

The background is an abstract composition of several colored rectangles separated by thick black lines. The top-left rectangle is teal, the top-right is orange, the middle-left is red, and the bottom-left is light blue. The bottom-right area is divided into three smaller rectangles: a light blue one on the left, a dark blue one in the center, and a red one on the right.

ACCESSORI ACCESSORIES



Molla per servire

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	010000	23	12



Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	010400	18	12



Molla per servire

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	010100	23	12



Molla per zucchero

Sugar tongs	Cod.	L cm	Box
	010500	12,5	12



Molla per pane a conchiglia

Bread tongs	Cod.	L cm	Box
	010200	26	12
	010223	23	12



Molla per dolci

Pastry tongs	Cod.	L cm	Box
	010600	18	12



Molla per spaghetti

Spaghetti tongs	Cod.	L cm	Box
	010300	23,5	12
	010326	26	12



SCOPRI LA QUALITÀ
100% MADE IN ITALY
DISCOVER THE QUALITY
100% MADE IN ITALY



MOLLE PIAZZA: SEMPLICEMENTE INDISPENSABILI
PIAZZA TONGS: SIMPLY INDISPENSABLE

Le molle PIAZZA sono da sempre punto di riferimento per il mercato, sia per il design che per l'effettiva superiorità di un prodotto immancabile nella collezione di ogni professionista.

I dettagli risaltano l'unicità di ogni singola molla: la curvatura di alcune applicazioni, quale la molla spaghetti, come invito per raccogliere meglio gli alimenti, il molleggio che conferisce sempre la stessa maneggevolezza anche dopo un numero infinito di pressioni, grazie ad un accorgimento produttivo esclusivo e ancora oggi riservato, come le formule che resistono da anni a ogni tentativo di imitazione. Proprio questa sicurezza permette solo a Piazza di garantire l'inalterabilità delle proprie molle.

PIAZZA's tongs have always been the collection used as reference point for the market, both for design and for the effective superiority of a product that is a must for every professional's collection. Lastly, the details highlight the uniqueness of each individual pair: the curvature of certain applications, such as the spaghetti tongs, which is like an invitation to gather up the food in the best way; or the spring which always gives the same manoeuvrability even after an infinite number of pressing, this thanks to an exclusive production device which is still secret today, as are the formulas which for years have resisted all attempts of imitation. Precisely this certainty permits Piazza alone to guarantee the inalterability of its tongs.

LE "MOLLUNGHE"
PIAZZA 'MOLLUNGHE'

Quattro pezzi speciali che grazie al loro esclusivo e caratteristico design, più lungo delle normali molle, daranno un'impronta raffinata al vostro buffet.

Four perfect items that, thanks to their unique and distinctive design, give an impression of great elegance for your buffet table.



Mollunga per spaghetti

Design by Michele Capuani

Buffet spaghetti tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	010700	30	12



Mollunga per servire

Design by Michele Capuani

Buffet tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	010800	30	12



Mollunga per carne e verdure

Design by Michele Capuani

Buffet meat tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	010900	30	12



Mollunga per toast e dolci

Design by Michele Capuani

Buffet toast tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	011000	30	12





Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	011100	20	12



Molla per lumache a filo

Wire snail tongs	Cod.	L cm	Box
	011700	15,5	12



Molla per zucchero

Sugar tongs	Cod.	L cm	Box
	011200	11	12



Molla per spaghetti

Spaghetti tongs	Cod.	L cm	Box
	011800	19,5	12



Molla per zucchero

Sugar tongs	Cod.	L cm	Box
	011300	14	12



Molla per dolci

Pastry tongs	Cod.	L cm	Box
	011900	16,5	12



Molla per asparagi individuale

Individual asparagus tongs	Cod.	L cm	Box
	011400	13	12



Molla per asparagi

Asparagus tongs	Cod.	L cm	Box
	012000	19	12



Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	011500	16	12



Molla per insalata

Salad tongs	Cod.	L cm	Box
	012100	19,5	12



Molla per lumache

Snail tongs	Cod.	L cm	Box
	011600	16	12



Molla per vegetali

Vegetables tongs	Cod.	L cm	Box
	012200	19,5	12





Molla per servire

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012300	19,5	12



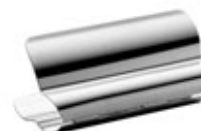
Pinza per servire

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012800	24	12



Molla per spaghetti

Spaghetti tongs	Cod.	L cm	Box
	012400	20,5	12



Molla per affettati

Sliced ham tongs	Cod.	Box
	012900	12



Molla per toast e dolci

Toast tongs	Cod.	L cm	Box
	012500	21	12



Molla per barbecue

Barbecue tongs	Cod.	L cm
	014000	50



Molla per asparagi

Asparagus tongs	Cod.	L cm	Box
	012600	20	12



Molla per carne e vegetali

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012700	21	12



Molla nylon

Nylon tongs	Cod.	L cm	Col.	Box
	018601	23	●	12
	018607	23	●	12
	018701	30,4	●	12
	018707	30,4	●	12





Molla di precisione per cucina

Design by Michele Capuani

Precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	014500	30	12
	014515	15	12
	014523	23,5	12



Molla universale per cucina

Design by Michele Capuani

All-in-one kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	015000	30	12
	015012	12	12
	015018	18	12
	015023	23,5	12



Molla di precisione 40° per cucina

Design by Michele Capuani

40° precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	014600	30	12
	014615	15	12
	014623	23,5	12



Molla fonda per cucina

Design by Michele Capuani

Curved kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	015500	30	12
	015518	18	12
	015523	23,5	12



VICINI AGLI STUDENTI OGGI ...AL FIANCO DEI PROFESSIONISTI DOMANI
CLOSE TO STUDENTS TODAY...AT PROFESSIONALS' SIDE TOMORROW



ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

PIAZZA può vantare una collaborazione come sponsor tecnico di Alma, la prestigiosa scuola di cucina creata da Gualtiero Marchesi all'interno del Palazzo Ducale di Colorno.

