

A yellow background featuring various kitchen utensils in white silhouette, including a fork, a spoon, a mug, scissors, a grater, a whisk, a strainer, a rolling pin, and a pot.

20
20



PIAZZA
CATALOGO
CATALOGUE

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

A yellow vertical band on the left side of the page, featuring various kitchen utensil silhouettes in a lighter yellow color. The utensils include a slotted spoon, a mug, tongs, a grater, a fork, a whisk, a strainer, a brush, a masher, and a pot.

20
20



PIAZZA
CATALOGO
CATALOGUE

LE NOSTRE RADICI E I NOSTRI VALORI RAC OUR ROOTS AND OUR VALUES TEL

2

Nel 1880 i fratelli Giuseppe e Baldassarre Piazza fondarono, qui nella zona del Cusio, questa azienda.

Li accompagnava la consapevolezza che con fiducia, passione, impegno quotidiano e rispetto per il proprio lavoro e per quello dei propri collaboratori si potesse contribuire al progresso della società.

Dopo di loro si sono succeduti figli, nipoti e pronipoti che hanno permesso a quell'idea di sopravvivere e crescere, traghettando la PIAZZA da laboratorio poco più che artigianale ad azienda industriale, riconosciuta e stimata a livello internazionale.

Oggi, dopo oltre 135 anni di vita, i valori che ci guidano sono sempre gli stessi.

Attraverso l'accurata scelta delle materie prime, la cura dei dettagli, la continua ricerca su nuove tecnologie e materiali e la passione per il nostro lavoro cerchiamo di offrire prodotti sempre all'altezza delle aspettative di chi li dovrà utilizzare.

Ascoltiamo con attenzione i professionisti della ristorazione per interpretarne critiche e bisogni e cercare di anticiparne le necessità.

Siamo al fianco delle migliori realtà che si occupano di formazione, perché i loro studenti di oggi saranno i grandi chef di domani.

Ci preoccupiamo dei nostri clienti offrendo loro la possibilità di personalizzazione dei nostri prodotti e progettando soluzioni espositive per il punto vendita.

Infine vogliamo che la nostra comunicazione sia sempre chiara, onesta e trasparente.

Tutto questo per noi si riassume in due sole parole: qualità PIAZZA.



CONTANO LA NOSTRA QUALITÀ THE STORY OF OUR QUALITY

3

*fratelli
Piazza*

The Company was founded in the Cusio area in 1880 by the brothers Giuseppe and Baldassarre Piazza. They were keenly aware that the company's growth could be achieved through trust, passion, daily commitment and respect for both their own work and that of their staff. Over the years, they were followed by their children, grandchildren and great grandchildren, who have remained true to this original principle and allowed it to flourish.

PIAZZA was able to grow out of little more than a craftsman's workshop into an industrial concern, which is now renowned and respected internationally.

Today, more than 135 years after the company was founded, our guiding values have remained the same. Based on a careful selection of raw materials, attention to detail, research in new technologies and passion for our work, our goal is to offer products which always live up to the expectations of the people who will actually use them.

We listen carefully to professionals from the catering sector, taking on board their criticisms and requirements, whilst always trying to pre-empt their needs.

We work alongside the best training institutes, because the students of today will be the master chefs of tomorrow.

We place a great focus on our clients, and offer them the opportunity to personalise our products and to devise display solutions for their retail outlets.

Finally, we want to make sure that our communication is at all times clear, honest and transparent.

All of this means quality for us.



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



FEDERAZIONE
ITALIANA BARMAN

Ristorante





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 orange one on the left, a dark blue one in the center, and a red one on the right. The text is centered within the large light blue rectangle.

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

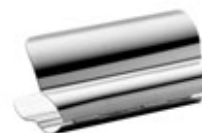
Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012300	19,5	12


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

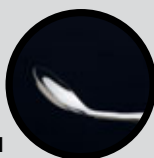


Un oggetto indispensabile per i professionisti della ristorazione grazie alla capacità di racchiudere in 13,5 cm molteplici funzioni.

- 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



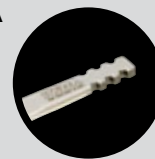
La Molla Alma Kaiman affianca la Molla Alma Test ampliando la vasta gamma delle molle cucina PIAZZA.

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

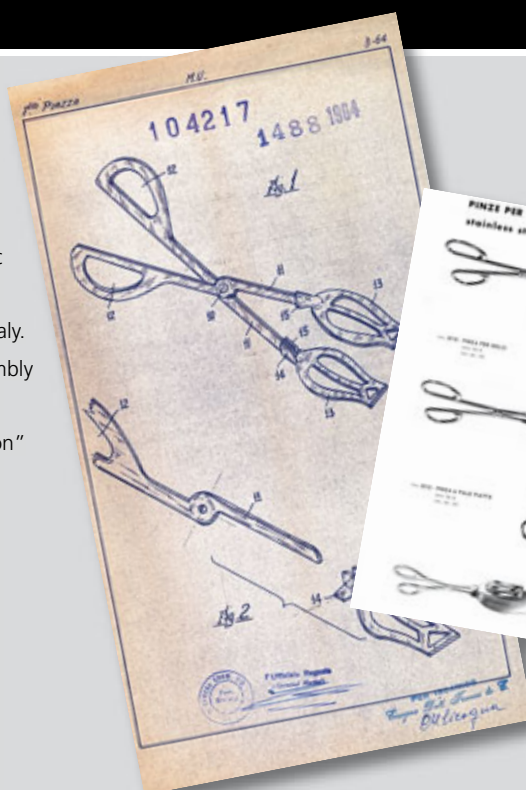


Pinza per forno

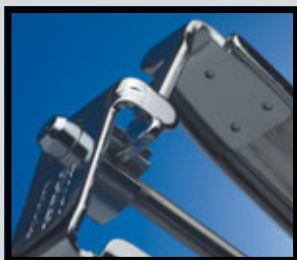
Hot plate holder : Cod. L cm
021100 18,5



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.



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.

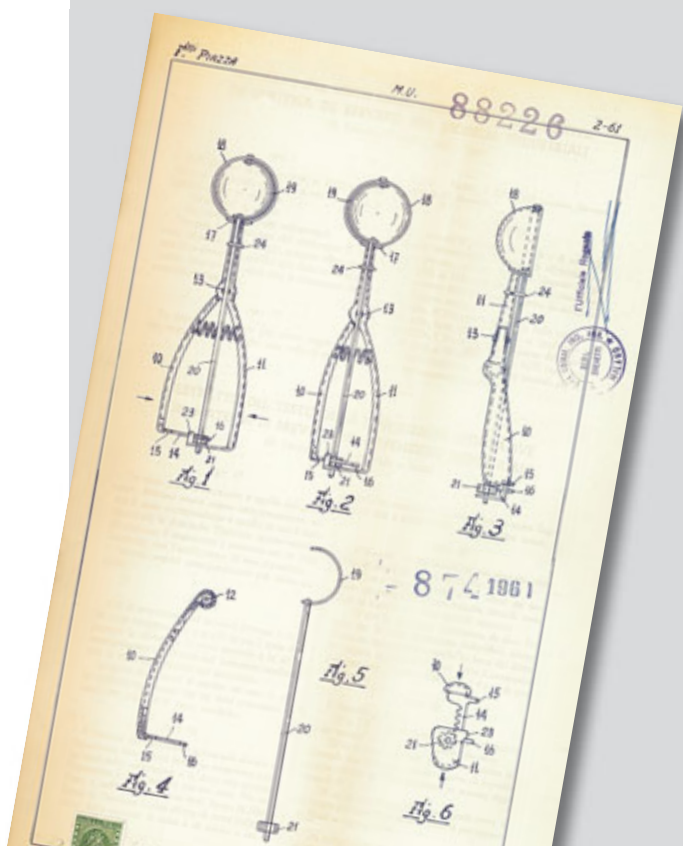
Da allora è "Il Porzionatore", che, rinnovato costantemente, rappresenta oggi il riferimento qualitativo del settore, con soluzioni tecniche impareggiabili, quali

