



Catalogo

LA CUCINA

TUTTO L'OCCORRENTE PER CUCINARE

AM *Bologna*

2026

Indice



pg. 3-20
**Padelle e
Pentole**



pg. 21-27
**Mestolame
e
Accessori**



pg. 28-35
Pizza



pg. 36-39
Coltelli



pg. 40-43
Accessori



pg. 44
Taglieri



pg. 45-48
**Cestelli per
lavastoviglie**



pg. 49-61
**Contenitori
per alimenti**



pg. 62-53
Bidoni



A close-up photograph of a hand holding the handle of a stainless steel frying pan. The pan is on a stove and contains a thick, light-colored creamy sauce with several dumplings or small pieces of food cooking in it. The background is slightly blurred, showing a kitchen counter with various utensils.

Serie 2800

The logo for Ballarini 1889 Professionale. It features a stylized castle icon above the brand name 'BALLARINI' in a bold, sans-serif font. Below the brand name is the year '1889' and the word 'Professionale' in a cursive script.

BALLARINI
1889
Professionale



SERIE 2800
Alluminio antiaderente
3 mm

Linea in lega di alluminio ad alto spessore con
rivestimento antiaderente professionale di alta qualità.
Made in Italy



PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO

47102 Ø cm 40 H 8,5
2786900 Ø cm 36 H 8
2786800 Ø cm 32 H 7,5
2786700 Ø cm 28 H 7
2786600 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO

47101 Ø cm 40 H 6
2786500 Ø cm 36 H 5,5
2786400 Ø cm 32 H 5
2786300 Ø cm 28 H 5
2786200 Ø cm 24 H 4,5



TEGAME 2 MANIGLIE

47109 Ø cm 40 H 7
47108 Ø cm 36 H 6,5
47107 Ø cm 32 H 6,5
47106 Ø cm 28 H 6,5



CASSERUOLA 1 MANICO

47118 Ø cm 24 H 13,5
47117 Ø cm 20 H 11,5



Spessore Spessore fondo
costante 3 mm

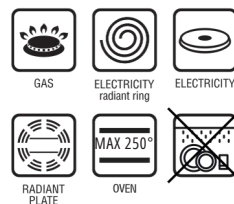
Finitura interna
KERA STONE

Finitura esterna Alluminio
satinato

Fondo Fondo costante ad
alto spessore costante per
un'ottima distribuzione e
mantenimento del calore.
Planarità ottenuta al
raggiungimento della
temperatura di cottura per
una completa aderenza al
piano di cottura

Manicatura

Manicatura professionale in
acciaio inox a nervatura
rinforzata, in tubolare per
ridurre la trasmissione del
calore, " a piena presa".





SERIE 6800 - INDUZIONE

Lega in alluminio bianco - 5 mm

Spessore: fondo costante 5 mm

Finitura interna: Alluminio lavato decapato neutralizzato


Finitura esterna: Alluminio satinato

Fondo INDUCTION: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy

Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



INDUCTION



RADIANT
PLATE



OVEN



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15377 Ø cm 36 H 5,5 Ø cm 24

15376 Ø cm 32 H 5 Ø cm 21

15374 Ø cm 28 H 5 Ø cm 18

15373 Ø cm 24 H 4,5 Ø cm 16

15372 Ø cm 20 H 4 Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15381 Ø cm 40 H 8,5 Ø cm 24

15380 Ø cm 36 H 8 Ø cm 21

15379 Ø cm 32 H 7,5 Ø cm 18

15378 Ø cm 28 H 7 Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO



15384 Ø cm 32 H 6,5. Ø cm 24

15383 Ø cm 28 H 6,5 Ø cm 21

15382 Ø cm 24 H 6 Ø cm 18



SERIE 6800 - INDUZIONE

Lega in alluminio bianco - 5 mm

Spessore: fondo costante 5 mm

Finitura interna: Alluminio lavato decapato neutralizzato

Finitura esterna: Alluminio satinato


Fondo INDUZIONE: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy



Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



INDUCTION



RADIANT
PLATE



OVEN



CASSERUOLA 1 MANICO



15390 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15389 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



CASSERUOLA 2 MANIGLIE



15393 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2 Ø cm 21

15392 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15391 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15388 Ø cm 32 H 6,5 Ø cm 24

15387 Ø cm 28 H 6,5 Ø cm 21

15386 Ø cm 24 H 6 Ø cm 18



SERIE 6700 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente 4 mm

Spessore: fondo costante 5 mm

Finitura interna: antiaderente ad elevata resistenza all'abrasione


Finitura esterna: Alluminio satinato

Fondo INDUZIONE: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy

Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



INDUCTION



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15398	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15397	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15396	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15395	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15394	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15404	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15403	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15402	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15399	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO



15407	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15406	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15405	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6700 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente 4 mm

Spessore: fondo costante 5 mm

Finitura interna: antiaderente ad elevata resistenza all'abrasione


Finitura esterna: Alluminio satinato

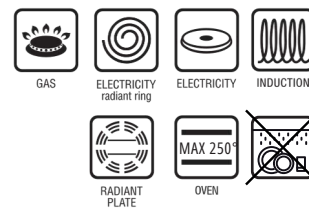
Fondo INDUZIONE: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy

Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



CASSERUOLA 1 MANICO



15412 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15411 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



CASSERUOLA 2 MANIGLIE



15415 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2 Ø cm 21

15414 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15413 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15410 Ø cm 32 H 6,5 Ø cm 24

15409 Ø cm 28 H 6,5 Ø cm 21

15408 Ø cm 24 H 6 Ø cm 18



SERIE 6900 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente
4 mm


Spessore: fondo costante 4 mm

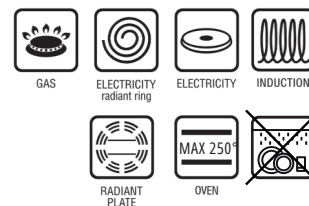
Rivestimento interno: antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"

Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo INDUCTION Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa
Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy

Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



15420	Ø cm 36 H 5,5	Ø cm 24
15419	Ø cm 32 H 5	Ø cm 21
15418	Ø cm 28 H 5	Ø cm 18
15417	Ø cm 24 H 4,5	Ø cm 16
15416	Ø cm 20 H 4	Ø cm 14,5



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



15424	Ø cm 40 H 8,5	Ø cm 24
15423	Ø cm 36 H 8	Ø cm 21
15422	Ø cm 32 H 7,5	Ø cm 18
15421	Ø cm 28 H 7	Ø cm 14,5



PADELLA DRITTA 1 MANICO



15427	Ø cm 32 H 6,5	Ø cm 24
15426	Ø cm 28 H 6,5	Ø cm 21
15425	Ø cm 24 H 6	Ø cm 18



SERIE 6900 - INDUZIONE

Lega in alluminio con rivestimento antiaderente
4 mm


Spessore: fondo costante 4 mm

Rivestimento interno: antiaderente con particelle minerali "effetto pietra"

Finitura esterna: alluminio satinato

Fondo INDUCTION Fondo : ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa
Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata

Made in Italy

Ø  Istruzioni per un uso corretto degli articoli ad induzione



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



INDUCTION



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN



CASSERUOLA 1 MANICO



15432 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15431 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



CASSERUOLA 2 MANIGLIE



15435 Ø cm 28 H 16,5 LT 9,2 Ø cm 21

15434 Ø cm 24 H 13,5 LT 5,5 Ø cm 18

15433 Ø cm 20 H 11,5 LT 3,2 Ø cm 14,5



TEGAME 2 MANIGLIE



15430 Ø cm 32 H 6,5 Ø cm 24

15429 Ø cm 28 H 6,5 Ø cm 21

15428 Ø cm 24 H 6 Ø cm 18



SERIE 2000

Leghe di alluminio con rivestimento antiaderente professionale

Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



Spessore costante

Compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

Rivestimento interno:

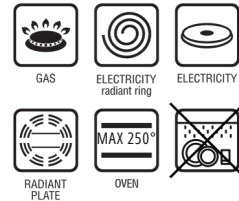
KERA STONE

Finitura esterna:

alluminio satinato

Fondo: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO

14193 Ø cm 45 H 10

14192 Ø cm 40 H 8,5

14191 Ø cm 36 H 8

14190 Ø cm 32 H 7,5

14189 Ø cm 28 H 7

14188 Ø cm 24 H 7

14187 Ø cm 20 H 5,5



PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO

14186 Ø cm 45 H 6,5

14185 Ø cm 40 H 6

14184 Ø cm 36 H 5,5

14183 Ø cm 32 H 5

14182 Ø cm 28 H 5

14181 Ø cm 24 H 4,5

14180 Ø cm 20 H 4



TEGAME 2 MANIGLIE

14199 Ø cm 40 H 7

14198 Ø cm 36 H 6,5

14197 Ø cm 32 H 6,5

14196 Ø cm 28 H 6,5

14195 Ø cm 24 H 6

14194 Ø cm 20 H 5,5



SERIE 2000

Legna di alluminio con rivestimento antiaderente professionale

Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

- 14215** Ø cm 45 H 16 L 24,6
- 14214** Ø cm 40 H 14 L 16,6
- 14213** Ø cm 36 H 11,5 L 11
- 14212** Ø cm 32 H 10,5 L 8
- 14211** Ø cm 28 H 10,5 L 6
- 14210** Ø cm 24 H 8,5 L 3,6
- 14209** Ø cm 20 H 8 L 2,3



CASSERUOLA MEDIA 2 MANIGLIE

- 14222** Ø cm 45 H 25 L 38,7
- 14221** Ø cm 40 H 22,5 L 27,2
- 14220** Ø cm 36 H 20,5 L 20
- 14219** Ø cm 32 H 18,5 L 14,5
- 14218** Ø cm 28 H 16,5 L 9,2
- 14217** Ø cm 24 H 13,5 L 5,5
- 14216** Ø cm 20 H 11,5 L 3,2



TEGLIA ALTA 2 MANIGLIE SNODABILI

- 14226** 60x40 cm H 10
- 14225** 50x38 cm H 9
- 14224** 45x33 cm H 8,5
- 14223** 40x30 cm H 6,5



SERIE 2100

Alluminio antiaderente

3 mm

Linea in lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale.

Made in Italy



PADELLA SVASATA
ALTA 1 MANICO

10921 Ø cm 40 H 8,5

10920 Ø cm 36 H 8

10919 Ø cm 32 H 7,5

10918 Ø cm 28 H 7

10917 Ø cm 24 H 7



PADELLA SVASATA
BASSA 1 MANICO

10916 Ø cm 40 H 6

10915 Ø cm 36 H 5,5

10914 Ø cm 32 H 5

10913 Ø cm 28 H 5

10912 Ø cm 24 H 4,5



CASSE RUOL A MEDIA 2 MANIGLIE

10934 Ø cm 36 H 20,5

10933 Ø cm 32 H 18,5

10932 Ø cm 28 H 16,5

10931 Ø cm 24 H 13,5



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

10930 Ø cm 36 H 11,5

10929 Ø cm 32 H 10,5

10928 Ø cm 28 H 10,5

10927 Ø cm 24 H 8,5



Spessore costante

Spessore costante 3,0 mm

Finitura interna

KERA STONE

Finitura esterna:

ad altissima resistenza termica, antimacchia, antigraffio e facile da pulire.

