	502453100
1/2	502453500
1/3	502453700
1/4	502453800
1/6	502453900



Coperchio a tenuta C/guarnizione
sealing lid W/G

GN	COD
1/1	502454200
2/3	502454100
1/2	502454500
1/3	502454700
1/4	502454800
1/6	502454900



Coperchio a tenuta con spacco per maniglie
 sealing lid with handle slot

GN	COD
1/1	5O24552OO
2/3	5O24551OO
1/2	5O24555OO
1/3	5O24557OO
1/4	5O24558OO



Contenitore GN 2/1 forati
 GN container 2/1 with holes

CM	H cm	LT	COD
65x53	2	-	5O241F1O2
	4	-	5O241F1O4
	6.5	18	5O241F1O6
	10	3O	5O241F11O
	15	42.8	5O241F115
	2O	58	5O241F12O



Bacinelle 1/2 con maniglie rientranti
 GN basin 1/2 with retractable handle

CM	H cm	LT	COD
32.5x26.5	1O	6.1	5O241M51O
	15	9.2	5O241M515
	2O	12	5O241M52O



Contenitore GN 1/1 forati
 GN container 1/1 with holes

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	2	-	5O241F2O2
	4	-	5O241F2O4
	6.5	8.8	5O241F2O6
	1O	13.7	5O241F21O
	15	2O	5O241F215
	2O	27.8	5O241O22O



Contenitore GN 1/3 forati
 GN container 1/3 with holes

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	6.5	2.4	5O241F7O6
	1O	3.5	5O241F71O
	15	5.4	5O241F715
	2O	7.2	5O241F72O



Bacinelle 1/3 con maniglie rientranti
 GN basin 1/3 with retractable handle

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	1O	3.5	5O241M71O
	15	5.4	5O241M715
	2O	7.2	5O241M72O



Contenitore GN 2/3 forati
 GN container 2/3 with holes

CM	H cm	LT	COD
35.5x32.5	2	-	5O241F3O2
	4	-	5O241F3O4
	6.5	5.8	5O241F3O6
	1O	9	5O241F31O
	15	13	5O241F315
	2O	17	5O241F32O



Bacinelle 1/1 con maniglie rientranti
 GN basin 1/1 with retractable handle

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	1O	13.7	5O241M21O
	15	2O	5O241M215
	2O	27.8	5O241M22O



Bacinelle 1/4 con maniglie rientranti
 GN basin 1/4 with retractable handle

CM	H cm	LT	COD
26.4x16.2	1O	2.5	5O241M81O
	15	3.8	5O241M815
	2O	4.8	5O241M82O



Contenitore GN 1/2 forati
 GN container 1/2 with holes

CM	H cm	LT	COD
32x26.5	2	-	5O241F5O2
	4	-	5O241F5O4
	6.5	4	5O241F5O6
	1O	6	5O241F51O
	15	1O	5O241F515
	2O	13	5O241F52O



Bacinelle 2/3 con maniglie rientranti
 GN basin 2/3 with retractable handle

CM	H cm	LT	COD
35.5x32.5	1O	9	5O241M31O
	15	13	5O241M315
	2O	17	5O241M32O

Contenitori GN
Policarbonato
Polycarbonate
Kunststoff

Sopportano temperature da -40°C a +99°C.
Con scala graduata in litri e quarti. Superficie liscia interna per una facile pulizia.
Impilabili. Larghezza uniforme del bordo cm 1,27. Angoli a largo raggio resistenti alle rotture.

Resistant from -40°C up to +99°C. With scale in litre and quart. Inner smooth surface for easy cleaning. Stackable. Uniform width of the rim cm 1,27 corners with wide radius resistant to breakage.

Geeignet für Temperaturen von -40°C bis +99°C. Mit abgestufter Messskala in Litern und Vierteln. Glatte Innenoberfläche für einfache Reinigung. Stapelbar. Einheitliche Kantenbreite von 1,27cm. Stoßfeste, abgerundete Ecken.

.





Contenitore GN 2/1
GN container 2/1

CM	H cm	LT	COD
65x53	20	-	489540480



Contenitore GN 1/1
GN container 1/1

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	6.5	8.5	489540012
	10	13	489540014
	15	19.5	489540016
	20	25.6	489540018



Coperchio GN con doppio sigillo
GN cover with double seal

GN	COD
1/1	489540810
1/2	489540820
1/3	489540830
1/4	489540840
1/6	489540860



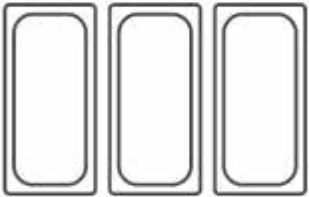
Coperchio GN
GN lid

GN	COD
1/1	489540110
1/2	489540129
1/3	489540239
1/4	489540347
1/6	489540467
1/9*	489540497
2/1	489540487



Contenitore GN 1/2
GN container 1/2

CM	H cm	LT	COD
32.5x26.5	6.5	4	489540122
	10	6.1	489540124
	15	9.2	489540126
	20	12	489540128



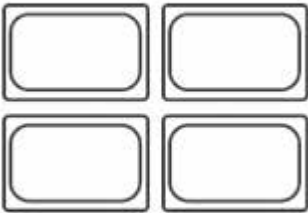
Contenitore GN 1/3
GN container 1/3

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	6.5	2.4	489540232
	10	3.5	489540234
	15	5.4	489540236
	20	7.2	489540238

- Contenitori GN resistenti al calore / GN container heat-resistant

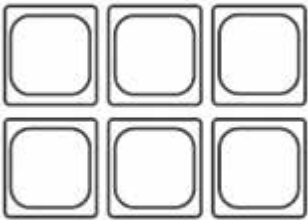
· Supportano temperature da -40°C a +190°C / resistant from -40°C up to +190°C

· Ideali per scaldavivande e forno a microonde / Ideal for chafing dish and microwave oven



Contenitore GN 1/4
GN container 1/4

CM	H cm	LT	COD
26.4x16.2	6.5	1.7	489540342
	10	2.5	489540344
	15	3.8	489540346
	20	4.8	489540349



Contenitore GN 1/6
GN container 1/6

CM	H cm	LT	COD
17.6x16.2	6.5	1	489540462
	10	1.5	489540464
	15	2.3	489540466
	20	3.5	489540461



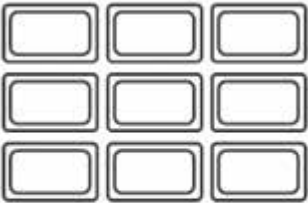
Contenitore GN 1/1
GN container 1/1

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	6.5	8.5	489000012
	10	13	489000014



Contenitore GN 2/4
GN container 2/4

CM	H cm	LT	COD
53x16.2	6.5	4	489000023
	10	5.8	489542124



Contenitore GN 1/9
GN container 1/9

CM	H cm	LT	COD
17.6x10.8	6.5	0.6	489540592
	10	0.8	489540594



Falso fondo forato GN
GN drainer plate

GN	COD
1/1	489540111
1/2	489540130
1/3	489540240
1/4	489540348
1/6	489540470
2/1	489540490



Contenitore GN 1/2
GN container 1/2

CM	H cm	LT	COD
32x26.5	6.5	4	489000022
	10	6.1	489541124



Coperchio GN con maniglia
GN cover with handle

GN	COD
1/1	489000011
1/2	489000015
2/4	489000017



Contenitore
container

CM	H cm	LT	COD
66x46	9	18.9	489418263
	15	33	489418266
	23	49.2	489418269
	38	83.3	489418265



Coperchio
cover

CM	COD
66x45.7	489418261



Falso fondo forato
false perforated bottom

CM	COD
66x45.7	489418260



Coperchio
cover

CM	COD
66x45.7	489418268

con parte mobile scorrevole,
non è necessatio rimuovere il
coperchio / with sliding part, it
is not necessary to remove the
cover



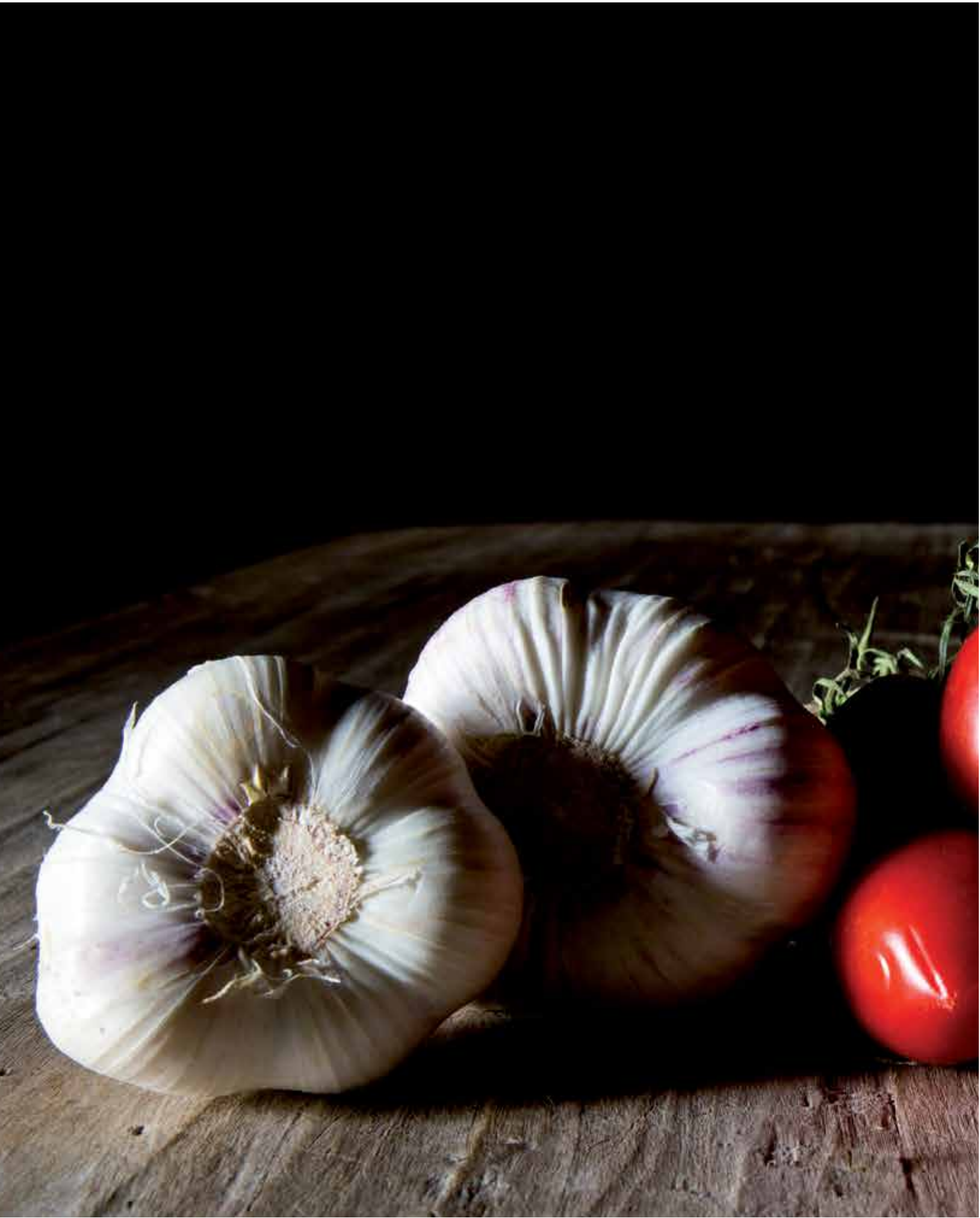
Contenitore con scala graduata
in litri e parti
container

CM	H cm	LT	COD
18.5x18.5	10	1.9	489300302
21.5x21.5	18.5	5.7	489300306
31.0x25.6	21	11.4	489300312
31.0x25.6	40	20.8	489300322



Coperchio colorato in polietilene
con chiusura ermetica
Colored cover

LT	Colore/colour	COD
1.9	verde/green	489300334
5.7	rosso/red	489300336
11.4	blu/blue	489300332



Contenitori GN

Polipropilene
Polypropylene
Polypropylen

Sopportano temperature da -40°C a +99°C. Con scala graduata in litri e quarti. Superficie liscia interna per una facile pulizia. Impilabili. Larghezza uniforme del bordo cm 1.27. Angoli a largo raggio resistenti alle rotture.

