

SchönhuberFranchi

**BUFFET**



6	<b>Buffet O1 Equilibrio essenziale</b>	102	<b>Buffet System</b>
10	Pane	110	<b>Boxline   Mobile buffet</b>
12	Pasticceria	116	<b>Butler   Buffet outdoor</b>
16	Caldo	126	<b>Alfred   Carrello</b>
18	Freddo	132	<b>Posate di servizio</b>
20	Bevande calde & fredde	146	<b>Portfolio accessori</b>
28	<b>Buffet O2 L' arte della materia</b>	148	Buffet Contemporaneo
32	Pane	158	Buffet System
36	Burro e marmellata	166	Butler
40	Salumi e formaggi	172	Alzate
42	Frutta, yogurt, cereali	186	Bevande fredde
44	Freddo & caldo	196	Chafing dish
46	<b>Buffet O3 Lo stile senza tempo</b>	202	Contenitori
50	Pane	210	Portapane
54	Pasticceria	216	Taglieri
56	Freddo	222	Vassoi
62	Caldo		
66	Tools		
68	Bevande calde & fredde		
78	<b>Buffet O4 The golden age</b>		
84	Pasticceria		
86	Pane		
88	Bevande fredde		
94	Caldo		
96	Frutta, yogurt, cereali		
98	Freddo		
100	Cake set		

SchönhuberFranchi racconta una storia che viene da lontano, fatta di eccellenza, di grande competenza, ma soprattutto di passione.

Un partner in grado di creare uno stile elegante, raffinato ed accogliente, sempre teso a migliorare l'essenza e i valori dell'ospitalità.

SchönhuberFranchi tells a story coming from way back, made with excellence, with great competence, but most of all with passion. Partner capable of creating an elegant style, refined and welcoming, always aiming to improve the essence and values of hospitality.

# // BUFFET 01 : EQUILIBRIO ESSENZIALE

// ESSENTIAL BALANCE

L'atmosfera è quella di un perfetto equilibrio, un buffet dove la purezza del bianco regna sovrana, creando una scena di eleganza minimale e sofisticata.

Il buffet non è solo un momento di ristoro, ma una vera e propria performance visiva, dove ogni dettaglio è studiato per riflettere la filosofia del contemporaneo: essenziale, elegante, senza tempo.

The atmosphere is one of perfect balance, a buffet where the purity of white reigns supreme, creating a scene of minimal and sophisticated elegance. The buffet is not just a moment of refreshment, but a true visual performance, where every detail is carefully designed to reflect the philosophy of the contemporary: essential, elegant, timeless

---



# // PANE



# // PASTICCERIA

## // BREAD AND PASTRIES





Ogni alzata è un piccolo palco che ospita una selezione di prelibatezze tutte rigorosamente bianche, come una sinfonia visiva che gioca con sfumature delicate e texture raffinate.  
Each pedestal is a small stage that hosts a selection of delicacies, all strictly white, like a visual symphony playing with delicate shades and refined textures.



# // CALDO

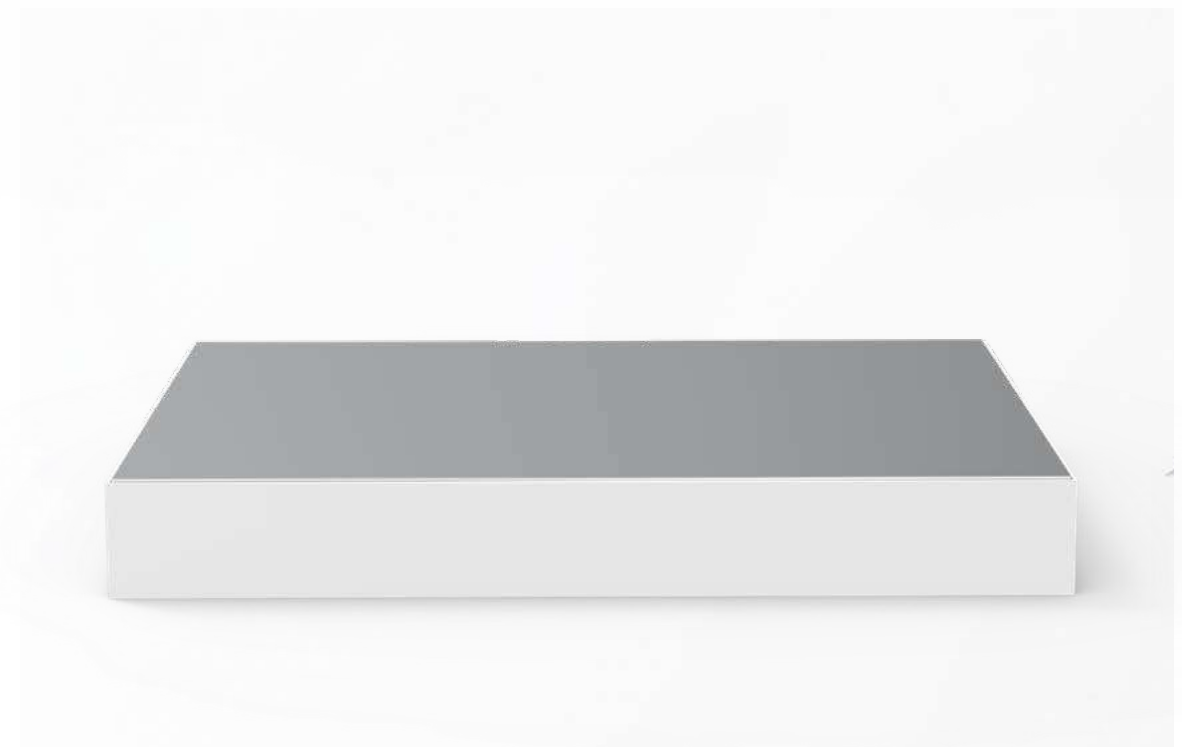


// HEATING

# // FREDDO



Il lino, leggero, naturale e rigorosamente bianco aggiunge un tocco di sofisticata morbidezza creando un'unità visiva che richiama alla mente l'idea di purezza e minimalismo.  
The linen, lightweight, natural, and strictly white, adds a touch of sophisticated softness, creating a visual unity that evokes the idea of purity and minimalism.



## // REFRIGERATING SYSTEMS



Il bianco puro si fonde con l'acciaio in un equilibrio perfetto di modernità e eleganza.  
Pure white blends with steel in a perfect balance of modernity and elegance.



Il buffet che appare come una composizione visiva, dove ogni materiale, pur essendo unico, contribuisce a creare un equilibrio perfetto. Dal vetro al grès, all'hpl bianco usato come ripiano sulle le alzate cube, il bianco resta predominante ed evoca un'atmosfera di freschezza e modernità, rendendo il buffet non solo un momento di ristoro, ma una vera e propria esperienza sensoriale.

The buffet appears as a visual composition, where each material, though unique, contributes to creating a perfect balance. From glass to gres, to the white HPL used as a surface on the cube risers, white remains predominant, evoking an atmosphere of freshness and modernity, making the buffet not just a moment of refreshment, but a true sensory experience.

---





# // BUFFET O2 : L'ARTE DELLA MATERIA

// ESSENTIAL BALANCE

Immagina un buffet dove il contrasto tra il nero intenso e la naturalezza del legno crea un'atmosfera avvolgente e materica, quasi tangibile. Le alzate nere, dalle linee decise e moderne, si stagliano come solide strutture, mentre i piani in legno, caldi e ruvidi, donano un tocco di autenticità e texture che contrasta magnificamente con la laccatura opaca delle alzate. L'atmosfera che si respira è quella di un incontro tra la forza della materia e la raffinatezza del design, dove ogni elemento sembra rispondere a una ricerca di equilibrio, bellezza e sostanza. Un buffet che non è solo da assaporare, ma da vivere, dove il cibo e la sua presentazione raccontano una storia di eleganza e autenticità.

Imagine a buffet where the contrast between intense black and the natural warmth of wood creates an enveloping, almost tangible atmosphere. The black cake stands, with their bold and modern lines, stand out as solid structures, while the warm, rough wood surfaces add a touch of authenticity and texture that beautifully contrasts with the matte finish of the stands. The atmosphere feels like a meeting between the strength of materials and the sophistication of design, where every element seems to respond to a quest for balance, beauty, and substance. A buffet that is not just to be tasted, but to be experienced, where the food and its presentation tell a story of elegance and authenticity.

---





# // PANE

## // BREAD





I portapane in legno, rustici ma eleganti, ospitano pane artigianale dalle croste dorate, disposti con cura per essere facilmente raggiunti. Il legno, caldo e naturale, aggiunge una dimensione organica al buffet, creando una sensazione di comfort e accoglienza.

The wooden bread baskets, rustic yet elegant, hold artisanal bread with golden crusts, carefully arranged for easy access. The warm, natural wood adds an organic dimension to the buffet, creating a sense of comfort and hospitality.