Fondo: ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura: professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa".



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



MAX 250°
OVEN



SERIE 2100

Alluminio antiaderente

3 mm

Linea in lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale.

Made in Italy



TEGAME 2 MANIGLIE

10926 Ø cm 40 H 7

10925 Ø cm 36 H 6,5

10924 Ø cm 32 H 6,5

10923 Ø cm 28 H 6,5

10922 Ø cm 24 H 6



CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO

10937 Ø cm 24 H 13,5

10936 Ø cm 20 H 10



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

10939 Ø cm 28 H 10,5

10938 Ø cm 24 H 8,5



ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE con manici/maniglie inox



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" 1 MANICO

47701 Ø cm 45 H 9,5 **16004000** Ø cm 28 H 6,5
16004300 Ø cm 40 H 8,5 **16003900** Ø cm 24 H 6,5
16004200 Ø cm 36 H 8 **16003800** Ø cm 20 H 5,5
16004100 Ø cm 32 H 7,5



PADELLA SVASATA BASSA "SALTARE" 1 MANICO

1946 Ø cm 40 H 6 **1943** Ø cm 28 H 5
1945 Ø cm 36 H 5,5 **1942** Ø cm 24 H 5,5
1944 Ø cm 32 H 5 **1941** Ø cm 20 H 4,5



PADELLA DRITTA "FRIGGERE" 1 MANICO

16085700 Ø cm 36 H 7 **16082800** Ø cm 28 H 6
16082900 Ø cm 32 H 6,5 **16082700** Ø cm 24 H 5,5



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

16056600 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4 **16056400** Ø cm 24 H 9 LT 4,1
16056500 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4 **16056300** Ø cm 20 H LT 2,5

Alluminio Puro, il principe della cucina

Alcuni buoni e utili consigli di utilizzo degli strumenti di cottura realizzati in Alluminio con purezza superiore al 99%. • Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare. Successivamente ungere l'interno e l'esterno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per una notte. • Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato, proprio perché le pentole in Alluminio Extra Puro al 99,5% hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte. • Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso. • Non lavare le pentole in Alluminio con purezza superiore al 99% in lavastoviglie. • È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda. • Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore". • Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggradisca il metallo. • La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio con purezza superiore al 99% è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendide usare prodotti specifici.

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/°K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

SPESSORE



3 mm

DURATA



MANICATURA



Tubolare Inox,
sistema tubolare
Cool

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO

16012100 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
16021000 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
16087000 Ø cm 22 H 12 LT 4,6
16013900 Ø cm 20 H 11 LT 3,3
16012000 Ø cm 18 H 10 LT 2,6
16011500 Ø cm 16 H 8 LT 1,6



315900 CASSERUOLA CONICA CON BECCO
1 MANICO Ø cm 16 H 8,5 LT 1,3



ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PENTOLA ALTA 2 MANIGLIE

16000800 Ø cm 50 H 45
16000700 Ø cm 45 H 42 LT 63
16000600 Ø cm 40 H 38 LT 46,5
16000500 Ø cm 36 H 34 LT 33,6
16000400 Ø cm 32 H 30 LT 24
16000300 Ø cm 28 H 26 L 16
16000200 Ø cm 24 H 22 LT 10



CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

16001800 Ø cm 45 H 24 LT 35
16001700 Ø cm 40 H 21 LT 26
1143400 Ø cm 38 H 19,5 LT 23,8
16001600 Ø cm 36 H 19 LT 18
1874500 Ø cm 34 H 18 LT 16,3
16001500 Ø cm 32 H 17 LT 12,5
1606600 Ø cm 30 H 16 LT 11,3
16001400 Ø cm 28 H 15,5 LT 9
1874400 Ø cm 26 H 14,5 LT 8
16001300 Ø cm 24 H 13 LT 5,6
16001200 Ø cm 20 H 11 LT 3,3
1840800 Ø cm 18 H 10 LT 2,6
1840700 Ø cm 16 H 8 LT 1,7



CASSERUOLA BASSA 2 MANIGLIE

16003700 Ø cm 50 H 17 LT 32
16003600 Ø cm 45 H 16 LT 26,3
16003500 Ø cm 40 H 14 LT 17,6
16003400 Ø cm 36 H 11,5 LT 11,5
2734900 Ø cm 34 H 11 LT 10
16003300 Ø cm 32 H 10,5 LT 8,4
2391000 Ø cm 30 H 10,5 LT 7,4
16003200 Ø cm 28 H 9,5 LT 6,4
1142600 Ø cm 26 H 9,5 LT 5,3
16003100 Ø cm 24 H 8,5 LT 4,1
16003000 Ø cm 20 H 7 LT 2,5



TEGAME 2 MANIGLIE

16005200 Ø cm 46 H 8
16005100 Ø cm 40 H 7,2
16005000 Ø cm 36 H 7
16004900 Ø cm 32 H 6,5
16004800 Ø cm 28 H 6
16004700 Ø cm 24 H 5,5
16004600 Ø cm 20 H 5



COPERCHIO

16006100 Ø cm 50
16006000 Ø cm 46
16005900 Ø cm 40
2391500 Ø cm 38
16005800 Ø cm 36
1875100 Ø cm 34
16005700 Ø cm 32
1875000 Ø cm 30
16017300 Ø cm 28
1874900 Ø cm 26
16005500 Ø cm 24
16005400 Ø cm 20



ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E 2 MANIGLIE
16009200 cm 50x15 H 12 ALLUMINIO PESANTE
16050000 cm 45x14 H 12
16049900 cm 40x13 H 10
16049800 cm 35x12 H 12



CASSERUOLA OVALE 2 MANIGLIE E COPERCHIO
16073100 Ø cm 36x25 H 15
16064900 Ø cm 34x23 H 14



COLAPASTA CILINDRICO 2 MANIGLIE FISSE INOX
16021200 Ø cm 50 H 48
16015400 Ø cm 36 H 37
16015300 Ø cm 32 H 31
16024700 Ø cm 24 H 25



INOX LEGGERO Ø cm 36 H 21
16088800 COLAPASTA CONICO 2 MANIGLIE

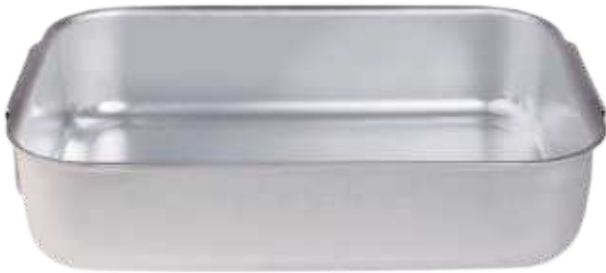


315700PENTOLA BAGNO MARIA
Ø cm 14 H 16



ALLUMINIO 3 MM PROFESSIONALE

con manici/maniglie inox



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

16086300 cm 60x40 H 10

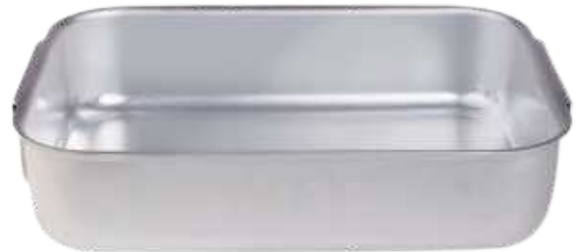
16086200 cm 55x36 H 10

16086100 cm 50x33 H 10

16086000 cm 40x28 H 10

1488900 cm 36x26 H 8

983400 cm 30x23 H 7



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI
CON MANIGLIE SNODATE

16065300 cm 50x33 H 6



TEGLIA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

16031100 cm 50x33 H 9

16031000 cm 45x30 H 8,5

16030900 cm 40x28 H 7,5

16058200 cm 36x26 H 7,5



LASAGNERA RETTANGOLARE FINITURA OPACA

16043200cm 40x29

16043100cm 35x26

16043000cm 32x23

16042900cm 26x20



COPERCHIO RETTANGOLARE

16024500 cm 60x40

16024400 cm 55x36

16024200 cm 50x33

16024100 cm 45x30

16024000 cm 40x28

2039300 cm 35x26

2392100 cm 30x23



FERRO 2 MM NEW

manico in ferro saldato



1147700 PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 36

1147600 PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 32

1147500 PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 28

2878800 PADELLA LIONESE LEGGERA Ø cm 26

La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto. Le caratteristiche principali sono:

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



PENTOLA

- 15513** Ø cm 36 H 36 LT 36,5
- 15512** Ø cm 32 H 32 LT 25,75
- 15511** Ø cm 28 H 28 LT 17
- 15510** Ø cm 24 H 24 LT 10,75



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

- 15519** Ø cm 45 H 27 LT 42,75
- 15518** Ø cm 40 H 24 LT 30
- 15517** Ø cm 36 H 21,5 LT 21,25
- 15516** Ø cm 32 H 19,5 LT 15,70
- 15515** Ø cm 28 H 16 LT 9,75
- 15514** Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI

- 15528** Ø cm 45 H 15,5 LT 25,40
- 15527** Ø cm 40 H 14,5 LT 18
- 15526** Ø cm 36 H 13 LT 13,25
- 15525** Ø cm 32 H 11 LT 8,75
- 15524** Ø cm 28 H 9,5 LT 5,75



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO E 1 MANIGLIA

- 15523** Ø cm 28 H 16 LT 9,75
- 15522** Ø cm 24 H 14,5 LT 6,25



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

- 15521** Ø cm 20 H 12 LT 3,75
- 15520** Ø cm 16 H 9,5 LT 2



CASSERUOLA MEZZA FONDA 1 MANICO

- 15531** Ø cm 24 H 8 LT 3,5
- 15530** Ø cm 20 H 7,5 LT 2,25
- 15529** Ø cm 16 H 6,5 LT 1,25



PADELLA 1 MANICO

- 15533** Ø cm 28 H 5,5
- 15532** Ø cm 24 H 5



COPERCHIO

- 15539** Ø cm 45
- 15538** Ø cm 40
- 15537** Ø cm 36
- 15536** Ø cm 32
- 15535** Ø cm 28
- 15534** Ø cm 24



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



INDUCTION



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 rompigoocia a versare
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura
- Lavabile in lavastoviglie



PADELLA SALTARE

- 15784** Ø cm 36 H 7
- 8567** Ø cm 32 H 6
- 8561** Ø cm 28 H 5,7
- 15783** Ø cm 24 H 5
- 15777** Ø cm 20 H 4,3



PADELLA SALTARE ANTIADERENTE

- 15789** Ø cm 36 H 7
- 15788** Ø cm 32 H 6
- 15787** Ø cm 28 H 5,7
- 15786** Ø cm 24 H 5
- 15785** Ø cm 20 H 4,3

ILSA



- 17038500** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 36x23 INDUZIONE
- 52201** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON MANICO PIEGHEVOLE cm 30x21 INDUZIONE

