

SchönhuberFranchi  
**KITCHEN**

**12 | 24**

---

# KITCHEN

	<b>Pentole</b>		126	<b>Pasticceria</b>
6	Trimetallo		128	Stampi & accessori
10	Acciaio		142	Per il cioccolato
16	Alluminio		144	Per lo zucchero
22	Alluminio antiaderente		146	<b>Contenitori</b>
26	Ferro		148	Stoccaggio e trasporto
30	Rame		150	Scaffalature
34	Servire in tavola		152	Stoccaggio e lavaggio
40	<b>Teglie</b>		154	Cestelli
42	Acciaio		156	Contenitori per gli ingredienti
44	Alluminio			
48	<b>Contenitori GN</b>			
50	Acciaio inox			
54	Policarbonato			
60	Polipropilene			
64	<b>Utensili</b>			
66	Mestoli			
68	Per mescolare			
74	Per colare			
80	Pinze e forbici			
82	Spatole			
86	Vari			
102	Pane e Pasta			
106	Taglieri e mattarelli			
108	Per misurare e pennelli			
112	Accessori			
118	Vassoi			
120	<b>Coltelleria</b>			
122	Be-knife			

## Finiture

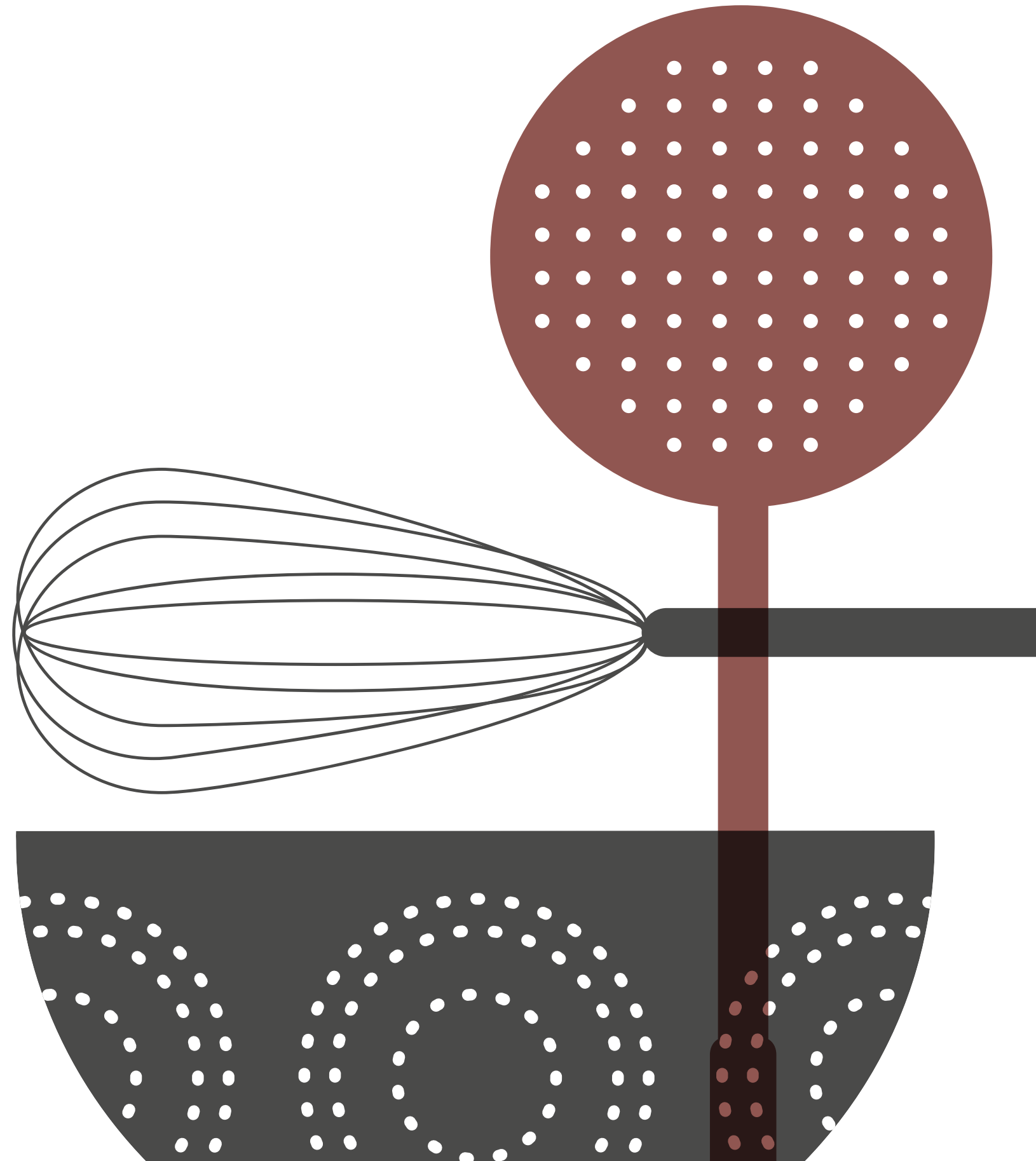
Finishings

Oberflächen

Acciaio inossidabile, rame, alluminio, ferro.  
Ogni materiale si sposa con pietanze diverse. Ogni chef conosce i segreti della cottura delle proprie creazioni. SchönhuberFranchi 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.