# // BURRO & MARMELLATA



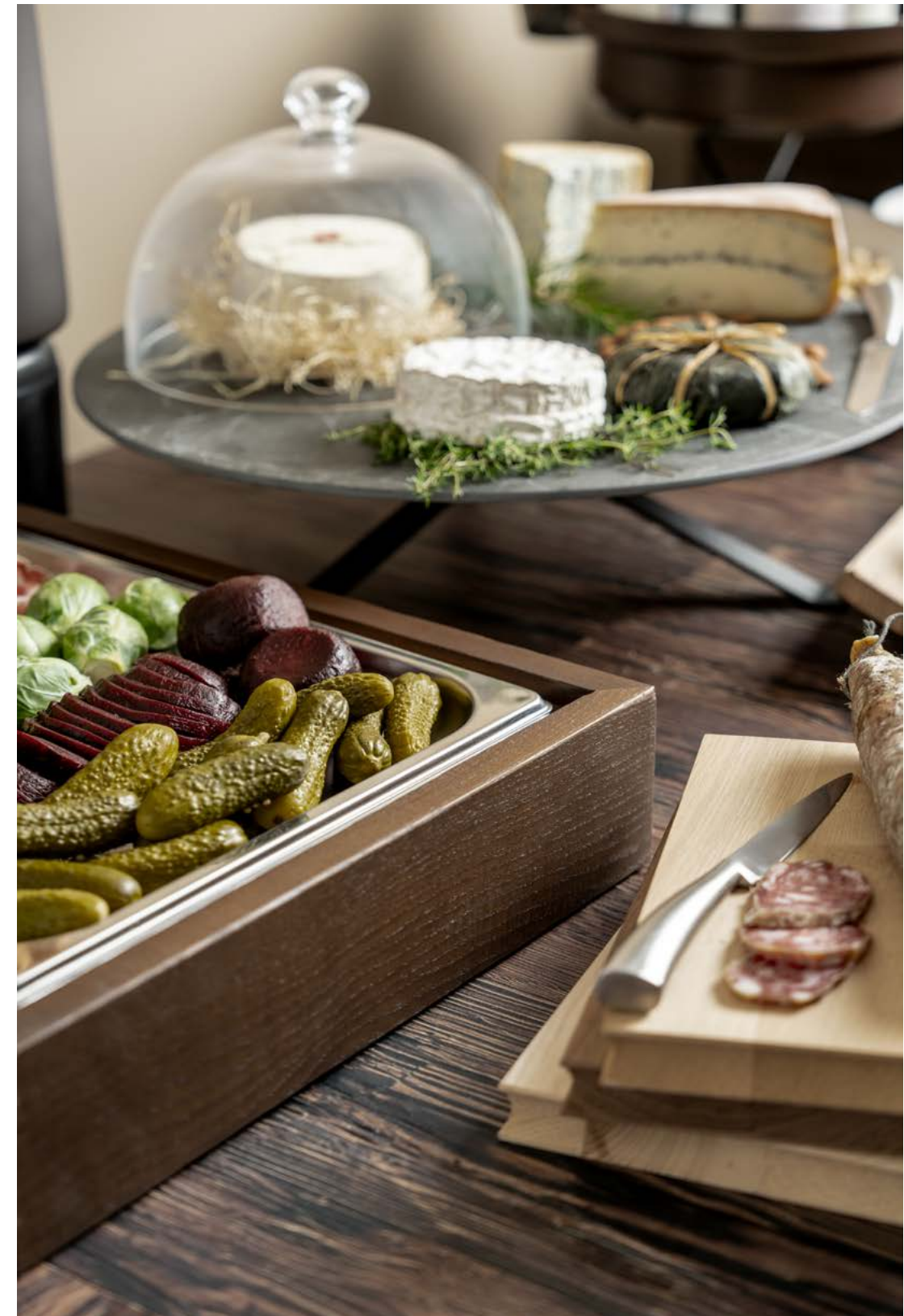
## // BUTTER & MARMELADE



# // FORMAGGI E SALUMI



## // CHEESE AND COLD CUTS



# // FRUTTA YOGURT CEREALI



// FRUIT YOGURT CEREALS

# // FREDDO E CALDO



I nostri elementi in legno, dalle linee eleganti ed essenziali, diventano il cuore pulsante del buffet. La combinazione di materiali naturali e tecnologia offre una presentazione perfetta per affettati, verdure fresche e altre prelibatezze, mantenendole sempre alla giusta temperatura e conservandone freschezza e qualità. Our wooden elements, with their elegant and essential lines, become the beating heart of the buffet. The combination of natural materials and technology provides the perfect presentation for cold cuts, fresh vegetables, and other delicacies, keeping them at the ideal temperature while preserving their freshness and quality.



// COLD AND EATING

# // BUFFET 03 : LO STILE SENZA TEMPO

// ETERNAL STYLE

Un buffet che unisce la raffinatezza della tradizione con l'eleganza dei materiali più pregiati.

Il nostro buffet classico è un omaggio alla bellezza senza tempo, dove piatti e ciotole in porcellana classica, alzate in acciaio, vetro e porcellana si combinano per offrire un'esperienza gastronomica di grande classe.

A buffet that combines the refinement of tradition with the elegance of the finest materials.

Our classic buffet is a tribute to timeless beauty, where classic porcelain plates and bowls, along with stands in steel, glass, and porcelain, come together to offer a truly sophisticated gastronomic experience.

---





# // PANE



# // BREAD

Le alzate in vetro verde donano leggerezza e luminosità alla disposizione dei piatti e al cibo.

The green glass stands add lightness and brightness to the arrangement of dishes and food.



# // PASTICCERIA

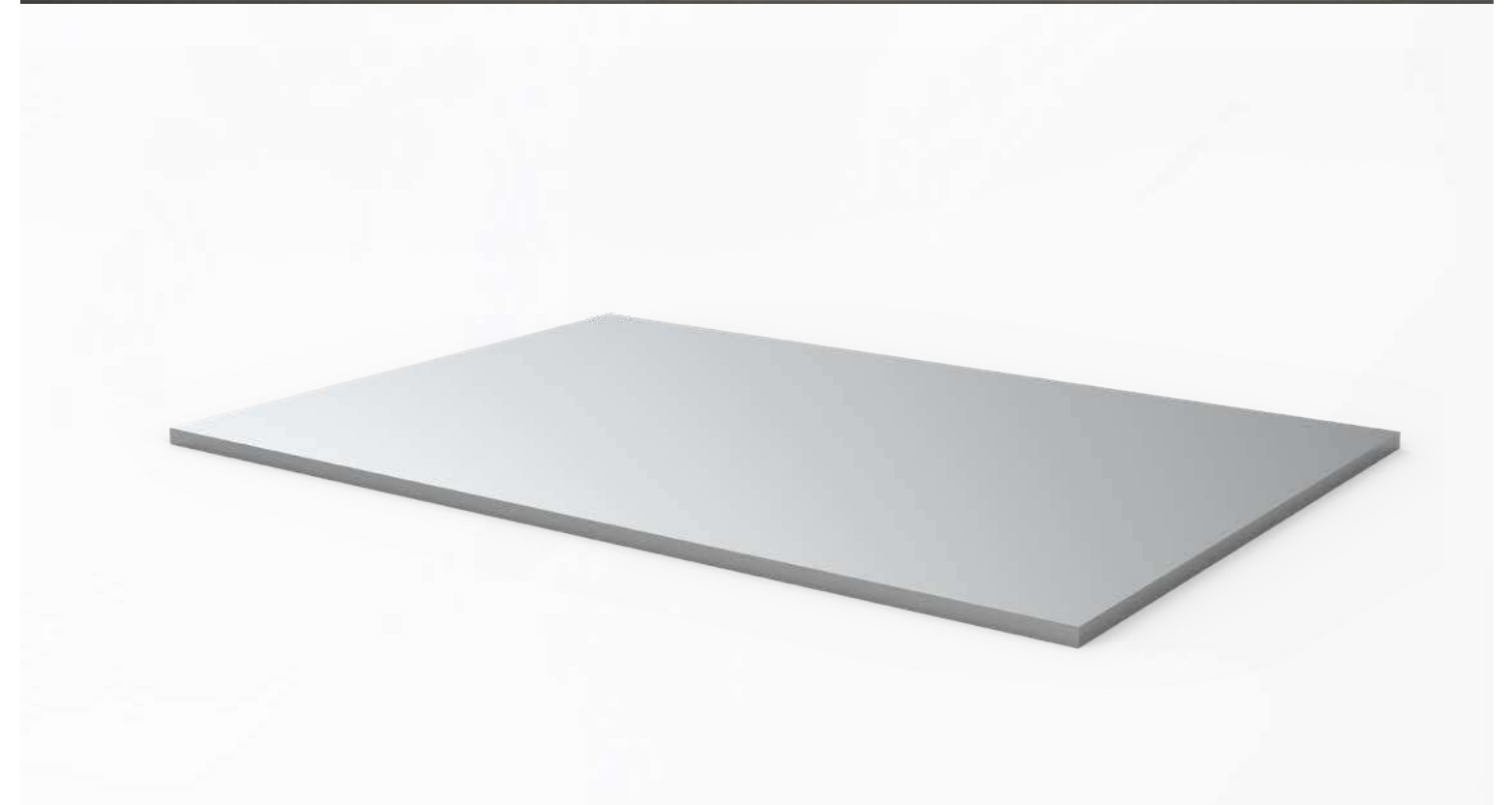


## // PASTRIES

# //FREDDO

Il vassoio in acciaio ha una superficie liscia e lucida che esalta la bellezza del cibo, mentre il sistema di refrigerazione integrato garantisce una temperatura ottimale durante l'intero servizio, preservando i sapori e la freschezza. La sua struttura elegante e minimalista si adatta perfettamente a qualsiasi tipo di setting, dal più formale al più informale, aggiungendo un tocco di modernità alla presentazione dei cibi.

The steel tray features a smooth, shiny surface that enhances the beauty of the food, while the integrated refrigeration system ensures an optimal temperature throughout the entire service, preserving the flavors and freshness. Its elegant, minimalist structure fits perfectly into any setting, from the most formal to the most casual, adding a touch of modernity to the food presentation.



---

## // REFRIGERATING SYSTEMS

# // FRUTTA YOGURT CEREALI



// FRUIT YOGURT CEREALS



# // CALDO



# // HEATING







# // TOOLS



# // BEVANDE CALDE & FREDDE



// HOT AND COLD BEVERAGES



# // SET TE



Una grande caraffa, elegante e imponente, che contiene acqua fresca infusa con una selezione di erbe aromatiche.  
A large, elegant, and striking pitcher filled with fresh water infused with a selection of aromatic herbs.





1.



# // BUFFET 04 : THE GOLDEN AGE

// THE GOLDEN AGE

Un buffet dal mood sontuoso e raffinato, dove ogni elemento evoca eleganza. Le alzate dorate, con le loro linee delicate, si ergono con grazia, elevando piatti e prelibatezze come opere d'arte. I piani, realizzati in legno scuro, creano un contrasto caldo e profondo con l'oro, creando un equilibrio tra modernità e tradizione.

I piatti in terracotta, con le loro sfumature calde e rustiche, sono disposti con cura su ogni alzata, conferendo un accento più organico e invitante al buffet, mentre i bicchieri dorati, con riflessi scintillanti, riflettono la luce in modo sottile, creando un gioco visivo che arricchisce l'atmosfera.

A buffet with a sumptuous and refined mood, where every element evokes elegance. The golden risers, with their delicate lines, stand gracefully, elevating dishes and delicacies like works of art.

The dark wood surfaces create a warm, deep contrast with the gold, striking a balance between modernity and tradition. The terracotta plates, with their warm and rustic tones, are carefully arranged on each riser, adding a more organic and inviting touch to the buffet, while the golden glasses, with their sparkling reflections, subtly catch the light, creating a visual play that enriches the atmosphere.

---





# // DETAILS



# // PASTICCERIA

Che si tratti di un buffet nuziale, di un tè pomeridiano o di una celebrazione speciale, l'uso di alzate dorate aggiunge un tocco di classe che cattura l'attenzione e invita a gustare ogni dolce con una nuova consapevolezza del piacere. La loro struttura raffinata, ma al tempo stesso solida, consente di esporre i dolci in modo ordinato e strategico, permettendo agli ospiti di apprezzare non solo i sapori, ma anche l'arte della presentazione.

Whether it's a wedding buffet, an afternoon tea, or a special celebration, the use of golden cake stands adds a touch of class that captures attention and invites guests to enjoy each dessert with a renewed sense of pleasure. Their refined yet sturdy structure allows desserts to be displayed in an orderly and strategic way, enabling guests to appreciate not only the flavors but also the art of presentation.



---

## // PASTRIES

# // PANE



# // BREAD

# // BEVANDE FREDDI



// COLD BEVERAGES







# // CALDO



# // HEATING



**// FRUTTA  
YOGURT  
CEREALI**



**// FRUIT YOGURT CEREALS**



# //FREDDO



## // REFRIGERATING SYSTEMS

# // CAKE SET



# // BUFFET SYSTEM

// PROJECT  
MASSIMO CASTAGNA

Un progetto modulare di grande versatilità e di raffinata eleganza.

Il "banqueting", sistema sempre più utilizzato per eventi, colazioni di lavoro ma anche nella ristorazione professionale, viene elevato qualitativamente da SchönhuberFranchi attraverso un'offerta attenta al design del prodotto, sempre nel rispetto delle esigenze di operatività del cliente.

Banquets are more and more popular for events, business lunch, and corporate meetings but also for restaurants and hotels;

the SchönhuberFranchi banquet collections offer a high quality design product while meeting its client needs of service efficiency.

---







# // **BOXLINE**

Boxline è un bancone-contenitore modulare su ruote, un vero e proprio "mobile d'arredo".

Diverse sono le soluzioni di configurazione del sistema Boxline: mensole a vista, cassetti ed ante di chiusura trasformano Boxline in uno strumento flessibile e ideale per riporre stoviglie o allestire con stile ed eleganza il Buffet.

L'elemento è realizzabile in dimensioni e finiture personalizzabili.

Boxline is a modular counter-container on wheels, a true "piece of furniture."

It is a modular counter-container on wheels, a true "furniture piece.". There are various configuration solutions for the Boxline system: open shelves, drawers, and closure doors transform Boxline into a flexible tool, ideal for storing tableware or setting up the buffet with style and elegance.