- SALDATURE ED ACCOPPIAMENTI AL LIMITE DELL'IMPOSSIBILE
- UN DISEGNO ERGONOMICO PERFETTO
- UN MECCANISMO INDISTRUTTIBILE CHE SOPPORTA STRESS DA UTILIZZO PRESSOCHE 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

Design by Michele Capuani

Ice-cream scoop, white
with coloured steel bar

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



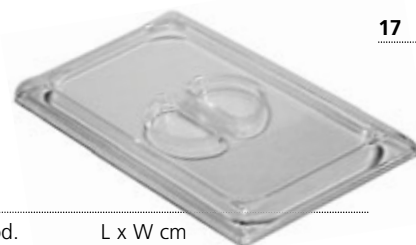
Bacinella gelato 360 x 165

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

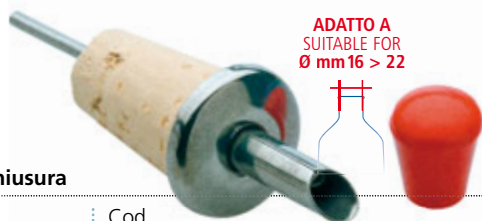
18



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

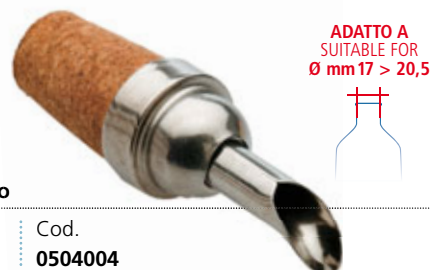
Cod. 0501004



Tappo versatore a snodo

Pouring cork

Cod. 0504004



Tappo versatore dritto con silicone

Straight pouring cork with silicone

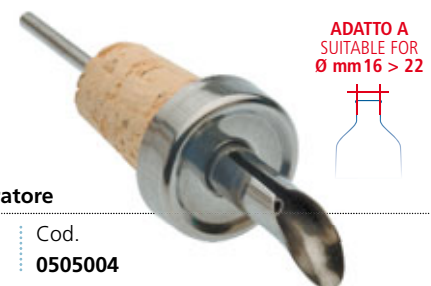
Cod. 0501014



Tappo versatore ricuperatore

Drop stop pouring cork

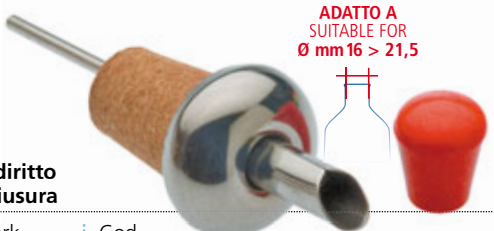
Cod. 0505004



Tappo versatore dritto con capsula di chiusura

Straight pouring cork with closure cap

Cod. 0502004



Tappo versatore ricuperatore 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



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**



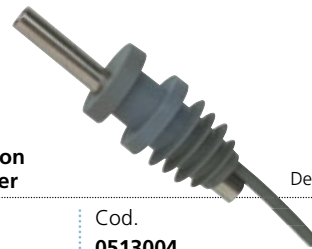
Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



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



Cod. 0533006

0533006

STEADY SPOUT 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



COLINI MESH STRAINERS

24



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

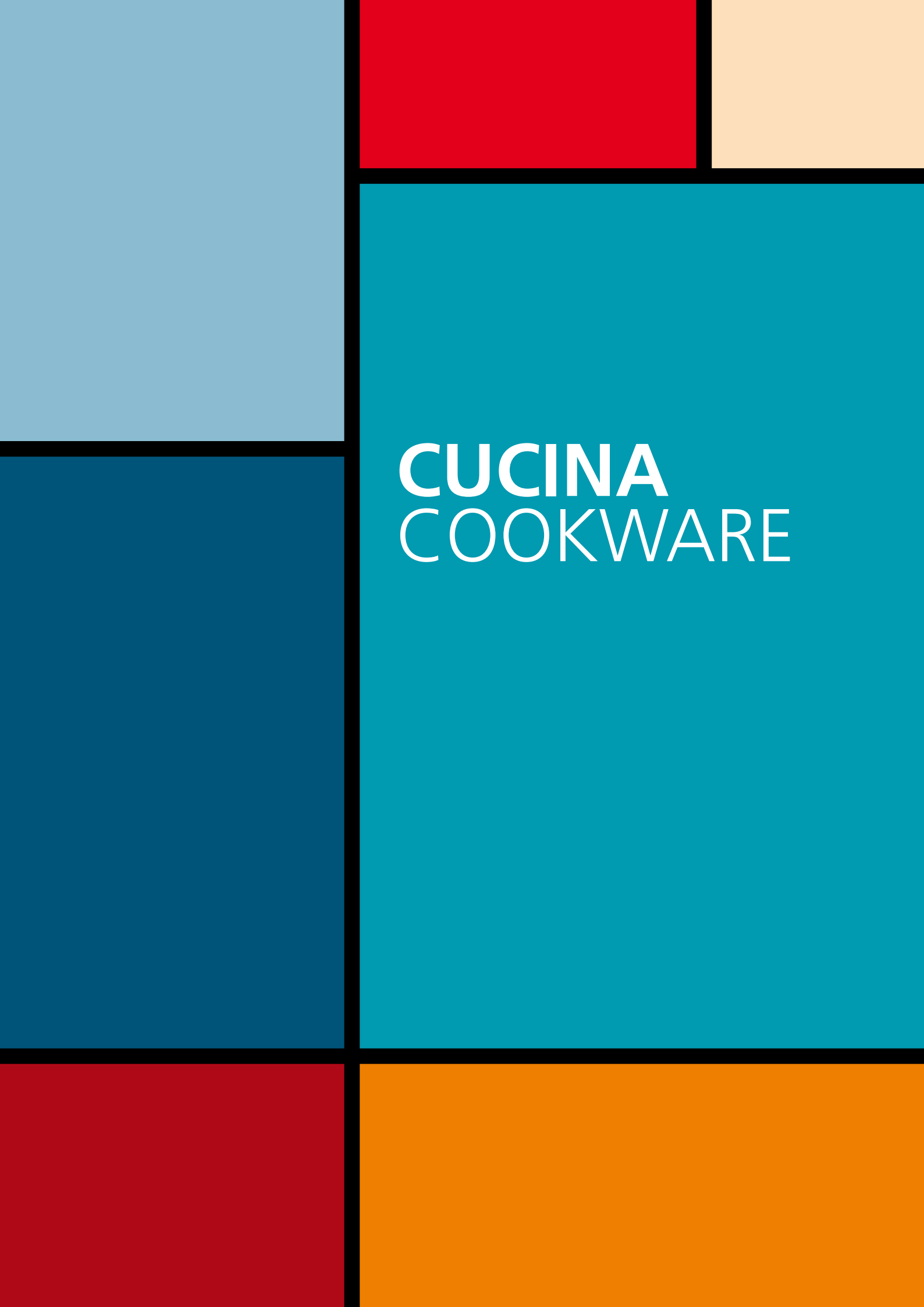


Un vasto assortimento di articoli finalizzati a “scolare” gli alimenti, denota un’attenzione particolare al problema. La serie dei colini si distingue per la rete impiegata, la cui trama è fitta e resistente, nonché per la sua saldatura al corpo, rifinita e durevole.

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.



The background is an abstract composition of several colored rectangles separated by thick black lines. The colors include light blue, red, yellow, teal, dark blue, and orange. The text is centered in the teal area.

CUCINA COOKWARE

MOLLE CUCINA KITCHEN TONGS



Molla Alma Test

Design by Michele Capuani

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



Molla Alma Kaiman

Design by Michele Capuani

Alma Kaiman tongs	Cod.	L cm	Box
	014200	18	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 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 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 fonda per cucina

Design by Michele Capuani

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



Molla di precisione nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

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



Molla universale nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

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



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

IL PENTOLAME PIAZZA: EFFICIENTE E SICURO IN QUALUNQUE CONDIZIONE

PIAZZA COOKWARE: EFFICIENT AND SAFE IN ANY SITUATION

Per la cucina professionale "massima funzionalità" è una parola d'ordine. Tutte le collezioni di pentolame PIAZZA sono frutto di una ricerca avanzata e costante e interpretano in modo esemplare questa importante esigenza.