Resistant from -40°C up to +99°C. With scale in litre and quart. Inner smooth surface for easy cleaning. Stackable. Uniform width of the rim cm 1.27 corners with wide radius resistant to breakage.

Geeignet für Temperaturen von -40°C bis +99°C. Mit abgestufter Messskala in Litern und Vierteln. Glatte Innenoberfläche für einfache Reinigung. Stapelbar. Einheitliche Kantenbreite von 1,27cm. Stoßfeste, abgerundete Ecken.

.





Contenitore GN 1/1
GN container 1/1

CM	H cm	COD
53x32.5	6.5	489551319O
	10	489551419O
	15	489551619O
	20	489551819O



Falso fondo forato GN
GN drainer plate

GN	COD
1/1	489551010
1/2	48955119O
1/3	48955103O



Contenitore GN 1/9 in polipropilene
GN container 1/9 polypropylene

CM	H cm	COD
17.6x10.8	6.5	489556319O
	10	489556419O



Contenitore GN 1/2
GN container 1/2

CM	H cm	COD
32.5x26.5	6.5	489552319O
	10	489552419O
	15	489552619O
	20	489552819O



Coperchio GN traslucidi sigillati
GN sealed cover translucent

GN	COD
1/1	489551019I
1/2	489542019O
1/3	489543019O



Contenitori coldfest
Coldfest containers

Mantengono freddi i cibi evitando l'uso del ghiaccio: basta congelarli per otto ore e riempirli di prodotti già freddi, conservano il contenuto fino a otto ore. Prodotti con materiale ABS resistente agli urti e nucleo in gel refrigerante non tossico /

Keep foods chilled without the use of ice: for hours and add prechilled products, pans will hold contents for up to eight hours. Made with high impact resistant ABS material and non-toxic refrigerant gel cores.



Contenitore GN 1/3
GN container 1/3

CM	H cm	COD
32.5x17.6	6.5	489553319O
	10	489553419O
	15	489553619O



Coperchio GN con maniglia in polipropilene
GN cover with handle polypropylene

GN	COD
1/1	489551019O
1/2	489552019O
1/3	489553019O
1/4	489554019O
1/6	489555019O
1/9	489556019O



Contenitore GN 1/2
GN container 1/2

CM	H cm	LT	COD
32.5x26.5	15	6	489000026



Contenitore GN 1/3
GN container 1/3

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.6	15	3.5	489000036



Contenitore GN 1/4
GN container 1/4

CM	H cm	COD
26.4x16.2	6.5	489554319O
	10	489554419O
	15	489554619O
	20	489554719O



Contenitore GN 1/6
GN container 1/6

CM	H cm	COD
17.6x16.2	6.5	489555319O
	10	489555419O
	15	489555619O
	20	489555719O



Coperchio GN trasparente
GN cover transparent

CM	COD
121/2	489540636
131/3	4895520135

Utensili
Tools
Werkzeuge

- Mestoli
Per mescolare
Per colare
Pinze e forbici
Spatole
Vari
Pane e pasta
Taglieri e mattarelli
Per misurare e pennelli
Accessori
- Ladles
For mixing
For straining
Tongs and scissors
Spatulas
Various
Bread and pasta
Cutting boards and rolling pins
For measuring and brushes
Accessories
- Schöpfkellen
Vermengen
Abgießen
Zangen und Scheren
Spachteln
Verschiedenes
Brot und Teig
Schneidbretter und Nudelhölzer
Messen, wiegen und Pinsel
Zubehör





Mestolo
ladle

Ø cm	L cm	COD
6	28	65O958O6
8	34	65O958O8
9	37	65O958O9
10	37	65O9581O
11	37	65O95811
12	38	65O95812
14	4O	65O95814
16	41	65O95816



Spatola
spatula

L cm	COD
46	65O9391O
55	65O93912



Mestolo salsa
sauce ladle

L cm	COD
27	65O963OO



Forchettone
serving fork

L cm	COD
35	65O965OO
5O	65O966OO



Mestolo forato
slotted ladle

Ø cm	L cm	COD
6	28	65O926O6
8	34	65O926O8
10	37	65O9261O
12	38	65O92612
16	41	65O92616



Pala fritto
spatula

L cm	COD
36	65O977OO
46	65O93O1O
55	65O93O12



Forchettone 3 punte
3 prongs serving fork

L cm	COD
5O	65O9675O



Schiumarola
skimmer

Ø cm	L cm	COD
11	37	65O96911
12	38	65O96912
14	42	65O96914
16	45	65O96916
18	49	65O96918



Cucchiaione
serving spoon

L cm	COD
35	65O962OO
46	65O967OO



Mestolo
ladle

Ø cm	L cm	COD
6	28	65O958O6S
8	34	65O958O8S
9	37	65O958O9S
10	37	65O9581OS
11	37	65O95811S
12	38	65O95812S
14	40	65O95814S
16	41	65O95816S



Spatola
spatula

L cm	COD
46	65O9391OS
55	65O93912S



Mestolo salsa
sauce ladle

L cm	COD
27	65O963OOS



Forchettone
serving fork

L cm	COD
35	65O965OOS
50	65O966OOS



Mestolo forato
slotted ladle

Ø cm	L cm	COD
6	28	65O926O6S
8	34	65O926O8S
10	37	65O9261OS
12	38	65O92612S
16	41	65O92616S



Pala fritto
spatula

L cm	COD
36	65O977OOS
46	65O9301OS
55	65O93012S



Forchettone 3 punte
3 prongs serving fork

L cm	COD
50	65O9675OS



Schiumarola
skimmer

Ø cm	L cm	COD
11	37	65O96911S
12	38	65O96912S
14	42	65O96914S
16	45	65O96916S
18	49	65O96918S



Cucchiaione
serving spoon

L cm	COD
35	65O962OOS
46	65O967OOS



Cucchiaino in exoglass
Spoon in exoglass

L cm	COD
30	454113330
38	454113338
45	454113345

Cucchiaino in exoglass, lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile, resistente fino a 220°C / spoon in exoglass, dishwasher safe, can be sterilized, resistant up to 220°C



Cucchiaino rotondo in legno
Round wooden spoon

L cm	COD
24	420015724
35	420015735
40	420015740



Mescolatore in legno
Wooden mixing ladle

L cm	COD
30	420016130
35	420016135
40	420016140
50	420051750
60	420051760
80	420051780
120	420051798



Mescolatore in exoglass
Spatula in exoglass

L cm	COD
30	454518292
40	454518294
50	454518296

Mescolatore in exoglass, lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile, resistente fino a 220°C / Spatula in exoglass, dishwasher safe, can be sterilized, resistant up to 220°C



Spatola in exoglass
Spatula in exoglass

L cm	COD
35	454113501

Spatola in exoglass, lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile, resistente fino a 220°C / Spatula in exoglass, dishwasher safe, can be sterilized, resistant up to 220° C



Spatola in plastica, resistente fino a 110°C
Spatula in plastic resistant up to 110° C

L cm	COD
25	454113525
35	454113535
45	454113545



Frusta fili in acciaio inox
whisk 8 wires s/s

L cm	COD
25	502197925
30	502197930
35	502197935
40	502197940
45	502197945
50	502197950
55	502197955
60	502197960



Frusta in acciaio inox con manico in exoglass
whisk s/s with exoglass handle

L cm	COD
25	454508262
30	454508263
35	454508264
40	454508265
45	454508266
50	454508267





Bastardella semisferica in acciaio inox
Mixing bowl s/s

Ø cm	H cm	LT	COD
22	12	3	502195222
28	15	6	502195228
34	20	12	502195234
40	22	17	502195240

Base per bastardella in acciaio inox
Base for mixing bowl s/s

Ø cm	ø bastardella/mixing bowl	COD
16	22-28	502195316
22	34-40	502195322



Bacinella in polipropilene
Polypropylene bowl

Ø cm	H cm	LT	COD
16	7	0.9	502760016
20	8.5	1.6	502760020
24	10	2.8	502760024
28	11	4.5	502760028

Ø cm	H cm	LT	COD
32	12.5	6.5	502760032
36	14	10	502760036
40	15.5	13.5	502760040

Secchio graduato con base in acciaio inox
Graduated bucket with base s/s

Ø cm	H cm	LT	COD
30	26.5	10	502196110
31	28.5	12	502196112
32.5	32.5	15	502196115



Bacinella conica in acciaio inox
Conical bowl s/s

Ø cm	H cm	LT	COD
16	6	1/2	502258016
18	6.8	3/4	502258018
22	7.6	1 1/3	502258022
24	9	1 3/4	502258024

Øcm	H cm	LT	COD
28	10	2 3/4	502258028
32	11	4 3/4	502258034
40	13.7	8 1/3	502258040

Bacinella semisferica in acciaio inox
Semispherical bowl s/s

Ø cm	H cm	LT	COD
20	10	2	454703020
25	12.5	3.7	454703025
30	15	7.2	454703030
35	17.5	10.5	454703035

Ø cm	H cm	LT	COD
40	20	15.6	454703040



Sessola tonda in acciaio inox
Flour scoop s/s

L cm	LT	COD
10	0.1	502260910
15	0.4	502260915
19	1	502260920
23	1.7	502260923

L cm	LT	COD
25	2.8	502260925

Sessola in policarbonato
Polycarbonate flour scoop

Gr.	COD
680	489544624
1814	489544664







Colapasta conico in alluminio
Conical colander aluminium

Ø cm	H cm	LT	COD
32	16	8.8	5O2692732
36	18.5	12.8	5O2692736
40	20	17	5O2692740
45	22.5	24.5	5O2692745



Colapasta in alluminio con gancio e 1 manico
Colander aluminium with hook 1 handle

Ø cm	H cm	COD
20	11	5O2692420
24	13	5O2692424
28	15	5O2692428



Colapastain acciaio inox con base
Colander s/s with base

Ø cm	H cm	LT	COD
34	20	9.5	5O2112834
40	22	14.5	5O2112840



Colapasta in acciaio inox con gancio e 1 manico
Colander s/s with hook 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
18	10	2.8	5O2112418
20	11.5	3.6	5O2112420
22	12.5	5.0	5O2112422
24	13.5	6.5	5O2112424



Colapasta semisferico in acciaio inox con gancio e1 manico
Half-spherical colander s/s with hook 1 handle

Ø cm	H cm	COD
22	10,5	5O2112622
24	11,5	5O2112624
26	13	5O2112626
28	14	5O2112628



Colino conico a rete in acciaio inox
Conical soup strainer s/s

Ø cm	COD
14	5O2193114
16	5O2193116
18	5O2193118



Colapasta stagnato rinforzato
Tinned strainer reinforced

Ø cm	L cm*	COD
23	27	5O2263523
26	27	5O2263526
30	44	5O2263530
35	44	5O2263535

* lunghezza del manico/lenght of the handle



Colatutto rete in acciaio inox a mandolino
Strainer s/s mandoline

Ø cm	L cm*	COD
22x18	19	5O2263022

*lunghezza del manico/lenght of the handle



Colapasta a rete
Conical colander aluminium

Ø cm	H cm	COD
30	20	502113830
34	24	502113834



Scaldapasta a settori
Colander aluminium with hook 1 handle

GN	Ø cm	H cm	COD
1/3	34	20.5	502113813
1/4	40	26.5	502113814



Colino a rete in acciaio inox
strainer

Ø cm	COD
6.3	414013407
130	414013414
16.5	414013416
18.5	414013418



Setaccio a molla in acciaio inox
Flour-sugar sifter s/s

Ø cm	COD
12	502260705



Cornetto cinese in acciaio inox
Chinese strainer s/s

Ø cm	COD
13	502192513
17	502192516
19	502192518
20	502192520

Ø cm	COD
22	502192522
24	502192524
26	502192526



Chinois doppia garza in acciaio inox con gancio
Chinese strainer s/s with gauze and hook