The element can be made in customizable sizes and finishes.

// PROJECT  
**STUDIO BRIZZI+RIEFENSTAHL**







Boxline è un progetto completamente customizzabile nelle dimensioni e delle finiture. E' altresì possibile incassarvi degli elementi aggiuntivi quali piastre refrigerate, chaffin dish e set gastronorm.

Boxline is a fully customizable project in terms of size and finishes. It is also possible to incorporate additional elements such as refrigerated plates, chafing dishes, and gastronorm sets.

---



# // BUTLER BUFFET OUTDOOR

// PROJECT  
MONICA ARMANI

Butler è un buffet in acciaio estremamente resistente pensato per l'utilizzo in outdoor, dotato di moduli in bambù nei quali si possono incassare i vari elementi per il servizio sia freddo che caldo.

E' possibile rivestirlo oltre che con il tessuto anche con dei pannelli dai più svariati materiali e finiture, dal legno al metallo, all'hpl.

Con le sue forme essenziali si adatta a qualsiasi situazione rendendo il buffet in esterno più pratico e funzionale.

Butler is an extremely durable steel buffet designed for outdoor use, featuring bamboo modules where various elements for both hot and cold service can be inserted. It can be covered not only with fabric but also with panels made of a variety of materials and finishes, from wood to metal to HPL. With its essential shapes, it adapts to any situation, making outdoor buffets more practical and functional.

---





**Tavolo butler**  
butler table

MM	COD
3040 x 774 H 896	529000998
1800 x 774 H 896	529000994

**Ruote Butler**  
wheels

COD
529000998R







# // ALFRED

// PROJECT  
**PIERO LISSONI**

Il carrello multifunzionale rettangolare disegnato da Piero Lissoni in acciaio con piani in legno intercambiabili si aggiunge come arredo di servizio funzionale ai buffet o complementare alla tavola.

The rectangular multifunction trolley designed by Piero Lissoni, in steel with interchangeable wooden levels, is an additional item that can be used for buffet or table service.

---







**Carrello**  
mm 1000 x 600 H 855

MAT.	COD
inox	487000101
inox verniciato	487000102

# // POSATE DI SERVIZIO





**Cucchiaione servire finitura stone washed gold**  
Serving spoon

L cm	COD
24.1	3252GOO11



**Forchettone servire finitura stone washed gold**  
Serving fork

L cm	COD
24.1	3252GOO12



**Cucchiaione risotto finitura stone washed gold**  
Rice spoon

L cm	COD
26	3252GOO59



**Pala torta finitura stone washed gold**  
Cake server

L cm	COD
22.9	3252GOO20



**Cucchiaio insalata finitura stone washed gold**  
Salad spoon

L cm	COD
25	3252GOO14



**Forchetta insalata finitura stone washed gold**  
Salad fork

L cm	COD
25	3252GOO15



**Mestolo finitura stone washed gold**  
Soup ladle

L cm	COD
28.8	3252GOO10



**Mestolo salsa finitura stone washed gold**  
Souce ladle

L cm	COD
14	3252GOO13



**Cucchiaione servire finitura acciaio lucido**  
Serving spoon

L cm	COD
24.1	325580111



**Forchettone servire finitura acciaio lucido**  
Serving fork

L cm	COD
24.1	325580112



**Cucchiaione risotto finitura acciaio lucido**  
Rice spoon

L cm	COD
26	325580159



**Pala torta finitura acciaio lucido**  
Cake server

L cm	COD
22.9	325580120



**Cucchiaio insalata finitura acciaio lucido**  
Salad spoon

L cm	COD
25	325580114



**Forchetta insalata finitura acciaio lucido**  
Salad fork

L cm	COD
25	325580115



**Mestolo finitura acciaio lucido**  
Soup ladle

L cm	COD
28.8	325580140



**Mestolo salsa finitura acciaio lucido**  
Souce ladle

L cm	COD
14	325580113



**Cucchiaione servire finitura acciaio lucido**  
Serving spoon

L cm	COD
24.1	00700011



**Forchettone servire finitura acciaio lucido**  
Serving fork

L cm	COD
24.1	00700012



**Pala torta finitura acciaio lucido**  
Cake server

L cm	COD
22.9	00700020



**Mestolo finitura acciaio lucido**  
Soup ladle

L cm	COD
28.8	00700010



**Mestolo salsa finitura acciaio lucido**  
Souce ladle

L cm	COD
14	00700015



**Cucchiaione servire finitura acciaio stone washed**  
Serving spoon

L cm	COD
24.1	00720011



**Forchettone servire finitura acciaio stone washed**  
Serving fork

L cm	COD
24.1	00720012



**Pala torta finitura acciaio stone washed**  
Cake server

L cm	COD
22.9	00720020



**Mestolo finitura acciaio stone washed**  
Soup ladle

L cm	COD
28.8	00720010



**Mestolo salsa finitura acciaio stone washed**  
Souce ladle

L cm	COD
14	00720015



**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



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

L cm	COD
23.5	502000370



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

L cm	COD
24	502000380



**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



**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





**Contenitore yogurt/dressing**

yoghurt/dressing container

COLORE	Ø CM	H	COD
antracite	12	15	862610016
marrone			862600016
bianco			862620016



**Cast Away bicchiere in terracotta**

cast Away terracotta glass

Ø MM	H CM	CL	CODE
80	14,5	42,5	246000010



**Kn-Tile piastrella**

tile  
cm 19,7 x 19,7 h 5

MATERIALI	COLORE	COD
gres	Blu	MT305TPB



**Kn-Tile piastrella**

tile  
cm 19,7 x 19,7 h 5

MATERIALI	COLORE	COD
gres	tortora	MT305TPT



**Kn-Tile piastrella**

tile  
cm 19,7 x 19,7 h 5

MATERIALI	COLORE	COD
gres	marrone	MT305TPM

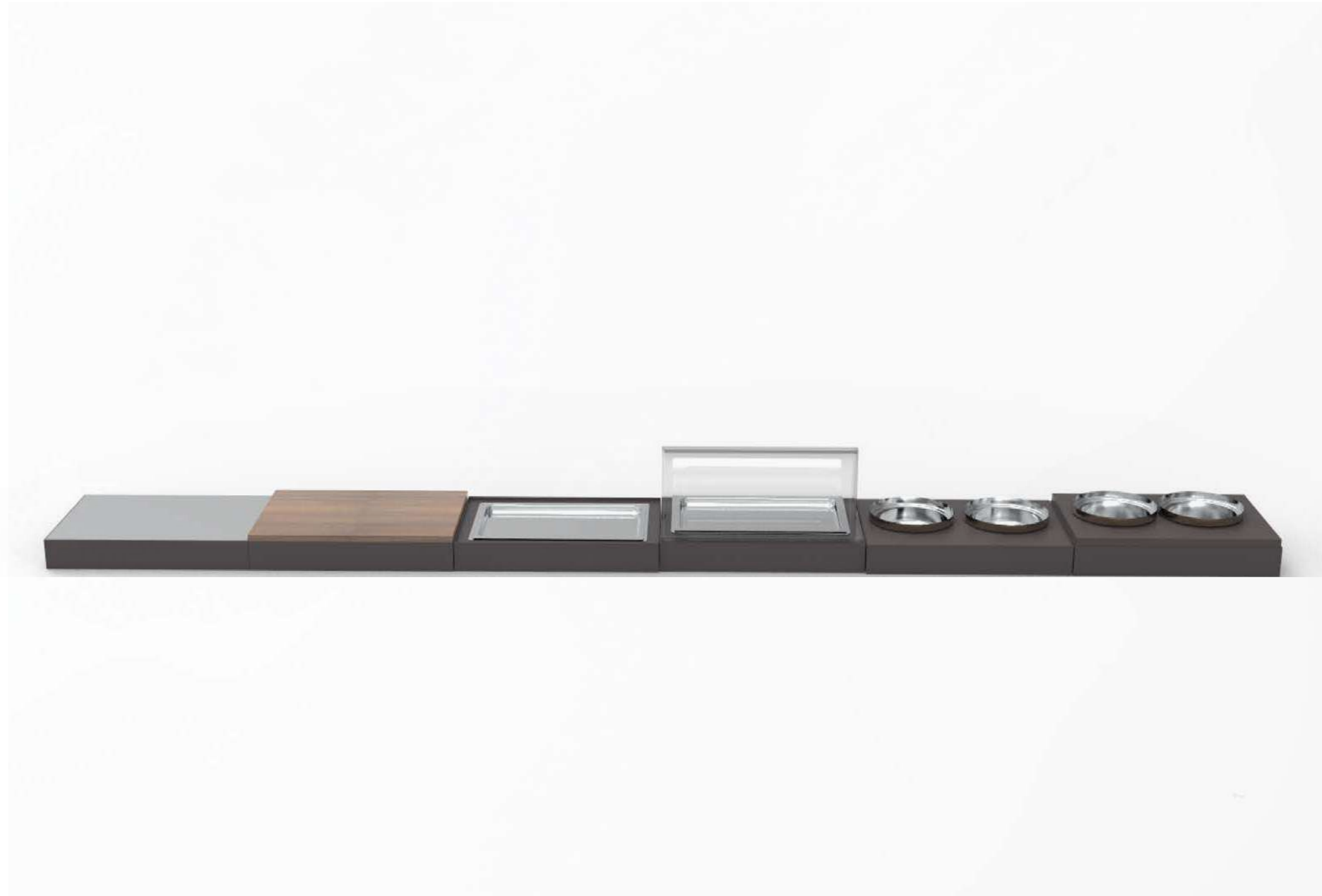
# // PORTFOLIO

I nostri accessori ti permetteranno di giocare con forme e colori, creando combinazioni visive sorprendenti. Con la nostra collezione, ogni elemento racconta una storia, facendo di ogni incontro un'esperienza memorabile. Scopri il piacere di progettare il tuo buffet con soluzioni innovative che mettono al centro il design, la praticità e l'arte della presentazione.

Our accessories allow you to play with shapes and colors, creating stunning visual combinations. With our collection, each element tells a story, making every gathering a memorable experience. Discover the joy of designing your buffet with innovative solutions that focus on design, functionality, and the art of presentation.