Il recente redesign della collezione 5 stelle ne è l'esempio migliore, unendo perfettamente tradizione e innovazione.

Un particolare classico, come la maniglia brevettata, conserva intatte tutte le caratteristiche che ne hanno garantito e garantiscono una resistenza infinita e le migliori performance del mercato, guadagnando però un differente processo di lucidatura che la rende ancora più bella.

Il nuovo manico casseruole e padelle è invece espressione della capacità innovativa del design italiano. Composto da un unico pezzo dalla forma aperta, offre una perfetta ergonomia e una resistenza ottimale, assicurando al tempo stesso la massima igienicità.

Infine, grazie ad un nuovo processo di produzione ad alta tecnologia, il fondo ha ora dimensioni e spessori maggiorati, che si traducono in una migliore efficienza e una conduzione termica ottimale su qualunque superficie di cottura utilizzata (gas, induzione, elettrica, vetroceramica).

- ALTI SPESSORI
- ROBUSTEZZA
- RESISTENZA ALL'USURA
- FINITURE DI PREGIO
- SALDATURE INDISTRUTTIBILI
- MANIGLIE CAVE ED ERGONOMICHE

- THICK
- TOUGH
- WEAR-RESISTANT
- FINE FINISH
- INDESTRUCTIBLE WELDING
- HOLLOW ERGONOMIC HANDLES

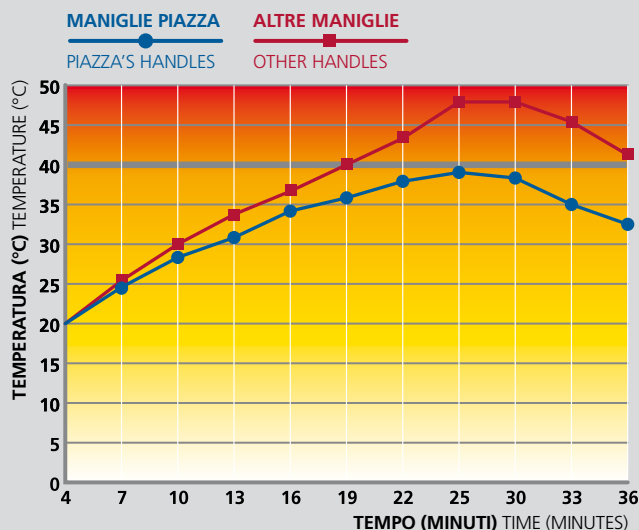
"Top functionality" is the keyword for professional cooking.

All PIAZZA lines of pots and pans are the result of continuous state-of-the-art research and a perfect example of interpretation of this important requirement.

The recent new design of the 5 Stars collection, which perfectly mixes tradition and innovation, is the best example of this concept.

The patented handle, a classical detail, maintains all characteristics that have guaranteed and still guarantees endless strength and top performance on the market, and has been embellished with a different polishing process.

The new handle of casseroles and pans, instead, is the expression of the innovative skills of Italian designers. Consisting of a single, open-shaped piece, it features excellent ergonomics and great strength, and simultaneously assures top hygiene characteristics. Finally, with a new high-technology manufacturing process, the size and thickness of the bottom are more generous, and this translates into greater efficiency and excellent heat conduction on any cooking surface (gas, induction, electric, glass-ceramic).



IL GRAFICO MOSTRA I VALORI DELLE TEMPERATURE RAGGIUNTI DALLE MANIGLIE DELLE PENTOLE DELLA SERIE "5 STELLE" PIAZZA CONFRONTATI CON QUELLI DELLE ALTRE MANIGLIE PRESENTI SUL MERCATO. COME SI PUÒ NOTARE, SE VENGONO USATE IN MANIERA CORRETTA, LE MANIGLIE PIAZZA NON RAGGIUNGONO MAI IL PUNTO CRITICO DEI 40° C (SOPRA IL QUALE LE MANI SI SCOTTANO) ANCHE QUANDO L'ACQUA È A 98° C.

THE GRAPHIC SHOWS THE VALUES OF THE TEMPERATURE REACHED BY PIAZZA'S HANDLES COMPARED TO THE ONE OF THE OTHER HANDLES ON THE MARKET. AS YOU SEE THE TEMPERATURE OF PIAZZA'S HANDLES NEVER REACHES THE CRITIC POINT OF 40° C EVEN WITH WATER AT 98° C, IF USED IN THE PROPER WAY. ABOVE THIS CRITIC POINT HANDS GET BURNED.





Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090024	24	8	3,6
	090028	28	9	5,6
	090032	32	10	8,1
	090036	36	11	11,3
	090040	40	13	16,4
	090045	45	14	22,4
	090050	50	16	31,6



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090124	24	8	3,6
	090128	28	9	5,6
	090132	32	10	8,1



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090216	16	8	1,6
	090220	20	9	2,8
	090224	24	10	4,5
	090228	28	12	7,4
	090232	32	15	12,1
	090236	36	17	17,4
	090240	40	19	24
	090245	45	22	35,1
	090250	50	25	49,3



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090316	16	8	1,6
	090320	20	9	2,8
	090324	24	10	4,5
	090328	28	12	7,4



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090416	16	11	2,2
	090420	20	13	4,1
	090424	24	15	6,8
	090428	28	18	11,1
	090432	32	20	16,1
	090436	36	22	22,5
	090440	40	25	31,5
	090445	45	28	44,7
	090450	50	32	63



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090516	16	11	2,2
	090520	20	13	4,1
	090524	24	15	6,8
	090528	28	18	11,1





Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	090620	20	20	6,3
	090624	24	24	10,9
	090628	28	28	17,3
	090632	32	32	25,8
	090636	36	36	36,7
	090640	40	40	50,3
	090645	45	45	71,7
	090650	50	50	98,3



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	090720	20	4,5
	090724	24	5
	090728	28	5,5
	090732	32	6
	090736	36	6,5



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	092916	16
	092920	20
	092924	24
	092928	28
	092932	32
	092936	36
	092940	40
	092945	45
	092950	50



Wok con rivestimento antiaderente

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091928	28	9



Casseruola bombata

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	091216	16	6	1
	091218	18	6	1,2
	091220	20	6,5	1,5
	091222	22	7	1,95
	091224	24	7,5	2,5



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091720	20	4,5
	091724	24	5
	091728	28	5,5
	091732	32	6
	091736	36*	6,5
	091740	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091820	20	4,5
	091824	24	5
	091828	28	5,5
	091832	32	6
	091836	36*	6,5
	091840	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Tegame

2-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	095820	20	4,5
	095824	24	5
	095828	28	5,5
	095832	32	6
	095836	36	6,5
	095840	40	7
	095845	45	7,5
	095850	50	8



**Casseruola bassa**

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095024	24	8	3,6
	095028	28	9	5,6
	095032	32	10	8,1
	095036	36	11	11,3
	095040	40	13	16,4
	095045	45	14	22,4
	095050	50	16	31,6

**Casseruola bassa 1 manico**

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095124	24	8	3,6
	095128	28	9	5,6

**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095216	16	8	1,6
	095220	20	9	2,8
	095224	24	10	4,5
	095228	28	12	7,4
	095232	32	15	12,1
	095236	36	17	17,4
	095240	40	19	24
	095245	45	22	35,1
	095250	50	25	49,3

**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095316	16	8	1,6
	095320	20	9	2,8
	095324	24	10	4,5
	095328	28	12	7,4

**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095416	16	11	2,2
	095420	20	13	4,1
	095424	24	15	6,8
	095428	28	18	11,1
	095432	32	20	16,1
	095436	36	22	22,5
	095440	40	25	31,5
	095445	45	28	44,7
	095450	50	32	63

**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095516	16	11	2,2
	095520	20	13	4,1
	095524	24	15	6,8
	095528	28	18	11,1





Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	095620	20	20	6,3
	095624	24	24	10,9
	095628	28	28	17,3
	095632	32	32	25,8
	095636	36	36	36,7
	095640	40	40	50,3
	095645	45	45	71,7
	095650	50	50	98,3



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	095720	20	4,5
	095724	24	5
	095728	28	5,5
	095732	32	6
	095736	36	6,5
	095740	40*	7
	095745	45*	7,5
	095750	50*	8



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Tegame

2-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	095820	20	4,5
	095824	24	5
	095828	28	5,5
	095832	32	6
	095836	36	6,5
	095840	40	7
	095845	45	7,5
	095850	50	8



Wok con rivestimento antiaderente

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091928	28	9



Casseruola bombata

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	091216	16	6	1
	091218	18	6	1,2
	091220	20	6,5	1,5
	091222	22	7	1,95
	091224	24	7,5	2,5



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091720	20	4,5
	091724	24	5
	091728	28	5,5
	091732	32	6
	091736	36*	6,5
	091740	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091820	20	4,5
	091824	24	5
	091828	28	5,5
	091832	32	6
	091836	36*	6,5
	091840	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	092916	16
	092920	20
	092924	24
	092928	28
	092932	32
	092936	36
	092940	40
	092945	45
	092950	50



PENTOLAME COLLEZIONE "BASIC" COOKWARE "BASIC" COLLECTION



Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093028	28	9	5,5
	093032	32	10	8
	093036	36	11	11,2
	093040	40	13	16,3
	093045	45	14	22,3
	093050	50	16	31,4



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093220	20	10,5	3,3
	093224	24	11	5
	093228	28	13	8
	093232	32	16	12,9



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093416	16	12	2,4
	093420	20	14	4,4
	093424	24	16	7,2
	093428	28	18	11,1
	093432	32	20	16,1
	093436	36	22	22,4
	093440	40	25	31,4
	093445	45	28	44,5
	093450	50	32	62,8



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	093916	16
	093920	20
	093924	24
	093928	28
	093932	32
	093936	36
	093940	40
	093945	45
	093950	50



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093720	20	4	1,2
	093724	24	4	1,7
	093728	28	5	2,9
	093732	32	5	3,8
	093736	36	6,5	6,3
	093740	40	7	8,4



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093316	16	9,5	1,9
	093320	20	10,5	3,3
	093324	24	11	5
	093328	28	12	7,5



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093516	16	12	2,4
	093520	20	14	4,4
	093524	24	16	7,2
	093528	28	18	11,1



Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	093624	24	24	10,9
	093628	28	28	16
	093632	32	32	25,8
	093636	36	36	36,6
	093640	40	40	50,2
	093645	45	45	71,5



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
091720	20	4,5
091724	24	5
091728	28	5,5
091732	32	6
091736	36*	6,5
091740	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
091820	20	4,5
091824	24	5
091828	28	5,5
091832	32	6
091836	36*	6,5
091840	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

Wok con rivestimento antiaderente

Wok with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
091928	28	9

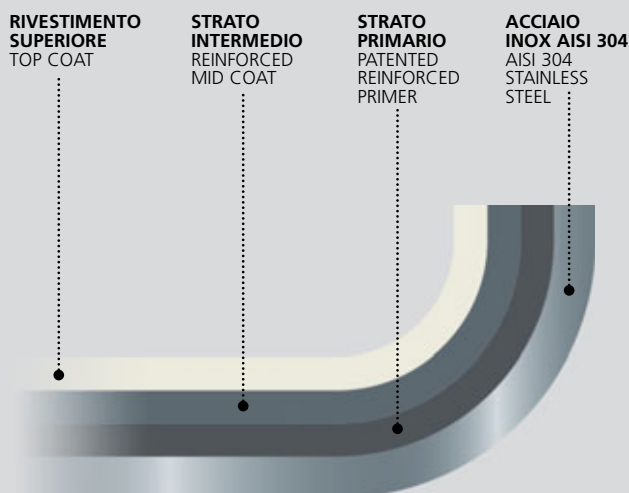


LE PADELLE ANTIADERENTI PIAZZA: PRATICHE, ROBUSTE, INALTERABILI PIAZZA NON-STICK FRYING PANS: PRACTICAL, ROBUST, INALTERABLE

Le padelle antiaderenti PIAZZA vantano il trattamento di alta qualità Teflon® Select, che garantisce loro una durata nel tempo oltre sette volte maggiore rispetto ai rivestimenti in ceramica o silicone.

La speciale tecnologia multistrato assicura prestazioni superiori in fase di cottura, impedisce ai cibi di attaccarsi al fondo e resiste in modo ottimale a graffi ed abrasioni, consentendo così l'utilizzo di accessori da cucina in metallo. Sono facili da pulire e possono essere tranquillamente lavate in lavastoviglie. La gamma con il fondo bianco aggiunge, a tutte queste eccezionali caratteristiche, la speciale peculiarità di consentire il perfetto controllo visivo dello stato degli alimenti in cottura.

Our PIAZZA non-stick frying pans are all subject to the high quality Teflon® Select treatment, which guarantees they will last more than seven times longer than ceramic or silicon coatings. The special multi-layer technology guarantees superior performance during cooking, preventing food from sticking to the base and providing optimal resistance against scratches and abrasion, whilst also allowing metal kitchen utensils to be used. Our frying pans are easy to clean and are all fully dishwasher-safe. In addition to these exceptional characteristics, the range with the white base also offers the special feature of enabling perfect visual control of the state of food during cooking.



Teflon® è un marchio commerciale registrato di E.I. Du Pont de Nemours and Company

Teflon® is a registered trademark of E.I. Du Pont de Nemours and Company

PENTOLAME COLLEZIONE "ALLUMINIO" COOKWARE 'ALUMINUM'



Rostiera rettangolare alta

High rectangular roaster	Cod.	L x W cm	Lt
	101525	25 x 18	3
	101530	30 x 22	4
	101535	35 x 25	6
	101540	40 x 28	9
	101545	45 x 30	13
	101550	50 x 35	17,5
	101560	60 x 40	27



Vassoio rettangolare

Rectangular Tray	Cod.	L x W cm
	101630	30 x 23
	101635	35 x 28
	101640	40 x 30
	101645	45 x 35
	101650	50 x 35
	101655	55 x 35
	101660	60 x 40



Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102024	24	8	3,6
	102028	28	9,3	5,6
	102032	32	10,6	8,1
	102036	36	12	11,3
	102040	40	13,3	16,4
	102045	45	15	22,4
	102050	50	16,6	31,6



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102220	20	10	3
	102224	24	12	5,5
	102228	28	14	8,5
	102232	32	16	13
	102236	36	18	18
	102240	40	20	25
	102245	45	22,5	36
	102250	50	25	49



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102316	16	8	1,5
	102320	20	10	3
	102324	24	12	5,5
	102328	28	14	8,5



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102420	20	13,3	4
	102424	24	16	7
	102428	28	18,6	11,5
	102432	32	21,3	17
	102436	36	24	24,5
	102440	40	26,6	34





Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102516	16	10,6	2
	102520	20	13,3	4
	102524	24	16	7



Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	102620	20	20	6
	102624	24	24	11
	102628	28	28	17
	102632	32	32	26
	102636	36	36	37
	102640	40	40	50
	102645	45	45	71,5
	102650	50	50	98



Padella svasata bassa

Shallow flared frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	102720	20	4,5
	102724	24	5
	102728	28	5,5
	102732	32	6
	102736	36	6,5
	102740	40	7



Padella svasata alta

Deep frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	1027200	20	5
	1027240	24	6
	1027280	28	6,5
	1027320	32	7
	1027360	36	7,5
	1027400	40	8,5



Tegame

2-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	102820	20	4,5
	102824	24	6
	102828	28	6,5
	102832	32	7
	102836	36	7,5
	102840	40	8
	102845	45	8
	102850	50	8



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	102916	16
	102920	20
	102924	24
	102928	28
	102932	32
	102936	36
	102940	40
	102945	45
	102950	50



PENTOLAME COLLEZIONE "ALLUMINIO" COOKWARE 'ALUMINUM'