ILSA



- 283500** BISTECCHIERA IN GHISA SMALTATA CON DOPPIO MANICO PIEGHEVOLE cm 50x27 INDUZIONE

Lacor



- CHINOISE CONICO INOX**
- 8847** Ø cm 24
- 8845** Ø cm 20
- 8843** Ø cm 16



- CHINOISE CONICO A RETE INOX**
- 8850** Ø cm 22
- 8848** Ø cm 18

stefanplast



- 31032100** IMBUTO PLASTICA Ø cm 25
- 1979800** IMBUTO PLASTICA Ø cm 18
- 1979700** IMBUTO PLASTICA Ø cm 15
- 1979600** IMBUTO PLASTICA Ø cm 12



TEGLIE **NEW**

Cerutti Inox



14016 TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA
BLU PARETI DRITTE cm 60x40 H 2

14017 TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA
BLU PARETI DRITTE cm 60x20 H 2



TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA
BLU PARETI SVASATE H 3 cm

14014 cm 65x45

13998 cm 40x30

14013 cm 60x40

13997 cm 35x28

14011 cm 50x35

13996 cm 30x23

13999 cm 45x35



TEGLIA TONDA
LAMIERA BLU H 4 cm

23171 Ø cm 30

23170 Ø cm 28

23169 Ø cm 26

23168 Ø cm 24

23167 Ø cm 22

23166 Ø cm 20

23165 Ø cm 18



TEGLIA TONDA
LAMIERA BLU H 2,5 cm

14037 Ø cm 40

14036 Ø cm 36

14034 Ø cm 32

14033 Ø cm 30

14031 Ø cm 28

14030 Ø cm 26

14029 Ø cm 24

14027 Ø cm 22

14026 Ø cm 20

14024 Ø cm 18



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

TEGLIE



TEGLIA ANTIADERENTE GN 1.1

550000 cm 53x32,5 H 6,5

549900 cm 53x32,5 H 4

278100 cm 53x32,5 H 2



TEGLIA PIZZA ALLUMINIO RETTANGOLARE H 3 cm

16088500 cm 60x40

16066400 cm 45x35

16088400 cm 55x38

16066300 cm 40x30

16088300 cm 50x35

16066200 cm 35x28

MESTOLAME IN NYLON

Linea di mestolame in nylon nero resistente alle alte temperature (max 220° per < 20 secondi), ideale per rivestimenti antiaderenti e ceramica. Lavabile in lavastoviglie e 100% riciclabile. 100% Made in Italy



- A 18085** MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 14 cl 50 lungh. cm 51
18084 MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 12 cl 35 lungh. cm 50
18083 MESTOLO NYLON XL NERO Ø cm 10 cl 20 lungh. cm 48
B 18082 CUCCHIAIONE NYLON XL NERO lungh. cm 49
C 18090 SCHIUMAROLA NYLON XL NERO Ø cm 14 lungh. cm 47
18089 SCHIUMAROLA NYLON XL NERO Ø cm 12 lungh. cm 45
D 18088 SPATOLA PIENA NYLON XL NERO cm 11,5 lungh. cm 51
18087 SPATOLA FORATA NYLON XL NERO cm 11,5 lungh. cm 51



- F 18091** MESTOLO NYLON NERO cm 33
G 18095 CUCCHIAIONE RISO NYLON NERO cm 29
H 18094 PALA LASAGNE NYLON NERO cm 29
I 18093 PALAFRITTO NYLON NERO cm 35



- J 18092** SCHIUMAROLA NYLON NERO cm 33
K 18096 SERVISPAGHETTI NYLON NERO cm 33
L 18098 PINZA CUCINA NYLON NERO cm 31
M 18099 MOLLA SPAGHETTI NYLON NERO cm 28



- N 18102** MOLLA INSALATA NYLON NERO cm 28
O 18103 MOLLA PESCE NYLON NERO cm 28
P 18097 SPATOLA CREPES NYLON NERO cm 33,5



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MESTOLAME UNIPEZZO INOX **NEW**



22447
CUCCHIAIONE cm 46



6587
FORCHETTONE 2
PUNTE cm 50



6588
FORCHETTONE
3 PUNTE cm 50



22438 MESTOLO Ø cm 16
Lung. totale: 57 cm
Capacità: litri 1

22437 MESTOLO Ø cm 14
Lung. totale: 53 cm
Capacità: litri 0,75

22436 MESTOLO Ø cm 12
Lung. totale: 51 cm
Capacità: litri 0,5

22435 MESTOLO Ø cm 10
Lung. totale: 47 cm
Capacità: litri 0,25

22434 MESTOLO Ø cm 8
Lung. totale: 41 cm
Capacità: litri 0,12

22433 MESTOLO Ø cm 6
Lung. totale: 36 cm
Capacità: litri 0,07



22448
PALA LISCIA cm 54



22449
PALA FORATA cm 54



22446
SCHIUMAROLA Ø cm 16
Lung. totale: 58 cm

22445
SCHIUMAROLA Ø cm 14
Lung. totale: 52,8 cm

22444
SCHIUMAROLA Ø cm 12
Lung. totale: 48 cm



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MESTOLAME ALLUMINIO



16009300
MESTOLO ALLUMINIO
Ø cm 20



16008100 SCHIUMAROLA Ø cm 18
16008000 SCHIUMAROLA Ø cm 16
16007900 SCHIUMAROLA Ø cm 14



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

PINZA CHEF



AM-0071357 PINZA CHEF 30 CM
AM-0071218 PINZA CHEF 35 CM
AM-0071724 PINZA CHEF 40 CM



MESTOLAME

COLLEZIONE PREZIOSA - UNIPEZZO INOX 18C AISI 430



13173000 SCHIUMAROLA Ø cm 13

13173700 SCHIUMAROLA Ø cm 11



13173500 CUCCHIAIONE



13173100MESTOLO Ø cm 10

13173200MESTOLO Ø cm 9



13173600

MESTOLINO Ø cm 6



13173800

SERVISPAGHETTI



13173400

PALETTA SVEDESE



13173300

FORCHETTONE



MESTOLAME

COLLEZIONE CATERING - INOX



132200

CUCCHIAIONE INOX cm 41



MESTOLO INOX

226200 cm 16 LT 1

131900 cm 14 LT 0,75

131800 cm 12 LT 0,5

135500 cm 10 LT 0,25

3191300 cm 8 LT 0,12

76801 cm 6 LT 0,6



132000 SCHIUMAROLA INOX Ø cm 16

226100 SCHIUMAROLA INOX Ø cm 14

135300 SCHIUMAROLA INOX Ø cm 11



277900 PALA FORATA INOX Ø cm 12

525200 PALA FORATA INOX Ø cm 10



525300 PALA PIENA INOX Ø cm 12

612500 PALA PIENA INOX Ø cm 10



132300 FORCHETTONE 2 PUNTE INOX



builet / tabbetop / bar



CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE **NEW**

- 21454** LT 5 Ø cm 20 H 25,5
- 20258** LT 1 Ø cm 12 H 16,5
- 20260** LT 3 Ø cm 17 H 23,5
- 20259** LT 2 Ø cm 15 H 20,5
- 20257** LT 0,5 Ø cm 9 H 14



CARAFFA GRADUATA

- 31162500** LT 5
- 31162400** LT 3
- 31162300** LT 2
- 31162200** LT 1



SESSOLA TONDA POLIPROPILENE BIANCA

- 7662** cm 42 **2978** cm 24
- 7661** cm 38 **2977** cm 19
- 2979** cm 29



SET 2 BOCCHETTE 1 TONDO 1 STELLA

- 2333000** mm 12 **2332900** mm 8
- 2333100** mm 10 **2332500** mm 6



2333300 SET 6 BOCCHETTE A STELLA INOX



2333200 SET 6 BOCCHETTE TONDE INOX



SQUEEZE DISPENSER



SQUEEZE DISPENSER

- 7152** TRASPARENTE cl 35
- 7153** ROSSO cl 35
- 7154** GIALLO cl 35



DISPENSER BASE LARGA Conf. 6 pz

- 1827800** TRASPARENTE cl 70
- 1827700** TRASPARENTE cl 35
- 1827600** TRASPARENTE cl 24
- 1828100** ROSSO cl 70
- 1828000** ROSSO cl 35
- 1827900** ROSSO cl 24
- 1828400** GIALLO cl 70
- 1828300** GIALLO cl 35
- 1828200** GIALLO cl 24

comas



16193 SETACCIO CON 4 RETI
INTERCAMBIABILI Ø cm 26

PINTINOX



183900 SETACCIO PESCE INOX Ø cm 35
183800 SETACCIO PESCE INOX Ø cm 30

PINTINOX



183700 SETACCIO PANE INOX Ø cm 35
183600 SETACCIO PANE INOX Ø cm 30

PINTINOX



183500 SETACCIO FARINA
INOX Ø cm 35
183400 SETACCIO FARINA
INOX Ø cm 30
183300 SETACCIO FARINA
INOX Ø cm 21

PINTINOX



1668100 SETACCIO VELO
INOX Ø cm 35
390700 SETACCIO VELO
INOX Ø cm 30
390600 SETACCIO VELO
INOX Ø cm 21

thermo
hauser



2334400 SETACCIO PLASTIFICATO
PER FARINA Ø cm 30,5



AM-7320028 2 GUANTI +350°C
2 DITA

thermo
hauser



626700 TAPPETINO FIBRA DI VETRO
RIVESTITA DI SILICONE
cm 60x40

silikomart
professional



17187400 TAPPETINO SILICONE
ROSSO cm 40x60

FRUSTE E MATTARELLI

PENTINOX



FRUSTA INOX 18/10

184600 cm 50

184400 cm 40

184300 cm 35

184200 cm 30

184100 cm 25

thermo
hauser



3128900 FRUSTA MANICO PLASTICA FIBRA VETRO cm 35

3128800 FRUSTA MANICO PLASTICA FIBRA VETRO cm 30

thermo
hauser



SPATOLA IN SILICONE BLU

2335300 cm 35

2335200 cm 25

thermo
hauser



SPATOLA IN GOMMA

2335100 cm 45

2335000 cm 35

2334900 cm 25

thermo
hauser



PENNELLO IN SILICONE

2334600 cm 6

2334500 cm 4

thermo
hauser



PALETTA ANGOLATA PER TEGLIA

2748000 cm 19x7,5

2748600 cm 11x9

thermo
hauser



SPATOLA ANGOLATA SOTTILE

2748400 cm 25x3,4

2748500 cm 17x3,5

thermo
hauser



SPATOLA DRITTA SOTTILE

2748200 cm 22x3,4

2748100 cm 31x3,4



Pizza

GIMETAL



931400 SPATOLA TRIANGOLARE INOX
cm 12

931300 SPATOLA TRIANGOLARE INOX
cm 10



932800 SPATOLA TRIANGOLARE
LAMA INOX cm 10



931600 PALETTA RETTANGOLARE
INOX cm 10x15

931500 PALETTA RETTANGOLARE
INOX cm 9x12



932700 SPATOLA RETTANGOLARE
INOX cm 12x8



932000 PALETTA TRIANGOLARE INOX
cm 15x20

932100 PALETTA TRIANGOLARE INOX
cm 12x16



933000 SPATOLA ANTIURTO



16340 SPATOLA FLESSIBILE
cm 12 PLASTICA

16339 SPATOLA FLESSIBILE
cm 10 PLASTICA



931900 ROTELLA PIZZA PROFESSIONAL
Ø cm 10



287700 ROTELLA PIZZA
ECONOMICA Ø cm 10



16214 ROTELLA PIZZA INOX
Ø cm 10

NEW



933900 FORBICI PER PIZZA
ACCIAIO INOX



338600 PINZA TEGLIE
ACCIAIO INOX



932900 TAGLIAPASTA ANTIURTO



339600 TAGLIAPASTA LAMA INOX
cm 15x7,5



NEW

19853 TAGLIAPASTA LAMA INOX
FLESSIBILE LAMA cm 20x8



COLLEZIONE EVOLUZIONE

Pale per pizza in alluminio S.H.A.