Ø cm	COD
20	502192920
24	502192924



Imbuto automatico per fondente in acciaio inox
Automatic confectionery funnel s/s

Ø cm	LT cm*	H cm	COD
18.5	1.9	18	454380432



Supporto in acciaio per cornetto cinese ed imbuto per fondente
Stell stand for chinese strainer and confectionery funnel

CM	H cm	COD
14	21.5	454380434



Setaccio infarinapesce in acciaio inox
Sieve s/s

Ø cm	COD
21	502260621



Setaccio pane in acciaio inox
Sieve s/s

Ø cm	COD
30	5022606331
35	5022606335



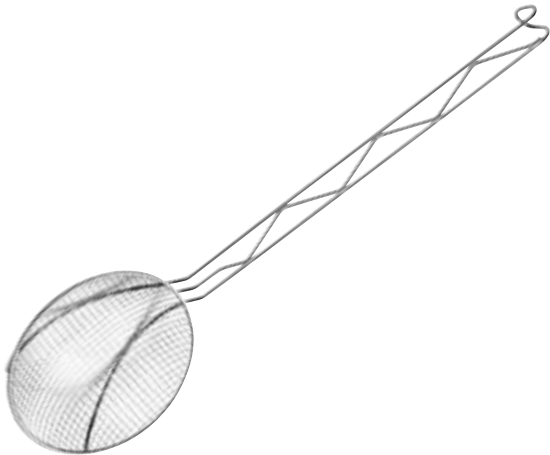
Setaccio per farina in acciaio inox
Flour sieve s/s

Ø cm	COD
21	502260521
30	502260530
35	502260535



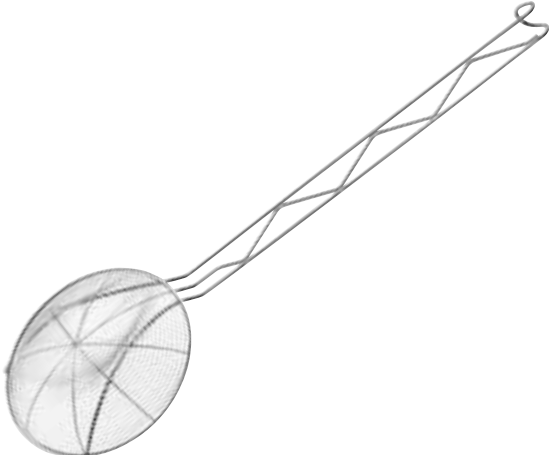
Setaccio velo in acciaio inox
Sieve s/s

Ø cm	COD
21	502260421
30	502260430
35	502260435



Schiumarola a rete
mesh skimmer

Ø cm	COD
14	65254114
16	65254116
20	65254120
24	65254124
28	65254128



Schiumarola a filo
wire skimmer

Ø cm	COD
14	65254214
16	65254216
20	65254220
24	65254224
28	65254228





Molla pane finitura Ice
Tongs s/s

L cm	COD
26.0	502000340



Molla carne e vegetali in acciaio inox finitura Ice
Serving tongs s/s

L cm	COD
21	414008921



Forbice in acciaio inox
Scissors s/s

L cm	COD
21	502282740



Pinza affettati
Slices meat tongs

L cm	COD
10	502000450



Pinza barbecue in acciaio inox finitura Ice
Barbecue tongs s/s

L cm	COD
38	502169700



Molla asparagi in acciaio inox finitura Ice
Asparagus tongs s/s

L cm	COD
20	414008720



Pinza del cuoco
Chef tongs

L cm	COD
31,5	502000350



Molla lumache
Snails tongs

L cm	COD
16	502000360



Molla spaghetti in acciaio inox finitura Ice
Spaghetti tongs s/s

L cm	COD
23.5	502000370



Molla pane in acciaio inox finitura Ice
Bread tongs s/s

L cm	COD
24	502000380



Cucchiaione in acciaio inox
Serving spoon s/s

L cm	COD
30	502255013



Forchettone in acciaio inox
Serving fork s/s

L cm	COD
29.5	502255011



Spatola per hamburger in acciaio inox
hamburger turner s/s

L cm*	COD
25	5O2851624

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Spatola in acciaio inox
Spatula s/s

L cm*	COD
22	5O2851922
26	5O2851926

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Spatola per lasagne in acciaio inox
lasagne spatula s/s

L cm*	COD
15	5O2851516

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Paletta fritto in acciaio inox
turner s/s

L cm*	COD
15.6	5O285O9O2

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Spatola per lasagne in acciaio inox
lasagne spatula s/s

L cm*	COD
16	5O2851516

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Spatola forata in poliammide
polyamide perforated spatula

L cm*	COD
3O	454718171

*spatola forata in poliammide, lavabile in lavastoviglie, resistente fino a 22O°C, ideale er pentole con rivestimento antiaderente / polyamide perforated spatula, dishwasher safe, resistant up to 22O°C, recommended for non-stick pans.



Spatola per pasticcio e pizza in acciaio inox
pizza turner s/s

L cm*	COD
15	5O2851115

*lunghezza senza manico/
Lenght without handle



Spatola gelato
ice cream scoop

L cm	COD
18.5	414OO682O



Spatola gelato manico tubolare
Ice cream scoop tubular handle

L cm	COD
25	414OO6925



Porzionatore gelato
ice cream portioners

Ø cm	COD
4.O	414OO674O
5.O	414OO6652
6.3	414OO676O



Spatola gelato manico in plastica
Ice cream scoop plastic handle

L cm	COL	COD
26	red	414OO685O
	blue	414OO6851
	yellow	414OO6852
	green	414OO6853
	rose	414OO6854
	white	414OO6855
3O	black	414OO6856
	white	414OO6859
	green	414OO686O
	red	414OO6861



Spatola gelato policarbonato
ice cream scoop

L cm	COL	COD
27	black	414OO6857
	transp.	414OO6858





Levasquame in alluminio
fish scaler aluminium

L cm	COD
22	454121100



Schiaccianoci in acciaio inox
nutcracker s/s

L cm	COD
18	5022821000



Tagliauovo a 6 spicchi
egg cutter 6 slices

COD
502259700



Coltellino decoragrumi
citrus channel cutter

L cm	COD
16.5	502828095



Pinza aragosta acciaio inox
lobster cracker s/s

COD
511148411



Coltello ostriche con paracolpi
oyster opener with bumper

L cm	COD
20.5	502828005



Tagliauovo a 10 fette
Egg cutter 10 slice

COD
502258801



Scavino aragosta
lobster pick

L cm	COD
18.5	511148412



Trinciapollo in acciaio inox
poultry scissors s/s

L cm	COD
26	424345403



Levatorsoli
apple corer

L cm	COD
23	502828025



Apriuovo in acciaio inox
egg opener s/s

COD
502259500





Passa tè
tea strainer

L cm	COD
22	502000450



Pala taglia formaggi
cheese slicer

L cm	COD
21	502000100



Taglia pasta
pastry cutter

L cm	COD
18.5	502000160



Taglia pizza
pizza pie cutter

L cm	COD
18.5	502000170



Pala torta seghettata
cake server

L cm	COD
26	502000410



Pala pizza seghettata
Pizza pie-cutter

L cm	COD
27	502000120



Taglia pasta 2 ruote
2 wheels pastry/pizza cutter

L cm	COD
14	502000180



Spatola
spatula

L cm	COD
34	502000420



Pala uovo
egg lifter

L cm	COD
25	502000130



Frusta piatta
flat whisk

L cm	COD
20	502000460
25	502000630



Spatola larga
large spatula

L cm	COD
26.5	502000470



Schiacciatate
potato masher

L cm	COD
30	502000190



Grattugia
fine handy grater

L cm	COD
26	502000140



Grattugia piatta
fine handy grater

L cm	COD
24	502000150



Cucchiaio servire
serving spoon

L cm	COD
32.5	502000480



Cucchiaio servire forato
slotted spoon with holes

L cm	COD
32.5	502000490



Forchettone
fork

L cm	COD
32	502000580



Mestolo cm 9
soup ladle

L cm	COD
30	502000590



Scavino 22 mm
Melon baller

L cm	COD
18	502000430



Dosatore gelato
ice-cream scoop

L cm	COD
23.5	502000230



Mestolo cm 6
soup ladle

L cm	COD
29	502000600



Schiumarola cm 11
skimmer

L cm	COD
36.5	502000610



Scavino 28 mm
melon baller

L cm	COD
18.5	502000240



Forchetta patate
potato fork

L cm	COD
16	502000250



Pala fritto
turner

L cm	COD
33	502000620



Arricciaburro
butter curler

L cm	COD
18	502000200



Pelapatate
peeler

L cm	COD
18.5	502000260



Riga limoni
lemon zester

L cm	COD
15.5	502000270



Forchetta carne
utility fork

L cm	COD
18.5	502000210



Arricciaburro
butter curler

L cm	COD
19	502000220



Pelapatate multiuso
peeler

L cm	COD
18.5	502000440



Apri bottiglie
bottle opener

L cm	COD
18.5	502000280



Separatore uova
egg divider

L cm	COD
20.5	502000290



Apribarattoli universale
jar opener

L cm	COD
23.5	502000300



Coltello formaggio 2 punte
cheese knife

L cm	COD
24.5	502000530



Coltello lungo seghettato
kitchen knife

L cm	COD
29	502000540



Apriscatole
can opener

L cm	COD
20	502000520



Spremiaglio
garlic press

L cm	COD
28.5	502000310



Coltello medio seghettato
kitchen knife

L cm	COD
24	502000550



Coltello bistecca
steak knife

L cm	COD
22	502000560



Cannula leva torsolo
apple corer

L cm	COD
18.5	502000320



Grattacarote
vegetable scraper

L cm	COD
23.5	502000330



Coltello spelucchino
paring knife

L cm	COD
19.5	502000570



Manaretta
meat cleaver

L cm	COD
23.5	502000500



Manaretta piccola
meat cleaver

L cm	COD
20.5	502000510





Cesto in vimini con stoffa a “ciambella” per la lievitazione del pane
Wicker fermenting crown dough basket with cloth

Ø cm	COD
32	454118522
34	454118523



Raschia flessibile in acciaio inox e manico in plastica
Flexible dough scraper s/s and plastic handle

CM	COD
12x11	454112820



Pinza per decorare la pasta in acciaio inox
pie crimper s/s

L cm	COD
10	454112501



Set 12 utensili in plastica per modellare in miniatura
Set of 12 plastic miniature sculpting tools

L cm	COD
11/12	454431221



Cesto in vimini con stoffa “rotondo” per la lievitazione del pane
Wicker fermenting crown dough basket with cloth

Ø cm	COD
27	454118512
29	454118513



Telo antiaderente per la cottura del pane
Non-stick sheet for baking the bread

CM	COD
59x39	502768060

Resiste a temperature da -40°C a +280°C.
Resistant from -40°C u to +280°C.