Casseruola bassa antiaderente

Shallow cookpot with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
105024	24	8	3,5
105028	28	9,5	6
105032	32	10,5	8,5



Casseruola media antiaderente

Medium cookpot with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
105220	20	10	3
105224	24	12	5,5
105228	28	14	8,5



Casseruola media 1 manico antiaderente

Medium saucepan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
105316	16	8	1,5
105320	20	10	3
105324	24	12	5,5



Padella svasata bassa antiaderente

Shallow flared frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
105724	24	5
105728	28	5,5
105732	32	6
105736	36	6,5
105740	40	7



Padella svasata alta antiaderente

Deep frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
1057200	20	5
1057240	24	6
1057280	28	6,5
1057320	32	7
1057360	36	7,5
1057400	40	8,5



Tegame svasato antiaderente

Flared pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
105824	24	6
105828	28	6,5
105832	32	7
105836	36	7,5
105840	40	8



IL PENTOLAME MULTISTRATO: UN INSIEME DI METALLI CHE LAVORANO IN SINTONIA COME UN'ORCHESTRA

THE MULTI-LAYER COOKWARE: A SET OF DIFFERENT METALS WORKING IN HARMONY LIKE AN ORCHESTRA

Le collezioni di pentolame multistrato 3-PLY e 4-PLY sfruttano le diverse peculiarità dei singoli materiali che le compongono.

Nascono così assortimenti completi, studiati per offrirvi prestazioni di assoluta eccellenza, senza rinunciare a praticità e maneggevolezza in ogni situazione di preparazione e servizio, in cucina come in sala.

- **SPESSORE 1,2 MM (3-PLY) E 2 MM (4-PLY)**
- **BORDO A VERSARE**
- **UTILIZZABILI SU OGNI TIPO DI PIASTRA DI COTTURA (GAS, INDUZIONE, ELETTRICA, VETROCERAMICA) GARANTENDO SEMPRE CONDUCIBILITÀ OTTIMALE**
- **LA PERFETTA ERGONOMIA DEL MANICO IN ACCIAIO INOX CONSENTE UNA PRESA SEMPRE SICURA E CONFORTEVOLE**
- **IL PROFILO DELLA SALDATURA DI MANICO E MANIGLIE OFFRE GARANZIA DI MASSIMA TENUTA MENTRE L'APERTURA SUPERIORE NE PERMETTE IL RAFFREDDAMENTO GRAZIE AL PASSAGGIO DELL'ARIA.**
IL DISEGNO APERTO FORNISCE INOLTRE LA MASSIMA IGIENICITÀ IN FASE DI LAVAGGIO
- **NELLA COLLEZIONE 4-PLY IL FONDO IN ACCIAIO NON È APPLICATO, MA MESSO A NUDO RIMUOVENDO LO STRATO ESTERNO IN RAME, PER OFFRIRE ROBUSTEZZA E DURATA NEL TEMPO**
- **NEI DIAMETRI DA 8 A 16 CM IL COPERCHIO PUÒ ESSERE COMODAMENTE AGGANCIATO AL BORDO DELLE CASSERUOLE GRAZIE AL PARTICOLARE DISEGNO DEL TRAVERSINO**

The multi-layer cookware collections 3-PLY and 4-PLY takes advantage of the different peculiarities of the materials they are made of.

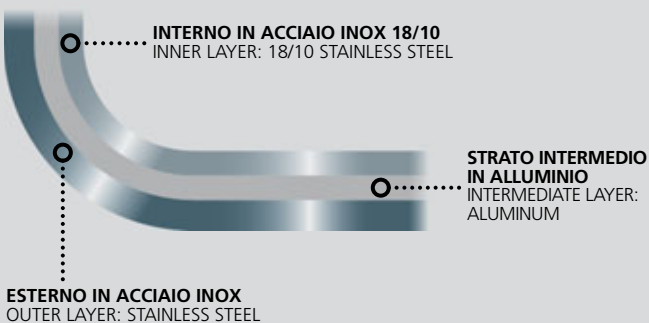
The results are complete ranges, designed to bring you excellent performance.

Always practical and easy to use in kitchen and in service room.

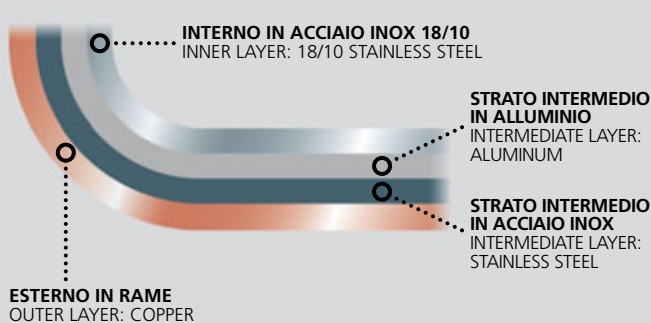
- **THICK 1.2 MM (3-PLY) AND 2 MM (4-PLY)**
- **POURING EDGE**
- **SUITABLE FOR GAS, INDUCTION, HOTPLATES AND CERAMIC, ALWAYS MAINTAINING HIGH CONDUCTIVITY**
- **ERGONOMIC HANDLES IN STAINLESS STEEL DESIGNED TO GIVE A SAFE AND COMFORTABLE GRIP**
- **THE SHAPE OF WELDING OF THE HANDLES ENSURES THE BEST SEALING WHILE THE UPPER OPENING ALLOWS COOLING. THE OPEN OUTLINE GUARANTEES THE EXCELLENT HYGIENE**
- **THE STEEL BOTTOM IS NOT APPLIED, YET EXPOSED BY REMOVING THE EXTERNAL COPPER LAYER: THIS RESULTS IN GREATER STRENGTH AND LONG-LIFE**
- **THE LIDS WITH DIAMETERS FROM 8 TO 16 CM CAN BE EASILY HOOKED TO THE RIM OF THE CASSEROLES THANKS TO THE SPECIAL DESIGN OF THE KNOB**



3-PLY COLLECTION



4-PLY COLLECTION





Casseruola bassa

Shallow cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110020	20	7,5	2,3
110024	24	8	3,6
110028	28	9	5,6
110032	32	10	8
110036	36	11	11
110040	40	13	16



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110120	20	7,5	2,3
110124	24	8	3,6
110128	28	9	5,6
110132	32	10	8



Casseruola media

Medium cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110210	10	4,5	0,35
110212	12	6	0,7
110214	14	7	1
110216	16	8	1,6
110220	20	9	2,8
110224	24	10	4,5
110228	28	12	7,4



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110310	10	4,5	0,35
110312	12	6	0,7
110314	14	7	1
110316	16	8	1,6
110320	20	9	2,8
110324	24	10	4,5
110328	28	12	7,4



Casseruola alta

Deep cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110408	8	5	0,25
110410	10	6,5	0,5
110412	12	8	0,9
110414	14	9	1,4
110416	16	11	2,2
110420	20	13	4,1
110424	24	15	6,8
110428	28	18	11
110432	32	20	16
110436	36	22	22,5
110440	40	25	31,5



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
110508	8	5	0,25
110510	10	6,5	0,5
110512	12	8	0,9
110514	14	9	1,4
110516	16	11	2,2
110520	20	13	4,1
110524	24	15	6,8
110528	28	18	11





Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	110710	10	3
	110712	12	3
	110714	14	3
	110716	16	3
	110720	20	4,5
	110724	24	5
	110728	28	5,5
	110732	32	6
	110736	36	6
	110740	40	6,5



Tegame

Two-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	110810	10	3
	110812	12	3
	110814	14	3
	110816	16	3



Casseruola bombata

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	111218	18	6,5	1,2
	111220	20	7	1,5
	111222	22	7,5	1,9
	111224	24	8	2,5



Padella antiaderente

Frying pan non-stick	Cod.	Ø cm	H cm
	111720	20	4,5
	111724	24	5
	111728	28	5,5
	111732	32	6
	111736	36	6
	111740	40	6,5