16338 PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE
ALLUMINIO S.H.A. cm 36 MANICO cm 150
11246 PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE
ALLUMINIO S.H.A. cm 33 MANICO cm 150

Evolution ridefinisce gli standard unendo tecnologia e progresso ad un design unico, caratterizzato dall'inconfondibile colore avio dei dettagli.

LA NUOVA FORATURA Dopo approfonditi analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno nuovo in grado di fornire elevate prestazioni, ottimizzate rispetto alle forature esistenti. Grazie al particolare posizionamento dei fori su linee oblique infatti, si ottiene lo scarico della farina in doppia direzione garantendo un risultato impareggiabile.

RESISTENTE E ANTIUSURA La testa pala è realizzata con il particolare trattamento S.H.A. (Special Hard Anodizing): un'anodizzazione in ossido duro che garantisce la massima protezione contro corrosione, usura e attrito, assicurando estrema scorrevolezza e mantenendo la stessa leggerezza dell'intramontabile Azzurra.

VANTAGGI

- **Resistenza al calore:** 3 volte maggiore rispetto all'alluminio anodizzato •
- **Durata:** grande resistenza a corrosione, graffi, urti e usura
- **Scorrevolezza:** bassissimo coefficiente di attrito
- **Nuova foratura:** scarico farina ottimizzato

La giunzione testa-manico è assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità. La cura del dettaglio è esaltata dall'allineamento delle finiture cromatiche di manico e rivetti.



COLLEZIONE WOODTECH

NEW

Pale per pizza in alluminio



22595 PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 36 MANICO cm 150
22594 PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 33 MANICO cm 150

WoodTech è la pala per pizza in alluminio con aspetti funzionali migliori rispetto alle pale in legno. Ridefinisce completamente il concetto della tradizionale pala in legno, superando i limiti stessi associati all'utilizzo di questo materiale.

La pala forata WoodTech è stata progettata per rispondere alle esigenze dei pizzaioli legati al valore della tradizione con l'obiettivo di offrire loro un prodotto più performante, in grado di ottimizzare i tempi di lavoro.

La testa forata in alluminio, leggera e flessibile, garantisce una maggiore scorrevolezza, con bassissimo coefficiente di attrito. L'anodizzazione neutra della testa rende la superficie uniforme e la protegge da l'ossidazione.

Il manico in alluminio con trattamento W.E.S. - Wood Effect Sublimation - presenta una verniciatura sublimata che rievoca l'effetto del legno rovere. I 3 iconici rivetti Gi.Metal si presentano di colore nero, in armonia con la cromia del manico, e assicurano una giunzione testa manico sicura e inamovibile.



COLLEZIONE AZZURRA

Pale per pizza in alluminio



11245 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA
cm 36 MANICO cm 60
11244 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA
cm 33 MANICO cm 60



11243 PALA PIZZA ALLUMINIO
TONDA Ø cm 33 MANICO cm 30



786900 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 36 MANICO cm 150
787000 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 33 MANICO cm 150
1724200 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 50 MANICO cm 120
919100 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 45 MANICO cm 120
786400 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 41 MANICO cm 120

14259 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 50 MANICO cm 150
14258 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 36 MANICO cm 150
7576 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 33 MANICO cm 150



555300 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 45 MANICO cm 150
338500 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 36 MANICO cm 150
679100 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 33 MANICO cm 150

DIVERSE MISURE

La tipologia di pizza, lo spazio di lavoro a disposizione e la dimensione del forno utilizzato, sono elementi fondamentali per scegliere la pala che rispetti e rispetti le proprie esigenze. Gli schemi riportati a lato sono un valido aiuto per percepire la differenza tra le diverse misure disponibili, che potranno aiutare il cliente nella fase di valutazione/scelta del prodotto.

ALLUMINIO ANODIZZATO

Le pale Gi.Metal sono realizzate principalmente in alluminio anodizzato; l'anodizzazione è un procedimento chimico sull'alluminio che comporta un arricchimento importante delle proprietà naturali della materia prima, con questi vantaggi:

- Aumentare la resistenza alla corrosione
- Conferire una maggiore durezza superficiale
- Migliorare la resistenza all'usura/abrasione
- Conferire un buon aspetto estetico, uniforme e duraturo nel tempo

INFORNARE O SFORNARE?

Le pale sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro. I palettini Gi.Metal sono agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta.

RETTANGOLARE O ROTONDA?

La pala per infornare Gi.Metal è costruita per prelevare e trasportare la pizza in modo facile e sicuro. La pala rettangolare è una scelta tradizionale: presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza sul lato frontale, grazie alla fresatura. La pala rotonda presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su un'ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre, non avendo gli angoli, permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione.

FORATA O PIENA?

Gi.Metal è la prima azienda ad aver ideato, progettato e realizzato l'esclusiva foratura per le pale da pizza. Un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza. La foratura Gi. Metal è la risposta a questi inconvenienti. Gi.Metal dedica la stessa attenzione a chi invece preferisce la tradizionale pala in versione piena, offrendo un'ampia gamma di articoli dalle ottime prestazioni.

VANTAGGI DELLA FORATURA:

- Massima scorrevolezza: bassissimo attrito. I fori sono smussati e arrotondati alle estremità del taglio, in modo che anche la pasta più umida scorra senza problemi.
- Leggerezza: la lamina forata ha meno materiale e quindi pesa meno.
- Meno fumo: meno farina che brucia significa meno fumo nel locale.
- Non più bruciature e sapore amaro della pizza: la farina che brucia sotto la pizza crea delle bruciature nere e la rende amara al gusto.
- Più pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.



COLLEZIONE AZZURRA

Pale per pizza in alluminio



19793 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 40x60 MANICO cm 60

19794 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 30x80 MANICO cm 30

19799 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO PERFORATA cm 30x80 MANICO cm 60



11024 PALA PINSA ROMANA ASOLATA cm 40x23 MANICO cm 60



837300 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 40x60 MANICO cm 120

837200 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 30x80 MANICO cm 120



11026 ASSE/PALA PIZZA ASOLATA CON MANIGLIA cm 40x70



COLLEZIONE ALICE

Pale per pizza in alluminio



2889300 PALA PIZZA cm 41 MANICO cm 150

679200 PALA PIZZA cm 36 MANICO cm 150

679300 PALA PIZZA cm 33 MANICO cm 150



COLLEZIONE AMICA

Palettini per pizza in acciaio inox



2889900 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 26 MANICO cm 150

2889800 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 23 MANICO cm 150

2889700 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 17 MANICO cm 150



287300 PALETTINO PIZZA TONDO
Ø cm 20 MANICO cm 150



2890100 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 23 MANICO cm 150

287200 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 20 MANICO cm 150

2890000 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 17 MANICO cm 150



16343 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO TONDO
FORATO Ø cm 50 CON MANICI

16342 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO TONDO
FORATO Ø cm 41 CON MANICI



19804 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO
RETTANGOLARE FORATO cm 40x60 CON MANICI

19802 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO
RETTANGOLARE FORATO cm 25x40 CON MANICI

Gli appositi piedini e la superficie forata, permettono di scaricare vapore ed umidità, mantenendo la fragranza del prodotto inalterata. Il design della foratura è progettato per suggerire facilmente le linee di taglio, rendendo la fase di porzionatura facile e veloce.



16341 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO
TONDO Ø cm 41 CON MANICO

933200 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO
TONDO Ø cm 37 CON MANICO



1656400 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 40

2940500 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 35,5

51402 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 33



931100 PALETTA OVALE ASOLATA INOX cm 22x18

Le retine sono utilizzate per la cottura in forni a tunnel e per regolare la temperatura alla base delle pizze nei forni di altro tipo. L'estrema scorrevolezza delle retine GiMetal fa sì che la pizza non si attacchi. Caratteristiche: maglia schiacciata, superficie piatta, bordo senza giunzione.



588000 BORSA TERMICA CON PARETI RIGIDE E ZIP 5 CARTONI cm 33 38x38 H 24 cm



2914500 BORSA TERMICA A ZAINO CON PARETI RIGIDE E ZIP 10 CARTONI DA 33 CM 36x36 H 40 cm



1426900 BORSA TERMICA MORBIDA ALTO ISOLAMENTO 5 CARTONI cm 33 36x36 H 17 cm



NEW 858400 BORSA TERMICA MORBIDA ALTO ISOLAMENTO cm 63x42 H 19 per 2 CARTONI da cm 60x40 H 3



234 DISTANZIATORI PER CARTONI PIZZA cm 3x3 CONF. 250 PZ



786600 APPENDI PALA A MURO IN ALLUMINIO cm 17,5x9 H 9



233 CUCCHIAIO INOX cm 32 gr 53 (contiene l'esatta quantità di pomodoro che serve per farcire una pizza)



4026 OLIERA ACCIAIO INOX LT 1



909600 APPENDI PALE cm 25x35 H 175 (per pale da 150 cm).

Attrezzatura in fotografia non inclusa

Supporto fronte singolo per 2 pale, 1 palettino e 1 spazzola. Struttura in acciaio inox, supporti in alluminio anodizzato, base in marmo. Solido e pratico, permette di avere tutti gli attrezzi a disposizione accanto al forno.