Questa partnership, nella quale abbiamo fortemente creduto sin dalla nascita di Alma, ci consente di testare costantemente i nostri prodotti, restando in stretto contatto con alcuni prestigiosi chef di oggi e con coloro che saranno tra i migliori professionisti di domani.

PIAZZA is proud to announce that Alma – the prestigious catering school set up by Gualtiero Marchesi in the Palazzo Ducale di Colorno – is its technical sponsor.

We believed Alma right from its earliest days and now this partnership gives us the chance to test our products constantly and work closely with some of the today's leading chefs and those destined to be tomorrow's top professionals.



THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

Le nuove molle PIAZZA nate interamente in Italia. Lo speciale polimero con cui vengono prodotte: una combinazione di nylon e fibra di vetro, garantisce praticità d'uso e durata nel tempo.

- RESISTENTI AL CALORE FINO A 220° C
- L'ASSENZA DI SALDATURE GARANTISCE MASSIMA IGIENE
- LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

PIAZZA new tongs are fully made in Italy. They are made of a special polymer, a combination of nylon and fiberglass, that gives great guarantee of lasting in time and ease of use.

- HEAT RESISTANT UP TO 220° C (430° F)
- THE ABSENCE OF WELDINGS GUARANTEES MAXIMUM HYGIENE
- DISHWASHER SAFE

Molla universale nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	018600	23	12
	018700	30	12



Molla toast nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass toast tongs	Cod.	L cm	Box
	01813000	30	12



Molla di precisione nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass precision tongs	Cod.	L cm	Box
	01833000	30	12



SBLOCCO
FACILE
EASY
RELEASE



MOLLA A
SCOMPARSA
DROP
SPRING



Molla universale nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	01822302	23	12
	01823002	30	12
	01824002	40	12



LE MOLLE ALMA: PENSATE DA LUCIANO TONA E CONCRETIZZATE DAL DESIGN DI MICHELE CAPUANI

THE ALMA TONGS: AN ORIGINAL IDEA
BY LUCIANO TONA, DESIGNED
BY MICHELE CAPUANI

Molla Alma Test

Design by Michele Capuani

Alma Test tongs	Cod.	L cm	Box
	014100	13,5	12

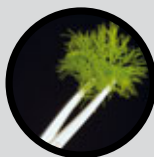
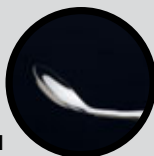


Un oggetto indispensabile per i professionisti della ristorazione grazie alla capacità di racchiudere in 13,5 cm molteplici funzioni.

- CUCCHIAINO PER L'ASSAGGIO DELLE PREPARAZIONI
- PINZA DALLA PRECISIONE CHIRURGICA
- MISURINO GRADUATO (0,5 CM)

A new tool measuring just 13.5 cm that's bound to become indispensable for all catering professionals as it offers so many different functions.

- SPOON FOR TASTING FOOD
- TONGS FOR ASSEMBLING PREPARATIONS WITH SURGICAL PRECISION
- SCALED MEASURE (0.5 CM)



Molla Alma Kaiman

Design by Michele Capuani

Alma Kaiman tongs	Cod.	L cm	Box
	014200	18	12



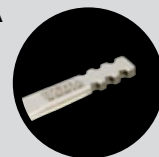
La Molla Alma Kaiman affianca la Molla Alma Test ampliando la vasta gamma delle molle cucina PIAZZA.

Espressamente pensata per la lavorazione del pesce.

- BECCUCCI DELISCATRICI DI PRECISIONE
- TACCHE POSTERIORI PER RIFINIRE LA SQUAMATURA
- SPECIALE ZIGRINATURA ANTISCIVOLO PER UNA PRESA SEMPRE SICURA

The Alma Kaiman tongs are added to the popular Alma Test tongs, extending the wide range of PIAZZA kitchen tongs. Specifically conceived for fish.

- PRECISION FISH BONE REMOVERS
- REAR NOTCHES FOR PERFECT FISH SCALING
- NON-SLIP RIDGES FOR A SECURE GRIP



PINZE SCISSOR SERVERS



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server	Cod.	L cm
	020000	18,5



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server	Cod.	L cm
 	020300 0203001	21 21



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server	Cod.	L cm
	020100	20



Pinza per torta forgiata

Pie scissor server	Cod.	L cm
	020400	25



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server	Cod.	L cm
 	020200 0202001	20 20



Pinza per antipasti forgiata

Hors-d'oeuvres scissor server	Cod.	L cm
	020500	19



NATE PER SFIDARE IL TEMPO BORN TO BE TIMELESS

Le pinze sono uno degli articoli storici della produzione PIAZZA. Alcune di loro sono diventate dei "classici" tanto da essere presenti in catalogo sin dai primi anni '60 con lo stesso design di quelle odierne, a testimonianza di un'attenzione particolare nei confronti della funzionalità dei nostri prodotti, una caratteristica che ci contraddistingue da sempre.

Ancora oggi, come allora, vengono interamente prodotte in Italia, ponendo la massima cura nella loro realizzazione e nel loro assemblaggio in modo da renderle pressoché indistruttibili.

La disponibilità infine di pezzi particolari, quali le pinze "Mignon", rende la gamma PIAZZA una delle più complete sul mercato.