18/0 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





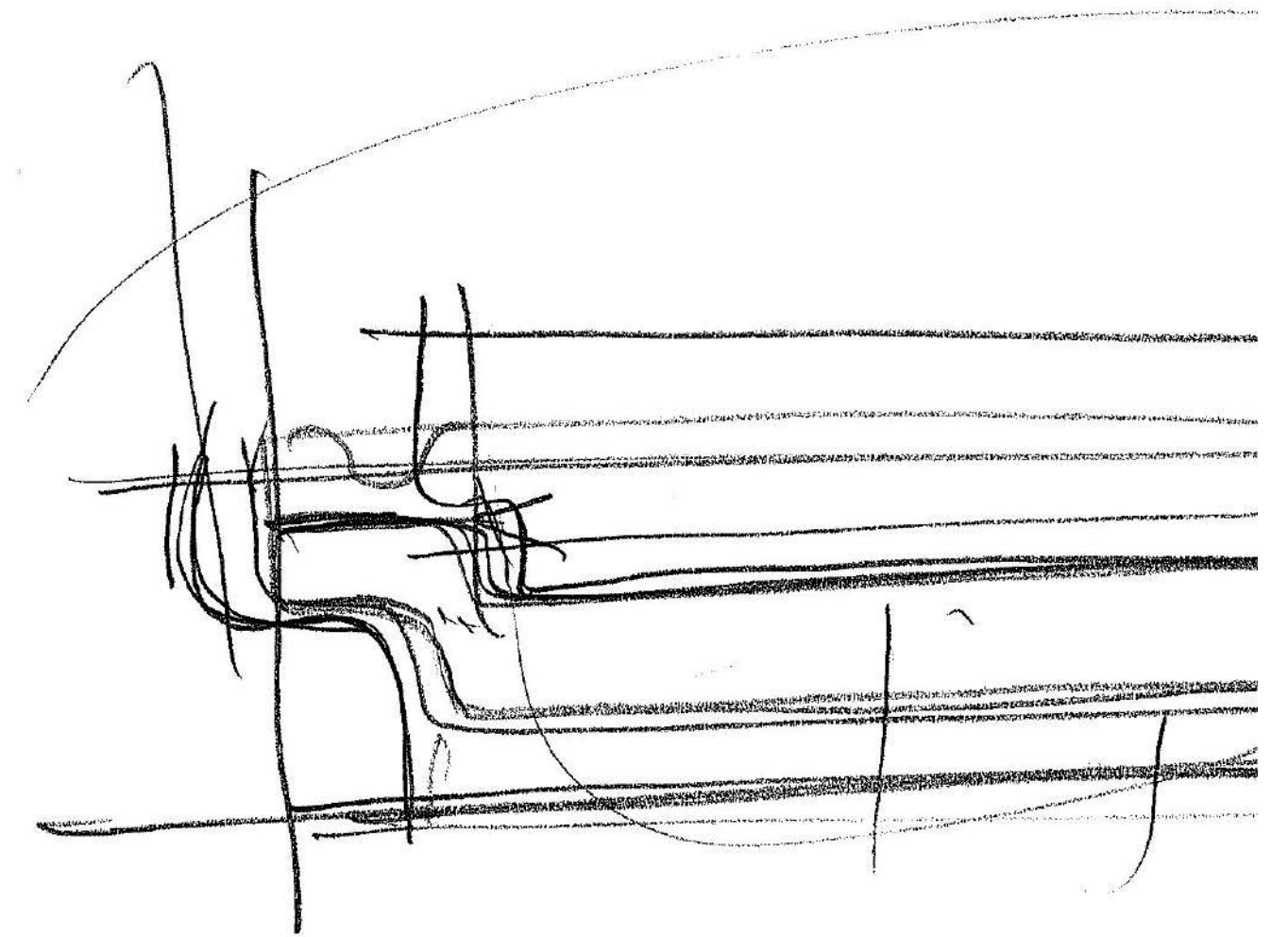
**Padella 1M + maniglia**  
frypan with 1 handle + 1 side-handle

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

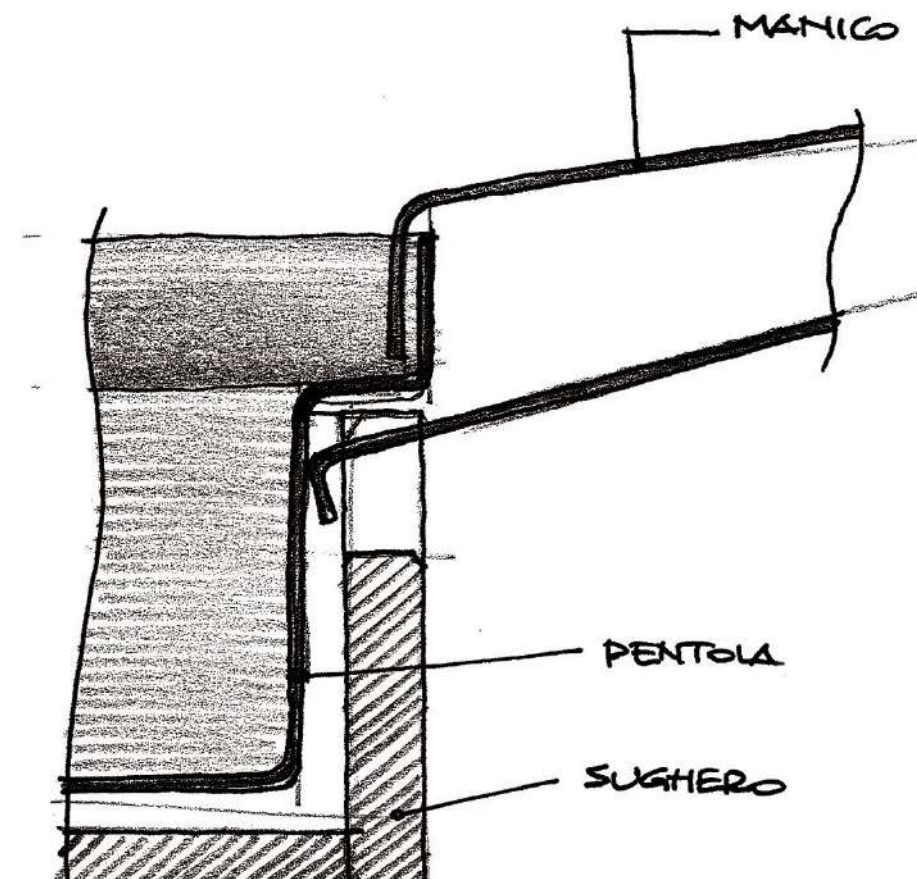
Ø cm	H cm	COD
24	5	63394B24
28	5,7	63394B28
30	6	63394B30



**Coperchio**  
lid

Ø cm	COD	Ø cm	COD
20	63393O20	32	63393O32
24	63393O24	34	63393O34
28	63393O28	36	63393O36
30	63393O30	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

Ø cm	H cm	LT	COD
24	22	8,4	63500324
30	28	17,2	63500330
32	30	21,2	63500332
36	33	29,9	63500336

Ø cm	H cm	LT	COD
40	37	41,9	63500340



**Casseruola fonda 2M**  
deep casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	12	3,75	63500520
24	14,5	6,25	63500524
28	16	9,75	63500528
30	17	12,0	63500530

Ø cm	H cm	LT	COD
32	19,5	15,7	63500532
36	21,5	21,25	63500536
40	24	30	63500540



**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	63500928
32	11	8,75	63500932
36	13	13,25	63500936
40	14,5	18	63500940



**Casseruola fonda 1M**  
Saucepan with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
16	8	1,3	63500616
20	11	3	63500620
24	14	5,6	63500624
28	16	8,8	63500628



**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 Antihafbeschichtung 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
25	KS1O525