786700 SPAZZOLA PULIZIA FORNO ORIENTABILE SETOLE FIBRA NATURALE cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 120



2470300 RICAMBIO SPAZZOLA PER FORNO FIBRA NATURALE cm 20x6 H 7 (ricambio per cod. 786700)



287400 SPAZZOLA PULIZIA FORNO ORIENTABILE SETOLE OTTONE cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 150

858100 SPAZZOLA PULIZIA FORNO ORIENTABILE SETOLE OTTONE cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 120



678900 RICAMBIO SPAZZOLA PER FORNO OTTONE cm 20x6 H 7 (ricambio per cod. 287400 e 858100)



11247 SPAZZOLA PER FORNI ELETTRICI SETOLE IN OTTONE 20x6 H 6 cm MANICO cm 120



11250 RICAMBIO SPAZZOLA PER FORNI ELETTRICI OTTONE cm 20x6 H 6 (ricambio per cod. 11247)



2913900 SPAZZOLA PER GRIGLIA IN ACCIAIO CON RASCHIETTO cm 15x4x5



2914000 ALARE SUPPORTO CEPPI cm 47,5x29x21



Premiana

Sanelli



COLLEZIONE PREMANA



A

B

C

D

E

F

G

H

I

- A **14067500** ACCIAINO cm 30
- 14056900** ACCIAINO cm 22
- B **1706100** ACCIAINO OVALE cm 30
- C **14056400** COLTELLO AFFETTATORE cm 24
- 14056300** COLTELLO AFFETTATORE cm 20
- D **14068000** COLTELLO TRINCIANTE cm 25
- 164900** COLTELLO TRINCIANTE cm 21
- E **2129300** COLTELLO TRINCIANTE ALVEOLATO cm 21

- 14057000** COLTELLO ARROSTO cm 24
- G **14059800** COLTELLO CINESE cm 22
- H **163700** COLTELLO 1/2 COLPO cm 28
- I **163800** COLTELLO CUCINA cm 30
- 14058100** COLTELLO CUCINA cm 24
- 14058000** COLTELLO CUCINA cm 20
- 14057900** COLTELLO CUCINA cm 18



J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

- J **14059700** COLTELLO DISOSSO cm 16
- 14056800** COLTELLO DISOSSO cm 14
- K **14056600** COLTELLO DISOSSO EMILIA cm 16
- L **14067200** COLTELLO FILETTATO cm 22
- 227600** COLTELLO FILETTATO cm 18
- 14067100** COLTELLO FILETTATO cm 16
- M **14056200** COLTELLO FRANCESE cm 33
- 14056100** COLTELLO FRANCESE cm 27
- 14056000** COLTELLO FRANCESE cm 22
- 14055900** COLTELLO FRANCESE cm 18
- 14055800** COLTELLO FRANCESE cm 16
- N **14066900** COLTELLO FRANCESE SEGHETTATO cm 33
- O **14058200** COLTELLO GIAPPONESE cm 18
- P **14059000** COLTELLO GRANA cm 11
- Q **14064100** COLTELLO FORMAGGIO ZANCATO cm 18
- R **14057100** COLTELLO PANE cm 24
- S **14057600** COLTELLO PASTA cm 25



**COLLEZIONE
PREMANA**



- T 1999300** COLTELLO PESTO cm 18
U 14057500 COLTELLO PROSCIUTTO cm 32
14057400 COLTELLO PROSCIUTTO cm 24
V 768400 COLTELLO SALATO cm 41
14057800 COLTELLO SALATO cm 36
14057700 COLTELLO SALATO cm 30

- W 14057300** COLTELLO SALMONE OLIVATO cm 31
X 14056500 COLTELLO SCANNARE cm 14
Y 14058400 COLTELLO SPELUCCHINO cm 10
Z 14057200 COLTELLO STRETTISSIMA cm 28
Z1 14058500 COLTELLO VERDURE cm 6
Z2 14058300 FALCETTA CUCINA cm 16



COLTELLO FORMAGGIO



163600 COLTELLO GRANA
PAVIA cm 12



831200 ROLOIO CUOCO
8 POSTI VUOTO



2163000 GUANTO MAGLIA
ACCIAIO TAGLIA L
2162900 GUANTO MAGLIA
ACCIAIO TAGLIA M



COLLEZIONE SKIN



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

A 12219 ACCIAINO cm 30

B 12216 COLTELLO FRANCESE cm 33

12215 COLTELLO FRANCESE cm 27

12214 COLTELLO FRANCESE cm 22

C 12223 COLTELLO PROSCIUTTO cm 32

D 12222 COLTELLO PANE cm 32

12221 COLTELLO PANE cm 24

E 12227 COLTELLO CUCINA cm 30

12224 COLTELLO CUCINA cm 18

F 12226 COLTELLO TRINCIANTE cm 25

12225 COLTELLO TRINCIANTE cm 21

G 12220 COLTELLO ARROSTO cm 24

H 12228 COLTELLO GIAPPONESE OLIVATO cm 18

I 12217 COLTELLO FILETTARE cm 18

J 12218 COLTELLO DISSOSSO cm 16



COLLEZIONE JOLLY

Blister termosaldati



12233 COLTELLO COSTATA cm 12 CONF. 6 PZ

13551 COLTELLO TAVOLA MICROSEGHETTATO cm 11 CONF. 6 PZ

12231 COLTELLO POMODORO cm 12 CONF. 3 PZ

12232 SPELUCCHINO MICROSEGHETTATO cm 10 CONF. 3 PZ

13550 SPELUCCHINO LISCI cm 11 CONF. 3 PZ

12230 SET COLTELLI MIX

spelucchino, pomodoro, verdura CONF. 3 PZ

12229 SET COLTELLI VERDURA cm 7 CONF. 3 PZ



comas

14250 AFFILACOLTELLI



14058800 SPATOLA LASAGNE cm 15



164700 SPATOLA HAMBURGER cm 26



14058900 SPATOLA SALSA cm 18



448800 SPATOLA PIEGATA cm 27



448900 SPATOLA CUOCO cm 27



164800 SPATOLA PIZZA cm 10



164600 PELAPATATE
CASTOR



595700 APRIOSTRICHE
GOURMET cm 9



1577700



1577600



1574700



1576100



38601



AM-1380480



FORBICI MULTIUSO CUCINA SMONTABILI 21 CM



A



B



C



D



E



F



G



H



I



COLLEZIONE TUTTIXUNO

Acciaio inox 18/10

- A 1574900 LEVATORSOLI mm 16
- B 1574400 RIGALIMONI CON FORO LATERALE
- C 1572700 SCAVINO DOPPIO Ø cm 2,2/2,5
- D 1576600 SPALMABURRO
- E 1574600 COLTELLO DECORATORE
- F 1574400 COLTELLO DECORATORE
- G 1576500 ARRICCIABURRO
- H 1574300 RIGALIMONI
- I 1576300 PELAPATATE

TuttiXUno

ILSA®



COLLEZIONE TUTTIXUNO

Acciaio inox 18/10



9718 SPATOLA HAMBURGER FORATA
CON SPESSORE DECRESCENTE cm 24



1122 SPATOLA HAMBURGER CON
SPESSORE DECRESCENTE cm 24



2892000 SPATOLA LASAGNE CON
SPESSORE DECRESCENTE cm 16



7933 SPATOLA RETTANGOLARE CON
SPESSORE DECRESCENTE cm 19



1124 SPATOLA FRITTO cm 16



1116 SPATOLA TRIANGOLARE
cm 12x10



9712 RASCHIETTO RETTANGOLARE
FLESSIBILE cm 8,5x11



9746 RASCHIETTO RETTANGOLARE
FLESSIBILE cm 7,5x15



9720 PALETTA PIZZA cm 14x13,8



9721 PALETTA PIZZA
TRIANGOLARE cm 16x12



1577000 ROTELLA TAGLIA
PIZZA Ø cm 6



1577100 ROTELLA TAGLIA
PIZZA Ø cm 10



COLLEZIONE SPATOLA

Acciaio inox 18/10



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9714DRITTA CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 35
9713DRITTA CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 25



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9716PASTICCIERE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 15
9715PASTICCIERE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 12



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9717ANGOLARE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 35
1121ANGOLARE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 25



19003900 APRISCATOLA DA BANCO
10358 RICAMBIO LAMA PER
 APRISCATOLA DA BANCO



553600 APRISCATOLA TITAN
 AUTOMATICO



5358 APRISCATOLA PROFESSIONALE
 INOX cm 8,5x10x10



1598700 SCHIACCIAPASSATELLI
NEW INOX 27,5 cm Ø 8,7



1598800 SCHIACCIAPATATE
NEW INOX 26,5 cm Ø 8,7



16527 SCHIACCIAPATATE
 PROFESSIONALE INOX cm 30

comas



16185 GRATTUGIA CON MANICO
 TAGLIO SPESSO
 lung. lama cm 13,5 lung. tot. cm 32



16186 GRATTUGIA LUNGA CON
 MANICO TAGLIO FINE
 lung. lama cm 22 lung. tot. cm 41



16184 GRATTUGIA CON MANICO
 TAGLIO FINE
 lung. lama cm 13,5 lung. tot. cm 32



16187 GRATTUGIA LUNGA CON
 MANICO TAGLIO SPESSO
 lung. lama cm 22 lung. tot. cm 41



16188 GRATTUGIA LUNGA CON
 MANICO TAGLIO DUAL
 lung. lama cm 22 lung. tot. cm 41



16189 GRATTUGIA 4 FACCE INOX
 CON MANICO ERGONOMICO
 cm 24



TERMOMETRI



14132 TERMOMETRO
FREEZER-FRIGO INOX
-30° ~ +30° C



14133 TERMOMETRO
FORNO INOX
0° ~ +300° C



90201 TERMOMETRO
F RIGO/FREEZER
-50° ~ +50° C



14135 TERMOMETRO DA
ZUCCHERO CON GABBIA
80° ~ +180° C



90202 TERMOMETRO
DIGITALE A PUNTA
-50°C ~ +300°C



PORTACOMANDE



2936400 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 90
2936300 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 60
14301 PORTACOMANDE IN ALLUMINIO cm 45,5

BILANCE



15506 BILANCIA DA TAVOLO DIGITALE
MAX PESATA 3 kg DIVISIONE 0,1 gr



2468200 BILANCIA PESAPACCHI DIGITALE INOX
MAX PESATA 20 KG



5293 BILANCIA PROFESSIONALE PORTATILE
DA CUCINA MINNEAPOLIS 20 INOX



5292 BILANCIA CUCINA MINNEAPOLIS 30 MAX
PESATA 30 kg DIVISIONE 1 gr



TAGLIERE CON BLOCCO IN POLIETILENE HACCP COLORATO



2816700 cm 40x30 H 2 BIANCO

2817100 cm 40x30 H 2 GIALLO

2816800 cm 40x30 H 2 ROSSO

2817000 cm 40x30 H 2 VERDE

2816900 cm 40x30 H 2 BLU



2817200 cm 50x30 H 2 BIANCO

2817600 cm 50x30 H 2 GIALLO

2817300 cm 50x30 H 2 ROSSO

2817500 cm 50x30 H 2 VERDE

2817400 cm 50x30 H 2 BLU



2817700 cm 60x40 H 2 BIANCO

2818100 cm 60x40 H 2 GIALLO

2817800 cm 60x40 H 2 ROSSO

2818000 cm 60x40 H 2 VERDE

2817900 cm 60x40 H 2 BLU



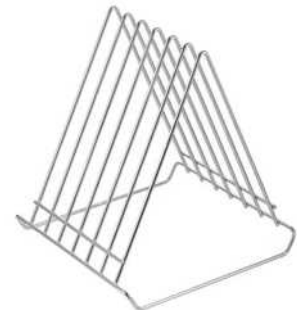
SPIANATOIA



20068000 SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 100x55

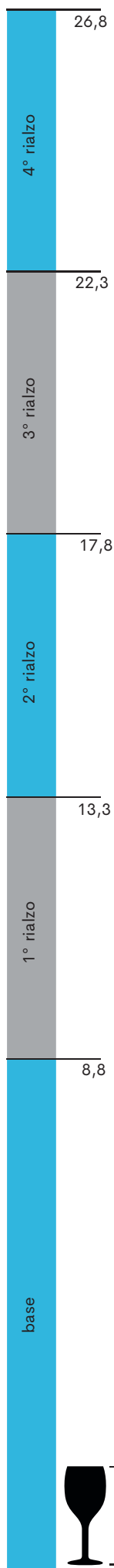
20067900 SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 90x50