---

# // BUFFET CONTEMPORANEO





**Elemento chafing dish Bianco con casseruole**  
chafing dish element with casserole  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10226+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO2



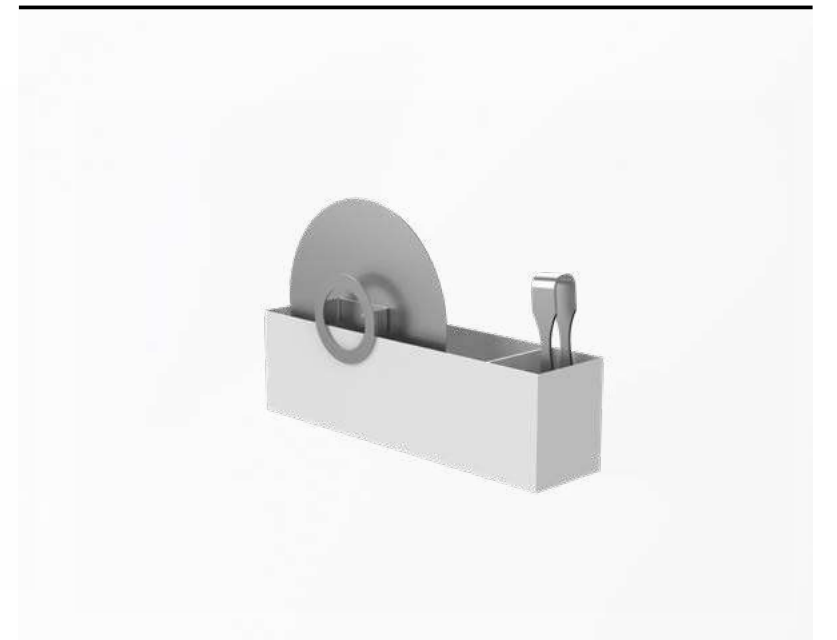
**Elemento chafing dish Bianco con tegami**  
chafing dish element with low casserole  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10326+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO2



**Elemento orizzontale gres per formaggi Bianco**  
horizontal grès element for cheeses  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	CUSTOM
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



**Elemento porta coperchio e pinza Bianco**  
cover holder and tongs element  
mm 100x425 h 100

COD
69MEPCO2



**Elemento orizzontale refrigerato Bianco**  
refrigerated horizontal element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



**Elemento orizzontale tagliere Bianco**  
horizontal cutting board element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



**Elemento orizzontale per gastronorm Bianco**  
horizontal element for gastronorm  
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVA165
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



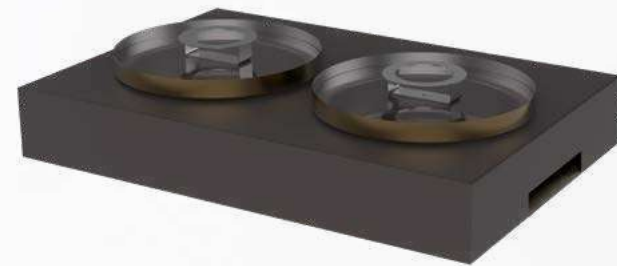
**Cupola in plexiglass**  
rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



**Elemento chafing dish Testa di moro con casseruole**  
chafing dish element with casseroles  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDA05



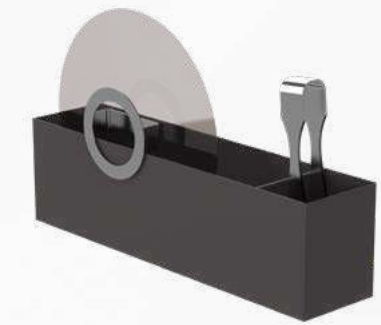
**Elemento chafing dish Testa di moro con tegami**  
chafing dish element with low casseroles  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCD805



**Elemento orizzontale gres per formaggi Testa di moro**  
horizontal grès element for cheeses  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	CUSTOM
elemento orizzontale in metallo	69MELB05



**Elemento porta coperchio e pinza Testa di moro**  
cover holder and tongs element  
mm 100x425 h 100

COD
69MEPC05



**Elemento orizzontale refrigerato Testa di moro**  
refrigerated horizontal element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELB05



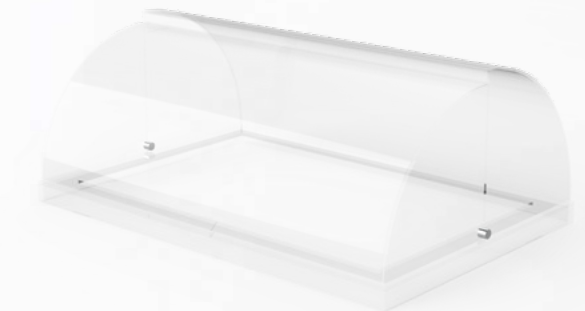
**Elemento orizzontale tagliere Testa di moro**  
horizontal cutting board element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELB05



**Elemento orizzontale per gastronorm Testa di moro**  
horizontal element for gastronorm  
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVA165
elemento orizzontale in metallo	69MELB05



**Cupola in plexiglass**  
rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



**Elemento chafing dish Oro con casseruole**  
chafing dish element with casseroles  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDA16



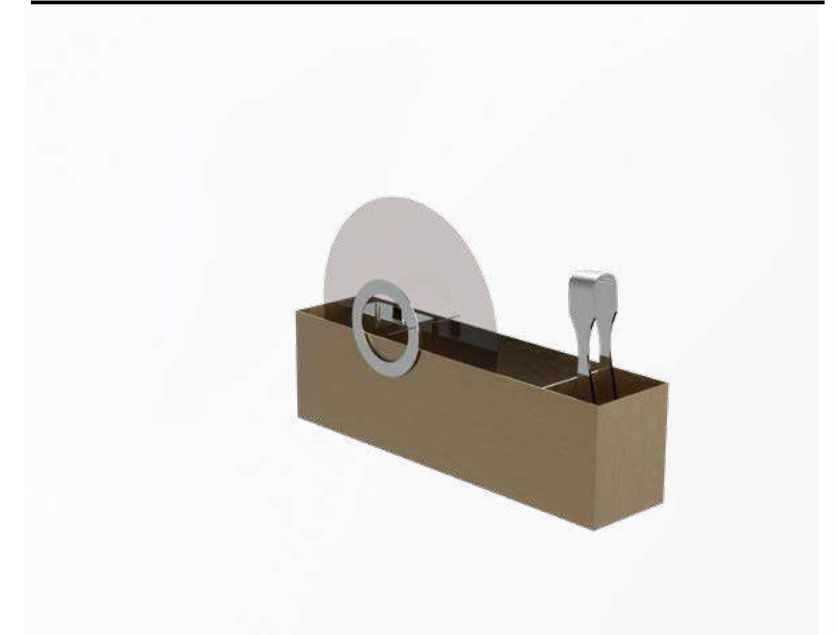
**Elemento chafing dish Oro con tegami**  
chafing dish element with low casseroles  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegami Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDB16



**Elemento orizzontale gres per formaggi Oro**  
horizontal grès element for cheeses  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	CUSTOM
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



**Elemento porta coperchio e pinza Oro**  
cover holder and tongs element  
mm 100x425 h 100

COD
69MEPC16



**Elemento orizzontale refrigerato Oro**  
refrigerated horizontal element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



**Elemento orizzontale tagliere Oro**  
horizontal cutting board element  
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



**Elemento orizzontale per gastronom Oro**  
horizontal element for gastronom  
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVA165
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



**Cupola in plexiglass**  
rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



**Vassoio per Affettati refrigerato**  
set for cured meats

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6FO95095
1	gastronorm 1/1		20	



**Set uova e burro/marmellata refrigerato**  
eggs, butter, marmelade holder set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
6	gel pack	-		6F11F310
1	gastronorm 1/2 25 fori	acciaio	40	
1	gastronorm 1/2	acciaio	40	



**Vassoio pane & pasticceria**  
set for bread & pastry

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95092



**Set Tagliere Formaggi**  
cheese board set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95094
1	tagliere	PE	20	



**Porta yogurt refrigerato**  
yoghurt set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6F113290
1	gastronorm 1/1 22 fori		20	



**Set Porta Verdure refrigerato**  
vegetable holder set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6F113282
2	gastronorm 2/8		40	
1	gastronorm 1/2 forata		40	



**Set Pane**  
bread set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6F113680
1	tagliere	legno	20	



**Piastra eutettica XL**  
eutectic plate

ART.	MAT.	MM	H MM	COD
piastra eutettica	acciaio	610x410	10	546400022

# // BUFFET SYSTEM







**Elemento singolo gn Chafing Dish in frassino**  
single element gn chafing dish

ART		COD
resistenza el.		P97150118
chafing dish c/frizione		6FCDF002
elemento orizzontale chafing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



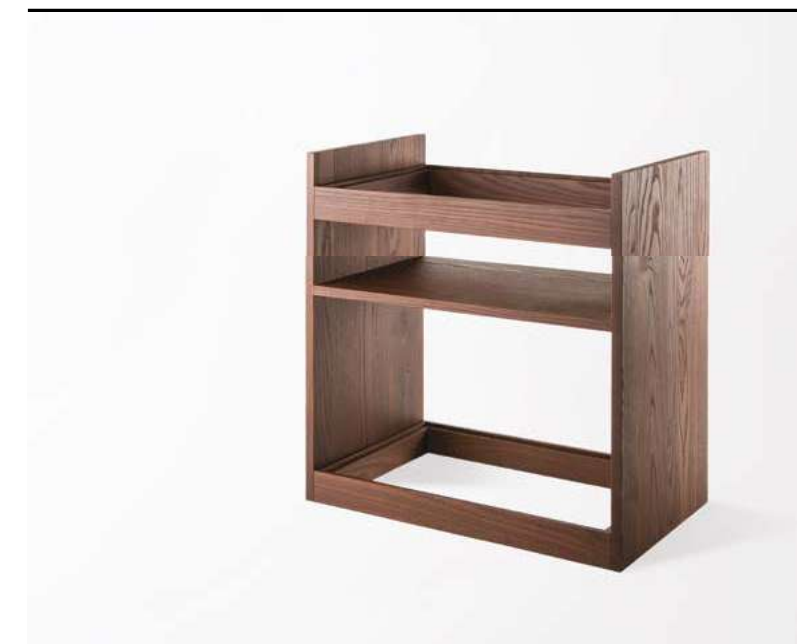
**Porta Ghiaccio**  
ice bucket

ART		COD
gastronorm 1/1 h 200 MM		6F112002
elemento orizzontale chafing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



**Elemento Verticale 2 piani**  
vertical element with 2 tiers  
mm 620x380 h 600

FINITURA	COD
noce	697NV201
frassino nat.	697FV201
rovere	697RV201



**Elemento Verticale 3 piani**  
vertical element with 3 tiers  
mm 620x380 h 600

FINITURA	COD
noce	697NV301
frassino nat.	697FV301
rovere	697RV301



**Elemento distributore bevande fredde 7 lt**  
cold beverage dispenser element

ART.		COD
piastra eutettica		546400010
dispenser 7 lt con coperchio		290032716
griglia rotonda con piattino salva goccia		69720000
elemento verticale	noce	697NVOO1
	frassino nat.	697FVOO1
	rovere	697RVOO1



**Elemento distributore bevande calde 7 lt**  
hot beverage dispenser element

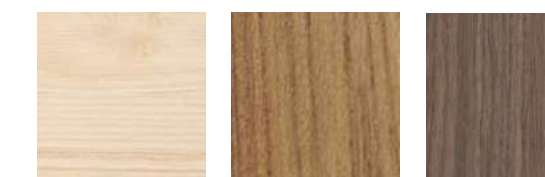
ART.		COD
resistenza elettrica		360888102
dispenser 7 lt con coperchio		290032716
griglia rotonda con piattino salva goccia		69720000
elemento verticale	noce	697NVOO1
	frassino nat.	697FVOO1
	rovere	697RVOO1



**Elemento Orizzontale**  
horizontal element  
mm 580x380 h 110

FINITURA	COD
noce	697NPOO1
frassino nat.	697FPOO1
rovere	697RPOO1

**Finiture elementi in legno**  
wood element finishes



Frassino naturale

Frassino tinto rovere

Frassino tinto noce



**Set Yogurt**  
yoghurt set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	65	6F113290
1	gastronorm 1/1 22		20	



**Set Pane**  
bread set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6F113680
1	tagliere, tray	legno	20	



**Set Tagliere Formaggi**  
cheese board set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95094
1	tagliere	PE	20	



**Set uova e burro/marmellata**  
eggs, butter, marmelade holder set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
2	gastronorm 1/2	acciaio	65	6F11F310
1	gastronorm 1/2 25 fori		40	
1	gastronorm 1/2		40	



**Set Porta Affettati**  
set for cured meats

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	65	6FO95095
1	gastronorm 1/1		20	



**Set Porta Verdure**  
vegetable holder set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio steel	65	6F113282
2	gastronorm 2/8		40	
1	gastronorm 1/2 forata		40	