Pinza per antipasti forgiata

Hors-d'oeuvres scissor server : Cod. L cm
020600 19



Pinza per toast forgiata

Toast scissor server : Cod. L cm
020900 19



Pinza per dolci "Mignon" forgiata

Midget scissor server 'Mignon' : Cod. L cm
020700 15



Pinza per insalata forgiata

Salad scissor server : Cod. L cm
021000 24



Pinza per dolci "Mignon" forgiata

Midget scissor server 'Mignon' : Cod. L cm
020800 15

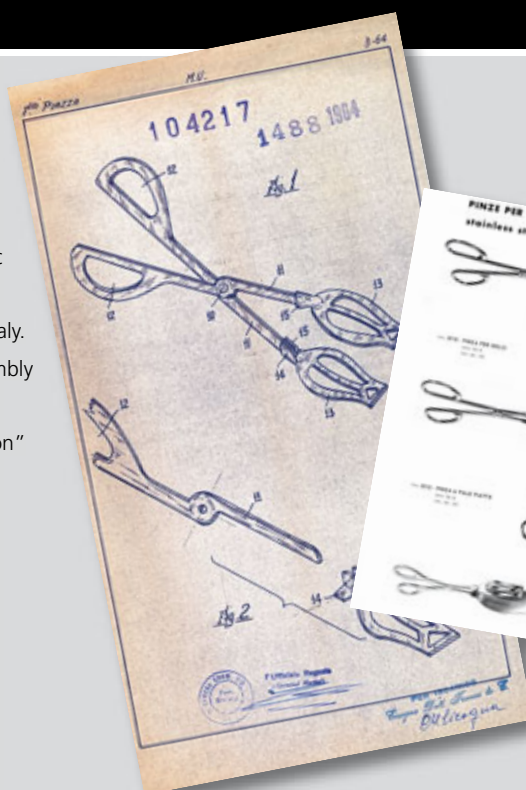


Pinza per forno

Hot plate holder : Cod. L cm
021100 18,5



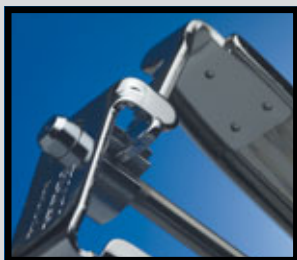
Scissor servers are one of PIAZZA's classic products. Indeed, some of these have appeared in our catalogue since the early 1960s, with the same design today. This proves just how valuable is the great attention we pay to the functionality of our products, a characteristic that has always distinguished us. Today, as in the past, these products are made entirely in Italy. We pay the utmost attention to their production and assembly to make them virtually indestructible. Finally, the availability of specific items, such as the "Mignon" scissor servers, means that the PIAZZA range is one of the most comprehensive on the market today.



PORZIONATORI GELATO ICE-CREAM SCOOPS

14

L'ABBIAMO INVENTATO NOI!
WE INVENTED IT!



I porzionatori costituiscono, nell'assortimento PIAZZA, un'azienda nell'azienda. Il fattore determinante è l'idea, infatti, il brevetto originale di questo prodotto appartiene a PIAZZA e risale agli anni '60.

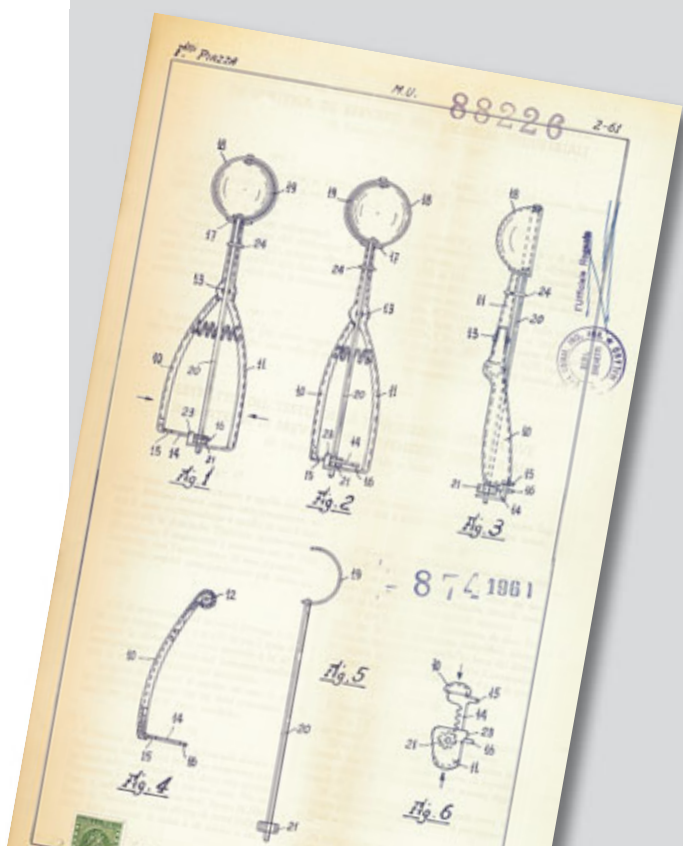
Da allora è "Il Porzionatore", che, rinnovato costantemente, rappresenta oggi il riferimento qualitativo del settore, con soluzioni tecniche impareggiabili, quali

- SALDATURE ED ACCOPPIAMENTI AL LIMITE DELL'IMPOSSIBILE
- UN DISEGNO ERGONOMICO PERFETTO
- UN MECCANISMO INDISTRUTTIBILE CHE SOPPORTA STRESS DA UTILIZZO PRESSOCHÉ INFINITI
- ASSORTIMENTO VASTISSIMO (13 DIVERSE CAPACITÀ)

In the PIAZZA assortment, ice cream scoops constitute a company within a company. The determining factor is the idea. In fact the original patent for this product belongs to PIAZZA and dates back to the 60's.

Since then the 'Porzionatore', constantly renewed, represents the sector qualitative reference today, with unparalleled technical solutions such as

- WELDS AND COUPLINGS TO THE LIMITS OF THE HIGH IMPOSSIBLE
- PERFECT ERGONOMIC DESIGN
- AN INDESTRUCTIBLE MECHANISM WHICH CAN TOLERATE ALMOST INFINITE USER STRESS
- WIDE ASSORTMENT (13 DIFFERENT CAPACITIES).