Padella quadrata giapponese

Japanese egg pan	Cod.	L x W cm	H cm
	111420	20 x 15	3,5
	111424	24,5 x 25	3,5



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	112908	8
	112910	10
	112912	12
	112914	14
	112916	16
	092920	20
	092924	24
	092928	28
	092932	32
	092936	36
	092940	40



PENTOLAME COLLEZIONE "4-PLY" COOKWARE "4-PLY" COLLECTION



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	113210	10	4,5	0,25
	113212	12	6	0,5
	113214	14	7	0,9
	113216	16	8	1,4



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	113310	10	4,5	0,25
	113312	12	6	0,5
	113314	14	7	0,9
	113316	16	8	1,4



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	113408	8	5	0,2
	113410	10	6,5	0,4
	113412	12	8	0,75
	113414	14	9	1,2
	113416	16	11	2



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	113508	8	5	0,2
	113510	10	6,5	0,4
	113512	12	8	0,75
	113514	14	9	1,2
	113516	16	11	2



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	113710	10	3,5
	113712	12	3,5
	113714	14	3,5
	113716	16	3,5



Tegame

Two-handed frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	113810	10	3
	113812	12	3
	113814	14	3
	113816	16	3



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	112908	8
	112910	10
	112912	12
	112914	14
	112916	16





**Spicchio per casseruola alta**

Strainer for deep casserole	Cod.	Por.	Ø cm
	120128	1/3	28
	120132	1/3	32
	120136	1/4	36
	120140	1/4	40

**Spicchio a rete per casseruola alta**

Mesh strainer for deep casserole	Cod.	Por.	Ø cm
	120228	1/3	28
	120232	1/3	32
	120236	1/4	36
	120240	1/4	40

**Scaldapasta**

Warmer	Cod.	Ø cm
	120318	18
	120320	20
	120324	24
	120328	28

**Chinois con gancio di appoggio posteriore**

Chinois with rear support hook	Cod.	Ø cm
	120416	16
	120418	18
	120420	20
	120424	24

**Chinois con gancio di appoggio anteriore**

Chinois	Cod.	Ø cm
	120516	16
	120518	18
	120520	20
	120524	24

**Chinois**

Chinois	Cod.	Ø cm
	125114	14
	125116	16
	125118	18
	125120	20
	125122	22
	125124	24
	125126	26

**Chinois a rete**

Chinois	Cod.	Ø cm
	120620	20
	120624	24

**Chinois a rete con protezione in filo**

Chinois wire protection	Cod.	Ø cm
	120720	20
	120724	24





Tazzone

Kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	120816	16	125
	120818	18	150
	120820	20	200
	120822	22	300
	120824	24	500



Sessola

All-purpose scoop	Cod.	Ø cm	L cm
	121110	10	18
	121112	12	20
	121114	14	22
	121116	16	24



Tazzone con manico tubolare

Kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	120916	16	125
	120918	18	150
	120920	20	200
	120922	22	300
	120924	24	500



Bagnomaria

Bain marie pot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	121212	12	14	150
	121214	14	16	250
	121216	16	18	350
	121218	18	20	500
	121220	20	22	700



Tazzone tondo con manico tubolare

Round kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	121016	16	125
	121018	18	150
	121020	20	200



Timballo per dolci

Pie mould	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	121506	5	5	6
	121511	6	6	11
	121515	6,5	6,5	15
	121517	7	7	17
	121528	8	8	28

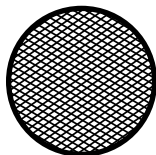


Misurino graduato

Measuring jug	Cod.	cl
	121605	50
	121610	100
	121620	200



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



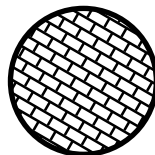
Setaccio inox a velo

Stainless steel fine sieve

Cod.	Ø cm
121721	21
121730	30
121735	35



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



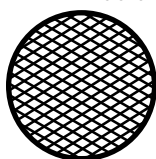
Setaccio spargi farina automatico

Automatic flour sieve

Cod.	Ø cm	H cm
122500	16	16



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox farina

Stainless steel flour sieve

Cod.	Ø cm
121821	21
121830	30
121835	35



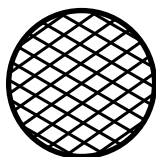
Chinois

Chinois

Cod.	Ø cm
125114	14
125116	16
125118	18
125120	20
125122	22
125124	24
125126	26



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



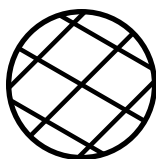
Setaccio inox pane

Stainless steel bread crumbs sieve

Cod.	Ø cm
121930	30
121935	35



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox pesce

Stainless steel fish sieve

Cod.	Ø cm
122030	30
122035	35



Bacinella

Bowl

Cod.	Ø cm	H cm	cl
130116	16,5	6,5	75
130120	20,5	8	150
130125	25	10,5	300
130127	27	11	400
130129	29,5	12,5	500
130133	33,5	13,5	800
130139	39,5	16	1400





Bastardella

Bowl	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	130220	20	14	350
	130225	25	15	500
	130230	30	16	800
	130235	35	17,5	1200
	130240	40	20,5	1800



Base per bastardella

Ring for mixing bowl	Cod.
	130300



Colapasta sferico con base

Round colander with base	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	130425	25	15	500
	130430	30	16	800
	130435	35	17,5	1200
	130440	40	20,5	1800



Bacinella per pasticceria e cucina bordata

Bowl	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	130616	16	9	100
	130618	18	9	150
	130621	21	10	200
	130625	25	12,5	375
	130628	28,5	13	500
	130633	33	14,5	800
	130637	37	16	1000
	130641	41	18	1500



Secchio inox graduato

Graduated bucket - stainless steel	Cod.	cl
	135210	1000
	135212	1200
	135215	1500



Secchio inox graduato con base

Graduated bucket with bottom ring - stainless steel	Cod.	cl
	135310	1000
	135312	1200
	135315	1500



Coperchio per secchio

Lid for bucket - stainless steel	Cod.	Per/For cl
	135408	800
	135410	1000
	135412	1200
	135415	1500



Colapasta conico in alluminio

Aluminium conical pasta strainer	Cod.	Ø cm
	135635	35
	135640	40
	135645	45
	135650	50



**Coperchio per teglia**

Lid for baking pan



Cod.	L x W cm
140530	30 x 22
140535	35 x 25
140540	40 x 28

**Teglia cottura ferro blu**

Blue steel baking sheet



Cod.	L x W cm	H cm
141840	30 x 40	3
141860	40 x 60	3

**Teglia**

Baking pan



Cod. 140740

Cod.	L x W cm	H cm
140730	30 x 22	6,5
140735	35 x 26	6,5
140740	40 x 29	7

**Teglia cottura alluminio**

Aluminium baking sheet



Cod.	L x W cm	H cm
142060	40 x 60	2

**Placca per forno**

Baking plate



Cod.	L x W cm
140940	40 x 30
140950	50 x 35
140960	60 x 40

**Teglia cottura alluminio antiaderente**

Baking sheet in aluminium with non stick coating



Cod.	L x W cm	H cm
142460	40 x 60	2



Mestolo unipezzo inox 18/10

Ladle one piece inox 18/10	Cod.	Ø cm	L cm	cl
	150006	6 *	31	6
	150007	7	34,5	8
	150008	8	36	12,5
	150009	9	36	19
	150010	10	43	25
	150012	12	52	50
	150014	14	55	75
	150016	16	61	100
	150018	18	64	150
	150020	20	72	200



* CON BECCO WITH BEAK



Schiumarola unipezzo inox 18/10

Skimmer one piece inox 18/10	Cod.	Ø cm	L cm
	150108	8	33,5
	150110	10	43,5
	150112	12	47,5
	150114	14	50,5
	150116	16	55,5
	150118	18	58,5
	150120	20	65,5



Forchettone a due punte unipezzo inox 18/10

Meat fork one piece inox 18/10	Cod.	L cm
	150242	42
	150253	53



Paletta con fori unipezzo inox 18/10

Perforated lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	150300	11 x 14	47,5