Tagliapasta rotondo liscio con manico in acciaio inox
Round plain dough cutter with s/s handle

Ø cm	COD
22	454154062
28	454154065
32	454154067
36	454154069



Tagliapasta mulino a vento con manico in acciaio inox
Wind mill dough cutter with s/s handle

CM	COD
11x11	454153010



Spazzola con manico in legno e setole naturali
Brush with wooden handle and natural bristle

CM	COD
32	454479403



Rotolo M 20 di tessuto in lino
Roll m 20 of linen cloth

CM	COD
70	454118580

per la lievitazione del pane, con trattamento anti-muffa / for dough fermentation, anti-mouldy



Tagliapasta caramello in 40 quadrati cm 2.5, con vassoio, in ferro bianco
Caramel culter in 40 squares cm 2.5, with tray, white steel

COD
454154020



Set 2 pinze per decorare la pasta
Set 2 pie crimpers s/s

	CM
piccola/small*	1.2
grande/ large*	1.8

*in acciaio inox/ s/s

n° decoro / decor	COD
1	454431402
2	454431404
3	454431405
4	454431407



Conf. 12 lame per panettiere in acciaio inox con manico in plastica
Set of 12 baker s/s blades with plastic handle

CM	COD
15	454120006



Tagliere in legno con griglia estraibile
Wooden cutting board with extractable grill

CM	H cm	COD
39x25	2.5	504296453



Set 12 forme rotonde in alluminio per tagliare i vol au vent
Set of 12 round aluminium vol au vent gauge

Ø cm	COD
11/25	454154001



Rullo per tagliare croissant
Croissant cutter

CM	COD
35	454141002

con lame in acciaio inox con manici in plastica, taglio triangolare della pasta cm 21x9,7 / s/s blades and plastic handles, trinagular sut f the dough cm 21x9,7



Rullo bucasfoglia in plastica
Plastic roller docker

Ø cm	L cm	COD
6.5	11	454382362



Rullo per tagliare mini-croissant
Croissant cutter

CM	COD
35	454141004

con lame in acciaio inox con manici in legno, taglio triangolare della pasta cm 10x7 / s/s blades and wooden handles, trinagular sut f the dough cm 10x7



Base per macchina per tagliare “chitarra” in acciaio inox
s/s base for “guitare” slicing machine

CM	COD
68.5x45	454263520

fornita con una piano in acciaio inox cm 40x38 ed una chiave per le corde, superficie utile cm 35x35 / with s/s sheet cm 40x38 and wire’s key, work surface cm 35x35



Rullo per tagliapasta con 24 lame in acciaio inox Ø cm 9.6
Dough cutter with 24 s/s blades Ø cm 9.6

CM	COD
25	454141006

con possibilità di variare la larghezza tra le lame spostando delle rondelle in plastica (larghezza minima cm 1) / with possibility of changing the width between the blades through plastic washer (minimim width cm 1)



Tagliapasta estensibile con rotelle ø cm 5,5 in acciaio cromato
Extendable dough cutter with wheels ø cm 5,5 chrome steel

n° rotelle / wheels	COD
lisce/plain - 5	454141010
lisce/plain - 7	
zigrinate/fluted - 5	

permette di tagliare strisce di pasta da cm 1 a cm 12 / allow to cut the dough from cm 1 to cm 12



Rullo tagliapasta a losanghe
Dough cutter

CM	COD
12.5	454141105

con lame in acciaio inox e manico in polipropilene / with s/s blades and polypropylene handles



Set 9 stampi rotondi ondulati in Exoglass
Set of 9 round cutters fluted in Exoglass

Ø cm	COD
da/from 2 a/to 10	454479614

Sterilizzabili, indeformabili, resistenti fino a 160°C / can be sterilized, undistortable, resistant up to 160°C



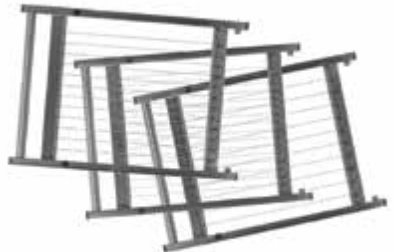
Tagliapasta per torrone in acciaio
Nougat dough cutter heavy steel

Ø cm	COD
4	454154012
5	454154013
6	454154014
8	454154016
10	454154018



Set8 tagliapasta quadri in acciaio inox
Set of8 square dough cutters s/s

CM	COD
4/5/6/7/8/9/10/11	454150320



Telaio in acciaio inox per “chitarra” con distanza tra i fili
Cutting frame s/s with width between the wires

CM	COD
1.5	454263521
2.25	454263522
3	454263523
3.75	454263524



Set 8 stampi rotondi lisci in Exoglass
Set of 8 round cutters in Exoglass

Ø cm	COD
da/from 3 a/to 10	454150103

Sterilizzabili, indeformabili, resistenti fino a 160°C / can be sterilized, undistortable, resistant up to 160°C



Set 7 stampi ovali ondulati in Exoglass
Set of 7 oval cutters fluted in Exoglass

Ø cm	COD
da/from 4 a/to 13	454150201

Sterilizzabili, indeformabili, resistenti fino a 160°C / can be sterilized, undistortable, resistant up to 160°C



Tagliapasta rotondo ondulato con manico in acciaio inox
Round fluted dough cutter with s/s handle

Ø cm	COD
13	454150230
14	454150231
15	454150232



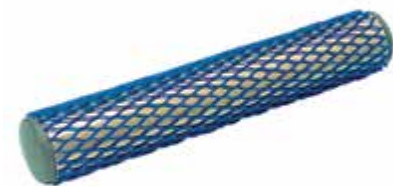
Tagliere in polietilene con fermo
Polythene cutting board with catch

CM	H cm	COD
40x30	2	502254040
50x30	2	502254050
60x40	2	502254400



Pialla per levigare i taglieri in polietilene
Polythene board scraper

CM	COD
20x7	454139005



Mattarello per imprimere una decorazione a losanghe
Lozenge decoration rolling pin

Ø cm	L cm	COD
2.5	15.2	454140116



Mattarello in plastica regolabile in 11 differenti spessori da mm 2 a 10
Adjustable plastic rolling pin 11 different thickness from 2 to 10 mm

L cm	COD
52	454140030



Tagliere multistrato in polietilene con 3 strati da mm 3
Multi-layered polythene cutting board with 3 layers of mm 3

CM	H cm	COD
58.5x39	2.4	419550058

Tagliere multistrato in polietilene con 3 strati da mm 3 ed una base da mm 15, consente di rimuovere semplicemente lo strato usurato, viene fornito con 6 clips colorate (bianco, rosso, verde, blu, giallo, marrone) da applicare al bordo, in abse all'uso che avrà il tagliere stesso, e che non potrà più essere tolta (questo sistema è raccomandato dalle norme igieniche HACCP) / Multi-layered polythene cutting board with 3 layers of mm 3 and a base of mm 15, the weared layer can be easily removed, is provided with six clips of different colours (white, red, green, blue, yellow, brown), to attach to the edge, according to the use of the cutting board, and that can be not removed (the hygenic regulations HACCP recommend this system)

Porta 6 taglieri colorati
Rack for 6 cutting colored boards

COL	CM	COD
bianco	41.5x22.8	502253800
giallo	41.5x22.8	502253801
marrone	41.5x22.8	502253802
rosso	41.5x22.8	502253803
blu	41.5x22.8	502253804
verde	41.5x22.8	502253805



Porta 6 taglieri in acciaio cromato
Rack for 6 cutting boards chrome steel

CM	COD
41.5x22.8	454139002





Bilancia con piatto cm 20x13
Scale with platter cm 20x13 s/s

CM	H cm	COD
20.5x20	6	454252144

in acciaio inox, portata Kg 2, piedini anti-scivolo / Capacity Kg 2



Bilancia con piatto cm 22x22 in acciaio inox
Scales with platter cm 22x22 s/s

CM	H cm	Portata/ Capacity Kg	COD
26x22	27.7	4	454252004
26x22	27.7	10	454252010

in acciaio inox, portata Kg 2, piedini anti-scivolo / Capacity Kg 2



Provetta densimetro per sciroppi in acciaio inox
Syrup density meter test tube s/s

Ø cm	H cm	COD
3.6	17.5	454680452



Pennello con manico in plastica e setole naturali
Brush with plastic handle and natural bristle

CM	COD
4	454116025
5	454116027



Timer digitale 20 ore
Digital timer 20 hours

CM	COD
6x5	454250601



Sifone montapanna in acciaio inox con 2 cornetti per diverse decorazioni
Chantilly cream siphon with 2 pastry tubes for different decorations s/s

CL	COD
100	502145110



Pennello con manico in plastica e setole naturali
Brush with plastic handle and natural bristle

CM	COD
2.5	454081174
3.5	454081176
5	454081179

Lavabile in lavastoviglie / Diswasher proof



Sonda standard
Standard needle

Ø mm	L cm	COD
3.5	12	454250536

Filo spirale cm / spiral wire cm 160.0



Termometro per panettiere da 0°C a 60°C
Baker thermometer from 0°C to 60°C

L cm	COD
17	454250305



Termometro acqua da 0°C a 120°C
Water thermometer from 0°C to 120°C

L cm	COD
30	454652731



Sonda per forno resistente fino a 250°C
Oven needle heat resisant 250°C

Ø mm	L cm	COD
4	17	454250537

Filo cm / wire cm 110.0



Sonda per sotto-vuoto fino a 250°C
Vacuum packing needle heat resisant 250°C

Ø mm	L cm	COD
1.0	6	454250538

Filo cm / wire cm 120.0



Caramellometro da 80°C a 200°C
Sugar thermometer from 80°C to 200°C

L cm	COD
30	454652741



Densimetro per sciroppi
Syrup density meter

L cm	COD
16	454652251



Termometro arrosti
Meat roasting thermometer

COD
502970500





Pelapatate-ortaggi lama mobile
Vegetable- potato peeler
movable blade

COD
511233103



Snocciolatore in duralluminio
Stoner in hard aluminium

COD
51234205



Gancio 1 punta in acciaio inox
Meat hook, 1 peack, s/s

Ø cm	L cm	COD
0.3	8	502250608
0.4	10	502250610
0.5	12	502250612
0.5	14	502250614
0.6	16	502250616
0.6	18	502250618



Ago per carne
Trussing needle

L cm	COD
18	423438518



Batticarne forgiato a pugno in acciaio inox
Meat tenderizer s/s

Kg	COD
1.5	502250115
2	502252120



Batticarne a paletta acciaio inox
Meat tenderizer s/s

Kg	COD
1.1	502250310



Gancio girevole in acciaio inox
Slewing meat hook s/s

Ø cm	L cm	COD
0.9	22	502250521
1	26	502250524



Conf. 10 spiedini piatti in acciaio inox
Set of 10 skewers s/s

L cm	COD
20	502251120
25	502251125
30	502251130



Vaschetta con griglia sgocciolatoio per carne in acciaio inox
Draining rack for meat s/s

CM	COD
40x30	454479451



Spiedino con elsa di spada
Skewer with sword hilt

L cm	COD
34.5	423436900



Telo antiaderente
Anti-stick baking sheet

CM	COD
59x39	502768060

Telo antiaderente destinato alla cottura su teglie cm 60x40,non necessita di grassi, permette un passaggio diretto dal freezer al forno(-40° +280° C), igienico e di facile pulizia / anti-stick baking sheet for baking pan cm 60x40, no greasing needed, directly from freezer to oven (-40° +280° C), hygenic and easy to clean



Ago per lardellare
Larding needle

L cm	COD
20	423438000



Pela, taglia e leva torsoli delle mele
Apple peeler, slicer and corer

CM	H cm	Kg	COD
34x10	20	1.3	454215250



Affetta verdure in fili continui
Vegetable slicer

CM	H	Kg	COD
37x14	25	4.4	454215131

Completo di 3 lame mm 2, mm 3, mm 6 in acciaio inox / complete with 3 blades mm 2, mm 3 and mm 6 s/s



Grattugia 4 tagli in acciaio inox
4- ways grater s/s

CM	L cm	COD
10x8	23	502256904



Grattugia noce moscata in acciaio inox
Nutmeg grater s/s

Ø cm	L cm	COD
36	15	454446585



Affetta verdure mandolino
Mandoline vegetable slicer

CM	H cm	COD
36.5x11.5	4	454215001

Completo di 3 lame mm 3, mm 5, mm 10 in acciaio inox, salvadita optional / complete with 3 blade mm 3, mm 5, mm 10 s/s, guard optional



Affetta verdure mandolino
Vegetable slicer mandoline

CM	H	Kg	COD
40x12	28	1.6	502983060

Completo di coltello a 38 lame in acciaio inox / complete with cutting knife with 38 blades s/s