**Tajine**  
tajine

Ø cm	H cm	COD
30	23	GL1O93OTJ



## 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, roast 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 in ferro leggero 1M**  
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
28	KS10528L



**Padella 1M**  
frypan with 1 handle

Ø cm	COD
20	63615420
24	63615424
26	63615426

Ø cm	COD
28	63615428
32	63615432



## 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	634400514
16	9	1.6	634400516
20	15	3.7	634400520
24	15	5.5	634400524



**Casseruola bassa 2M**  
low casserole with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
20	9	2.4	634400920
24	10.5	3.7	634400924
30	10	5.5	634400930
36	7.5	7.8	634400936



**Padella 1M**  
frypan with 1 handle

Ø cm	H cm	COD
18	4.5	634402518
22	4.5	634402522
24	5	634402524
26	5.5	634402526

Øcm	H cm	COD
28	6	634402528
32	6	634402532
36	6	634402536



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

Ø cm	H cm	LT	COD
26	14	4.5	634407026



**Tegame 2M**  
frypan pan with 2 handles

Ø cm	H cm	LT	COD
18	4.5	0.85	634402318
24	5	1.65	634402324
28	6	2.05	634402328
32	6	3.2	634402332
36	6	3.6	634402336



**Casseruola fonda 1M**  
deep casserole with 1 handle

Ø cm	H cm	LT	COD
8	5	0.21	634400608
10	6	0.37	634400610
12	6	0.5	634400612
14	7.5	1.1	634400614
16	9	1.6	634400616



**Coperchio**  
lid

Ø cm	COD
12	634403512
14	634403514
16	634403516
20	634403520

Ø cm	COD
24	634403524
30	634403530
36	634403536



## **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



**Manico in noce canaletto**  
walnut handle

COD
WP200NC



**Manico pinza**  
Handle-Universal tongs

COD
AB200



**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	529001200





**Rostiera 2M**  
Roasting pan 2 handles

CM	H cm	LT	COD
40x26	7.5	3.3	502694345
45x30	7.5	3.3	502694346
50x30	8	3.5	502694350
60x35	9	4	502694360

CM	H cm	LT	COD
61x43	9	4	502694361



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

CM	H cm	LT	COD
50x30	15	21	502696550
60x35	15	30	502696560



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

CM	H cm	LT	COD
60x20	14	14	502196360
70x21	16	20	502196370



**Pesciera con griglia e coperchio**  
Fish kettle with grid and cover

CM	H cm	LT	COD
50x15	12	9	502693950
60x17	13	13	502693960
70x19	14	18	502693970



**Teglia rettangolare basso**  
Rectangular low roasting pan

CM	H cm	COD
45x30	4	502694445
50x30	4	502694450
60x35	4	502694460



**Teglia rettangolare antiaderente**  
Rectangular low roasting pan with non stick coating

CM	H cm	COD
45x30	7.5	502694745
50x30	8	502694750
60x35	9	502694760
61x43	9	502694761

## 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 policarbonato 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.







**Contenitore 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



**Contenitore 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



**Contenitore 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



**Contenitore GN 1/9**  
GN container 1/9

CM	H cm	LT	COD
17.6x10.8	6.5	0.6	502411106
	10	0.8	502411010



**Contenitore 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



**Contenitore 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
1/6	502450900

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



**Contenitore 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



**Contenitore 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



**Contenitore 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



**Contenitore 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	502455200
2/3	502455100
1/2	502455500
1/3	502455700
1/4	502455800



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

CM	H cm	LT	COD
65x53	2	-	50241F102
	4	-	50241F104
	6.5	18	50241F106
	10	30	50241F110
	15	42.8	50241F115
20	58	50241F120	



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

CM	H cm	LT	COD
32.5x26.5	10	6.1	50241M510
	15	9.2	50241M515
	20	12	50241M520



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

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	2	-	50241F202
	4	-	50241F204
	6.5	8.8	50241F206
	10	13.7	50241F210
	15	20	50241F215
20	27.8	502410220	



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

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	6.5	2.4	50241F706
	10	3.5	50241F710
	15	5.4	50241F715
	20	7.2	50241F720



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

CM	H cm	LT	COD
32.5x17.5	10	3.5	50241M710
	15	5.4	50241M715
	20	7.2	50241M720



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

CM	H cm	LT	COD
35.5x32.5	2	-	50241F302
	4	-	50241F304
	6.5	5.8	50241F306
	10	9	50241F310
	15	13	50241F315
20	17	50241F320	



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

CM	H cm	LT	COD
53x32.5	10	13.7	50241M210
	15	20	50241M215
	20	27.8	50241M220



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

CM	H cm	LT	COD
26.4x16.2	10	2.5	50241M810
	15	3.8	50241M815
	20	4.8	50241M820



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

CM	H cm	LT	COD
32x26.5	2	-	50241F502
	4	-	50241F504
	6.5	4	50241F506
	10	6	50241F510
	15	10	50241F515
20	13	50241F520	



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

CM	H cm	LT	COD
35.5x32.5	10	9	50241M310
	15	13	50241M315
	20	17	50241M320



## Contenitori GN

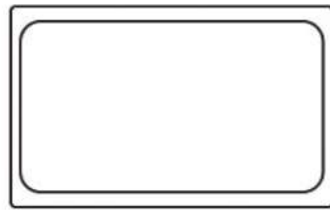
Polycarbonato  
Polycarbonate  
Kunststoff

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.

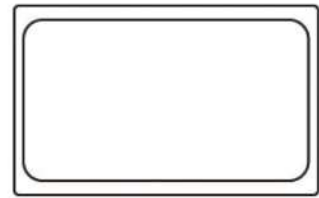
Geeignet für Temperaturen von -40°C bis +99°C. Mit abgestufter Messskala in Litern und Vierteln. Glatte Innenoberfläche für einfache Reinigung. Stapelbar. Einheitliche Kantenbreite von 1,27cm. Stoßfeste, abgerundete Ecken.