Porzionatore neoclassico

Ice-cream scoop	Cod.	Ø cm	Cap.	Box
	030008	7,8	1/8 Lt	4
	030010	7,5	1/10 Lt	4
	030012	7	1/12 Lt	4
	030016	6,3	1/16 Lt	4
	030020	6	1/20 Lt	6
	030024	5,5	1/24 Lt	6
	030030	5,2	1/30 Lt	6
	030036	4,9	1/36 Lt	6
	030040	4,7	1/40 Lt	6
	030050	4,3	1/50 Lt	6
	030060	4	1/60 Lt	6
	030070	3,7	1/70 Lt	6
	030099	3,3	1/100 Lt	6



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Interamente in acciaio inox 18/10
- Composti da 12 particolari perfettamente assemblati con saldature a proiezione ad alta tecnologia
- Adatti al lavaggio in lavastoviglie
- Elettrolucidati con metodi alimentari nel rispetto delle norme ambientali
- Cremagliera con spessore di 2 mm per offrire una maggiore scorrevolezza
- Presenza di una bussolina di tenuta per impedire l'uscita dell'astina
- Scorrimento completo dell'astina sulla coppa per creare cerchi perfetti
- Testati per oltre un milione di palline

TECHNICAL DATA

- Made from 100% 18/10 stainless steel
- 12 perfectly assembled components with hi-tech projection welding
- Dishwasher suitable
- Electropolished with feed methods compliant with environmental regulations
- 2 mm-thick rack for better smoothness
- A bush to prevent the rod from coming out
- Full movement of the rod within the cup to create perfect circles
- Tested by producing more than a million balls of ice-cream

AVVERTENZE E CONSIGLI D'USO

- Per garantire un rendimento ottimale del porzionatore il gelato non dovrebbe avere una temperatura inferiore ai -5°C.
- Si raccomanda di tenere il porzionatore sotto acqua corrente tiepida, ciò contribuisce a impedire la formazione di batteri e ne aumenta la scorrevolezza durante l'uso.

WARNING AND HINTS

- To guarantee top efficiency of the ice-cream scoop, the ice-cream shouldn't be colder than -5°C.
- We recommend placing the scoop under warm running water before use to avoid the formation of bacteria and to allow it to slide better during use.



Porzionatore ovale

Oval ice-cream scoop	Cod.	L cm	Cap.	Box
	030130	4,5 x 6	1/30 Lt	6



NUOVO PORZIONATORE NEW ICE-CREAM SCOOP LIGHT&STRONG



Porzionatore bianco con astina colorata

Ice-cream scoop, white
with coloured steel bar

Design by Michele Capuani

Cod.	Ø cm	Cap.	Col.	Box
03522401	5,3	1/24 Lt	●	6
03522402	5,3	1/24 Lt	○	6
03522403	5,3	1/24 Lt	●	6
03522404	5,3	1/24 Lt	●	6
03522406	5,3	1/24 Lt	●	6
03522407	5,3	1/24 Lt	●	6
03523001	5	1/30 Lt	●	6
03523002	5	1/30 Lt	○	6
03523003	5	1/30 Lt	●	6
03523004	5	1/30 Lt	●	6
03523006	5	1/30 Lt	●	6
03523007	5	1/30 Lt	●	6
03523601	4,7	1/36 Lt	●	6
03523602	4,7	1/36 Lt	○	6
03523603	4,7	1/36 Lt	●	6
03523604	4,7	1/36 Lt	●	6
03523606	4,7	1/36 Lt	●	6
03523607	4,7	1/36 Lt	●	6
03524001	4,5	1/40 Lt	●	6
03524002	4,5	1/40 Lt	○	6
03524003	4,5	1/40 Lt	●	6
03524004	4,5	1/40 Lt	●	6
03524006	4,5	1/40 Lt	●	6
03524007	4,5	1/40 Lt	●	6

Il nuovo porzionatore **PIAZZA** nasce dalla ricerca e dallo sviluppo del nostro ufficio tecnico e trova forme e colori freschi e accattivanti grazie alla matita di Michele Capuani. Un piccolo, grande concentrato di tecnologia e design, 100% Made in Italy, capace di offrirvi prestazioni ineguagliabili, in gelateria come in cucina.

The new **PIAZZA** ice-cream scoop is the result of the research and development of our engineering office, while Michele Capuani designed fresh and attractive shapes and colors. A small, yet a great extract of technology and design, fully Made in Italy, which gives you unequaled performance in both an ice-cream parlor and at home.



THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

MATERIALE

L'INNOVATIVA COMPOSIZIONE DI NYLON E FIBERGLASS CONIUGA UN'ELEVATA RIGIDITÀ E UNA GRANDE RESISTENZA MECCANICA AD UNA STRAORDINARIA LEGGEREZZA. HA UN RANGE TERMICO DA -30°C A +170°C, È TRANQUILLAMENTE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE ED È PIENAMENTE A NORMA CON LE LEGGI CEE E FDA USA.

CREMAGLIERA

IL GIOCO DEL MECCANISMO, CALIBRATO ALLA PERFEZIONE, CONSENTE LA MASSIMA SCORREVOLEZZA CON IL MINIMO SFORZO DI PRESSIONE, RIDUCENDO QUINDI FATICA E STANCHEZZA.

FASCETTA

REALIZZATA IN ACCIAIO INOX OFFRE UN TAGLIO OTTIMALE DEL GELATO E, ASSIEME ALLA COPPA LUCIDATA, PRODUCE SEMPRE PALLINE PERFETTE.

ASTINA E MOLLA

ANCH'ESSE IN ACCIAIO INOX POSSIEDONO UN'EFFICACIA DI FUNZIONAMENTO SENZA PARI ASSOCIATA A MASSIMA ROBUSTEZZA, INALTERABILITÀ DI FUNZIONAMENTO E DURATA NEL TEMPO

PERNO CENTRALE

IL CONTROLLO SCRUPOLOSO DELLE TOLLERANZE IN FASE DI STAMPAGGIO PRIMA ED IN ASSEMBLAGGIO POI, ASSIEME AL DESIGN COMPATTO, GARANTISCONO LA MASSIMA IGIENICITÀ DEL PORZIONATORE PER L'ASSENZA DI PUNTI OVE POSSA DEPOSITARSI LO SPORCO.