Apriscatole a pinza
Can opener manual use

COD
511232102



Macchina da pasta
Manual pasta machine

COD
512236205

*machina da pasta manuale con regolatore per 10 spessori di sfoglia (larghezza sfoglia cm 21, spessore massimo 5 mm), morsetto per fissaggio al tavolo di lavoro, manovella e tramoggia in acciaio / manual pasta machine with 10 thickness setting (width of sheet cm 21, max thickness mm 5), clamp for grip to any table, handle and tray s/s



Setaccio gnocchetti tirolesi stagnato
Tinnd knöpfli strainer

CM	COD
45x12	511220119



Passaverdura 3 dischi in acciaio inox
Vegetable sieve 3 discs s/s

Ø cm	H	COD
32	25	502257032



Macchina da pasta elettrica
Pasta machine electric version

W	V	COD
250	220	512236206



Rullo per macchina da pasta
Roller for pasta machine

MM	COD
15	512236701
2	512236702
4	512236504
6.5	512236306
12	512236312



Affetta verdure mandolino completo di 3 lame
Vegetable slicer mandoline complete with 3 blades

CM	L cm	COD
13	37	454215040



Affettatartufi in acciaio inox
Truffle slicer s/s

COD
502823700



Tazzone con manico tubolare in acciaio inox
Round bowl with handle s/s

Ø cm	LT	COD
20	2	414261520
22	3	414261522



Casseruola per zabaione
Zabaione bowl

Ø cm	H cm	LT	COD
16	12	1.8	437105016
20	14.5	3.5	437108020



Imbuto in acciaio inox
Funnel s/s

Ø cm	H cm	COD
16	17	5O2256216
20	20	5O2256220



Imbuto in polipropilene
Polypropylene funnel

Ø cm	COD
8	5O276O408
10	5O276O410
12	5O276O412
15	5O276O415
18	5O276O418



Bottiglia dosatore in polietilene
Polythene pouring container

	COD
1 - marrone/brown	5O2441614
2 - verde/green	5O2441610
3 - rosso/red	5O2441611
4 - giallo/yellow	5O2441612
5 - arancione/orange	5O2441613

battiglia dosatore in polietilene con coperchio che si fissa sulla base, coperchio e beccuccio di vari colori per una semplice identificazione /polythene pouring container with lid snaps on the base, lid and spout in various colours for a simple identification



Misura graduata in policarbonato trasparente
Transparent polycarbonate measuring jug

LT	COD
22.5	48954O6O1
50	48954O6O3
100	48954O6O0
200	48954O6O2
400	48954O6O4



Contentitore per ingredienti in policarbonato
Container for ingredients in polycarbonate

CM	H cm	COD
50x16	9.5	4149000O3

Contentitore per ingredienti in policarbonato con coperchio trasparente a 3 scomparti / container for ingredients in polycarbonate with trasparent cover and 3 inserts



Contentitore per ingredienti in policarbonato
Container for ingredients in polycarbonate

CM	H cm	COD
50x16	9.5	4149000O27

Contentitore per ingredienti in policarbonato con coperchio trasparente a 6 scomparti / container for ingredients in polycarbonate with trasparent cover and 6 inserts



Tappo versatore con silicone
Pourer silicone gear

COD
414509000



Tappo versatore con silicone
Pourer silicone gear

COD
414510000



Contentitore in acciaio inox refrigerato
Container s/s refrigerated

CM	H cm	COD
58.5x20	14	454511510

Contentitore in acciaio inox refrigerato con 2 piastre eutettiche, con coperchio e 5 contenitori GN 1/9 per conservare ingredienti / container s/s refrigerated with 2 cooling blocks, with lid and 5 containers GN 1/9 to preserve



Porta comande in alluminio
Aluminium tab grabber

L cm	COD
91	4546650O3



Flacone dosatore in polietilene
Polythene squeeze dispenser

	COD
1 - bianco/white	5O21526O3
2 - giallo/yellow	5O21526O9
3 - rosso/red	5O21526O6

CL 72



Bottiglia per spruzzare in plastica
Plastic bottle for spraying

LT	COD
1	45411643O

Coltelleria
Cutlery
Messer

Tutti i coltelli sono realizzati interamente in acciaio inox 18/10 con particolare attenzione alle specificità delle lame e dei manici dall'impugnatura ergonomica. Una collezione studiata per garantire un elevato standard nella qualità di taglio, elemento fondamentale della funzionalità del coltello.

All knives are made of 18/10 stainless steel with a special attention to the blades and to the ergonomic handles. A collection designed to guarantee a high cutting quality, essential element for the functionality of a knife.

Alle Messer werden vollständig aus Edelstahl 18/10 gefertigt, wobei besonderer Wert auf die Spezifikation der Klingen sowie auf ergonomische Griffe gelegt wird. Eine Kollektion, die höchste Schneide-Qualität, das entscheidende Element für die Funktionalität eines Messer.



	Coltello chef Chef knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>255</td><td>BK7O1O4</td></tr></table>	MM	COD	255	BK7O1O4
MM	COD				
255	BK7O1O4				
	Coltello pane Bread knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>224</td><td>BK7O2O4</td></tr></table>	MM	COD	224	BK7O2O4
MM	COD				
224	BK7O2O4				
	Coltello arrosto Carving knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>226</td><td>BK7O3O4</td></tr></table>	MM	COD	226	BK7O3O4
MM	COD				
226	BK7O3O4				
	Coltello prosciutto Ham/Salmon slicer <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>263</td><td>BK7O4O4</td></tr></table>	MM	COD	263	BK7O4O4
MM	COD				
263	BK7O4O4				
	Coltello carne Meat knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>203</td><td>BK7O5O4</td></tr></table>	MM	COD	203	BK7O5O4
MM	COD				
203	BK7O5O4				
	Coltello affettati Slicer knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>212</td><td>BK7O6O4</td></tr></table>	MM	COD	212	BK7O6O4
MM	COD				
212	BK7O6O4				
	Coltello filettare Boning knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>161</td><td>BK7O7O4</td></tr></table>	MM	COD	161	BK7O7O4
MM	COD				
161	BK7O7O4				
	Coltello verdure Peeling knife <table><tr><th>CM</th><th>COD</th></tr><tr><td>158</td><td>BK7O8O4</td></tr></table>	CM	COD	158	BK7O8O4
CM	COD				
158	BK7O8O4				

	Coltello bistecca seghettato Steak knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>113</td><td>BK7O9O4</td></tr></table>	MM	COD	113	BK7O9O4
MM	COD				
113	BK7O9O4				
	Coltello agrumi/pomodoro Citrus/tomato knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>121</td><td>BK71OO4</td></tr></table>	MM	COD	121	BK71OO4
MM	COD				
121	BK71OO4				
	Coltello spelucchino Paring knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>121</td><td>BK711O4</td></tr></table>	MM	COD	121	BK711O4
MM	COD				
121	BK711O4				
	Coltello verdura corto curvo Curved peeling knife <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>77</td><td>BK712O4</td></tr></table>	MM	COD	77	BK712O4
MM	COD				
77	BK712O4				
	Forchetta trinciante Carving fork <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>31</td><td>BK713O4</td></tr></table>	MM	COD	31	BK713O4
MM	COD				
31	BK713O4				
	Santoku Santoku <table><tr><th>MM</th><th>COD</th></tr><tr><td>207</td><td>BK714O4</td></tr></table>	MM	COD	207	BK714O4
MM	COD				
207	BK714O4				



Pasticceria
Pâtisserie
Konditorei

Moulds and accessories
Per il cioccolato
Per lo zucchero

Stampi & accessori
For chocolate
For sugar

Formen & Zubehör
Für Schokolade
Für Zucker





Anello per torta stagnato
Tart ring tinned

Ø cm	H cm	COD
8	1,6	45447O135
10	2	45447O139
14	2	45447O143
18	2	45447O147
22	2	45447O151
26	2	45447O155
30	2	45447O159
34	2	45447O163



Cannolo
Horn mould

CM	COD
13x2	511226913



Teglia a ciambella in alluminio
Savarin mould aluminium

Ø cm	H cm	COD
6	2,5	5027O6O06
9	3,5	5027O6O09
12	5,5	5027O6O12
16	5,5	5027O6O16
20	6,5	5027O6O20
24	8,5	5027O6O24
26	8,5	5027O6O26
30	8,5	5027O6O30



Tortiera apribile con 2 fondi
antiaderente
Cake-tin with 2 bottoms non-stick coating

Ø CM	H cm	COD
28	6	413O47417
30	6	413O41O30



Forma ottagonale
Octagonal cutter

CM	H cm	COD
20x20	4	454372421
22x22	4	454372422
24x24	4	454372423



Forma per troncetto di natale
stagnato
Yule log mould tinned

CM	H cm	COD
50,7	5	454471187



Forma per pan carrè semifreddo
con coperchio in ferro blu
Blue steel bread mould with cover

CM	H cm	COD
30x10	10	502174830
35x10	10	502174835



Forma gazzella in banda stagnata
Special cake mould tinned

CM	H cm	COD
31x11	6	511228935



Forma a goccia
Tear cutter

CM	H cm	COD
23x14,5	4	454372404
26x16,0	4	454372406



Forma crème caramel in acciaio
inox
Creme caramel mould s/s

Ø cm	H cm	COD
5	5	414262405
6	6	414262406
6,5	6,5	414262404
7	7	414262407
8	8	414262408



Teglia rettangolare in ferro blu
Blue steel rectangular baking sheet

CM	H cm	COD
30x23	3	502174530
35x28	3	502174535
40x30	3	502174540
50x35	3	502174550
60x40	3	502174560
65x45	3	502174565



Tortiera rotonda bordo alto in
ferro blu
Blue steel round baking pan

Ø cm	H cm	COD
22	4	502174222
24	4	502174224
26	4	502174226
28	4	502174228
32	4	502174232



Forma a cuore in acciaio inox
Heart cutter s/s

CM	H cm	COD
20	3,5	454371823
22	3,5	454371824



Conf. 100 contenitori rotondi in
alluminio usa e getta per imabli,
creme caramel, mousse
Set 100 round aluminium
containers throwaway for crème
caramel, mousse

Ø cm	H cm	COD
7,2	4,7	454361212
7,5	4	454361211
8,7	4	454361213
12,6	3,5	454361214



Tortiera rotonda bordo basso in
ferro blu
Blue steel round baking pan

Ø cm	H cm	COD
14	2,5	502174O14
18	2,5	502174O18
20	2,5	502174O20
24	2,5	502174O24
28	2,5	502174O28
32	2,5	502174O32
36	2,5	502174O36
40	2,5	502174O40



Tortiera circolare regolabile in
ferro blu
Blue steel round baking pan

Ø cm	H cm	COD
18-36	5	454371420



Stampo Kouglopf in alluminio
Kouglopf mould aluminium

Ø cm	H cm	COD
18	10.5	502706218
20	11	502706220
22	12	502706222



Forma scanalata in rame stagnato
Channel mould copper tinned

Ø cm	H cm	COD
35	35	454340415
45	45	454340416
55	50	454340417



Tegame rotondo in ferro nero
Black steel round baking sheet

Ø cm	H cm	COD
22	1.5	454310402
26	1.5	454310404
28	1.5	454310405
32	1.5	454310407
36	1.5	454310408



Croquembouche in acciaio inox
Croquembouche s/s

Ø cm	H cm	COD
18.0	25	454340461
20.5	30	454340462
35.0	60	454340467





Tartelletta rotonda
Round mould

Ø cm	COD
3.5	454187937



Tartelletta ovale festonata
Oval fluted mould

Ø cm	COD
4.7	454187919



Tartelletta a barchetta festonata
Fluted boat mould

CM	COD
8.5x3.5	454187102
10.0x4.2	454187104



Tartelletta ovale rigata
Oval ridged mould

CM	COD
5	454187923



Tartelletta a brioche
Brioche mould

Ø cm	COD
6	454187181
7	454187183



Tartelletta rotonda festonata
Round fluted mould

Ø cm	H cm	COD
8.5	1.6	454187641
9.5	1.7	454187643
10.5	1.8	454187645



Tartelletta a barchetta
Plain boat mould

CM	COD
10x4.5	454187115
12x5.0	454187117



Tartelletta rotonda
Round mould

Ø cm	H cm	COD
4.5	1.7	454187932



Tartelletta triangolare
Triangular mould

Ø cm	COD
4.5	454187947



Tartelletta a barchetta
Plain boat mould

Ø cm	COD
6.2	454187901



Tartelletta rotonda
Round mould

Ø cm	H cm	COD
6.0	1.7	454187771
7.0	1.7	454187773
8.0	1.8	454187775
9.0	1.9	454187777
10.0	2.1	454187779