**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
53x325	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



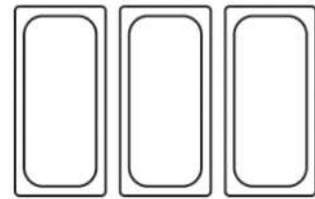
**Coperchio GN**  
GN lid

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

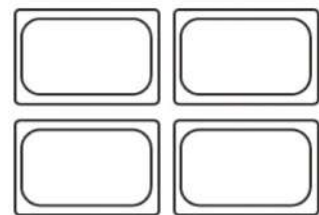
CM	H cm	LT	COD
325x265	6.5	4	489540122
	10	6.1	489540124
	15	9.2	489540126
	20	12	489540128



**Contenitore GN 1/3**  
GN container 1/3

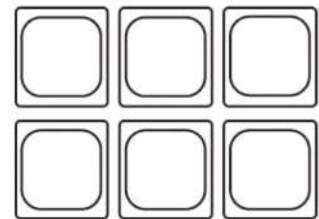
CM	H cm	LT	COD
325x175	6.5	2.4	489540232
	10	3.5	489540234
	15	5.4	489540236
	20	7.2	489540238

- 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



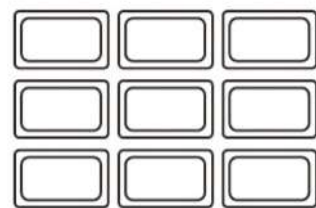
**Contenitore GN 1/1**  
GN container 1/1

CM	H cm	LT	COD
53x325	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 necessario 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	4895513190
	10	4895514190
	15	4895516190
	20	4895518190



**Falso fondo forato GN**  
GN drainer plate

GN	COD
1/1	489551010
1/2	489551190



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

CM	H cm	COD
17.6x10.8	6.5	4895563190
	10	4895564190



**Contenitore GN 1/2**  
GN container 1/2

CM	H cm	COD
32.5x26.5	6.5	4895523190
	10	4895524190
	15	4895526190
	20	4895528190



**Coperchio GN traslucidi sigillati**  
GN sealed cover translucent

GN	COD
1/1	4895510191
1/2	4895420190
1/3	4895430190



**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	4895533190
	10	4895534190
	15	4895536190



**Coperchio GN con maniglia in polipropilene**  
GN cover with handle polypropylene

GN	COD
1/1	4895510190
1/2	4895520190
1/3	4895530190
1/4	4895540190
1/6	4895550190
1/9	4895560190



**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	4895543190
	10	4895544190
	15	4895546190
	20	4895547190



**Contenitore GN 1/6**  
GN container 1/6

CM	H cm	COD
17.6x16.2	6.5	4895553190
	10	4895554190
	15	4895556190
	20	4895557190



**Coperchio GN trasparente**  
GN cover transparent

CM	COD
12.1/2	489540636
13.1/3	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	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
34	13.2	6 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	502692732
36	18.5	12.8	502692736
40	20	17	502692740
45	22.5	24.5	502692745



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

Ø cm	H cm	COD
20	11	502692420
24	13	502692424
28	15	502692428



**Colapasta in acciaio inox con base**  
Colander s/s with base

Ø cm	H cm	LT	COD
34	20	9.5	502112834
40	22	14.5	502112840



**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	502112418
20	11.5	3.6	502112420
22	12.5	5.0	502112422
24	13.5	6.5	502112424



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

Ø cm	H cm	COD
22	10,5	502112622
24	11,5	502112624
26	13	502112626
28	14	502112628



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

Ø cm	COD
14	502193114
16	502193116
18	502193118



**Colapasta stagnato rinforzato**  
Tinned strainer reinforced

Ø cm	L cm*	COD
23	27	502263523
26	27	502263526
30	44	502263530
35	44	502263535

\* lunghezza del manico/length of the handle



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

Ø cm	L cm*	COD
22x18	19	502263022

\*lunghezza del manico/length of the handle



**Colapasta a rete**

Conical colander aluminium

Ø cm	H cm	COD
30	20	5O2113830
34	24	5O2113834

**Scaldapasta a settori**

Colander aluminium with hook 1 handle

GN	Ø cm	H cm	COD
1/3	34	20.5	5O2113813
1/4	40	26.5	5O2113814

**Colino a rete in acciaio inox**  
strainer

Ø cm	COD
6.3	414O13407
130	414O13414
16.5	414O13416
18.5	414O13418

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

Ø cm	COD
12	5O2260705

**Cornetto cinese in acciaio inox**

Chinese strainer s/s

Ø cm	COD
13	5O2192513
17	5O2192516
19	5O2192518
20	5O2192520

Ø cm	COD
22	5O2192522
24	5O2192524
26	5O2192526

**Chinois doppia garza in acciaio inox con gancio**

Chinese strainer s/s with gauze and hook

Ø cm	COD
20	5O2192920
24	5O2192924

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

Ø cm	LT cm*	H cm	COD
18.5	1.9	18	45438O432

**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	45438O434



**Setaccio infarinapescce 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



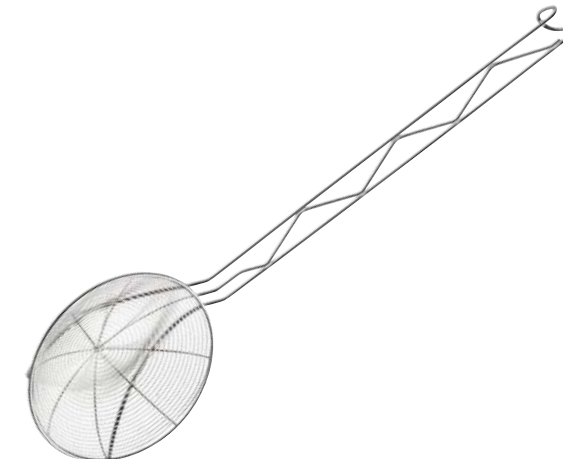
**Setaccio velo in acciaio inox**  
Sieve s/s

Ø cm	COD
21	502260421
30	502260430
35	502260435



**Schiumarola a rete**  
mesh skimmer

Ø cm	COD
14	65254114
16	65254116
18	65254118
20	65254120
24	65254124
28	65254128



**Schiumarola a filo**  
wire skimmer

Ø cm	COD
14	65254214
16	65254216
18	65254218
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	502000640



**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**  
Bread tongs s/s

L cm	Finitura	COD
24	Ice	502000380
	Lucida	41430824



**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
16	5O2851516

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Paletta fritto in acciaio inox**  
turner s/s

L cm*	COD
15.6	5O2850902

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



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

L cm*	COD
15	5O2851115

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Spatola pesce forata KTS**  
fish spatula

L cm*	COD
7.6	783NOO51

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Spatola per pizza**  
pizza turner s/s

L cm*	COD
20	783NOO56
28.5	783NOO61
34.2	783NOO66

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Spatola forata KTS**  
spatula

L cm*	COD
18.9	783NOO31

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Spatola piegata KTS**  
spatula

L cm*	COD
7.7	783NOO91
11.7	783NOO92
16	783NOO93
20.3	783NOO94
24.7	783NOO95
29.7	783NOO96

\*lunghezza senza manico/  
Lenght without handle



**Spatola gelato**  
ice cream scoop

L cm	COD
18.5	414OO682O



**Spatola forata in poliammide**  
polyamide perforated spatula

L cm*	COD
3O	454718171

\*spatola forata in poliammide, lavabile in lavastoviglie, resistente fino a 220°C, ideale er pentole con rivestimento antiaderente / polyamide perforated spatula, dishwasher safe, resistant up to 220°C, recommended for non-stick pans.