**Set pasticceria**  
pastry holder set

N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	bacinella gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95092



**Piastra eutettica gastronorm 1/1**  
eutectic plate

ART.	MAT.	MM	H MM	COD
piastra eutettica 1/1	acciaio	325x530	24	546400014



**Set porta ghiaccio**  
ice bucket

N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	bacinella gastronorm 1/1	acciaio	200	6F112002



**Set Chafing dish**  
chafing dish set

N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	chafing dish rettangolare acciaio con frizione	acciaio	100	6FCDFOO2
1	resistenza elettrica	-	-	P97150118



**Mensola vetro**  
glass shelf  
mm 120x380

COL	COD
fumè	69720001
bianco	69720002



**Cupola Rettangolare gn 1/1**  
rectangular cloche gn 1/1

MM	COD
530 x 325	971NO112



**Ganci reggi mensola**  
shelf brackets  
mm 200x380

COD
69720003

# // BUTLER BUFFET OUTDOOR





**Modulo standard gastronorm porcellana**  
standard gastronorm porcelain module  
mm 406x648

COD
529001053



**Modulo standard gastronorm in acciaio**  
standard gastronorm steel module  
mm 406x648

COD
529001050



**Separatore**  
separator

MISURA	COD
1/2	529001200



**Prolunga angolare**  
corner extension

COD
529001004



**Modulo chafing dish doppio**  
double chafing dish module  
mm 812x648

COD
529001054



**Vassoio cieco**  
blind tray  
mm 406x648

COD
529001055



**Prolunga dritta**  
straight extension  
mm 1200x686

COD
529001003



**Set pasticceria g/n 1/1 acciaio/porcellana**  
pastry set GN 1/1 steel/porcelain  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001053
bacinella g/n porcellana	201BUGN11



**Set portayogurt 19 fori in acciaio**  
yogurt holder set in steel with 19 holes  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set yogurt	6F113290



**Set portaverdure in acciaio/porcellana**  
vegetable holder set in steel/porcelain  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta verdure	6F113282



**set portaburro/marmellata/uova**  
butter/jam/egg holder set  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta b/m /u	6F11F310



**Set tagliere formaggi g/n 1/1 acciaio**  
cheese cutting board set GN 1/1 in steel  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set tagliere formaggi	6F095094



**Set porta affettati g/n 1/1 acciaio**  
cold cuts holder set GN 1/1 in steel  
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta affettati	6F095095



**Modulo tagliere**  
cutting board module  
mm 406x648

ART.	COD
modulo tagliere	529001051



**Set chafing dish**  
chafing dish set  
mm 812x648

ART.	COD
modulo C/D doppio	529001054
set C/D	6FCDF002
resistenza elettrica	P97150118

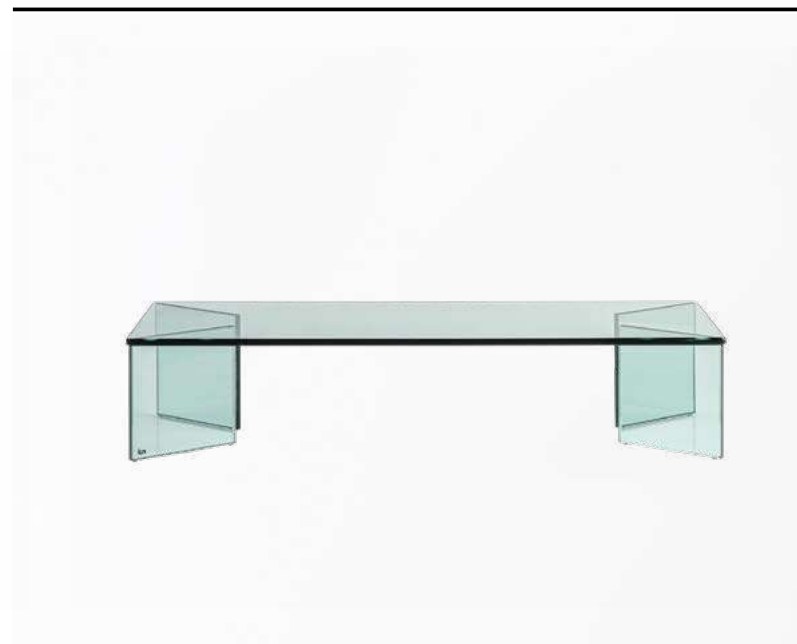
# // ALZATE





**Alzata vetro bronzo**  
pastry stand in bronze glass  
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
vetro color bronzo	VT32OVBR



**Alzata vetro verde**  
pastry stand in green glass  
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
vetro color verde	VT32OVVE



**Alzata Easy**  
metal and blue gres stand  
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
metallo e gres blu	VT32OEA



**Alzata Essenze**  
steel and walnut stand  
mm 700 x 200 h 11

MATERIALI	COD
noce canaletto e acciaio lucido	VT32OES



**Alzata girevole nera**  
metal and black gres rotating stand  
ø mm 500 x h 130

MATERIALI	COD
gres effetto marmo nero gambe in metallo color grigio atracite	VT32OGBK



**Alzata girevole bianca**  
metal and white gres rotating stand  
ø mm 500 x h 130

MATERIALI	COD
gres effetto marmo bianco gambe in metallo color grigio atracite	VT32OGWH



**Alzata Fusion legno**  
aluminium and wood stand  
mm 600 x 200 h 85

MATERIALI	COD
alluminio verniciato e noce canaletto	VT32OFUW



**Alzata Fusion travertino**  
aluminium and travertino stand  
mm 600 x 200 h 85

MATERIALI	COD
alluminio verniciato e travertino	VT32OFUT





**Alzata vetro 3 piani**  
glass pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091051



**Alzata porcellana 3 piani**  
porcelain pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091052



**Rubin Alzata in vetro**  
glass pastry stand

Ø	H MM	COD
210	140	246309TR



**Rubin Alzata arancio con piatto in legno**  
orange Cake stand with wooden plate

Ø	H MM	COD
270	115	246309AR



**Alzata acciaio 3 piani**  
steel pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091050



**Alzata per 3 vassoi con Ø massimo 27 cm, Ø interno 18 cm**  
riser for 3 trays

L	H MM	COD
290	430	502296244



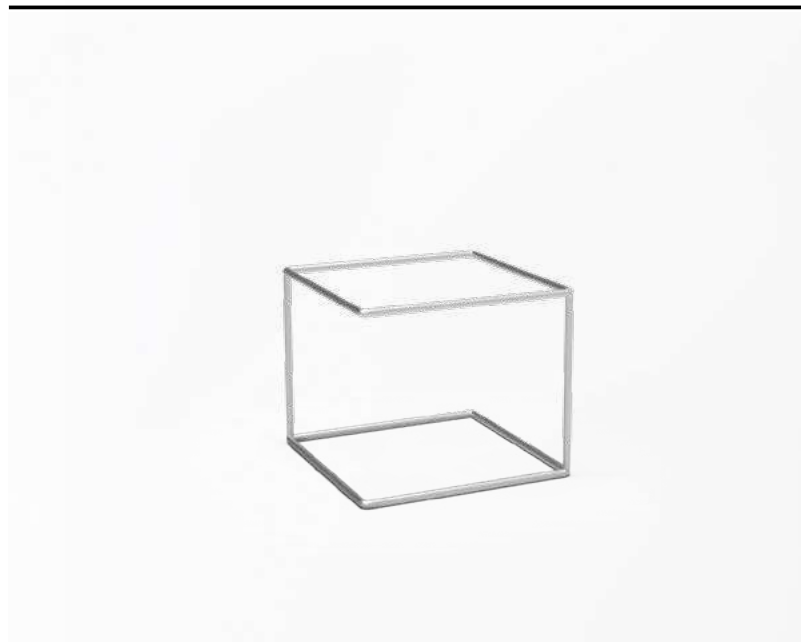
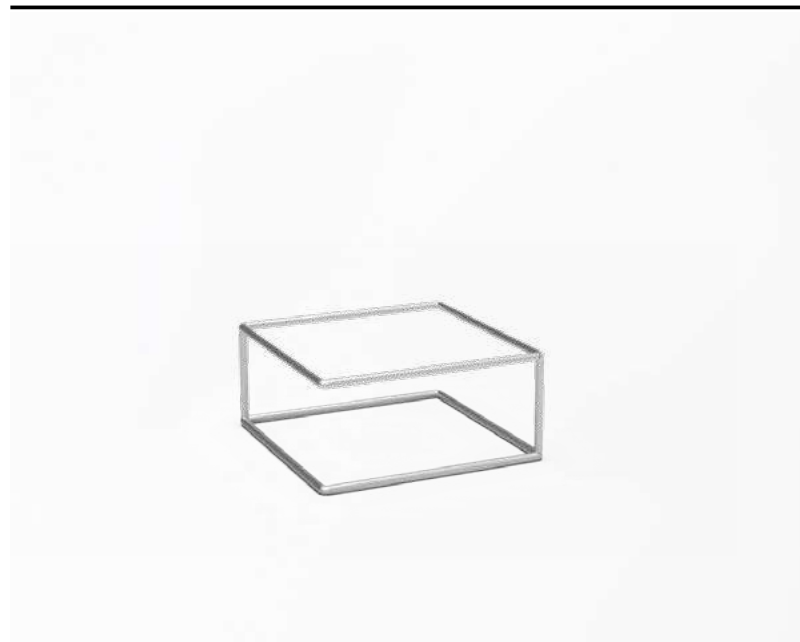
**Girevole alzata**  
rotating stand

Ø	H MM	FINITURA	COD
340	160	stone washed	SM32734



**Alzata Ella**  
pastry stand

Ø	H MM	COL	COD
320	160	rosso	EL309TR

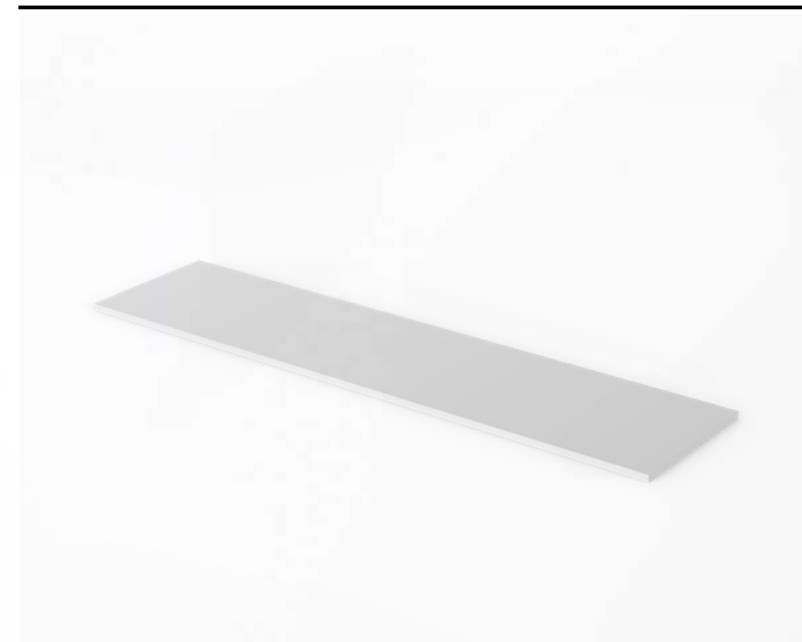


**Alzata**  
support base mm 220x220 h 100

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT312SW10
■	nero	MT312VO110
■	oro	MT312G10
□	bianco	MT312WH10