IMPUGNATURA

PERFETTAMENTE ERGONOMICA E, GRAZIE ALLA SPECIALE SUPERFICIE SATINATA, È TOTALMENTE ANTISCIVOLO PER UNA PRESA SEMPRE SALDA E SICURA.

MATERIAL

THE INNOVATIVE COMPOSITION OF NYLON AND FIBERGLASS MATCHES STIFFNESS, GREAT MECHANICAL STRENGTH AND EXTRAORDINARY LIGHTNESS. IT STANDS TEMPERATURES FROM -30°C TO +170°C, IS DISHWASHER SAFE AND FULLY COMPLIES WITH EEC AND FDA STANDARDS.

RACK

THE PERFECTLY ADJUSTED MECHANISM PROVIDES EXCELLENT SLIDING WITH MINIMUM PRESSURE EFFORT, THEN CUTTING DOWN FATIGUE AND TIREDNESS.

STRIP

MADE OF STAINLESS STEEL, IT PROVIDES THE BEST CUT OF ICE-CREAM AND, TOGETHER WITH THE POLISHED CUP, ALWAYS RESULTS IN PERFECT SHAPE SCOOPS.

ROD AND SPRING

THEY ARE ALSO MADE OF STAINLESS STEEL AND THEIR OPERATION IS UNPARALLELED; THEY ARE VERY STRONG, HAVE A LONG LIFE AND THEIR OPERATION UNDERGOES NO CHANGE.

CENTRAL HUB

CAREFUL CHECK ON ALLOWANCES, FIRST DURING THE MOLDING AND THEN THE ASSEMBLY STAGE, GUARANTEES, TOGETHER WITH COMPACT DESIGN, TOP HYGIENE OF THE SCOOP BECAUSE THERE ARE NO AREAS WHERE RESIDUES OF DIRT CAN SETTLE.

HANDLE

PERFECTLY ERGONOMIC AND, WITH ITS SPECIAL MATTE SURFACE, IT IS FULLY ANTI-SLIP FOR A STRONG AND SAFE GRIP AT ALL TIMES.



SPATOLE E BACINELLE GELATO ICE-CREAM SERVERS AND CONTAINERS



Spatola per gelato

Ice-cream server	Cod.	L cm	Box
	040020	20	5
	040025	25	5



Spatola per gelato manico tubolare chiuso

Ice-cream server	Cod.	L cm	Box
	040125	25	5
 Cod. 0401301	040130	30	5
	0401301	30	5



Spatola per gelato manico tubolare aperto

Ice-cream server	Cod.	L cm	Box
	040225	25	5
	040230	30	5



Spatola per gelato manico colorato

Design by Donato Bainotti

Ice-cream server	Cod.	L cm	Col.	Box
	040300	25	○	5
	040301	25	●	5
	040302	25	●	5
	040303	25	●	5



Spatola per gelato manico colorato

Ice-cream server	Cod.	L cm	Col.	Box
	040500	25	○	5
	040501	25	●	5
	040502	25	●	5
	040503	25	●	5



Spatola per gelato manico colorato trasparente 25 cm

Ice-cream server 25 cm	Cod.	L cm	Col.	Box
	040507	25	○	5
	040511	25	●	5
	040512	25	●	5
	040513	25	●	5
	040517	25	●	5
	040518	25	●	5



Spatola per gelato manico colorato

Ice-cream server	Cod.	L cm	Col.	Box
	040600	30	○	5
	040601	30	●	5
	040602	30	●	5
	040603	30	●	5



Spatola in policarbonato

Polycarbonate spatula	Cod.	L cm	Col.	Box
	040700	27	○	10
	040701	27	●	10



Bacinella gelato 265 x 160

Ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm	cl
	045215	26,5 x 16	15	400
	045217	26,5 x 16	17	470



Bacinella gelato 330 x 165

Ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm
	045312	33 x 16,5	12
	045315	33 x 16,5	15
	045318	33 x 16,5	18



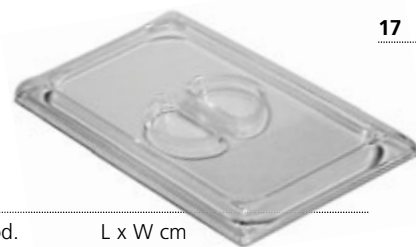
Bacinella gelato 360 x 165

Ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm	cl
	045408	36 x 16,5	8	350
	045412	36 x 16,5	12	500
	045415	36 x 16,5	15	650
	045418	36 x 16,5	18	770



Bacinella gelato 360 x 250

Ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm	cl
	045507	36 x 25	7	470
	045512	36 x 25	12	800



Coperchio in policarbonato

Polycarbonate lid	Cod.	L x W cm
	045726	26,5 x 16
	045733	33 x 16,5
	045736	36 x 16,5



Lavaporzionatori

Ice-cream scoop - basin	Cod.	L x W cm	H cm
	045800	27 x 11	12



Carapina stampata 200 x 250

Cylindrical ice-cream container	Cod.	Ø cm	H cm
	045900	20	25



Bacinella gelato in policarbonato nero

Black polycarbonate ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm
	046108	36 x 25	8
	046112	36 x 16,5	12



Bacinella gelato in polipropilene

Polypropylene ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	047008	36 x 25	8	○
	047012	36 x 16,5	12	○
	047108	36 x 25	8	●
	047112	36 x 16,5	12	●