**Porzionatore gelato**  
ice cream portioners

Ø cm	COD
4.0	414OO674O
5.0	414OO6652
6.3	414OO676O



**Spatola gelato manico tubolare**  
Ice cream scoop tubular handle

L cm	COD
25	414OO6925



**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



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
59X62X15	783NOO16



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
64X100X35	783NOO17



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
76X189X33	783NOO24



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
96X198X15	783NOO25
96X248X15	783NOO26



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
80X110X21	783NOO18



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
77X100X31	783NOO19



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
19X105	783NOO81



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
25X159	783NOO82



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
108X145X19	783NOO20



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
130X153X34	783NOO21



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
31X205	783NOO83



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
38X255	783NOO84



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
76X156X28	783NOO22



**Spatola KTS**  
Spatula

L cm	COD
96X146X15	783NOO23



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
45X310	783NOO85



**Spatola Dritta KTS**  
Spatula

L cm	COD
45X355	783NOO86



**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



**Scavino**  
Melon balter

Ø mm	COD
10	781NOOO1
15	781NOOO2



**Scavino**  
Melon balter

Ø mm	COD
22	781NOOO3
25	781NOOO4
30	781NOOO5



**Levatoroli**  
apple corer

L cm	COD
23	502828025



**Apriuovo in acciaio inox**  
egg opener s/s

COD
502259500



**Scavino doppio**  
Double headed balter

Ø mm	COD
25-22	781NOO11



**Scavino pomodoro**  
Tomato balter

Ø mm	COD
22	781NOO16





**Decor/Riga Limoni**  
Fine handy grater

L cm	COD
26	781NOO21



**Riga Limoni**  
Fine handy grater

L cm	COD
24	781NOO22



**Scava zucchine**  
Corer

L cm	COD
/	781NOO51



**Coltello pomodoro**  
Tomato knife

L cm	COD
/	781NOO61



**Scanalatore**  
Groover

L cm	COD
18.5	781NOO23



**Coltello Agrumi**  
Citrus cutter

Ø mm	COD
18.5	781NOO26



**Coltello formaggio**  
Cheese knife

L cm	COD
/	781NOO66



**Coltello Uva**  
Grapes knife

L cm	COD
/	781NOO36



**Pelapatate**  
Peeler

L cm	COD
14	781NOO31



**Levatorsoli**  
apple corer

L cm	COD
23	781NOO46



**Rotella taglia pasta**  
Pie-cutter

Ø mm	COD
40	781NOO71
60	781NOO72



**Rotella seghettata**  
2 wheels pastry/pizza cutter

Ø mm	COD
40	781NOO81
60	781NOO82



**Coltello decoratore**  
Cutter

L cm	COD
/	781NOO41



**Affetta formaggio**  
Cheese slicer

L cm	COD
/	781NOO91



**Rotella seghettata**  
Pie-cutter

Ø mm	COD
40	781NOO76
60	781NOO77



**Rotella pizza**  
Pizza cutter

Ø mm	COD
100	781NOO86



**Pelapatate**  
Potato peeler

L cm	Testina	COD
5.5	seghettata	781NO097
	liscia	781NO096



**Pelapatate julienne**  
Juliene potato peeler

L cm	COD
5.5	781NO098



**Pala torta KTS**  
Cake server

L cm	COD
11.9	783NO011



**Pala Torta KTS**  
Cake server

L cm	COD
7.6 x 11.5	783NO012



**Grattugia grande**  
Large grater

L cm	COD
/	781NO101



**Grattugia Media**  
Medium grater

Ø mm	COD
/	781NO102



**Taglia pasta**  
Pastry cutter

L cm	COD
15.2	783NO036



**Scrostatore**  
Scaler

L cm	COD
12.2	783NO041



**Grattugia fine**  
Fine grater

L cm	COD
/	781NO103



**Grattugia scaglie**  
Grater

L cm	COD
/	781NO106
/	781NO107



**Forchettone KTS**  
Meat fork

L cm	COD
16.6	783NO071



**Forchettone curvo KTS**  
Meat fork

L cm	COD
/	783NO076



**Spalmaburro KTS**  
Butter spreader

L cm	COD
8.9	783NO000



**Spalmaburro seghettato**  
Butter spreader

L cm	COD
8.9	783NO006









**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



**Schiacciapatate**  
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

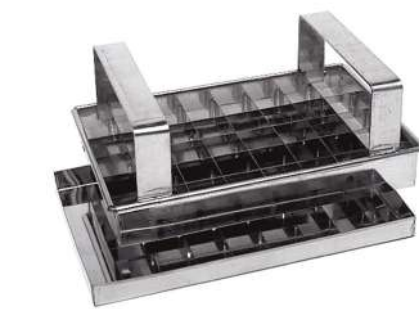
CM	COD
32	454479403



**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 cutter 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, triangular cut of 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, triangular cut of the dough cm 10x7



**Base per macchina per tagliare "chitarra" in acciaio inox**  
s/s base for "guitar" 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



**Tagliapasta per torrone in acciaio**  
Nougat dough cutter heavy steel

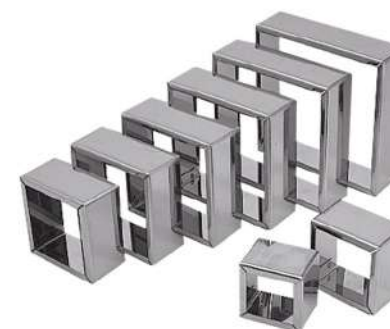
Ø cm	COD
4	454154012
5	454154013
6	454154014
8	454154016
10	454154018



**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 8 tagliapasta quadrati in acciaio inox**  
Set of 8 square dough cutters s/s

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



**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



**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

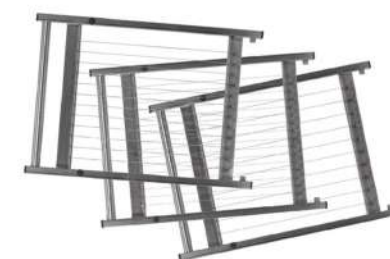
con possibilità di variare la larghezza tra le lame spostando delle rondelle in plastica (larghezza minima cm 1) / with possibility of changing the width between the blades through plastic washer (minimum width cm 1)