Tartelletta a brioche
Brioche mould

Ø cm	COD
10	454187189
14	454187193
20	454187199
24	454187202



Tartelletta a brioche
Brioche mould

Ø cm	COD
3.5	454187905



Tartelletta rotonda
Round mould

Ø cm	COD
3.5	454187929



Tortiera rotonda
Round mould

Ø cm	H cm	COD
10	3	454187721
14	3.5	454187725
18	4	454187729
20	4	454187731
24	4.2	454187735
28	4.5	454187739
30	4.7	454187741



Tartelletta per babè
Baba mould

Ø cm	H cm	COD
5	5	454187582
6	6	454187584
7	7	454187586



Stampo Kouglopf
Kouglopf mould

Ø cm	H cm	COD
16	7	454187501
20	10	454187503
24	12	454187505



Stampo Savarin
Savarin mould

Ø cm	H cm	COD
8	1.5	454188144
20	1.8	454188146



Stampo rettangolare
Rectangular mould

Ø cm	H cm	COD
30x7.0	8.5	454187975
40x7.5	8.5	454187979
50x8.5	8.5	454187981



Tortiera rotonda festonata
Round fluted cake pan

Ø cm	H cm	COD
20	2.5	454188673
22	2.5	454188675
24	2.5	454188677
26	2.5	454188679
28	2.5	454188681



Tortiera rotonda
Round cake pan

Ø cm	H cm	COD
10	2.1	454188711
14	2.2	454188715
18	2.3	454188719
22	2.3	454188723
26	2.3	454188727
30	2.5	454188731
32	2.7	454188733



Stampo 12 maddalene da cm 8
12 madeleines baking sheet cm 8

CM	COD
35.8x19.7	454188503



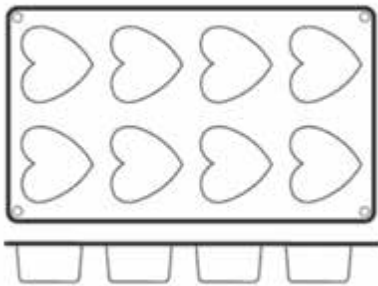
Stampo 20 maddalene da cm 4.2
20 madeleines baking sheet cm 4.2

CM	COD
39.5x12.5	454188505



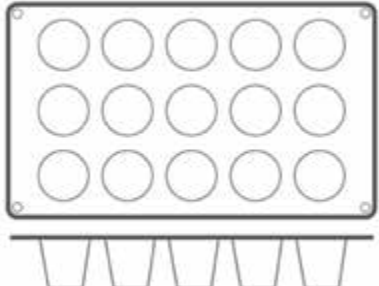
Stampo 8 conchiglie da cm 6.5
8 shells baking sheet cm 6.5

CM	COD
33x18	454188511



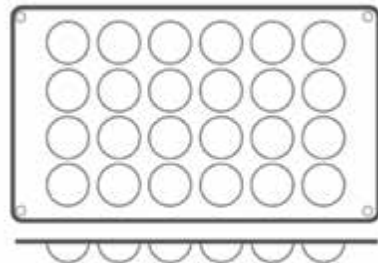
Stampi forma cuore (8 forme)
Heart moulds (8 moulds)

CM	H cm	COD
6.5x6.0	3.5	502774225



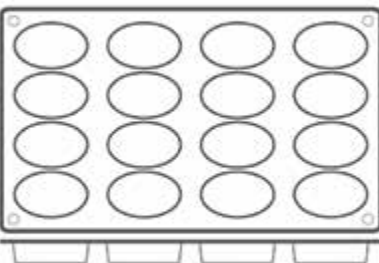
Stampi forma babà piccolo (15 forme)
Small babà moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
3.5	3.8	502774231



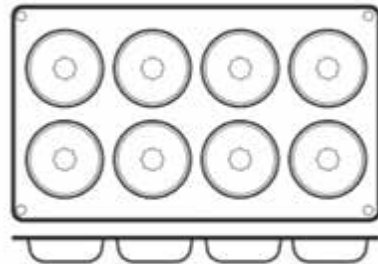
Stampi forma semisferica (24 forme)
Semi-sphere moulds (24 moulds)

Ø cm	H cm	COD
3.0	1.7	502774204



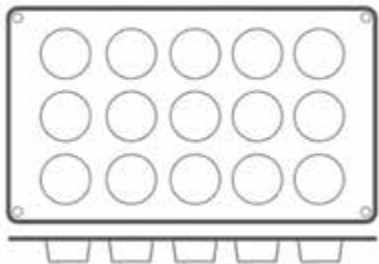
Stampi forma ovale (16 forme)
Oval moulds (16 moulds)

CM	H cm	COD
5.3	3.3	502774209



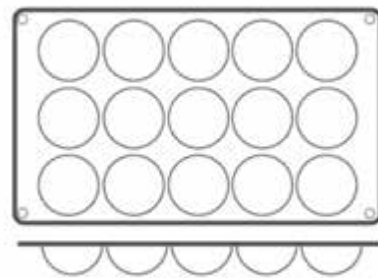
Stampi forma Savarin (8 forme)
Savarin moulds (8 moulds)

Ø cm	H cm	COD
6.5	2.1	502774210



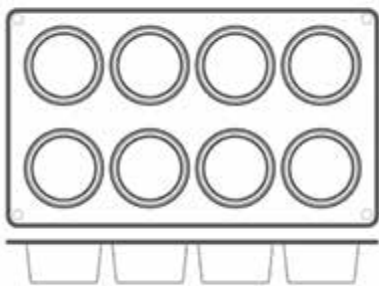
Stampi forma tartelletta (15 forme)
Small tart moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
4.0	2.0	502774224



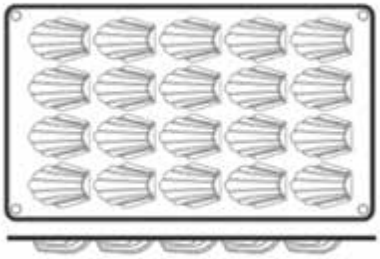
Stampi forma semisferica (15 forme)
Semi-sphere moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
4.0	2.0	502774203



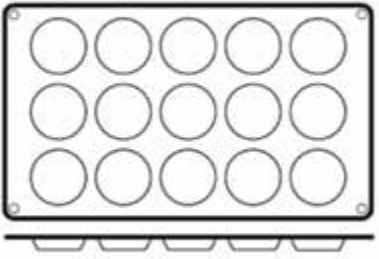
Stampi forma cilindro (8 forme)
Cylindrical moulds (8 moulds)

Ø cm	H cm	COD
6.0	3.5	502774217



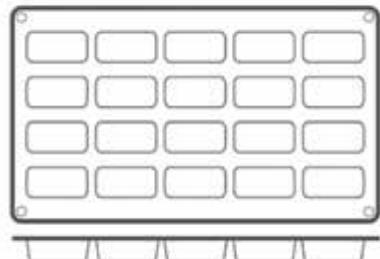
Conf. 3 stampi forma madeleine piccola (20 forme)
Set 3 small madeleine moulds (20 moulds)

CM	H cm	COD
4.2x3.0	1.1	502774237



Conf. 3 stampi forma mini-tartelletta (15 forme)
Set 3 small tart moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
5.0	5.1	502774216



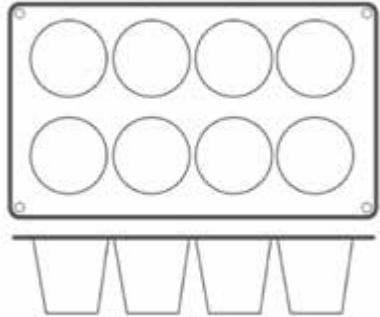
Conf. 3 stampi forma mini-finanziere (20 forme)
Set 3 small rectangular moulds (20 moulds)

CM	H cm	COD
4.9x2.6	1.1	502774214



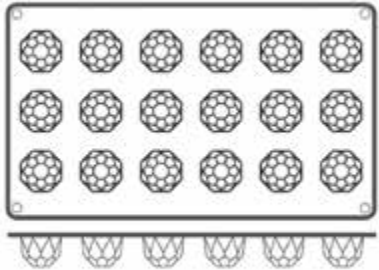
Conf. 3 stampi forma piramide (15 forme)
Set 3 pyramid moulds (15 moulds)

CM	H cm	COD
3.6x3.6	2.2	502774213



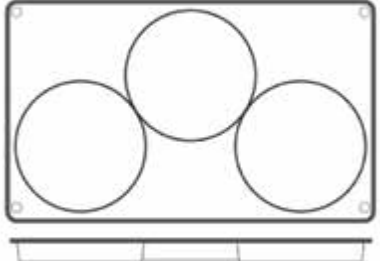
Conf. 3 stampi forma babà grande (8 forme)
Set 3 babà moulds (8 moulds)

CM	H cm	COD
5.5	6.0	502774202



Conf. 3 stampi forma mini-cannelle (18 forme)
Set 3 small cannelle moulds (18 moulds)

Ø cm	H cm	COD
3.5	3.5	502774252



Conf. 3 stampi disco per biscuit (3 forme)
Set 3 disks for biscuit mould (3 moulds)

Ø cm	H cm	COD
10.3	2.0	502774253



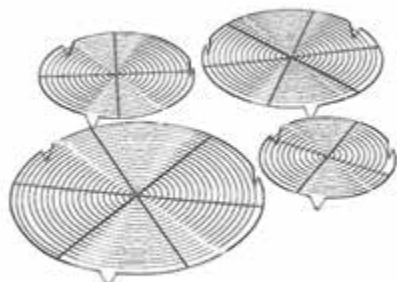
Utensile in polipropilene bianco per gli stampi in silicone, da un lato rotondo Ø cm 5.0, dall'altro ovale cm 6.5
White polypropylene tool for silicon moulds, round Ø cm 5.0 and oval cm 6.5

COD
454140102



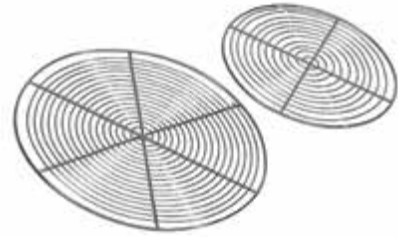
Griglia rettangolare con piedini in acciaio inox
Rectangular grate with feet s/s

CM	COD
60x40	454908803



Griglia rotonda con 3 piedini in acciaio cromato
Round grate with 3 feet chrome steel

Ø cm	COD
24	454312502
28	454312503
32	454312504



Griglia rotonda in acciaio cromato
Round grate chrome steel

Ø cm	COD
24	454312531
28	454312532
32	454312533



Raschia in plastica
Plastic dough scraper

CM	COD
11.3x7.5	454112835
12.0x8.6	454112836
14.8x9.9	454112837



Spatola in polipropilene
Polypropylene spatula

CM	COD
9.3x8.3	454381001

per decorazioni diverse sui 3 lati (mm 4.5, 6.5 e 12) / for different decoration 3 sides (mm 4.5, 6.5 and 12)



Raschia flessibile in acciaio inox e manico in plastica
Flexible dough scraper s/s and plastic handle

CM	COD
12x11	454112820



Raschia da banco in acciaio inox
Dough scraper s/s

CM	COD
15x7.5	502850415
18x9.0	502850218



Raschia da banco arrotondata in acciaio inox
Rounded dough scraper s/s

CM	COD
12x10	502850312



Chicchi in ceramica per la cottura in forno
Ceramic backing beans

Kg	COD
1	454380603



Chicchi in alluminio per la cottura in forno
Aluminium backing beans

Kg	COD
1	454380601



Set 6 bocchette lisce in acciaio inox
Set of 6 plain pastry tubes s/s

COD
502735306



Porta bocchette/sacchi a poche da parete in filo plastificato
Wall icing bag pastry tubes holder heavy plasticized wire

CM	COD
50x50	454169002



Set 10 bocchette assortite in policarbonato intercambiabili
Set of 10 assorted polycarbonate interchangeable pastry tubes

COD
454166010

possono essere cambiate senza scuotare il sacco a poche / allow to change the tube without emptying the bag



Sacco a poche termoresistente
Icing bag

CM	COD
28	502710528
34	502710534
40	502710540
46	502710546
50	502710550
60	502710560

con punta rinforzata, orlo e gancio. in cotone con rivestimento a strati in plastica impermeabile in confezioni da 6 pezzi. / with reinforced tip, seam and hanger. cotton with multi-layer water-proof plastic coating set of 6 pcs.