20063100 SPIANATOIA MULTISTRATO BETULLA cm 75x50



7350 PORTA TAGLIERI CROMATO
6 POSTI cm 26x31 H 27

GUIDA ALLA SCELTA DEL CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE IN BASE ALLE DIMENSIONI DEI CALICI/BICCHIERI

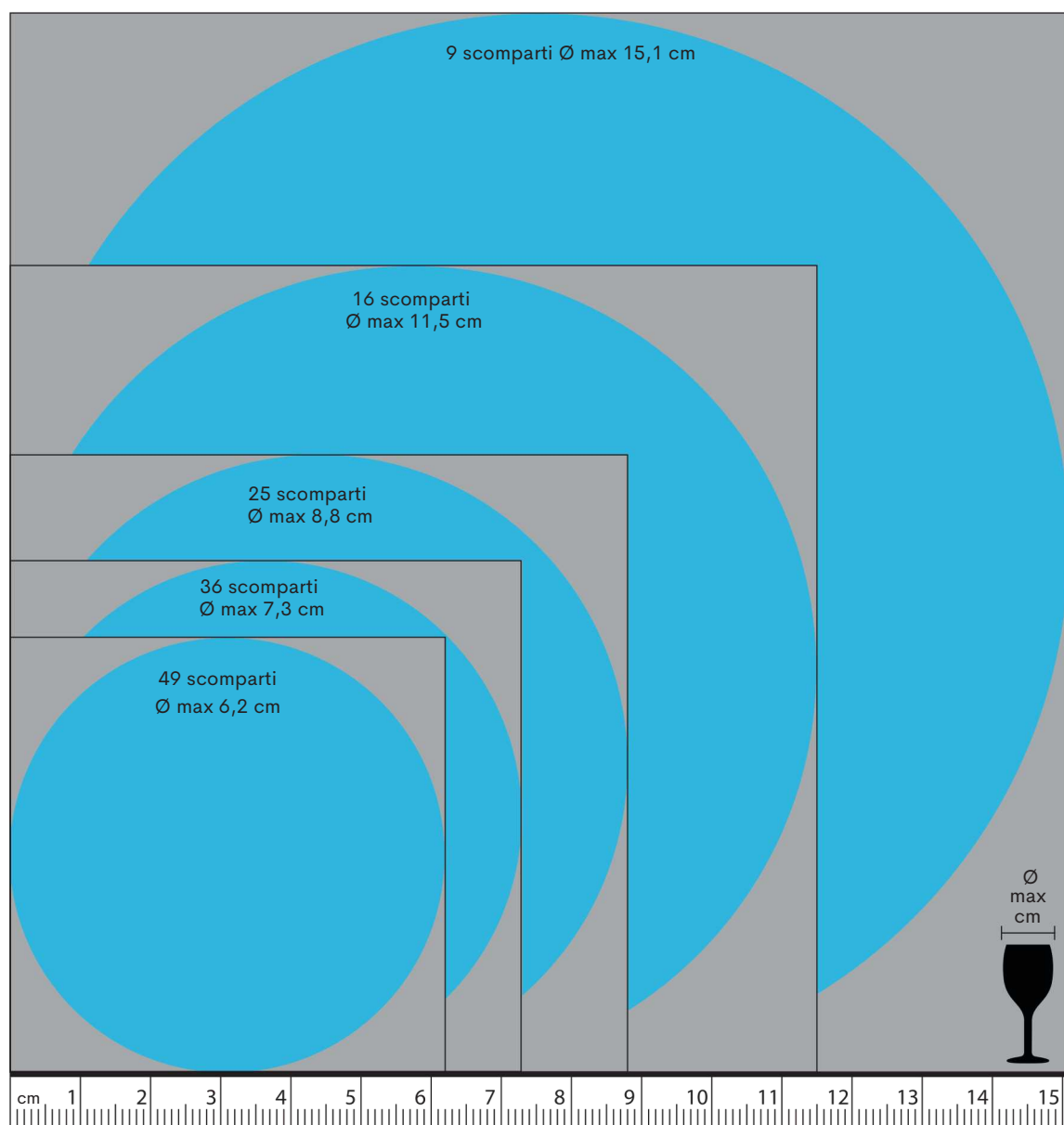


Diametro: Posizionare il bicchiere capovolto nell'angolo in basso a sinistra del grafico circolare. Il cerchio disegnato all'interno del quale si inserisce il diametro maggiore del calice (che sia il piede, il corpo o la bocca) determina il numero di scomparti del cestello.

Altezza: Utilizzare la guida verticale per stabilire il numero appropriato di rialzi da aggiungere per raggiungere l'altezza desiderata. Se l'altezza del calice/bicchiere è tra due misure, è necessario selezionare la maggiore.

Per definire base e rialzi adatti ai calici o bicchieri da lavare è necessario conoscere altezza ed ingombro massimo di questi ultimi (che in base alla forma può essere alla "bocca" o alla "pancia" del prodotto). Il numero e il diametro degli scomparti interni della base del cestello è determinato dall'ingombro del prodotto da lavare mentre il numero dei rialzi è dato dalla sua altezza.

Esempio: calice H 21 Ø max 10 cm = 1 base cod 12625 + 2 rialzi cod 12630 + 1 rialzo cod 12632 In questo caso utilizziamo una base da 16 scomparti con misura degli scomparti interni di cm 11,5 alla quale dobbiamo aggiungere 3 rialzi: i primi due aperti (poiché servono solo per aumentare l'altezza del cestello) e l'ultimo a 16 scomparti, per poter arrivare all'altezza necessaria e contenere i calici alla base.





BASI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE



12623 BASE UNIVERSALE GRIGIA cm 50x50
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 8,8



12624 BASE 9 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione scomparti cm 15,1x15,1 H 8,8



12625 BASE 16 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione scomparti cm 11,5x11,5 H 8,8



NEW **22062** BASE 20 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione interna Ø cm 9,8 H 8,8



12626 BASE 25 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione scomparti cm 8,8x8,8 H 8,8



12627 BASE 36 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione scomparti cm 7,3x7,3 H 8,8



12628 BASE 49 SCOMPARTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione scomparti cm 6,2x6,2 H 8,8



12629 BASE PER POSATE GRIGIA cm 50x50
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 8,8



BASI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE



13127 BASE VASSOI GRIGIA UN LATO APERTO cm 50x50
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 10



13128 BASE VASSOI E PIATTI GRIGIA cm 50x50
Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 10



12640 BASE UNIVERSALE GRIGIA APERTA cm 40x40

12641 BASE UNIVERSALE GRIGIA APERTA cm 35,5x35,5



12643 CESTELLO TONDO Ø cm 40 APERTO SENZA ANELLO



12642 CESTELLO TONDO Ø cm 35 APERTO SENZA ANELLO



RIALZI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE



12630 RIALZO PER BASE UNIVERSALE BLU APERTO cm 50x50 - Dimensione interna cm 47,6x47,6 H 4,5



12631 RIALZO PER BASE 9 SCOMPARTI BLU cm 50x50
Dimensione scomparti cm 15,1x15,1 H 4,5



12632 RIALZO PER BASE 16 SCOMPARTI BLU cm 50x50
Dimensione scomparti cm 11,5x11,5 H 4,5



NEW

22063 RIALZO PER BASE 20 SCOMPARTI GRIGIO cm 50x50 Dimensione interna Ø cm 9,8 H 4,5



RIALZI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE



12633 RIALZO PER BASE 25 SCOMPARTI BLU cm 50x50
Dimensione scomparti cm 8,8x8,8 H 4,5



12634 RIALZO PER BASE 36 SCOMPARTI BLU cm 50x50
Dimensione scomparti cm 7,3x7,3 H 4,5



12635 RIALZO PER BASE 49 SCOMPARTI BLU cm 50x50
Dimensione scomparti cm 6,2x6,2 H 4,5

CESTELLI PORTAPOSATE



12639 PORTAPOSATE 8 SCOMPARTI
BLU cm 43X20,5 H 14



ACCESSORI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE



12636 COPERCHIO BLU PER CESTE cm 50x50



NEW

13053 CARRELLO BLU PER TRASPORTARE CESTELLI
cm 57,5X54,5 H 21 CON 4 RUOTE, 2 GIREVOLI
CON FRENO E 2 FISSE



12638 CARRELLO PER CESTELLI 4 RUOTE
CON MANICO INOX cm 57,5X54,5 H 92



11618 CONTENITORE
HDPE POLITENE ALTA
DENSITÀ GN 2/1
cm 65x53 H 38 LT 90



11616 CONTENITORE
HDPE POLITENE ALTA
DENSITÀ GN 2/1
cm 65x53 H 30 LT 70



11617 COPERCHIO
HDPE GN 2/1
cm 65x53x2



14780 CONTENITORE
4 SCOMPARTI GN 1/1
cm 53x32,5 H 10



BACINELLA GRADUATA GN 1/1
863000 cm 53x32,5 H 20
862900 cm 53x32,5 H 15
4954 cm 53x32,5 H 10
4666 cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 2/3
862800 cm 35,4x32,5 H 20
862700 cm 35,4x32,5 H 15
14779 cm 35,4x32,5 H 10



BACINELLA GRADUATA GN 1/2
862600 cm 32,5x26,5 H 20
862500 cm 32,5x26,5 H 15
862400 cm 32,5x26,5 H 10
4665 cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA
GN 1/3
862300 cm 32,5x17,6 H 15
862200 cm 32,5x17,6 H 10
862000 cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA
GN 1/4
861900 cm 26,5x16,2 H 15
861800 cm 26,5x16,2 H 10
861700 cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA
GN 1/6
861600 cm 17,6x16,2 H 15
861500 cm 17,6x16,2 H 10
861400 cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA
GN 1/9
861300 cm 17,6x10,8 H 15
861200 cm 17,6x10,8 H 10
861100 cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO BIANCO
9296 GN 1.1 cm 47x26,5 H 2
9295 GN 1.2 cm 26x20,5 H 2
23151 GN 1.3 cm 26x11,5 H 2
12147 GN 1.4 cm 20,8x10,0 H 2