**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



**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



**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



**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





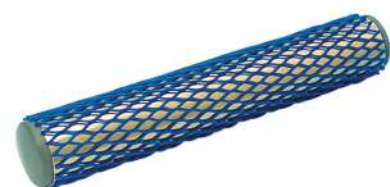
**Tagliere in polietilene con fermo**  
Polythene cutting board with catch

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 abbe 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 wearred 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 hygienic regulations HACCP recommend this system)



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

CM	COD
41.5x22.8	454139002

**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





**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
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 resistant 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 resistant 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 arrostiti**  
Meat roasting thermometer

COD
502970500









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

Kg	COD
1.5	502250115
2	502252120



**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



**Gancio girevole in acciaio inox**  
Slewing meat hook s/s

Ø cm	L cm	COD
0.9	22	502250521
1	26	502250524



**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), hygienic and easy to clean



**Batticarne a paletta acciaio inox**  
Meat tenderizer s/s

Kg	COD
1.1	502250310



**Ago per lardellare**  
Larding needle

L cm	COD
20	423438000



**Spiedino con elsa di spada**  
Skewer with sword hilt

L cm	COD
34.5	423436900



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

L cm	COD
20	502251120
25	502251125
30	502251130



**Ago per carne**  
Trussing needle

L cm	COD
18	423438518



**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

\*macchina 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**  
Tinned 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	5O276O4O8
10	5O276O41O
12	5O276O412
15	5O276O415
18	5O276O418



**Bottiglia dosatore in polietilene**  
Polythene pouring container

	COD
1 - marrone/brown	5O2441614
2 - verde/green	5O244161O
3 - rosso/red	5O2441611
4 - giallo/yellow	5O2441612
5 - arancione/orange	5O2441613

bottiglia 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



**Contenitore per ingredienti in policarbonato**  
Container for ingredients in polycarbonate

CM	H cm	COD
50x16	9.5	4149O0O03

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



**Contenitore per ingredienti in policarbonato**  
Container for ingredients in polycarbonate

CM	H cm	COD
50x16	9.5	4149O0O27

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



**Tappo versatore con silicone**  
Pourer silicone gear

COD
4145O9O0O



**Tappo versatore con silicone**  
Pourer silicone gear

COD
41451O0O0



**Contenitore in acciaio inox refrigerato**  
Container s/s refrigerated

CM	H cm	COD
58.5x20	14	45451151O

Contenitore 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	454665O03



**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

**Vassoio antiscivolo rettangolare senza bordo**

CM	COD
36,5X45	272N6045

**Vassoio antiscivolo tondo senza bordo**

CM	COD
28	272N6528
35,5	272N6535
40,5	272N6540

**Vassoio antiscivolo tondo con bordo**

CM	COD
35,5	272N6735
40,5	272N6740



## 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

MM	COD
255	BK70104



**Coltello pane**  
Bread knife

MM	COD
224	BK70204



**Coltello arrosto**  
Carving knife

MM	COD
226	BK70304



**Coltello prosciutto**  
Ham/Salmon slicer

MM	COD
263	BK70404



**Coltello carne**  
Meat knife

MM	COD
203	BK70504



**Coltello affettati**  
Slicer knife

MM	COD
212	BK70604



**Coltello filettare**  
Boning knife

MM	COD
161	BK70704



**Coltello verdure**  
Peeling knife

CM	COD
158	BK70804



**Coltello bistecca seghettato**  
Steak knife

MM	COD
113	BK70904



**Coltello agrumi/pomodoro**  
Citrus/tomato knife

MM	COD
121	BK71004



**Coltello spelucchino**  
Paring knife

MM	COD
121	BK71104



**Coltello verdura corto curvo**  
Curved peeling knife

MM	COD
77	BK71204



**Forchetta trinciante**  
Carving fork

MM	COD
31	BK71304



**Santoku**  
Santoku

MM	COD
207	BK71404







**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	454470135
10	2	454470139
14	2	454470143
18	2	454470147
22	2	454470151
26	2	454470155
30	2	454470159
34	2	454470163



**Cannolo**  
Horn mould

CM	COD
13x2	511226913



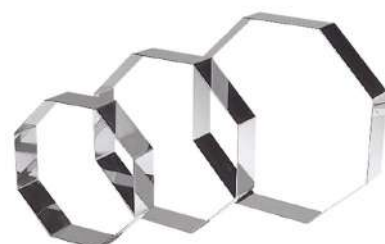
**Teglia a ciambella in alluminio**  
Savarin mould aluminium

Ø cm	H cm	COD
6	2,5	502706006
9	3,5	502706009
12	5,5	502706012
16	5,5	502706016
20	6,5	502706020
24	8,5	502706024
26	8,5	5027106026
30	8,5	502706030



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

Ø CM	H cm	COD
26.5	6	413040975
28.5	6	413041030



**Forma ottagonale**  
Octagonal cutter

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



**Stampo Kouglopf in alluminio**  
Kouglopf mould aluminium

Ø cm	H cm	COD
18	10,5	502706218
20	11	502706220
22	12	502706222



**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**  
Crème 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



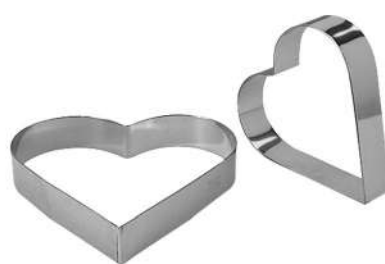
**Teglia rettangolare in ferro blu**  
Blue steel rectangular baking sheet

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, crème 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	502174014
18	2,5	502174018
20	2,5	502174020
24	2,5	502174024
28	2,5	502174028
32	2,5	502174032
36	2,5	502174036
40	2,5	502174040



**Tortiera circolare regolabile in ferro blu**  
Blue steel round baking pan

Ø cm	H cm	COD
18-36	5	454371420



**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



**Forma scanalata in rame stagnato**  
Channel mould copper tinned

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



**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



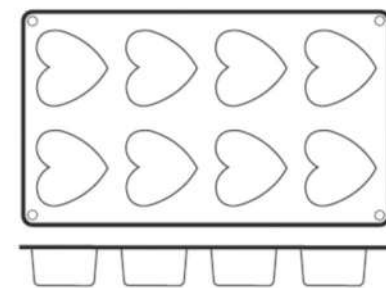
**Stampo 20 maddalene da cm 4.2**  
20 madeleines baking sheet cm 4.2

CM	COD
39.5x12.5	454188505



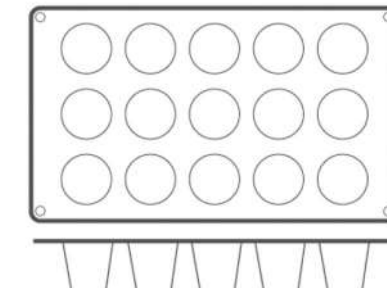
**Stampo 8 conchiglie da cm 6.5**  
8 shells baking sheet cm 6.5