Paletta senza fori unipezzo inox 18/10

Lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	150400	11 x 14	47,5



Paletta per pesce unipezzo inox 18/10

Fish lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	150700	11 x 13	47



Cucchiaione fondo unipezzo inox 18/10

Deep spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	150800	11 x 7	40,5



Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo inox 18/10

Deep side spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	150900	11 x 7	37



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES



Paletta per pesce unipezzo inox 18/10

Fish lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	151000	7 x 18	37



Cucchiaine con fori unipezzo inox 18/10

Perforated large spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	151200	9,5 x 7	33,5



Cucchiaine unipezzo inox 18/10

Large spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	151100	9,5 x 7	33,5



Schiumarola a rete saldata inox 18/10

Mesh welded skimmer inox 18/10	Cod.	Ø cm	L cm
	152300	15	54



**Mestolo unipiece**

Ladle one piece	Cod.	Ø cm	L cm	cl
	153006	6	37	6
	153008	8	39	12,5
	153010	10	45	25
	153012	12	50	50
	153014	14	54	75
	153016	16	60	100

**Schiumarola unipiece**

Skimmer one piece	Cod.	Ø cm	L cm
	153108	8	36
	153110	10	42
	153112	12	48
	153114	14	53
	153116	16	57

**Forchettone unipiece**

Meat fork one piece	Cod.	L cm
	153242	45

**Paletta con fori unipiece**

Perforated lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	153400	10 x 9	48

**Paletta unipiece**

Lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	153401	10 x 9	48

**Cucchiaione fondo unipiece**

Deep spoon one piece	Cod.	L x W cm	L cm	cl
	153800	10 x 7	47	6

**Cucchiaione fondo manico di costa unipiece**

Deep side spoon one piece	Cod.	L x W cm	L cm	cl
	153900	7 x 10	44	6

**Cucchiaione policarbonato**

Polycarbonate spoon	Cod.	L cm	Col.	Box
	155002	39	○	12
	155007	39	●	12

**Cucchiaione policarbonato forato**

Polycarbonate draining spoon	Cod.	L cm	Box
	155107	39	12





Cucchiaione nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
large spoon

Cod.
156000
156100

L cm
38
30



Forchettone 2 punte nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
meat fork 2 prongs

Cod.
15723400

L cm
34



Mestolo nylon & fiberglass con becco a versare

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
ladle with beak

Cod.
15700600

Ø cm L cm cl
6 31 4



Mestolo nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass ladle

Cod.
15700800
15701000

Ø cm L cm cl
8 33 10
10 35 20



Mestolo pizza nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
pizza ladle

Cod.
15790900

Ø cm L cm cl
9 35 17



Schiumarola nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
skimmer

Cod.
15711000
15711200

Ø cm L cm
10 33
12 35



Cucchiaione liscio nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
large spoon

Cod.
15780000

L cm
35



Cucchiaione forato nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass
perforated large spoon

Cod.
15780100

L cm
35



THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

La nuova linea di mestolame PIAZZA nasce interamente in Italia. Lo speciale polimero con cui viene prodotta: una combinazione di nylon e fibra di vetro, ne garantisce praticità d'uso e durata nel tempo.

- LA PARTICOLARE FORMA DEI MANICI UNISCE MASSIMA ROBUSTEZZA E GRANDE LEGGEREZZA
- DIMENSIONE DEI FORI DIFFERENZIATA A SECONDA DELL'UTILIZZO
- PERFETTAMENTE RESISTENTE AL CALORE FINO A 220° C
- LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE: IGIENICITÀ GARANTITA

PIAZZA new ladle line is fully made in Italy. It is made of a special polymer, a combination of nylon and fiberglass, that gives great guarantee of lasting in time and ease of use.

- THE UNIQUE SHAPE OF THE HANDLES COMBINE MAXIMUM STRENGTH AND GREAT LIGHTNESS
- HOLES' DIMENSIONS DIVERSIFIED ACCORDING TO THE USE
- PERFECTLY HEAT-RESISTANT UP TO 220° C (430° F)
- DISHWASHER SAFE: HYGIENICALLY GUARANTEED



Paletta liscia nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	15740000	9,5 x 11	35



Paletta forata nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass perforated lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	15740100	9,5 x 11	35



Paletta hamburger nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass hamburger lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	15740200	9 x 13	34



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160145

L x W cm L cm
2,5 x 20 33

UNIVERSALE
ALL-IN-ONE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160151

L x W cm L cm
3,5 x 22 38,5

EXTRA SPESSA
EXTRA COARSE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160152

L x W cm L cm
3,5 x 22 38,5

SEMI FINE
MEDIUM COARSE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160153

L x W cm L cm
3,5 x 22 38,5

FINE
FINE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160170

L x W cm L cm
6,5 x 13,5 31,5

FINE
FINE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160171

L x W cm L cm
6,5 x 13,5 31,5

SPESSA
COARSE



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160172

L x W cm L cm
6,5 x 13,5 31,5

MEDIA
RIBBON



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160173

L x W cm L cm
6,5 x 13,5 31,5

SCAGLIE GRANDI
LARGE SHAVER



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater
non slip handle



Cod.
160174

L x W cm L cm
6,5 x 13,5 31,5

ULTRA SPESSA
ULTRA COARSE



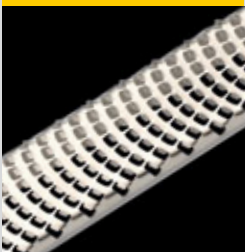
- 9 DIFFERENTI TIPI DI LAMA PER COPRIRE OGNI ESIGENZA
- LAME IN ACCIAIO INOX CON MASSIMA EFFICACIA DI TAGLIO
- MANICO ERGONOMICO IN MATERIALE ANTISCIVOLO
- PIEDINO D'APPOGGIO IN GOMMA E CUSTODIA PARALAMA DI SICUREZZA

- 9 DIFFERENT BLADES TO FULLFILL EVERY NEED
- STAINLESS STEEL BLADES WITH FLAWLESS PRECISION
- ERGONOMIC HANDLE WITH NON-SLIP GRIP
- RUBBER FEET AND BLADE COVER FOR YOUR SAFETY



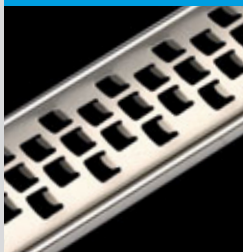
LE LAME THE BLADES

UNIVERSALE ALL-IN-ONE



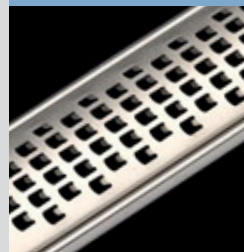
IDEALE PER:
AGRUMI,
FORMAGGIO,
ZENZERO,
CIOCCOLATO,
TARTUFO,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE,
CHOCOLATE,
GINGER, TRUFFLE,
DRIED FRUIT

EXTRA SPESSA EXTRA COARSE



IDEALE PER:
MELE, PATATE,
BURRO,
FORMAGGIO,
ZUCCHINE,
CAROTE,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
APPLES, POTATOES,
CHEESE, BUTTER,
ZUCCHINI,
CARROTS,
DRIED FRUIT

SEMI FINE MEDIUM COARSE



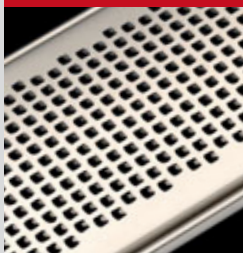
IDEALE PER:
FORMAGGIO,
ZENZERO,
PEPERONCINO,
COCCO,
CIOCCOLATO
BEST FOR:
CHEESE,
CHILI PEPPER,
GINGER,
COCONUT,
CHOCOLATE

FINE FINE



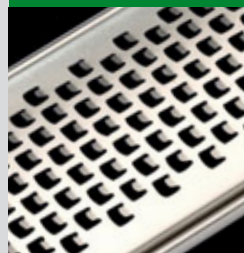
IDEALE PER:
AGRUMI,
FORMAGGIO,
AGLIO,
PEPERONCINO,
CANNELLA,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE, GARLIC,
CHILI PEPPER,
CINNAMON,
DRIED FRUIT