**Alzata**  
support base mm 220x220 h 180

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT312SW18
■	nero	MT312VO118
■	oro	MT312G18
□	bianco	MT312WH18

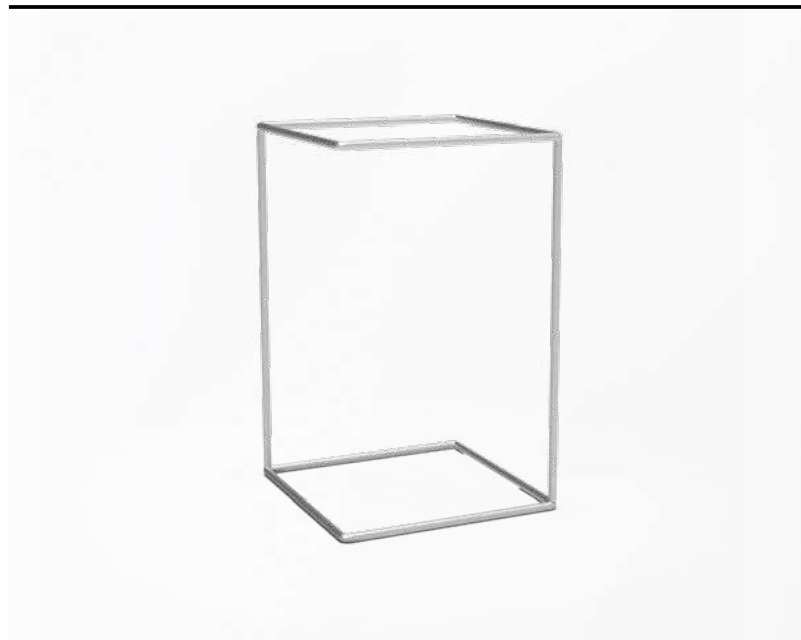
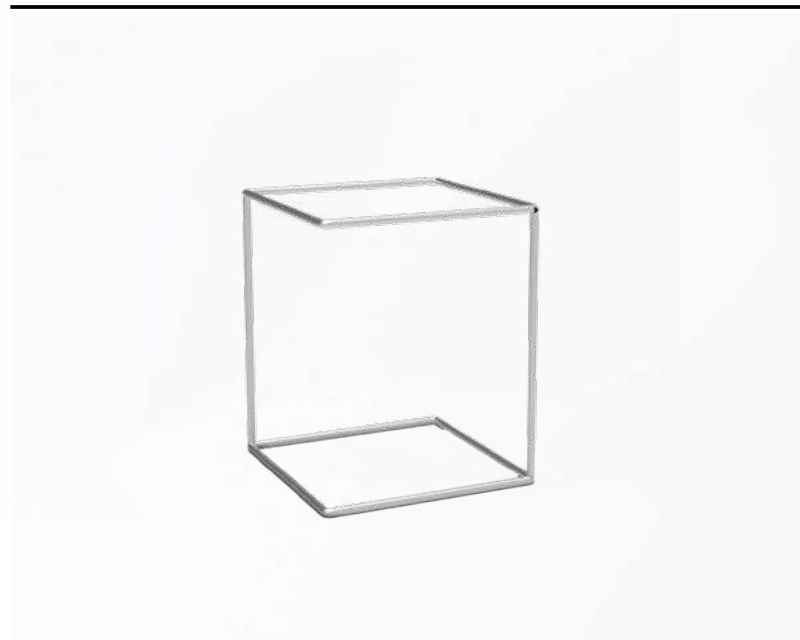


**Piano orizzontale**  
horizontal plane  
mm 220x900 h 10

MATERIALE	COD
hpl bianco	MT312HW2290

**Piano orizzontale**  
horizontal plane  
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
noce finitura grezza	MT31203229



**Alzata**  
support base mm 220x220 h 270

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT312SW27
■	nero	MT312VO127
■	oro	MT312G27
□	bianco	MT312WH27

**Alzata**  
support base mm 220x220 h 350

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT312SW35
■	nero	MT312SVO135
■	oro	MT312G35
□	bianco	MT312WH35



**Piano orizzontale**  
horizontal plane  
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	MT312N3229

**Piano orizzontale**  
horizontal plane  
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	MT312R3229



**Piano orizzontale**  
horizontal plane  
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino naturale	MT312F3229



**Portapane Asimmetrico**  
asymmetrical bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	CBOOO1001



**Portapane**  
bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	CBOOOO901



**Portapane**  
bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	CBOORO901



**Portapane Asimmetrico**  
asymmetrical bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	CBOOR1001



**Portapane Asimmetrico**  
asymmetrical bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino naturale	CBOOF1001



**Portapane**  
bread basket  
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino naturale	CBOOF0901



**Rivestimento in lino per alzata cube**  
linen covering  
mm 220x220 h 100/180/270/350

COL	H MM	COD
bianco	100	MT312TL10
	180	MT312TL18
	270	MT312TL27
	350	MT312TL35



**Alzata**

support base mm 190x190 Ø224 h 180

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT309SW18
■	nero	MT309VO1
■	oro	MT309G18
□	bianco	MT309WH18

**Alzata**

support base mm 190x190 Ø224 h 270

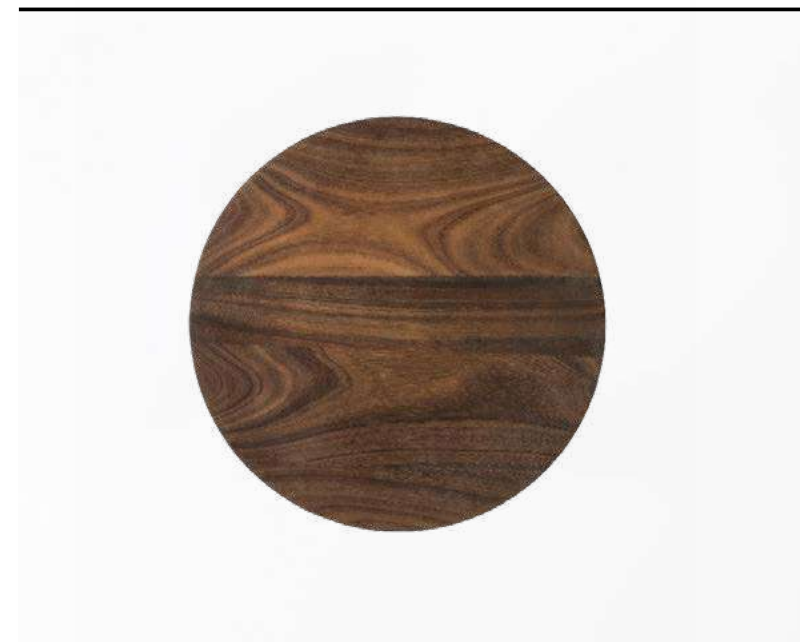
COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT309SW27
■	nero	MT309VO127
■	oro	MT309G27
□	bianco	MT309WH27



**Alzata**

support base mm 190x190 Ø224 h 350

COL	FINITURA	COD
■	stone washed	MT309SW35
■	nero	MT309VO135
■	oro	MT309G35
□	bianco	MT309WH35



**Piatto in terracotta smaltata**

terracotta plate  
Ø330 mm

MATERIALE	COD
terracotta smaltata	BB11O33P

**Piatto in legno**

wood plate  
Ø270 mm

MATERIALE	COD
acacia	SV4O227



**Pietra ollare**

stone plate  
Ø290 mm

MATERIALE	COD
pietra ollare	BBB0629



**Cloche in vetro**

glass cloche

ø MM	COD
160	22865924M
230	22865295M
275	22865296M

**Cloche in policarbonato**

policarbonate cloche

ø MM	COD
300	502141431



**Piatto Fondo Coupe**  
coupe soup plate

COL	CM	COD
antracite	27	862610005
marrone		862600005



**Insalatiera Rotonda**  
round salad dish

COL	CM	COD
antracite	26	862610019
	30	862610018
marrone	26	862600019
	30	862600018



**Insalatiera Rotonda**  
round salad dish

CM	COD
24	187000305



**Insalatiera Rotonda**  
salad dish

CM	COD
27	199003027



**Piatto fondo Ardesia**  
soup plate

CM	COD
27	8626L4027R

**Piatto fondo Wengè**  
soup plate

CM	COD
27	8626L4027W



**Piatto Fondo**  
soup plate

CM	COD
26	197000127



**Insalatiera Rotonda**  
round salad dish

CM	COD
24	187300305



**Insalatiera Rotonda**  
salad dish

CM	COD
23	392000224

# // BEVANDE FREDDI





**Contenitore per acqua aromatizzata**  
in vetro pirex  
infused water container

MM	H MM	L	CODE
176	250	7	290032546
176	360	10	290032548

**Mestolo acciaio finitura Ice**  
ladle ice finishing

L mm	COD
270	65096300S



**Caraffa con coperchio in vetro pirex**  
glass jug

MM	H MM	L	CODE
120x120	270	2.2	547014000



**Caraffa Universal**  
glass jug

L	CODE
0.5	2443470064
0.25	2443470062
0.125	2443470070



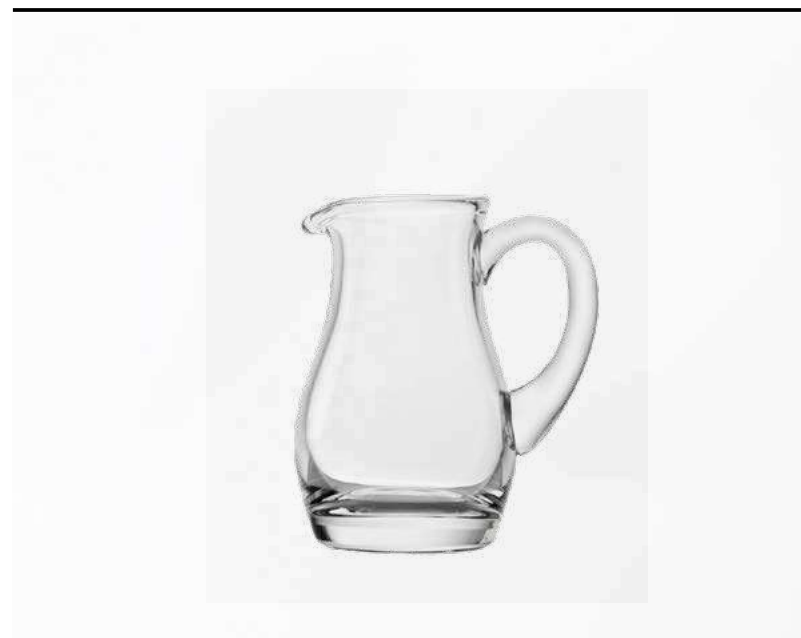
**Groove brocca cilindrica in vetro boroilicato**  
cylindrical pitcher