CM	COD
33x18	454188511



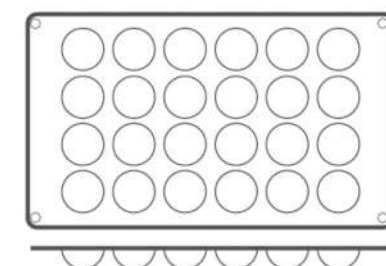
**Stampi forma cuore (8 forme)**  
Heart moulds (8 moulds)

CM	H cm	COD
6.5x6.0	3.5	502774225



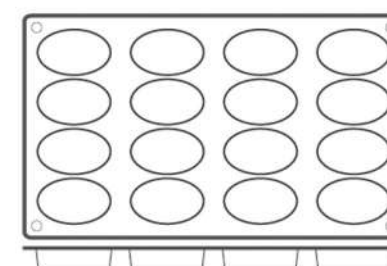
**Stampi forma babà piccolo (15 forme)**  
Small babà moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
3.5	3.8	502774231



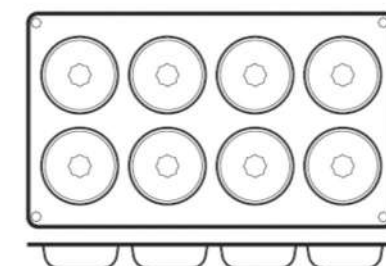
**Stampi forma semisferica (24 forme)**  
Semi-sphere moulds (24 moulds)

Ø cm	H cm	COD
3.0	1.7	502774204



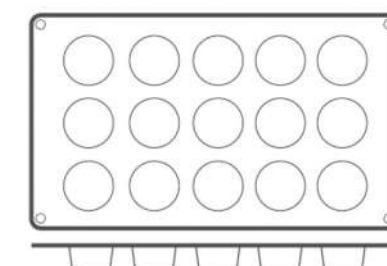
**Stampi forma ovale (16 forme)**  
Oval moulds (16 moulds)

CM	H cm	COD
5.3	3.3	502774209



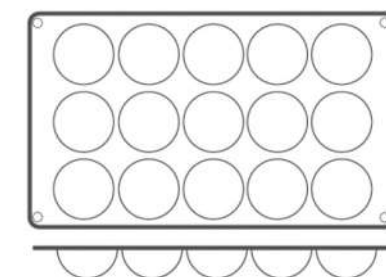
**Stampi forma Savarin (8 forme)**  
Savarin moulds (8 moulds)

Ø cm	H cm	COD
6.5	2.1	502774210



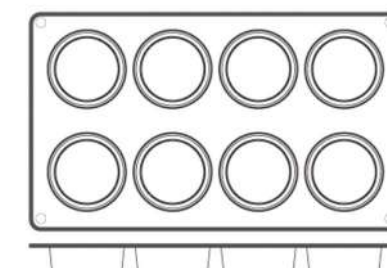
**Stampi forma tartelletta (15 forme)**  
Small tart moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
4.0	2.0	502774224



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

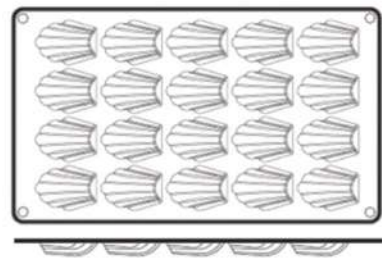
Ø cm	H cm	COD
4.0	2.0	502774203



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

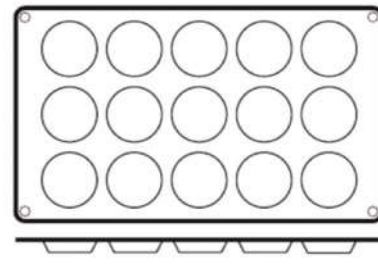
Ø cm	H cm	COD
6.0	3.5	502774217





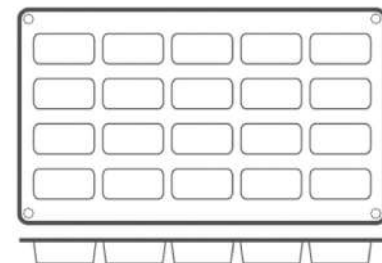
**Conf. 3 stampi forma madeleine piccola (20 forme)**  
Set 3 small madeleine moulds (20 moulds)

CM	H cm	COD
4.2x3.0	1.1	502774237



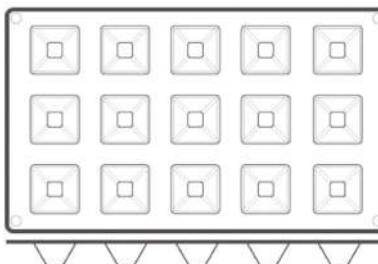
**Conf. 3 stampi forma mini-tartelletta (15 forme)**  
Set 3 small tart moulds (15 moulds)

Ø cm	H cm	COD
5.0	5.1	502774216



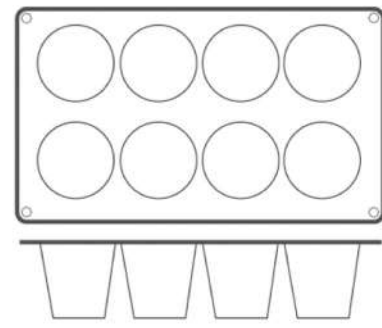
**Conf. 3 stampi forma mini-finanziere (20 forme)**  
Set 3 small rectangular moulds (20 moulds)

CM	H cm	COD
4.9x2.6	1.1	502774214



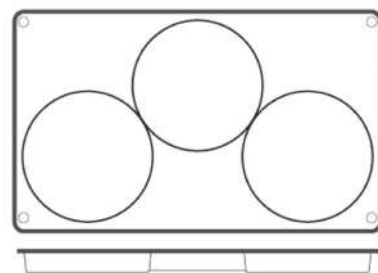
**Conf. 3 stampi forma piramide (15 forme)**  
Set 3 pyramid moulds (15 moulds)

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 disco per biscuit (3 forme)**  
Set 3 disks for biscuit mould (3 moulds)