Set 24 bocchette assortite in policarbonato
Set of 10 assorted polycarbonate pastry tubes

COD
454380021



Spazzola in nylon
Pastry tube brush

Ø cm	L cm	COD
2	7	454710214

con manico in plastica per la pulizia delle bocchette / nylon bristles, plastic handle



Set 12 bocchette assortite in policarbonato con 1 sacco a poche 35 cm
Set of 12 assorted polycarbonate pastry tubes with 1 pastry bag

CM	COD
35	454380020



Alzata torta in acciaio inox
Cake stand s/s,Tortenstaender

Ø cm	H cm	COD
26	4,5	343250100
33	10	343250101



Cloche rotonda in policarbonato con maniglia cromata
Polycarbonate round dome with chrome plated handle

Ø cm	COD
30,5	489531200



Alzata per torte a 5 piani in alluminio
Aluminium wedding cake stand with plates

Ø cm	COD
20/26/32/40/45	502710005



Alzata torta in plastica girevole e inclinabile
Tilting and revolving plastic cake stand

Ø cm	H cm	COD
23.0	14.3	454421503

con rivestimento anti-scivolo, ideale per la decorazione delle torte with non-sliding surface, ideal for decorating



Porzionatore torte (fino a 18 fette) in plastica
Plastic cake divider (till 18 parts)

Ø cm	COD
27	454479951



Alzata torta in acciaio inox
Cake stand s/s, Tortenstaender

Ø cm	H cm	COD
30,0	7	414787730



Pala torta manico in plastica
Pastry server plastic handle

L cm	COD
25	414004225



Pala torta a coltello
Pastry server-knife

L cm	COD
32	414003632



Molla dolci a pale forate
Pastry tongs perforated

L cm	COD
21	414811221





Conf. 100 fogli in polietilene
Set of 100 polythene sheets

CM	COD
60x40	454261904

spessore 100 micron, per la realizzazione di forme di cioccolato / thickness 100 micron, for realizing chocolate shapes



Conf. 100 fogli in PVC
Set of 100 PVC sheets

CM	COD
60x40	454261911

spessore 150 micron, per lavorare il cioccolato / for chocolate work, thickness 150 micron



Stampo con 6 mezzo-uovo con decoro coniglio
Mould with 6 half-egg decorated with rabbit

CM	COD
83x57	454380224



Stampo con 8 mezzo-uovo liscio
Mould with 8 plain half-egg

CM	COD
98x65	454382028



Grattugia per tavolette di cioccolato
Chocolate grater

CM	H cm	COD
35x34	35	454411002



Raschia per cioccolato in acciaio inox
s/s scraper for chocolate

COD
454421005



Stampo con 40 diamanti cm 3x2.5 h 1.8
Mould with 40 diamonds cm 3x2.5 h 1.8

CM	COD
27.5x17.5	454380102



Stampo mezzo-uovo liscio
Mould plain half-egg

H cm	COD
12	454382126



Stampo con 21 foglie
Mould with 21 leaves

CM	COD
60x30	454380228



Stampo con 24 forme varie
Mould with 24 various moulds

CM	COD
27.5x17.5	454380105



Stampo con 20 fiori Ø cm 4.5
Mould with 20 flowers Ø cm 4.5

CM	COD
27.5x20.5	454380243



Caramelizzatore in acciaio inox
Caramelizer s/s

CM	Kg	W-V	COD
40	6.5	500-220	454242030

manico in poliacetato, lunghezza del filo elettrico cm 200, piastra smontabile Ø cm 8 / lenght of the wire cm 200, removable plate Ø cm 8



Casseruola in rame per zucchero
Copper sugar saucepan

Ø cm	H cm	LT	COD
16	9.0	1.8	502540616



Cannello a gas per la lavorazione dello zucchero
Sugar blowtorch

CM	H	Gr	COD
8x7	16	250	502784103

ricaricabile in pochi secondi con gas butano per accendini (fornito senza gas), fiamma regolabile, accensione piezoelettrica / rechargeable in few second with lighter gas (delivered without gas), adjustable flame



Supporto per termometro in acciaio inox
s/s thermometer support

H cm	COD
13.7	454250500

si adatta a qualsiasi recipiente / fits all in every containers



Rullo scanalato per caramello in alluminio
Caramel grooved rolling pin aluminium

Ø cm	L cm	COD
3.5	22.0	454140201



Rullo pesante per torrone in acciaio nichelato
heavy nougat rolling pin nickel steel

Ø cm	L cm	Kg	COD
3.5	35.0	2.65	454140203



Pompa per lo zucchero doppia
Rubber sugar double

Ø cm	L cm	COD
6.0	13.0	454262230

in caucciù con attacco in rame / pump with copper joint



Pompa per lo zucchero
Rubber sugar

Ø cm	L cm	COD
6.0	13.0	454262235

in caucciù con attacco in rame / pump with copper joint



Spargizucchero-cacao satinato
Sugar-cacao sifter satin finish

H cm	COD
9.5	403007009



Croquemouche in acciaio inox
Croquemouche s/s

Ø C	H cm	COD
18.0	25.0	454340461
20.5	30.0	454340462
35.0	60.0	454340467



Guanti in lattice per lavorare lo zucchero
Sugar work gloves

COD
454262290



Rifrattometro
Refractometer

L cm	COD
15	454250124

per il controllo del tasso dello zucchero nelle marmellate, negli sciroppi, ecc., da 58 a 90% / brix for control of the rate of sugar in jams, syrup, a.s.o., from 58 to 90% brix



Sorbettometro
Sorbetmeter

L cm	COD
15	454250122

per il controllo del tasso dello zucchero nei sorbetti, nei succhi di frutta, etc., da 0 a 50% / brix for control of the rate of sugar in sorbets, juice, a.s.o., from 0 to 50% brix

Contenitori
Container
Behälter

Stoccaggio e trasporto
Scaffalature
Stoccaggio e lavaggio
Cestelli
Per gli ingredienti

Storage and transport
Shelving
Storage and washing
Glass racks
For ingredients

Lagerung und Transport
Regale
Lagerung und Reinigung
Körbe
Für Zutaten





Carrello di trasporto con ruote girevoli cm 7.6
Transporting trolley with swivel wheels cm 7.6

CM	H cm	capacità di carico / load capacity KG	COD
57x57	21.0	159.0	489822020



Carrello di servizio a 2 piani
s/s serving trolley with 2 shelves

CM	H cm	COD
110x45	83.0	529400003

in acciaio inox, ruote girevoli cm 12.5, di cui 2 con freno / swivel wheels cm 12.5, 2 with brakes



Contenitore per posate da agganciare al carrello
Cutlery holder for trolley

CM	H cm	LT	COD
33x24	18.5	9.5	489014331



Carrello di trasporto
Transporting trolley

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
59x54	94.0	159.0	489022020

con manico cromato e ruote girevoli cm 10.2 / with chrome plated handle and swivel wheels cm 10.2



Carrello di servizio a 3 piani
Transporting trolley with 3 shelves

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
101.5x54	95.0	180.0	489113340

in polipropilene con montanti in alluminio, ruote girevoli cm 12.7, fornito non montato, facile da assemblare / polypropylene shelves and aluminium uprights, swivel wheels cm 12.7, easy to assemble



Carrello portapiatti in polietilene
Polithene dish trolley

CM	H cm	COD
78x69	81.0	489540950

con 4 elementi divisori per piatti rotondi Ø 28.6 cm e quadrati 24.1x24.1 cm con copertura in vinile e ruote: 2 posteriori cm 25.4 e 2 girevoli con freno cm 12.7 / with 4 dividers for round plates Ø 28.6 cm and square plates 24.1x24.1 cm with sanitary vinyl cover and wheels: 2 back wheels cm 25.4 and 3 swivel wheels with brakes cm 12.7



Carrello di trasporto
Transporting trolley

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
68.5x66	93.0	159.0	489832020

con manico e ruote: 2 posteriori cm 25.4, 2 cm 12.7 girevoli, 1 con freno / with handle and wheels: 2 back wheels cm 25.4, 2 cm 12.7 swivel and 1 with brake



Set di pannelli per un ripiano del carrello
Single shelf panel set for trolley

CM	H cm	COD
80.3x45	29.8	489015340



Carrello portapiatti in polietilene
Polythene dish trolley

CM	H cm	COD
95.9x72.7	81.0	489544953

carrello portapiatti in polietilene con 6 elementi divisori estraibili e regolabili a seconda delle dimensioni dei piatti (da cm 11.7 a cm 33) con copertura in vinile e ruote: 2 posteriori cm 25.4, 2 girevoli con freno cm 12.7 / polythene dish trolley with 6 removable and adjustable dividers in according to the size of the plates (from cm 11.7 to cm 33), with sanitary vinyl cover and wheels: 2 back wheels cm 25.4, 2 swivel with brakes cm 12.7



Portarifiuti da agganciare al carrello
Trash container for trolley

CM	H cm	LT	COD
33x24	56.0	30.0	489013331

Il sistema di scaffali è facile da assemblare. Può essere utilizzato in qualsiasi ambiente, sia asciutto o bagnato, può sopportare temperature fino a -38°C. Gli elementi portanti sono costituiti da una robusta anima d'acciaio rivestita esternamente in polipropilene, ciò rende lo scaffale resistente e facile da pulire. Essendo privo di saldature i liquidi e lo sporco non penetrano nelle fessure. È inoltre inattaccabile dalla ruggine. Ciascun componente è lavabile in lavastoviglie. È conforme alle disposizioni HACCP. / The shelving system is easy to assemble. Makes storage easy in any environment, wet or dry, withstands temperatures as cold as -38°C. The weight bearing components are made of a steel core with a smooth polypropylene exterior, the shelving system is strong and easy to clean. It is weldless so liquids and dirt cannot get inside crevices. It is rustproof and each component is dishwasher safe. The hygienic regulations HACCP recommend this system



Scaffale
Shelving

	CM	COD
profondità / depth	50	4890SCAF5
altezza/height	180	
larghezza/width	120	

composto da due kit per montanti, due piani lisci e due grigliati / unit composed of two post kits, two plain and two vented shelves



Scaffale
Shelving

	CM	COD
profondità / depth	60	4890SCAF6
altezza/height	159	
larghezza/width	120	

composto da due kit per montanti, quattro piani grigliati e ruote con freno / unit composed of two post kits, four vented shelves and swivel caster with brake

Kit per ripiani
Shelf kit

	larghezza /width	lunghezza / lenght	COD
Lisci / plane	50	120	489050121
Grigliati / vented	50	120	489050120

comprende: 2 traverse e 3 piani cm 40. Le traverse si fissano alle code di rondine dei montanti. I ripiani possono essere regolati ogni cm 10 in corrispondenza delle code di rondine. per ogni ripiano sono necessarie 2 traverse / Includes 2 traverses and 3 shelf plates cm 40. The traverses snap onto the molded-in dovetails on the posts. Shelves will sit cm 10 apart between each dovetail. For each shelf there are 2 traverses