TAPPI VERSATORI POURERS

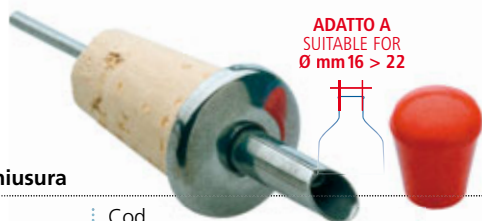
18



Tappo versatore con capsula di chiusura

Pouring cork with closure cap

Cod. 0500004



Tappo versatore curvo con silicone

Curved pouring cork with silicone

Cod. 0503014



Tappo versatore dritto

Straight pouring cork

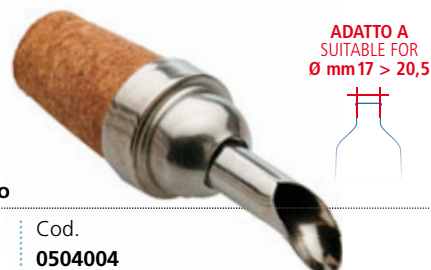
Cod. 0501004



Tappo versatore a snodo

Pouring cork

Cod. 0504004



Tappo versatore dritto con silicone

Straight pouring cork with silicone

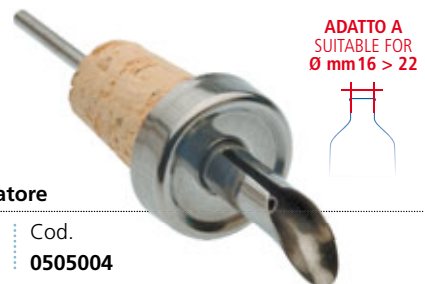
Cod. 0501014



Tappo versatore recuperatore

Drop stop pouring cork

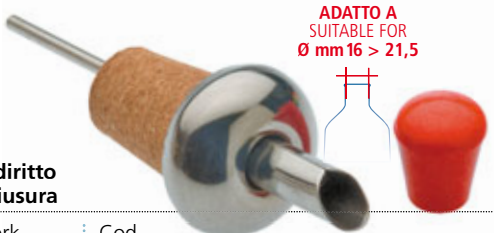
Cod. 0505004



Tappo versatore dritto con capsula di chiusura

Straight pouring cork with closure cap

Cod. 0502004



Tappo versatore recuperatore con silicone

Drop stop pouring cork with silicone

Cod. 0505014



Tappo versatore dritto con silicone e capsula di chiusura

Straight pouring cork with silicone and closure cap

Cod. 0502014



Confezione 4 tappi versatori (2 pz. 050000 + 2 pz. 050300)

Pack 4 pouring corks (2 pcs. 050000 + 2 pcs. 050300)

Cod. 050601



Tappo versatore curvo

Curved pouring cork

Cod. 0503004





TAPPI VERSATORI POURERS

Tappo versatore con silicone Design-Pourer

Design-Pourer silicone gear Cod. **050800**



Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



CONFEZIONE/PACKAGE
4
PEZZI/PIECES

Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0509004**



Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer Cod. **0512004**



Design by Marco Valente

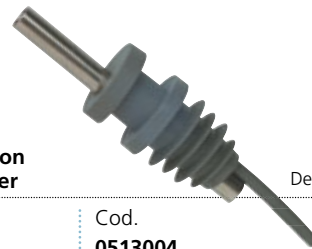
ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



CONFEZIONE/PACKAGE
4
PEZZI/PIECES

Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer Cod. **0513004**



Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



051400
051500



051600



051601



Capsula, sughero e silicone per tappo versatore

Capsule cork and silicone for pouring cork	Cod.	Per/For	Box
	051400	050000	24
	051500	050200	24
	051600		24
	051601		24



Silicone per tappi Pourers

Spare part for Pourers	Cod.	Box
	051700	24





Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod.

0510004

Design by Marco Valente



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod.

0511004

Design by Marco Valente



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Confezione 4 tappi versatori (2 pz. 050900 + 2 pz. 051000)

Pack 4 pouring corks

(2 pcs. 050900 + 2 pcs. 051000)

Cod.

051301



I TAPPI VERSATORI PIAZZA: SINTESI PERFETTA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

PIAZZA POURERS: A PERFECT SYNTHESIS BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

I tappi versatori sono parte della storia industriale di PIAZZA.

L'applicazione di materiali e tecnologie innovative all'oggetto che per primo ha dato avvio alla produzione di utensili professionali in acciaio PIAZZA, è simbolo di costante ed approfondita ricerca di qualità e funzionalità.

Sintesi di acciaio e silicone il tappo versatore in Soflex esalta le caratteristiche positive di entrambi i materiali; all'ormai sperimentata praticità dei particolari in acciaio:

- BECCUCCIO SALVAGOCIA
- CANNUCCIA PER L'ARIA
- ROBUSTO ED IGIENICO COPERCHIO

si aggiunge un rivestimento lamellare in soflex, che, per le intrinseche caratteristiche del materiale e per l'appositamente studiata conformazione a lamelle, garantisce un impiego perfetto,

- FACILITÀ DI IMMISSIONE E RESISTENZA ALLA FUORIUSCITA
- CHIUSURA ERMETICA
- SCORRIMENTO AGEVOLATO DI OGNI TIPO DI LIQUIDO (OLIO, LIQUORE, VINO)
- NESSUN RISCHIO DI PERDITA, DI SCIVOLAMENTO DEL TAPPO, DI PERMANENZA DI ODORE SULLA PARTE IN SOFLEX

Pourers are part of PIAZZA's industrial history.

The application of innovative materials and technologies to the object which first triggered production of PIAZZA professional utensils in steel, is symbol of the constant, in-depth search for quality and functionality.

A synthesis of steel and silicone, the pourers in silicone highlight the positive features of both materials: to the well tried practicality of the details in steel,

- DRIP-CATCHER SPOUT
- AIR INLET AND TOUGH
- HYGIENIC LID

is added a lamellar covering in silicone which, due to the intrinsic characteristics of the material and the specially designed lamella conformation, guarantees perfect use

- EASY INSERTION
- RESISTANCE TO LEAKS,
- HERMETIC CLOSURE WITH EASY FLOW OF ALL TYPES OF LIQUIDS (OIL, LIQUEUR, VINEGAR)
- NO RISK OF LEAKING, OF THE CORK SLIPPING OR OF ODOURS REMAINING ON THE PART IN SILICONE.

Tappo versatore per vino con chiusura

Closable wine-pouring stopper

Cod.