Ø cm	H cm	COD
10.3	2.0	502774253



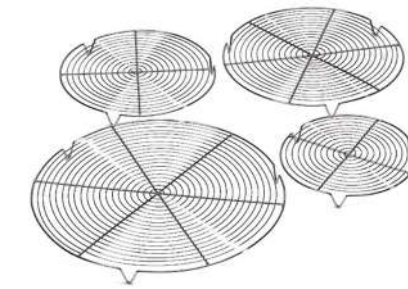
**Utensile in polipropilene bianco per gli stampi in silicone, da un lato rotondo Ø cm 5.0, dall'altro ovale cm 6.5**  
White polypropylene tool for silicon moulds, round Ø cm 5.0 and oval cm 6.5

COD
454140102



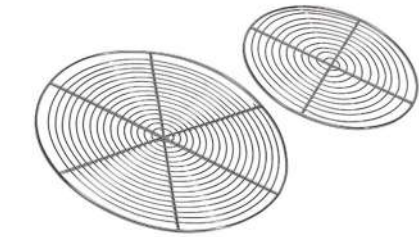
**Griglia rettangolare con piedini in acciaio inox**  
Rectangular grate with feet s/s

CM	COD
60x40	454908803



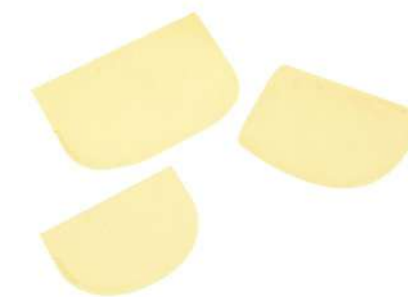
**Griglia rotonda con 3 piedini in acciaio cromato**  
Round grate with 3 feet chrome steel

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 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 per torte a 5 piani in alluminio**

Aluminium wedding cake stand with plates

Ø cm	COD
20/26/32/40/45	502710005



**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



**Alzata torta in acciaio inox**

Cake stand s/s, Tortenstaender

Ø cm	H cm	COD
26	4.5	343250100
33	10	343250101



**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



**Set 10 bocchette assortite in policarbonato intercambiabili**

Set of 10 assorted polycarbonate interchangeable pastry tubes

COD
454166010

possono essere cambiate senza scuotere 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.



**Cloche rotonda in policarbonato con maniglia cromata**

Polycarbonate round dome with chrome plated handle

Ø cm	COD
30.5	489531200



**Porzionatore torte (fino a 18 fette) in plastica**

Plastic cake divider (till 18 parts)

Ø cm	COD
27	454479951



**Set 24 bocchette assortite in policarbonato**

Set of 24 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



**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



**Grattuggia 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 / length 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



**Guanti in lattice per lavorare lo zucchero**  
Sugar work gloves

COD
454262290



**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



**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



**Sorbetometro**  
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



**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



**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

## 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 2 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

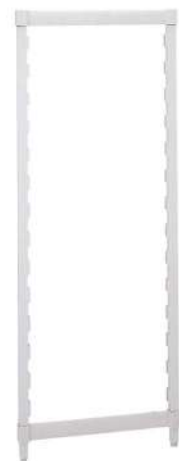


**Portarifiuti da agganciare al carrello**  
Trash container for trolley

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



**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)

**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



**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



**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 backplash



**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 / length	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 traveres and 3 shelf plates cm 40. The traveres snap onto the molded-in dovetails on the posts. Shelves will sit cm 10 apart between each dovetail. For each shelf there are 2 traveres



**Kit per ripiani**  
Shelf kit

	larghezza /width	lunghezza / length	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 traveres and 3 shelf plates cm 40. The traveres snap onto the molded-in dovetails on the posts. Shelves will sit cm 10 apart between each dovetail. For each shelf there are 2 traveres



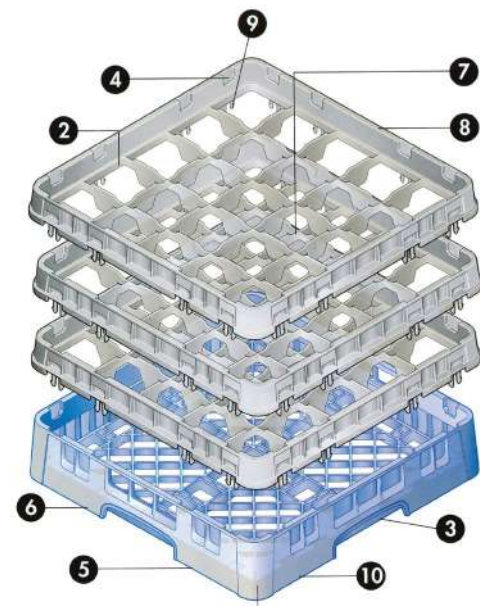
**Kit per montanti per scaffale mobile**

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)





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

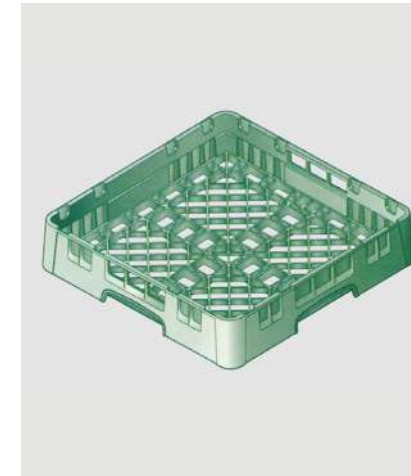
6- Il sottopiano liscio e gli angoli arrotondati facilitano il trasporto, riducendo il rischio di infortuni / Smooth undercarry and rounded corners make racks easier to carry with less chance of injury

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



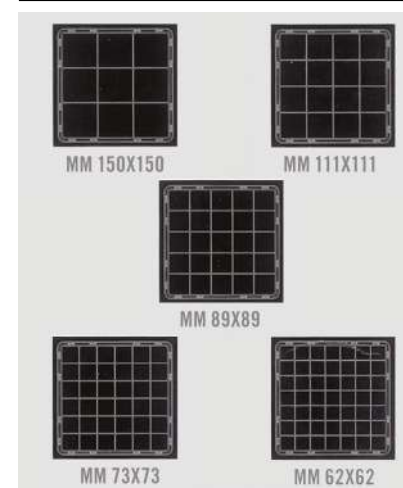
CM 50.4x50.4  
H cm 10.1

- 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



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



**Coperchio di chiusura ermetica dei cestelli**

Cover for hermetic sealing of the racks

CM	H cm	COD
499x499	2.4	489812021



**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 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



**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 12.7: 2 girevoli, 2 fisse, 1 con freno / with wheels cm 12.7: 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 7.6: 2 girevoli, 2 fisse / designed to fit under work tables, with transparent polycarbonate lid and wheels cm 7.6: 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 7.6: 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 7.6: 2 swivel, 2 fixed



**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



**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

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