Kit per montanti
Post kit

	CM	COD
altezza/height	180	489050180
larghezza/width	50	

comprende 2 montanti e 1 set di connettori per montanti (1 inferiore e 1 superiore) / includes 2 posts and 1 set of post connector (1 top and 1 bottom)

Mensola da parete in polipropilene rinforzato
Wall shelf made of reinforced polypropylene



CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
122x46	34	68	489001826

dotata di sostegni a doppia T. Facilmente installabile e rimovibile per una pulizia senza problemi con bordo posteriore cm 5 / with I-beam shelf support. Easy to assemble and install for an easy cleaning molded-in cm5 backslash

Kit per ripiani
Shelf kit

	larghezza /width	lunghezza / lenght	COD
Lisci / plane	60	120	489060120
Grigliati / vented	60	120	489060121

comprende: 2 traverse e 3 piani cm 40. Le traverse si fissano alle code di rondine dei montanti. I ripiani possono essere regolati ogni cm 10 in corrispondenza delle code di rondine. Per ogni ripiano sono necessarie 2 traverse / Includes 2 traverses and 3 shelf plates cm 40. The traverses snap onto the molded-in dovetails on the posts. Shelves will sit cm 10 apart between each dovetail. For each shelf there are 2 traverses



Kit per montanti per scaffale mobile
Post kit for mobile shelving

	CM	COD
altezza/height	159	489060157
larghezza/width	60	

comprende 2 montanti e 1 set di connettori per montanti (1 inferiore e 1 superiore) / includes 2 posts and 1 set of post connector (1 top and 1 bottom)



Panca di sostegno in polipropilene rinforzato
Polypropylene dunnage rack

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
1525x533	30	1360	489000600

per tenere i prodotti sollevati di cm 30 dal pavimento. struttura stabile, non si piega ed è facile da pulire. / to keep inventory cm 30 safely off the floor. especially stable, it will never bend and is easy to clean



1- La parete chiusa permette una conservazione igienica ed una pulizia efficace / Closed wall provides clean storage and allows effective cleaning

2- Il paraspruzzo da mm 38 tiene l'acqua nel cestello per una protezione ed una pulizia più efficaci / 38 mm splash guard keeps water in the rack for more effective cleaning and protection

3- Manici ergonomici ne facilitano il sollevamento equilibrato garantendo una corretta distribuzione del peso, riducendo il rischio di rotture ed aumentando la sicurezza del personale / Ergonomically designed handles make lifting easier and decrease glassware breakage and injury

4- Impilabile con tutti i principali tipi di cestelli / Compatible stacking with most major racks

5- La trama del fondo a V rompigoccia direziona efficacemente l'acqua favorendo un migliore lavaggio / V-shaped bottom displaces water effectively for better cleaning

Sistema unico di lavaggio e stoccaggio di calici e bicchieri
Sole warewashing and storage system for goblets and tumblers

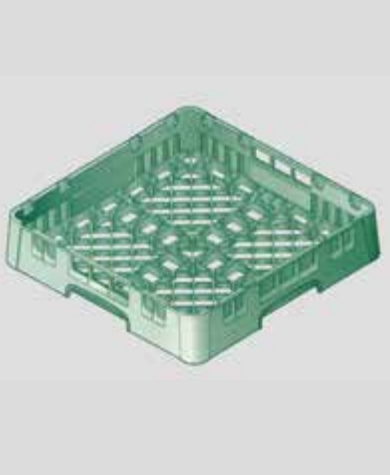
6- Il sottopiano liscio e gli angoli arrotondati facilitano il trasporto, riducendo il rischio di infortuni / Smooth undercarry and rounded corners make racks easier to carry with less chance of injury

7- Comparti di facile presa, non è necessario orientarli, riducono il numero di rialzi necessari per bicchieri di altezze diverse / Easy grip compartments help with handling, reduces the number of racks needed for multiple glassware sizes

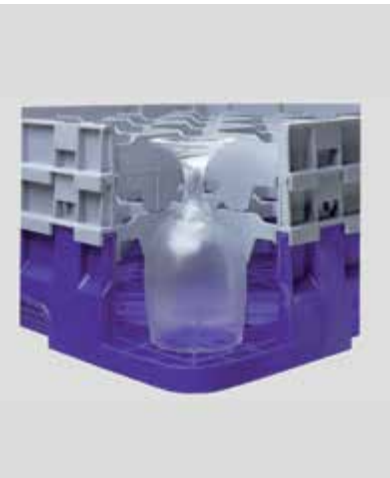
8- Costruzione duratura perchè in copolimeri di resina, resiste al calore ed alle sostanze chimiche Durable copolymer resin construction, chemical and heat resistant for long lasting use and reduced costs

9- Progettazione avanzata di congiunzione a scatto: niente viti, ribattini o bulloni né ruggine / Advanced new snap-together design eliminates screws, rivets or bolts, no rust

10- Robusto sistema di allineamento universale, adatto a tutte le lavastoviglie, da qualunque lato: elimina la perdita di tempo di doverlo girare / Heavy duty universal tracking system drives through all washers from any side without requiring time-consuming rotation



Versatile sistema di identificazione con cestelli base in tre colori diversi, per organizzare più facilmente i cestelli. / Versatile identification system with base racks in three different colours, to make rack organization even easier



CM 50.4x50.4
H cm 10.1

1 Blu per calici-bicchieri acqua / Blue for water goblet-tumbler

2 Rosso per calici-bicchieri vino / Red for wine goblet-tumbler

3 Verde per flut / Green for flute



Coperchio di chiusura ermetica dei cestelli
Cover for hermetic sealing of the racks

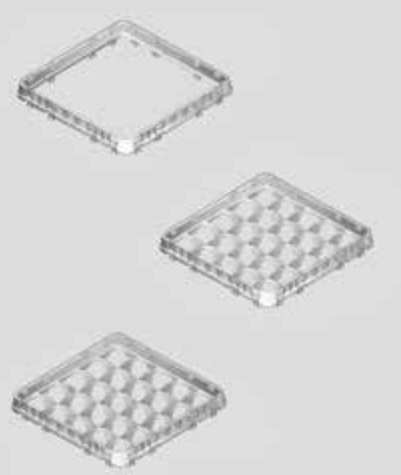
CM	H cm	COD
49.9x49.9	2.4	489812021



Cestello in polipropilene per lavare le posate
Polypropylene rack for the washing of cutlery

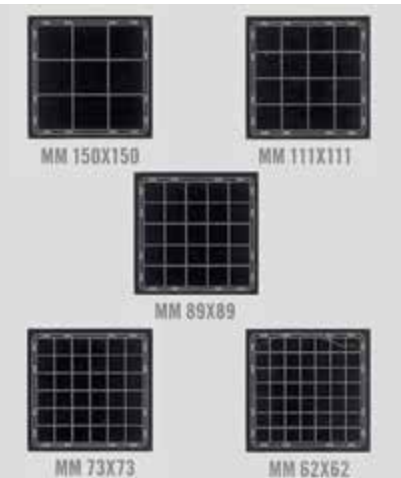
CM	H cm	COD
50.4x50.4	10.1	489805258

con fondo forato per permettere la fuoriuscita dell'acqua / the bottom is a mesh design that allow the water to pass through



Grigio per rialzi e coperchi / Gray for extenders and covers

I rialzi permettono di avere cestelli più alti: ogni rialzo aggiunge cm 4.1 all'altezza totale del cestello. / Extenders add additional height to the rack: each extender adds cm 4.1 to the overall height of the rack



CM 49.9 x 49.9
H cm 5.1

I rialzi sono disponibili in 5 misure di comparti a seconda della larghezza del calice o del bicchiere / Extenders are available in 5 compartment sizes depending in the width of the goblet or tumbler



Cestello in polipropilene a 8 comparti per lavare le posate
Polypropylene rack with 8 compartments for the washing of cutlery

CM	H cm	COD
50x25	18.4	489821434

con fondo forato per permettere la fuoriuscita dell'acqua / the bottom is a mesh design that allow the water to pass through



Cestello in polipropilene per il lavaggio e lo stoccaggio di 14 piatti
Polypropylene rack for the washing and the storage of 14 plates

CM	H cm	COD
50.4x50.4	34.9	489142732

con griglie d'acciaio rivestite di vinile che fanno da supporto ai piatti. Adatto a iatti da cm 26.6 a cm 31.7 con altezza massima cm 3.4. I cestelli possono essere impilati e chiusi con coperchio / with vinyl coated steel grids cushion plates. For plates from cm 26.6 to cm 31.7 with maximum height cm 3.4. The rack are stackable and closed with cover.



Cassetta portaposate 4 scomparti in policarbonato
Polycarbonate cutlery box 4 sections

CM	H cm	COD
52x28.9	9.5	489545000



Cestello portaposate in polietilene
Polythene basket for cutlery

Ø cm	H cm	COD
9.5	13.5	502258610



Portacestelli per posate in acciaio inox
Basketholder for cutlery s/s

CM	H cm	COD
30x20	20.0	502258704





Contenitore per pasta da pizza in policarbonato
Polycarbonate pizza dough box

CM	H cm	COD
66x46	7.6	489300263
66x46	15.3	489300266

mantiene la pasta morbida e pronta per l'uso / keep the dough soft and ready for the use



Carrello per il trasporto dei contenitori per la pasta da pizza impilati
Polythene trolley for transport of the pizza dough boxes stacked

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
71x50.5	26.0	136.0	489841826

in polietilene con ruote cm 127: 2 girevoli, 2 fisse, 1 con freno / with wheels cm 127: 2 swivel, 2 fixed, 1 with brake



Coperchio
Cover

CM	COD
66x46	489301266



Carrello per ingredienti sfusi asciutti in polietilene
Polythene trolley for bulk dry ingredients

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
75x42	71.0	102.0	489527148

può essere riposto sotto i piani di lavoro, con coperchio trasparente in policarbonato e ruote cm 76: 2 girevoli, 2 fisse / designed to fit under work tables, with transparent polycarbonate lid and wheels cm 76: 2 swivel, 2 fixed



Carrello per verdure in polietilene
Polythene trolley for vegetables

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
61x56	58.5	159.0	489532148

permette di conservare gli alimenti e di lavarli direttamente nel contenitore, l'acqua viene rimossa tramite il rubinetto, con coperchio trasparente in policarbonato e ruote cm 76: 2 girevoli, 2 fisse / used for storing and washing the foods directly in the container, the tap quickly drains liquids, with transparent polycarbonate lid and wheels cm 76: 2 swivel, 2 fixed



Carrello portaghiaccio in polietilene
Polythene trolley for ice

CM	H cm	capacità di carico / load capacity Kg	COD
80x58.5	74.5	57.0	489011020

con coperchio scorrevole, maniglia, ripiano inferiore che mantiene separato il ghiaccio dall'acqua che viene rimossa tramite il rubinetto, e 2 ruote girevoli, 2 fisse, 1 con freno / with sliding lid, handle, drain shelf keep ice out of water drainable with tap, and 2 swivel wheels, 2 fixed and 1 with brake



Carrello per il trasporto di contenitori GN 1/1
Trolley for transporting GN containers 1/1

CM	H cm	COD
69x52	137.0	489544999

capacità / capacity	
12 GN 1/1	H 6.5
8 GN 1/1	H 10.0
6 GN 1/1	H 15.0
4 GN 1/1	H 20.0

Costruzione monoblocco a doppia parete in polietilene con materiale isolante in poliuretano espanso e guarnizioni a tenuta, aiutano a mantenere la temperatura per molte ore, sportelli apribili a 270°, con maniglie incorporate e paraurti e ruote cm 15.2: 2 girevoli, 2 fisse, 1 con freno / one-piece seamless double.wall polythene construction, polyurethane foam insulation and air tight gaskets help to maintain food temperature for hours, full swing doors open 270°, molded-in handles and bumper and wheels cm 15.2: 2 swivel, 2 fixed and 1 with brake

Progetto grafico Graph.X

Styling Lara Caffi

Foto Nicolò Brunelli

Stampa Editrice Saturnia, Giugno 2019