051800

Design by Marco Valente

Box

18



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Silicone per tappo vino (051800)

Spare part for pourer 051800

Cod.

051900

Box

24



TAPPI VERSATORI POURERS

CONFEZIONE PACKAGE
12
PEZZI/PIECES



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore dosatore in acciaio inox

Measuring stainless steel
pourer

Cod.
05321012



CONFEZIONE PACKAGE
12
PEZZI/PIECES



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore dosatore inox con chiusura

Measuring stainless steel
pourer with lid

Cod.
05325012



BPour, tester per dosaggi

BPour, pour check

Cod. Ø cm H cm
053290 10,5 16,5



CONFEZIONE PACKAGE
12
PEZZI/PIECES

Tappo versatore continuo

Design by Marco Valente

Continuous pourer

Cod.	Col.	Box
053500	   	24
05350112		4
05350312		4
05350412		4
05350612		4



Cod. 053500



Beccuccio versatore per premix

Premix pourer

Cod.	Ø cm	Box
053600	4	12



CONFEZIONE PACKAGE
3
PEZZI/PIECES



Tappo versatore metrico

Metric pourer

Cod.	ml	Col.
0540153	15	
0540203	20	
0540253	25	
0540303	30	
0540353	35	
0540403	40	
0540503	50	





CONFEZIONE
2
PEZZI/PIECES

Cod. 0533002

CONFEZIONE
6
PEZZI/PIECES

Cod. 0533006

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 18,5 > 21



Tappo versatore SteadySpout 2.0

SteadySpout 2.0 pourer

Cod.

0533002

0533006



Cod. 0533006

STEADYSPOUT^{2.0}

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

FEEL THE BEAT
MIX THE DRINKS

Con SteadySpout avrai un versaggio sempre costante a 157BPM, l'unità di misura usata dai bartender per calibrare perfettamente la quantità di liquido nella preparazione dei cocktail.

INALTERABILE

La speciale plastica dotata di "memoria" torna alla forma originale con un passaggio in lavastoviglie.

ROBUSTO

Composto da 2 soli pezzi invece che 4.

Più solido e più resistente all'usura.

Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.

PRECISO

Velocità d'uscita del liquido garantita dalla presa d'aria.

Nessuna goccia sia all'inizio che alla fine del versaggio.

Ideale per la tecnica del jumping.

UNIVERSALE

Disegno e materiale delle lamelle offrono massima presa e inserimento/disinserimento facile e veloce.

Il doppio modulo di diametro lo rende adatto a bottiglie con collo da Ø18 a Ø21,5 mm.

BREVETTATO

Concepito, studiato e interamente progettato dall'ufficio tecnico di PIAZZA. 100% Made in Italy.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Cannuccia in acciaio inox 18/10 AISI 304 con lavorazione al laser
- Diametro, rastrematura e inclinazione della cannuccia perfettamente calibrati sia all'interno che all'esterno
- Lavabile in lavastoviglie



SCOPRI COME
LO PRODUCIAMO
DISCOVER HOW
WE MANUFACTURE IT



With SteadySpout, the rate of pouring is always constant at 157BPM, the unit of measurement used by bartenders to perfectly calibrate the quantity of liquid in the preparation of cocktails.

NEVER CHANGES

Special plastic with "memory" returns to the original shape simply by putting it through the dishwasher.

STURDY

Composed of only 2 pieces rather than 4.

Sturdier and more resistant to wear and tear.

Longer duration compared to the other competitors.

ACCURATE

Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake.

No spills either at the start or end of the pouring.

Perfect for the jumping technique.

UNIVERSAL

Design and material of the reed valves offer maximum grip and an easy and fast plugging/unplugging.

The double diameter module makes it suitable for bottles with necks of diameters from Ø18 to Ø21.5 mm.

PATENTED

Conceived, developed and entirely designed by PIAZZA's technical office. Entirely manufactured in Italy

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Reed in AISI 304 18/10 laser processed stainless steel
- Perfectly calibrated diameter, tapering and inclination of the reed, both inside and outside
- Dishwasher friendly



PIAZZA

COLINI MESH STRAINERS



Colino a rete

Mesh strainer

Cod.	Ø cm
060007	7
060009	9
060012	12
060014	14
060016	16
060018	18



Colino a rete conico

Conical mesh strainer

Cod.	Ø cm
060107	7
060109	9
060112	12
060114	14
060116	16
060118	18



Un vasto assortimento di articoli finalizzati a “scolare” gli alimenti, denota un’attenzione particolare al problema. La serie dei colini si distingue per la rete impiegata, la cui trama è fitta e resistente, nonché per la sua saldatura al corpo, rifinita e durevole.

A vast assortment of articles for straining foodstuffs, featuring special attention paid to the problem.

The series of strainers is distinguished by the tough, close-mesh employed as well as by the lasting and well-finished welding to the body.





LEGENDA CATALOGO

CATALOGUE KEY



Quando la singola confezione contiene più pezzi è presente questo simbolo

When the single pack contains more pieces there is this symbol

Tappo versatore continuo

Design by Marco Valente

Continuous pourer

Cod.

Col.

Box

053500

● ● ● ●

24

05350112

●

4

05350312

●

4

05350412

●

4

05350612

●

4



Cod. 053500

CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Se è presente un secondo simbolo, quel tipo di confezione si riferisce solo al codice a lato
PRODUCT PACKAGING

CODICE PRODOTTO

ITEM NUMBER

INFO PRODOTTO

Dimensioni, colore, capacità, ecc.
PRODUCT INFO
Sizes, colour, capacity, etc.