4448 GN ALLERGENI 1/3 cm 32,5x17,6 H 15
4447 GN ALLERGENI 1/6 cm 17,6x16,2 H 15



9356 PENNARELLO
LAVABILE NERO

MORI2A BACINELLE GN POLIPROPILENE



BACINELLA GRADUATA GN 1/1
16111500 cm 53x32,5 H 20
16111400 cm 53x32,5 H 15
16111300 cm 53x32,5 H 10
16111200 cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/2
16111900 cm 32,5x26,5 H 20
16111800 cm 32,5x26,5 H 15
16111700 cm 32,5x26,5 H 10
16111600 cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3
16112300 cm 32,5x17,6 H 20
16112200 cm 32,5x17,6 H 15
16112100 cm 32,5x17,6 H 10
16112000 cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4
2706000 cm 26,5x16,2 H 20
16112600 cm 26,5x16,2 H 15
16112500 cm 26,5x16,2 H 10
16112400 cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6
2705900 cm 17,6x16,2 H 20
16112900 cm 17,6x16,2 H 15
16112800 cm 17,6x16,2 H 10
16112700 cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9
16113100 cm 17,6x10,8 H 10
16113000 cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO

16113800 GN 1/1
16113900 GN 1/2
16114000 GN 1/3
16114200 GN 1/6



COPERCHIO STANDARD GN

16113200 GN 1/1 **16113500** GN 1/4 **8044** GN 1/1
16113300 GN 1/2 **16113600** GN 1/6 **8045** GN 1/2
16113400 GN 1/3 **16113700** GN 1/9 **8046** GN 1/3



COPERCHIO CON GUARNIZIONE A TENUTA D'ARIA E A PROVA DI LIQUIDI



COPERCHI POLIPROPILENE COLORATI

2796500 GN 1/1 BLU
2796300 GN 1/1 GIALLO
2796200 GN 1/1 ROSSO
2796400 GN 1/1 VERDE
45601 GN 1/1 VIOLA

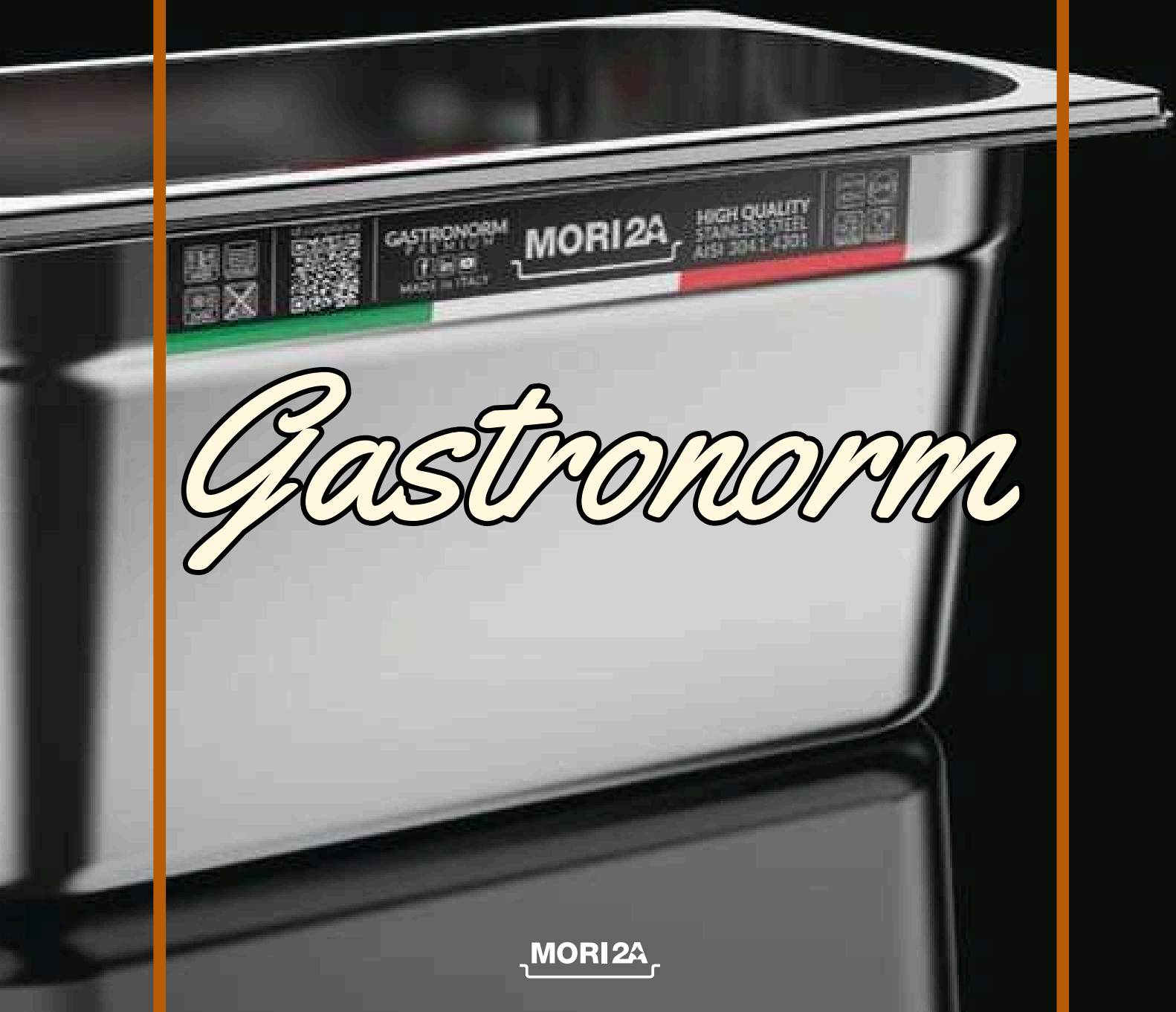
2797300 GN 1/3 BLU
2797100 GN 1/3 GIALLO
2797000 GN 1/3 ROSSO
2797200 GN 1/3 VERDE
45801 GN 1/3 VIOLA

3196800 GN 1/6 BLU
3196900 GN 1/6 GIALLO
3197000 GN 1/6 ROSSO
3197100 GN 1/6 VERDE
46001 GN 1/6 VIOLA

2796900 GN 1/2 BLU
2796700 GN 1/2 GIALLO
2796600 GN 1/2 ROSSO
2796800 GN 1/2 VERDE
45701 GN 1/2 VIOLA

2825600 GN 1/4 BLU
2825700 GN 1/4 GIALLO
2825800 GN 1/4 ROSSO
2825900 GN 1/4 VERDE
45901 GN 1/4 VIOLA

70404 GN 1/9 BLU
70402 GN 1/9 GIALLO
70401 GN 1/9 ROSSO
70403 GN 1/9 VERDE
70405 GN 1/9 VIOLA



Gastronorm

MORI2A

MORI2A BACINELLE GN PREMIUM LINE INOX 18/10



- LOGO MORI 2A marchiato laser
- QR CODE per dichiarazioni di conformità e schede prodotto
- CODICE A BARRE per lotto di tracciabilità
- Realizzati in AISI304 (1.4301)
- Acciaio inossidabile con ALTO CONTENUTO DI NICHEL
- RAGGIATURE RIDOTTE per garantire il massimo contenuto
- SPESSORI studiati per garantire maggiore robustezza ed indeformabilità
- Sottoposti a trattamenti di DECAPAGGIO, PASSIVAZIONE E VIBROBURATTATURA
- BASSA RUGOSITÀ SUPERFICIALE per consentire un lavaggio agevole
- Realizzati secondo procedure GMP (Good Manufacturing Practices)



BACINELLA GN 2/1
1691800 cm 65x53 H 20
955000 cm 65x53 H 6,5



BACINELLA GN 1/1
16105300 cm 53x32,5 H 20
16105200 cm 53x32,5 H 15
16105100 cm 53x32,5 H 10
16105000 cm 53x32,5 H 6,5
16104900 cm 53x32,5 H 4
16104800 cm 53x32,5 H 2



BACINELLA GN 1/2
16105900 cm 32,5x26,5 H 20
16105800 cm 32,5x26,5 H 15
16105700 cm 32,5x26,5 H 10
16105600 cm 32,5x26,5 H 6,5
16105500 cm 32,5x26,5 H 4
16105400 cm 32,5x26,5 H 2



BACINELLA GN 1/3
16106300 cm 32,5x17,6 H 20
16106200 cm 32,5x17,6 H 15
16106100 cm 32,5x17,6 H 10
16106000 cm 32,5x17,6 H 6,5
4664 cm 32,5x17,6 H 4
3237000 cm 32,5x17,6 H 2



BACINELLA GN 1/4
16106700 cm 26,5x16,2 H 20
16106600 cm 26,5x16,2 H 15
16106500 cm 26,5x16,2 H 10
16106400 cm 26,5x16,2 H 6,5
8502 cm 26,5x16,2 H 2



BACINELLA GN 1/6
16107100 cm 17,6x16,2 H 20
16107000 cm 17,6x16,2 H 15
16106900 cm 17,6x16,2 H 10
16106800 cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9
16107300 cm 17,6x10,8 H 10
16107200 cm 17,6x10,8 H 6,5



BACINELLA FONDO FORATO GN 1/1
NEW 23240 cm 53x32,5 H 6,5
16107400 cm 53x32,5 H 4



BACINELLA FONDO E LATI FORATI GN 1/1
2734700 cm 53x32,5 H 10
1978000 cm 53x32,5 H 6,5



FALSO FONDO FORATO
16107600 GN 1/1
16107700 GN 1/2
8426 GN 1/3

MORI2A BACINELLE GN POLICARBONATO



BACINELLA
GRADUATA GN 1/1
16108700 cm 53x32,5 H 20
16108600 cm 53x32,5 H 15
16108500 cm 53x32,5 H 10
16108400 cm 53x32,5 H 6,5



BACINELLA
GRADUATA GN 1/2
16109100 cm 32,5x26,5 H 20
16109000 cm 32,5x26,5 H 15
16108900 cm 32,5x26,5 H 10
16108800 cm 32,5x26,5 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/3
16109500 cm 32,5x17,6 H 20
16109400 cm 32,5x17,6 H 15
16109300 cm 32,5x17,6 H 10
16109200 cm 32,5x17,6 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/4
2705700 cm 26,5x16,2 H 20
16109800 cm 26,5x16,2 H 15
16109700 cm 26,5x16,2 H 10
16109600 cm 26,5x16,2 H 6,5



BACINELLA GRADUATA GN 1/6
2705800 cm 17,6x16,2 H 20
16110100 cm 17,6x16,2 H 15
16110000 cm 17,6x16,2 H 10
16109900 cm 17,6x16,2 H 6,5



BACINELLA GN 1/9
2630500 cm 17,6x10,8 H 10
2706100 cm 17,6x10,8 H 6,5



FALSO FONDO FORATO
16110700 GN 1/1
16110800 GN 1/2



COPERCHIO STANDARD GN
16110200GN 1/1 **16110500**GN 1/4
16110300GN 1/2 **16110600**GN 1/6
16110400GN 1/3 **2630600**GN 1/9