Ø MM	H MM	L	CODE
90	230	1	247000003



**Caraffa Jug**  
cylindrical pitcher

L	CODE
2	2444130069
1,25	2444130067



**Caraffa Exclusive**  
glass jug

L	CODE
1	2444110066
1,5	2444110168



**Caraffa Purity**  
glass jug

H MM	L	CODE
176	0.25	2445040062
224	0.5	2445040064
260	0.75	2445040059
281	1	2445040066



**Diario brocca in metallo verniciato Marrone**

brown jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DBR



**Diario brocca in metallo verniciato Azzurro**

light blue jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DBL



**Diario brocca in metallo verniciato Oro**

gold jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DGL



**Diario brocca in metallo verniciato Arancio**

orange jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DOR



**Diario brocca in metallo verniciato Giallo**

yellow jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DYE





**Secchiello Champagne Bronzo**  
champagne stand

Ø CM	COD
32	272F55L3

**Secchiello Champagne Bronzo**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	272F55L2



**Secchiello Champagne Stone washed**  
champagne stand

Ø CM	COD
32	27295532

**Secchiello Champagne Stone washed**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520



**Secchiello Champagne Oro**  
champagne stand

Ø CM	COD
32	272F55H3

**Secchiello Champagne Oro**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	272F55H2



**Secchiello Champagne Bianco Interno Ice**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520WH
32	27295532WH

**Secchiello Champagne Nero Interno Ice**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520BK
32	27295532BK



**Kn glacette bronze**  
champagne stand

Ø CM	COD
32	KG304B32



**Kn glacette bronze**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	KG304B20



**Kn glacette gold**  
champagne stand

Ø CM	COD
20	KG304G20



**Secchiello Champagne Glass pot**  
champagne stand

Ø CM	COD
24	KP10124



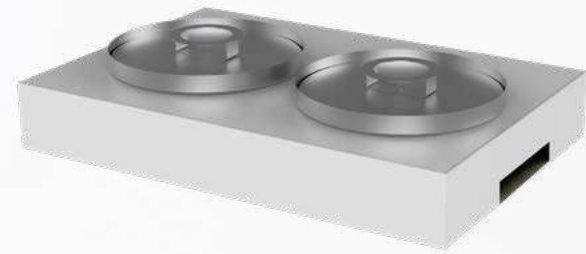
# // CHAFING DISH





**Elemento chaffing dish Bianco con casseruole**  
chaffing dish element with casserole  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10226+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO2



**Elemento chaffing dish Bianco con tegami**  
chaffing dish element with low casserole  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10326+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO2



**Elemento chaffing dish Oro con casseruole**  
chaffing dish element with casserole  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCD16



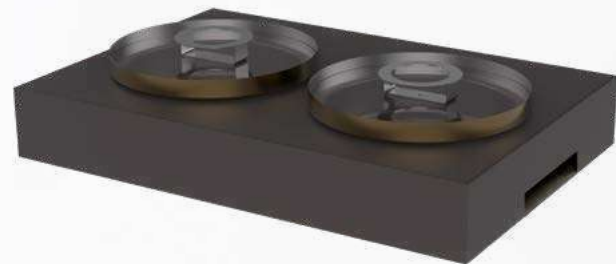
**Elemento chaffing dish Oro con tegami**  
chaffing dish element with low casserole  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCD16



**Elemento chaffing dish Testa di moro con casseruole**  
chaffing dish element with casserole  
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCD16



**Elemento chaffing dish Testa di moro con tegami**  
chaffing dish element with low casserole  
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCD16



**Elemento singolo gn Chaffing Dish in frassino**  
single element gn chaffing dish

ART	COD	
resistenza el.	P9715O118	
chaffing dish c/frizione	6FCDFOO2	
elemento orizzontale chaffing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



Frassino naturale



Frassino tinto rovere



Frassino tinto noce



**Classic chaffing dish**  
chaffing dish

CM	H CM	CODE
66 x 48	42	899000001



**Basic chaffing dish**  
chaffing dish

CM	H CM	CODE
66 x 36	35	899000002



**Chaffing dish induzione**  
induction chaffing dish

CM	H CM	CODE
59 x 50	14	899000004



**Chaffing dish induzione rotondo**  
induction round chaffing dish

CM	CODE
33	545100632
38	545100634



# // CONTENITORI





**Pirofila in porcellana tonda**  
round porcelain baking dish

Ø CM	COD
34	8625T3468
43	8625T4368
51	8625T5168



**Pirofila in porcellana ovale**  
oval porcelain baking

CM	COD
33 x 15	8625O331568
38 x 20	8625O382068
44 x 25	8625O442568
48 x 29	8625O482968



**Ciotola in acciaio inox coibentata**  
insulated steel bowl

Ø CM	COD
33	3430O2633
40	3430O2640



**Ciotola in acciaio inox coibentata inclinata**  
insulated steel bowl

Ø CM	COD
12	34305O112
36	34305O136



**Bacinella G/N in porcellana**  
plat Gastronorm

CM	h	COD
1/1	65	201BUGN11
1/1	20	201BUGN11F



**Bacinella G/N in porcellana nera**  
plat Gastronorm

CM	h	COD
1/1	20	201NFBU11FBK



**Coperchio in plexiglass**  
plexiglas lid

Ø CM	COD
33	5464O0017
40	5464O0018



**Mestolo in plexiglass**  
ladle

COD
49O408652



**Foodwear casseruola in acciaio finitura bronzo**  
steel casserole bronze finishing

Ø CM	COD
20	FW10220
26	FW10226
30	FW10230



**Foodwear tegame in acciaio finitura bronzo**  
steel low casserole bronze finishing

Ø CM	COD
26	FW10326
30	FW10330
34	FW10334



**Coperchio in acciaio stone washed**  
cover stone washed steel

Ø CM	COD
20	FW10020A
26	FW10026A
30	FW10030A
34	FW10034A



**Coperchio in acciaio stone washed**  
cover stainless steel

Ø CM	COD
20	SW10020SW
26	SW10026SW
30	SW10030SW
34	SW10034SW



**Stonework casseruola in acciaio finitura stone washed**  
steel casserole stone washed finishing

Ø CM	COD
20	SW10220
26	SW10226
30	SW10230



**Stonework tegame in acciaio finitura stone washed**  
steel low casserole stone washed finishing

Ø CM	COD
26	SW10326
30	SW10330
34	SW10334



**Coperchio in vetro bronzo**  
cover glass bronze

Ø CM	COD
20	FW10020V
26	FW10026V
30	FW10030V
34	FW10034V





**Contenitore in plexiglass con coperchio in acciaio**  
plexiglass container with steel lid

CM	H	COD
12 x 12	15,00	547004002



**Kn Jars set piccoli contenitori**  
Kn jars set

CM	COD
35x14,5	MT221JOO



**Lime Lux tumbler basso oro**  
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	2460000010



**Coperchio con foro per Tumbler basso**  
cover with hole for small tumbler

FINISH	H CM	Ø CM	COD
stone washed	0,5	8,5	27200003SWCF



**Lime Line tumbler basso**  
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	2460000001



**Lime Lux tumbler basso platino**  
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	2460000001P



**Coperchio per Tumbler basso**  
cover for small tumbler

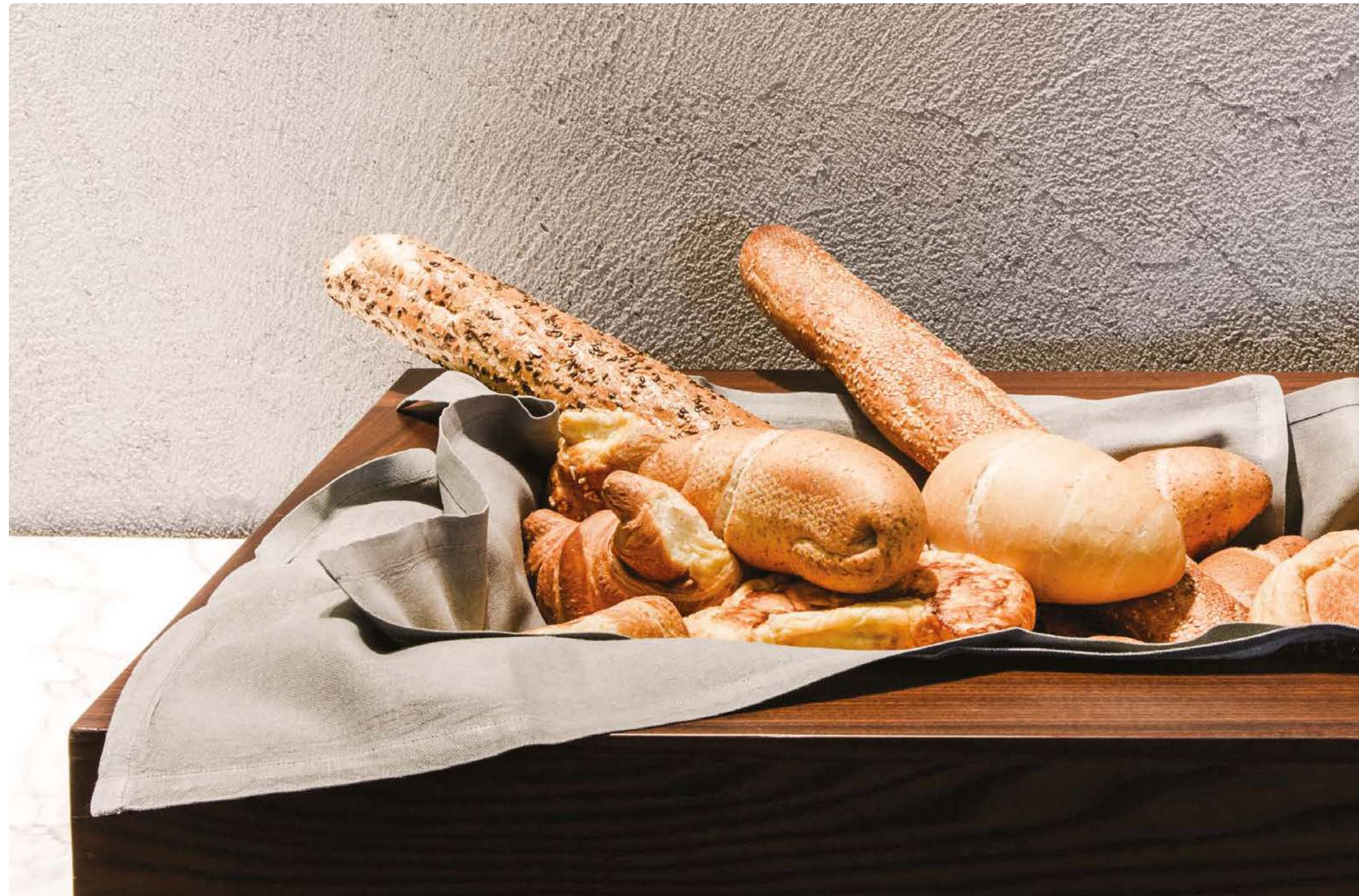
FINISH	H CM	Ø CM	COD
stainless steel	0,5	8,5	272000003



**Coperchio per Tumbler basso**  
cover for small tumbler

FINISH	H CM	Ø CM	COD
stone washed	0,5	8,5	272000003SW

# // PORTAPANE





**Portapane quadrato con portagrissini in acciaio stone washed**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
square bread holder with breadstick holder

CM	H CM	CODE
14 x 14	9	657DO654
17 x 17	11	657DO655



**Portapane rettangolare con portagrissini in acciaio stone washed**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
rectangular bread holder with breadstick holder

CM	H CM	CODE
21 x 14	11	657DO653



**Cesto pane quadrato in legno di frassino**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	noce canaletto	11.7	697NQ18SC
17 x 17		9.7	697NQ15SC
26 x 13.6		11.7	697NR22SC



**Cesto pane quadrato con coperchio in legno di frassino**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	frassino naturale	12.5	697FQ18CC
17 x 17		10.5	697FQ15CC
26 x 13.6		12.5	697FR22CC



**Cesto pane in legno di frassino**  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	frassino naturale	11.7	697FQ18SC
17 x 17		9.7	697FQ15SC
26 x 13.6		11.7	697FR22SC



**Cesto pane quadrato in legno di frassino**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	rovere	11.7	697RQ18SC
17 x 17		9.7	697RQ15SC
26 x 13.6		11.7	697RR22SC