MULTIPLO DI VENDITA

Se non indicato si intende un pezzo singolo
BOX QUANTITY
If not stated just one piece

SIMBOLI CONFEZIONAMENTO PRODOTTI

PRODUCTS PACKAGING SYMBOLS



SCATOLA
BOX



SACCHETTO
BAG



SACCHETTO APPENDIBILE
HANGING BAG



BLISTER
SKINPACK



CARTONCINO APPENDIBILE
HANGING CARD



VARIABLE
VARIABLE



GAS



VETROCERAMICA
CERAMIC



ELETTRICO
HOTPLATES



INDUZIONE
INDUCTION

I MATERIALI

THE MATERIALS



Acciaio inox

Stainless steel

Stahl

Inox

Inox

Alluminio

Aluminum

Aluminium

Aluminium

Aluminio

Alluminio anodizzato

Anodized aluminum

Aluminium anodisiert

Alu anodisé

Aluminio anodizado

Alluminio oxalizzato

Anodized aluminum

Aluminium eloxiert

Alu éloxé

Aluminio oxalizado

Alluminio antiaderente

Non-stick aluminum

Aluminium mit Antihafbeschichtung

Aluminium antiadhésif

Aluminio antiaderente

Alluminio pressofuso

Die-cast aluminum

Druckgussaluminium

Aluminium moulé sous pression

Aluminio fundido bajo presión

Banda stagnata

White latten

Blech

Fer étamé

Banda estañada

Caucciù

Rubber

Kautschuk

Caoutchouc naturel

Caucho

Ceramica

Ceramic

Ton

Céramique

Cerámica

Cotone

Cotton

Baumwolle

Coton

Algodón

Ferro Bianco

White Iron

Weiss eisen

Fer blanc

Hierro blanco

Ferro Blu

Blue steel

Blau Blech

Fer bleu

Hierro azul

Gomma

Rubber

Gummi

Caoutchouc

Goma

Latta

Tin

Blech

Fer Blanc

Hojalata

Legno

Wood

Holz

Bois

Madera

Melamina

Melamin

Melamin

Mélamine

Melamina

Ottone

Brass

Messing

Laiton

Latón

Pelle ovina

Kid leather

Olivinleder

Cuir de boeuf

Piel ovina

Plastica

Plastic

Plastik

Plastique

Plástico

Poliammide

Polyamide

Polyamid

Polyamide

Poliamida

Policarbonato

Polycarbonate

Polikarbonat

Polycarbonate

Policarbonato

Polietilene

Polyethylene

Polyäthlen

Polyéthlene

Polietileno

Polipropilene

Polypropylene

Polypropylen

Polypropylène

Polipropileno

Polistirolo

Polystyrene

Polystyrol

Polystyrène

poliestireno

Porcellana

Porcelain

Porzellan

Porcelaine

Porcelana

Propilene

Propylene

Propylen

Propylène

Propileno

Rame

Copper

Kupfer

Cuivre

Cobre

Resina

Resin

Harz

Résine

Resina

Silicone

Silicone

Silikon

Silicone

Silicona

Vetro

Glass

Glas

Verre

Vidrio

TABELLE CONVERSIONE

CONVERSION TABLES

LUNGHEZZA LENGTH

0,30	1	3.28
0,61	2	6.56
0,91	3	9.84
1,22	4	13.12
2,52	5	16.40
1,83	6	19.68
2,13	7	22.96
2,44	8	26.25
2,74	9	29.53
3,05	10	32.81
6,10	20	65.62
15,24	50	164.05
30,50	100	328.10

METRI
METERS

PIEDI
FEET

2,54	1	0.39
5,08	2	0.79
7,62	3	1.18
10,16	4	1.58
12,70	5	1.97
15,24	6	2.36
17,78	7	2.80
20,32	8	3.16
22,86	9	3.55
25,40	10	3.94
50,80	20	7.88
127,00	50	19.70
254,00	100	39.40

CENTIMETRI
CENTIMETERS

POLLICI
INCHES

PESO WEIGHT

28,3	1	0.04
56,7	2	0.07
85,0	3	0.10
113,4	4	0.14
141,8	5	0.18
170,1	6	0.21
198,4	7	0.25
226,8	8	0.28
255,2	9	0.32
283,5	10	0.35
567,0	20	0.71
1417,5	50	1.76
2835,0	100	3.53

GRAMMI
GRAMS

ONCE
OUNCES

0,45	1	2.21
0,91	2	4.41
1,36	3	6.62
1,81	4	8.82
2,27	5	11.02
2,72	6	13.23
3,18	7	15.43
3,63	8	17.64
4,09	9	19.84
4,54	10	22.05
9,07	20	44.09
22,68	50	110.20
45,36	100	220.50

CHIOGRAMMI
KILOGRAMS

LIBBRE
POUNDS

CAPACITÀ CAPACITY

3,79	1	0.26
7,57	2	0.53
11,35	3	0.79
15,14	4	1.06
18,93	5	1.32
22,71	6	1.58
26,50	7	1.85
30,28	8	2.11
34,16	9	2.38
37,94	10	2.64
75,88	20	5.28
189,70	50	13.20
379,40	100	26.40

LITRI
LITERS

GALLONI USA
USA GALS

1,50	0,5	0.16
2,25	0,75	0.25
3,00	1	0.33
4,50	1,5	0.50
6,00	2	0.66
7,50	2,5	0.83
9,00	3	1.00
10,50	3,5	1.16
12,00	4	1.33
13,50	4,5	1.50
15,00	5	1.66
16,50	5,5	1.83
18,00	6	2.00

CENTILITRI
CENTILITERS

ONCE
OZS

TEMPERATURA TEMPERATURE

-40,0	-40	-40.0
-28,8	-20	-4.0
-23,3	-10	+14.0
-17,7	0	+32.0
-12,2	10	+50.0
-6,6	20	+68.0
+2,7	37	+98.6
+4,4	40	+104.0
+10,0	50	+122.0
+37,7	100	+212.0

CELSIUS

FAHRENHEIT

PIAZZA

Sede Legale

PIAZZA EFFEPI s.r.l.

Corso Buenos Aires, 64 Scala D
20124 Milano (MI) - ITALY

Sede Operativa

via priv. Fratelli Cairoli, 1
Fraz. Crusinallo - P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605 r.a.
fax +39 0323 642673
www.piazza.it