MORI2A BACINELLE GN POLICARBONATO NERO



15883 BACINELLA GN 1/1
cm 53x32,5 H 6,5



15885 BACINELLA GN 1/2
cm 32,5x26,5 H 6,5



15887 BACINELLA GN 1/3
cm 32,5x17,5 H 6,5



15889 BACINELLA GN 1/4
cm 26,4x16 H 6,5



15890 FALSO FONDO FORATO GN 1/1
cm 46,7x26,3



864500 CONTENITORE IMPILABILE 2 APERTURE
cm 56,5x34 H 20



9297 CONTENITORE IMPILABILE 2 APERTURE
cm 41,5x34 H 20



9298 CONTENITORE IMPILABILE 2 APERTURE
cm 39,5x20 H 20



2823800 CONTENITORE CON COPERCHIO
cm 38x26,5 H 15,5 LT 9



2823900 CONTENITORE CON COPERCHIO
cm 38x26,5 H 23 LT 14



864300 BOX BIANCO CON COPERCHIO
cm 53x40 H 22 LT 40



9315 BOX TRASPARENTE CON RUOTE
cm 53x40 H 38 LT 60



9578 ORGANIZER cm 45x34,9 H 19,5



9577 VASCHETTA BIANCA cm 34,5x23,5 H 7,5 LT 3



9312 VASCHETTA BIANCA cm 48,5x33,5 H 8 LT 8

9311 VASCHETTA BIANCA cm 43,5x28,5 H 8 LT 5



9314 CONTENITORE ALTO cm 44x35 H 16 LT 20



4450 TRAMOGGIA LT 100 cm 70,5x46,5x58

4449 TRAMOGGIA LT 80 cm 65,5x43,5x56



9299 SECCHIO QUADRATO CON COPERCHIO
cm 41,5x41,5 H 50 LT 60



2824000 SECCHIO CON COPERCHIO
Ø cm 40 LT 30 BIANCO



9317 CONTENITORE PER ALIMENTI
CON RUOTE cm 70x46 H 48 LT 90



CASSETTA TRANSPORT cm 60x40

31155400 H 20
2893900 H 8
2780300 H 16
31149200 H 6
31114700 H 11



CASSETTA SERVICE FORATA cm 60x40

806500 H 13 LT 28
2913000 H 10 LT 20
346000 H 7 LT 12



31257600 COPERCHIO PER CASSETTA
TRANSPORT cm 60x40



CASSETTA SERVICE cm 60x40

1155300 H 32 LT 60 **109800** H 10 LT 20
767600 H 24 LT 50 **31252600** H 7 L 12
1269 H 13 LT 28



1696700 COPERCHIO CON MANICI
PER CASSETTA TRANSPORT
SOVRAPPONIBILE cm 62x40



31252700 COPERCHIO PER CASSETTA SERVICE
cm 60x40



31134500 CONTENITORI SOVRAPPONIBILI
BIANCO cm 50x40x25
31262300 CONTENITORI SOVRAPPONIBILI
BIANCO cm 40x30x21



2425200 COPERCHIO CON MANICI cm 50x40
PER CONTENITORI SOVRAPPONIBILI
3235900 COPERCHIO CON MANICI cm 40x30
PER CONTENITORI SOVRAPPONIBILI



BACINELLA FRIGOR
31114900 cm 50x34 H 11
31114800 cm 40x30 H 10
31139700 cm 34x24 H 10
31139600 cm 30x20 H 10



31135200 COPERCHIO PER BACINELLA FRIGOR cm 50x34
31135100 COPERCHIO PER BACINELLA FRIGOR cm 50x34



BACINELLA RETTANGOLARE
31190400 cm 70x45x40 LT 90
31147600 cm 62x42x30 LT 60



8021 COPERCHIO PER BACINELLA cm 70x45
31147700 COPERCHIO PER BACINELLA cm 62x42



CESTA FORATA
31147500 cm 80x52x40,5 **2913200** cm 63x45x35
572800 cm 70x45x40 **858900** cm 50x34x30



31197000 CESTA FORATA cm 50x34x11
730900 CESTA FORATA cm 40x30x10



31197100 CESTA FORATA cm 34x24x10



31439200 SGABELLO BIANCO
 cm 42x34x42



112700 SALVAPIATTI cm 60x40 H 2
31016300 SALVAPIATTI cm 40x25
31262000 SALVAPIATTI cm 33x24



1712800 PALLET LAVORO POLIPROPILENE cm 60x40
1712900 PALLET LAVORO POLIPROPILENE cm 80x60



345800 CARRELLO BOX SERVICE cm 60x40
GRIGIO CON RUOTE PORTATA MAX kg 250



BOX ISOTERMICI POLIPROPILENE



13232 BOX COMBI GN 1.1 cm 63x50 H 58
● misure interne 53,5x33 H 47 LT 83
Prodotto disponibile su richiesta



2418600 BOX UNISTAR cm 69,5x49,5 H 36
misure interne cm 63,5x43,5x30 LT 82
172200 BOX UNISTAR cm 69,5x49,5 H 32
misure interne 62,5x42,5 H 26 LT 70



2013500 BOX GASTROSTAR GN 1/1
cm 60x40 H 33
misure interne 53,5x34 H 27 LT 50

2013400 BOX GASTROSTAR GN 1/1
cm 60x40 H 28
misure interne 53,5x34 H 22 LT 40



116301 BOX GN 1/2 cm 39x33 H 28
misure interne cm 33x27 H 22 LT 19



11444 PIASTRA EUTETTICA
MORBIDA cm 36x27,5 H 1,5



*Scaffalature
&
Carrelli*

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



14824 SCAFFALE 4 PIANI cm 97,5x47,5 H 170
PORTATA MASSIMA PER RIPIANO KG 150

Ripiani forati per la circolazione dell'aria, realizzati in PP sono totalmente smontabili per una facile pulizia. Stoccaggio del carico distribuito, fino a 150 kg per livello. Facile da montare e smontare per manutenzione, pulizia, disinfezione e controllo. Non sono necessari attrezzi per il montaggio. Struttura in alluminio anodizzato di elevata resistenza meccanica e resistente alla corrosione. Dadi e bulloni in acciaio inossidabile. Ripiani regolabili in altezza, ogni 15 cm. Piedini regolabili per una perfetta stabilità.



14832 SCAFFALE ESTENSIBILE 4 PIANI cm 89-135x48 H 167
PORTATA MASSIMA PER RIPIANO KG 140

Scaffalatura estensibile da 89 cm a 135 cm con copertura per guide telescopiche. Il principale vantaggio del sistema è che la scaffalatura si adatta allo spazio a disposizione senza necessità di realizzazioni su misura. Viene fornito il sistema di facile montaggio e smontaggio imballato piatto per una facile conservazione e trasporto. Non sono necessari strumenti per l'assemblaggio.



19493700 CARRELLO INOX 3 PIANI cm 103x52 H 92 Ø RUOTE
cm 10 PORTATA MASSIMA KG 160



13219 CARRELLO INOX PORTACASSE cm 57x97
H 103 PIANALE BASSO MULTIUSO,
Ø RUOTE cm 12,5 PORTATA MASSIMA KG 200



● **13220** CARRELLO PORTAPIATTI 96 PIATTI da cm 24-31 cm 74x74 H 185 DISTANZA FRA PIANI cm 5,9 PORTATA MASSIMA KG 100 Ø RUOTE cm 12,5



● **3266300** CARRELLO PORTATEGLIE 20 TEGLIE cm 51x54 H 172 DISTANZA FRA PIANI cm 8 (utile 6,6) PORTATA MASSIMA KG 80 Ø RUOTE cm 12,5



● **937000** CARRELLO PORTATEGLIE 18 GN 2/1 O 36 GN 1/1 H 6,5 cm 62x74 H 164 DISTANZA FRA PIANI cm 6,9 PORTATA MASSIMA KG 300 Ø RUOTE cm 12,5



● **13216** CARRELLO PORTATEGLIE 18 GN 1/1 H 6,5 cm 62x38,5 H 161 DISTANZA FRA PIANI cm 6,9 PORTATA MASSIMA KG 150 Ø RUOTE cm 10



● **14834** CARRELLO INOX RITIRO 10 VASSOI cm 47x55 H 153 DISTANZA FRA PIANI cm 11,4 PORTATA MASSIMA KG 150 Ø RUOTE cm 10



● **13222** CARRELLO INOX RITIRO 30 VASSOI cm 129x55 H 153 DISTANZA FRA PIANI cm 12 PORTATA MASSIMA KG 450 Ø RUOTE cm 10

● *Prodotto disponibile su richiesta*



COLLEZIONE BE GREEN



2958800 PATTUMIERA
50 LT GIALLA



2958900 PATTUMIERA
50 LT VERDE



2958700 PATTUMIERA
50 LT BIANCA



3501 PATTUMIERA
50 LT BLU



COLLEZIONE URBAN ECO SYSTEM



12705 BIDONE BLU
CON RUOTE E PEDALE
LT 80 cm 50x38 H 82



12706 BIDONE GRIGIO
CON RUOTE E PEDALE
LT 80 cm 50x38 H 82



12707 BIDONE VERDE
CON RUOTE E PEDALE
LT 80 cm 50x38 H 82



18107 BIDONE BIANCO
CON RUOTE E PEDALE
LT 80 cm 50x38 H 82

stefanplast



19583 BIDONE PORTA IMMONDIZIA NERO SENZA COPERCHIO
LT. 100 Ø 52 cm H 65
19582 BIDONE PORTA IMMONDIZIA NERO SENZA COPERCHIO
LT. 70 Ø 45 cm H 60



19584 BIDONE PORTA IMMONDIZIA VERDE SENZA COPERCHIO LT. 70 Ø 45 cm H 60



19586 COPERCHIO PER BIDONE NERO
LT. 100 (cod. 19583) Ø 53 cm H 3

19585 COPERCHIO PER BIDONE NERO
LT. 70 (cod. 19582) Ø 46 cm H 3



88205 COPERCHIO PER BIDONE VERDE LT. 70 (cod. 19584) Ø 46 cm H 3



giganplast



345900 CONTENITORE MAX LT 100 VERDE CON COPERCHIO



giganplast



31448400 COPERCHIO PER CONTENITORE MAX LT 80-100 (per cod. 345900)



31437900 KIT PEDALE PER BIDONE MAX LT 100 (cod. 345900)

Mobil Plastic



59106 KIT PEDALE CON ANELLO LT 240 (per cod. 59104)

59105 KIT PEDALE CON ANELLO LT 120 (per cod. 59101 e 59102)



Mobil Plastic

BIDONE RACCOLTA DIFFERENZIATA
59104 LT 240 VERDE
59102 LT 120 VERDE
59101 LT 120 MARRONE

Mobil Plastic



2980 TRESPOLO PORTASACCO LT 110 VERDE

AMBologna

FORNITURE HO.RE.CA.





Sede Legale:


Via Battindarno, 364 Bologna (BO) 40133

Sede Operativa:

Via Tosarelli, 334/2 Castenaso (BO) 40055

 info@ambologna.com

 +39 371 318 3144
+39 340 751 6289

 www.ambologna.com

 Seguici