**Cesto pane quadrato con coperchio in legno di frassino**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	rovere	12.5	697RQ18CC
17 x 17		10.5	697RQ15CC
26 x 13.6		12.5	697RR22CC



**Cesto pane quadrato con coperchio in legno di frassino**  
( con la possibilità di inserto in silicone )  
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	noce canaletto	12.5	697NQ18CC
17 x 17		10.5	697NQ15CC
26 x 13.6		12.5	697NR22CC



**Cestino pane in silicone**  
silicone bread basket

CM	H CM	CODE
23 x 23	10	PC30801
16 x 16	9	PC30802
13 x 13	7	PC30803
20 x 10	9	PC30804
16 x 9	7	PC30805



**Shapeless cestino pane in borosilicato**  
Borosilicate bread basket

CM	H CM	CODE
20	12	GL30801



**Porta frutta acciaio**  
fruit basket steel

CM	H CM	COD
25	10	41614425



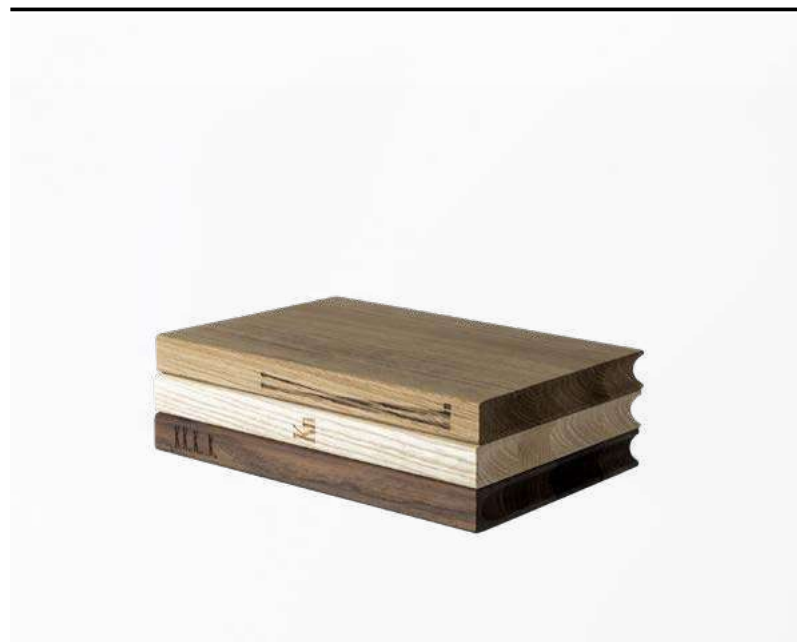
**Porta pane acciaio**  
bread basket steel

CM	H CM	COD
25	7	41614225



# // TAGLIERI





**Taglieri Kn Book**  
chopping board

MAT.	MM	H MM	COD
rovere	270 x 176	25	BO301RO
frassino			BO301FR
noce			BO301NC



**Esenze**  
chopping board

MAT.	MM	H MM	COD
pero	700 x 180	10	MT301PR
ciliegio			MT301CL
noce			MT301NO



**Tagliere half da abbinare a vassoio Lively GL313LL**  
half cutting board to match with Lively tray GL313LL

MAT.	MM	H MM	COD
noce	670 x 335	30	GL313LLT



**Tagliere half da abbinare a vassoio Lively GL312LL**  
half cutting board to match with Lively tray GL312LL

MAT.	MM	H MM	COD
noce	500 x 250	30	GL312LLT



**Tagliere in larice**  
larch and steel chopping board  
ø mm 400/500

COD
GL301SL



**Tagliere scultura**  
chopping board-sculpture

MM	H MM	COD
400 x 500	40	MT301TS1
300 x 400		MT301TS2



**Tagliere con supporto in FBC vassoio B&L 391000021**  
cutting board with support in FBC for B&L tray 391000021

MAT.	MM	H MM	COD
noce	400 x 130	10	MT3124013



**Be-Knife coltello pane**  
bread knife

MM	COD
224	BK70204



**In-taglio Bianco**  
in-taglio white  
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O2ITB



**In-taglio Ecrù**  
in-taglio ecru  
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O2ITE



**In-taglio Azzurro**  
in-taglio light blue  
mm 520 x 200

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O1ITA



**In-taglio black**  
in-taglio black  
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / paperstone	GL3O2ITN



**In-taglio Marrone**  
in-taglio brown  
mm 520 x 200

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O1ITM

# // VASSOI







**Glocal tagliere Barrique**

board  
mm 280 x 500

<b>COD</b>
GL301B



**Glocal piatto formaggi Barrique**

cheese plate  
mm 190 x 800

<b>COD</b>
GL302B



**Live/ly Vassoio in alluminio verniciato**

painted aluminium tray  
ø mm 500

<b>COD</b>
GL312LL



**Live/ly Vassoio in alluminio verniciato con manici in cuoio**

painted aluminium tray with leather handles  
ø mm 500

<b>COD</b>
GL314LL



**Kn- Tile Vassoio in Frassino**

ash tray

FINITURA	MM	H MM	COD
eucalipto	400 x 220	10	MT310TV40
	450 x 250		MT310TV45
	500 x 300		MT310TV50



**Vassoio in alluminio finitura stone washed**

aluminium tray stone washed finishing  
ø mm 670

<b>COD</b>
GL313LL



**Garçons Vassoio quadrato in acciaio**  
square tray  
mm 400 x 400 H 30

COL.	COD
interno rosso esterno satinato	GA3010



**Garçons Vassoio rettangolare in acciaio**  
rectangular tray  
mm 300 x 500 H 30

COL.	COD
interno avorio chiaro esterno satinato	GA303A



**Garçons Vassoio pentagonale in acciaio**  
pentagonal tray  
mm 330 x 350 H 30

COL.	COD
interno senape esterno lucido	GA302M





**Vassoio ovale pesce acciaio**  
oval fish platter steel

CM	COD
55x24	41633655
70x29	41633670



**Vassoio portata ovale acciaio**  
oval serving tray steel

CM	COD
26x19	41631626
31x21	41631631
36x25	41631636
42x29	41631642

CM	COD
47x34	41631647
53x35	41631653
60x39	41631660



**Vassoio tondo acciaio**  
round tray steel

CM	COD
34	41632934
38	41632938
42	41632942

46	41632946
53	41632953



**Vassoio rettangolare bordato acciaio**  
rectangular bordered tray steel

CM	COD
25x20	41631225
32x25	41631232
36x29	41631236
40x33	41631240

CM	COD
45x35	41631245
48x37	41631248
60x47	41631260



**Vassoio portata ovale acciaio**  
oval bordered tray steel

CM	COD
19x15	41633319
23x16	41633323
26x20	41633326
29x22	41633329

## SchönhuberFranchi

Tailor made

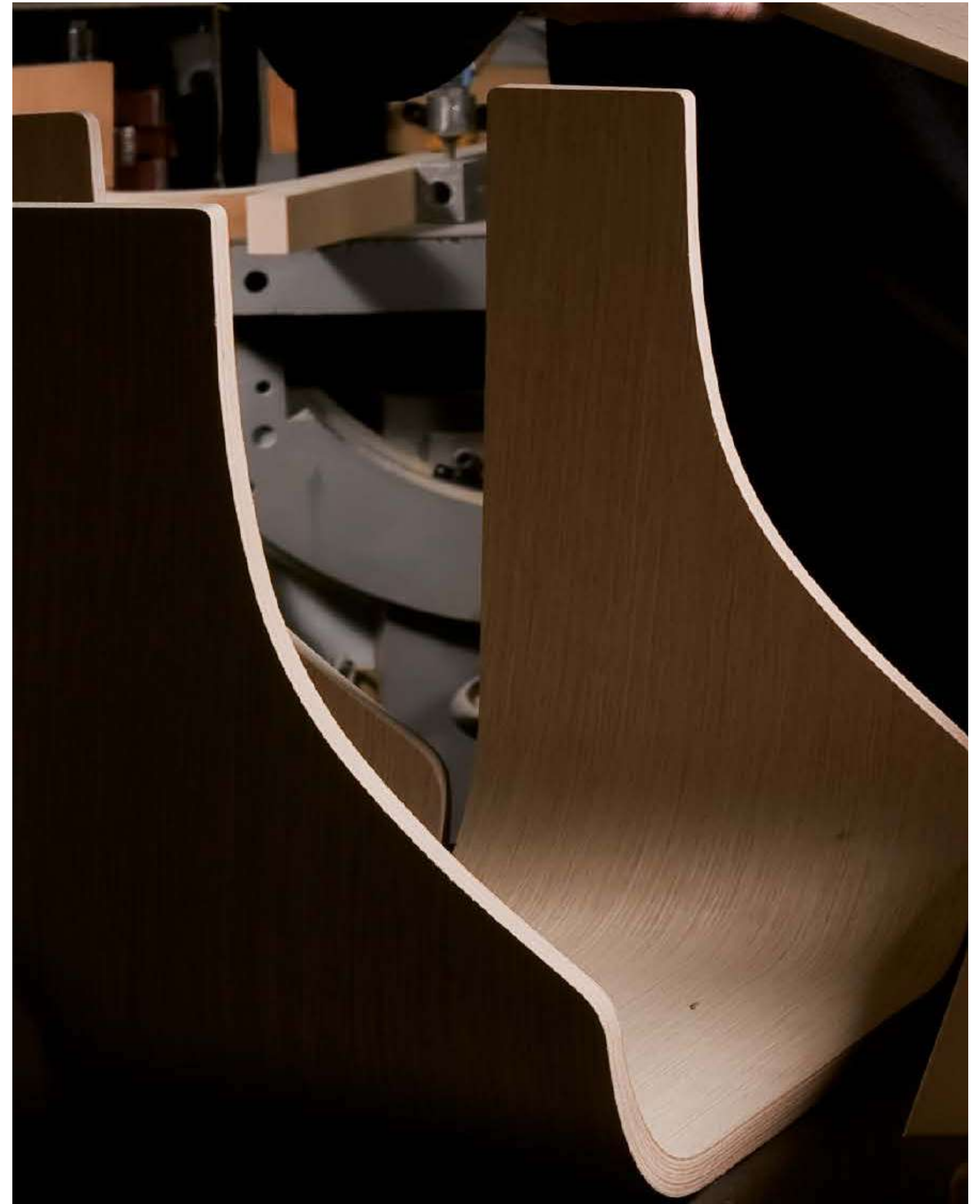
Il marchio SchönhuberFranchi è associato ad alcuni degli hotel icona del XX secolo raggiungendo una grande credibilità nella realizzazione degli interni di luxury hotel, residence, bar e ristoranti.

Il nostro lavoro si sviluppa in un'ottica di partnership nella convinzione che solo così sia possibile seguire da vicino la filosofia del progettista e dare forma ad ogni concezione dello spazio. Maestria artigianale, perfezione in ogni dettaglio, attenzione costruttiva, accurata selezione e utilizzo sapiente dei materiali e si incontrano in una sintesi unica.

L'obiettivo è esaltare un'atmosfera, valorizzare la bellezza di uno spazio e la sua funzionalità.

The brand name SchönhuberFranchi is associated with some of the top hotels of the XX century obtaining high credibility in the realization of interiors for luxury hotels, residences, bars and restaurants.

Our work develops with a form of partnership with the belief that only in this way it is possible to closely follow the philosophy of the designer and to give form of space to every conception. Craft mastery, perfection to every detail, constructive attention, accurate selection and competent use of materials join together in a unique synthesis.



**Progetto grafico** Graph.X

**Styling** Lara Caffi

**Foto** Nicolò Brunelli

**Ringraziamenti speciali** Sabrina Lazzareschi, Stella Gori