FINE FINE



IDEALE PER:
AGRUMI, AGLIO,
FORMAGGIO,
PEPERONCINO,
CANNELLA,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE, GARLIC,
CHILI PEPPER,
CINNAMON,
DRIED FRUIT

SPESSA COARSE



IDEALE PER:
COCCO, CAROTE,
ZENZERO,
FRUTTA SECCA,
FORMAGGIO
BEST FOR:
CHEESE, CARROTS,
GINGER,
COCONUT,
DRIED FRUIT

MEDIA RIBBON



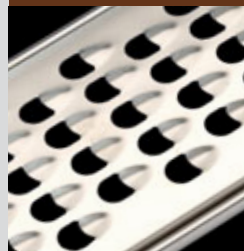
IDEALE PER:
FORMAGGIO,
MELE,
ZUCCHINE,
CAROTE,
CIOCCOLATO,
BURRO
BEST FOR:
CHEESE,
CHOCOLATE,
APPLES, CARROTS,
ZUCCHINI,
BUTTER

SCAGLIE GRANDI LARGE SHAVER



IDEALE PER:
TARTUFO,
ZUCCHINE
CIOCCOLATO,
FORMAGGIO,
BURRO
BEST FOR:
TRUFFLE,
ZUCCHINI
CHOCOLATE,
CHEESE, BUTTER

ULTRA SPESSA ULTRA COARSE



IDEALE PER:
ZUCCHINE,
BURRO,
CIOCCOLATO,
FORMAGGIO,
TARTUFO
BEST FOR:
CHEESE, BUTTER,
ZUCCHINI,
CHOCOLATE,
TRUFFLE

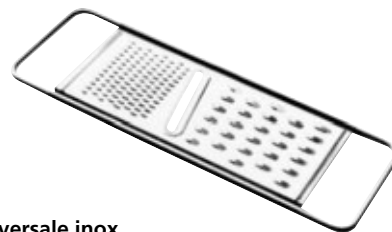
ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES



Grattugia inox

Stainless steel grater

Cod.	L cm
160109	9
160113	13
160116	16



Grattugia universale inox

Stainless steel universal grater

Cod.	L x W cm
160200	11 x 28



Grattugia quattro lati

Grater four side

Cod.	L x W cm	H cm
160300	8 x 6	18



Frusta stagnata manico in filo

Tinned whisk, wire handle

Cod.	L cm
160430	30
160435	35



Frusta inox 8 fili professionale

Professional whisk

Cod.	L cm
160525	25
160530	30
160535	35
160540	40
160545	45
160550	50
160560	60



Cod. 160525
Cod. 160535
Cod. 160540



Frusta inox 8 fili professionale senza anello

Professional whisk without ring

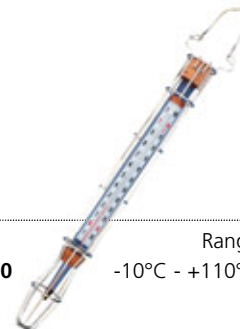
Cod.	L cm
160630	30



Termometro con protezione in filo per alimenti

Butcher's thermometer with wire cage tested for foodstuffs

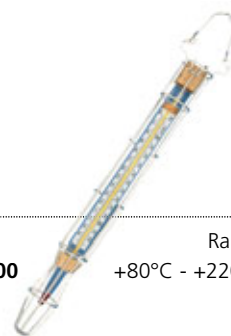
Cod.	Range
161400	-10°C - +110°C



Termometro con protezione in filo per zucchero e grassi

Fat frying thermometer with wire cage

Cod.	Range
161500	+80°C - +220°C



Termometro elettronico per alimenti in cottura e surgelati

Electronic thermometer spiked stem

Cod.	Range
161600	-35°C - +300°C



Termometro elettronico a penna multifunzionale

Electronic thermometer pointed stainless steel stem

Cod.	Range
161700	-50°C - +200°C





Guanto super rinforzato

Extra reinforced gloves

Cod.
161800

Range
fino a 240°C



Coppia guanti rinforzati

Professional reinforced gloves

Cod.
161900

Range
fino a 180°C



Coppia manopole da forno polso lungo in pelle ovina

Pair of professional reinf.
gloves in kid leather

Cod.
162001

Range
fino a 250°C



Schiumarola stagnata manico filo e piattina

Tinned skimmer

Cod.	Ø cm
162014	14
162016	16
162018	18
162020	20
162024	24



Forchettone stagnato a 3 punte

Tinned fork

Cod.	L cm
162140	40
162160	60



Colabrodo stagnato doppia rete manico in legno

Tinned strainer double wire
net wooden handle

Cod.	Ø cm
162220	20
162223	23
162226	26



Schiumarola inox manico filo e piattina

Wire skimmer
stainless steel

Cod.	Ø cm
162516	16
162518	18
162520	20
162524	24



Colabrodo stagnato doppia rete rinforzato manico in legno

Tinned strainer double
wire net reinforced
wooden handle

Cod.	Ø cm
162323	23
162326	26
162330	30
162335	35



Riga limone

Lemon grater

Cod.

163400

L cm

14



Levator solo

Apple corer

Cod.

163800

L cm

17,5



Decora limone

Lemon decorator

Cod.

163500

L cm

14,5



Arriccia burro

Butter-curler

Cod.

163900

L cm

16



Coltello per pelare

Peeling knife

Cod.

163600

L cm

14,5



Coltello per pelare

Peeling knife

Cod.

164000

L cm

21



Sbuccia arancia

Orange peeler

Cod.

163700

L cm

14,5



Scavino 2 coppe

Melon baller-double

Cod.

164100

L cm

16,5



Scavino 1 coppa

Melon baller

Cod.

164200

L cm

13





**Pinza per crostacei
in alluminio pressofuso**

Shellfish scissors
in die-cast aluminium

Cod.
164300

L cm
14



**Snocciolatore per olive
in alluminio pressofuso**

Olive stoner in die-cast
aluminium

Cod.
164900

L cm
18,5



Sbucciaverdure ad archetto

Vegetable peeler

Cod.
164400

L cm
12,5



Pelasparagi in alluminio pressofuso

Asparagus peeler
in die-cast aluminium

Cod.
165000

L cm
12



**Decora-rapanelli e decora-agrumi
in alluminio pressofuso**

Radish and citrus decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164600

L cm
18



Squamapesci in alluminio pressofuso

Fish scaler in die-cast
aluminium

Cod.
165100

L cm
20



**Decoratore multiuso
in alluminio pressofuso**

Multipurpose decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164700

L cm
15



**Pinza per crostacei con pinzette
in alluminio pressofuso**

Shellfish scissors with tongs
in die-cast aluminium

Cod.
165200

L cm
21



**Tagliauova per fette rotonde
ed ovali in alluminio pressofuso**

Round and oval shaped
egg slicer in die-cast
aluminium

Cod.
164801

L cm
12





Batticarne a pugno inox

Solid stainless steel meat beater	Cod.	W kg
	165310	1
	165315	1,5
	165317	1,75
	165320	2
	165325	2,5



Gancio girevole inox

Swivel stainless steel hook with balls on both sides	Cod.	L x W mm	Box
	165621	210 x 9	15
	165624	240 x 10	15
	165627	270 x 12	15
	165650	500 x 12	15



Batticarne a due tagli inox

Stainless steel meat beater - 2 cuts	Cod.	W kg
	165400	1,1



Gancio fisso una punta inox

Standard stainless steel hook 1 point	Cod.	L x W mm	Box
	165706	60 x 3	100
	165808	80 x 4	50
	165810	100 x 4	50
	165912	120 x 5	10
	165914	140 x 5	10
	166016	160 x 6	10
	166018	180 x 6	10
	166218	180 x 8	10
	166530	300 x 12	5



Batticarne a paletta inox

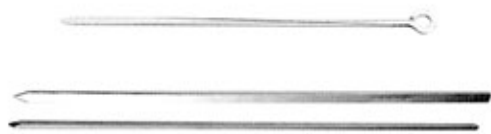
Stainless steel round ladle-type meat beater with bent handle	Cod.	W kg
	165500	1



Gancio ad ancora inox 1 punta

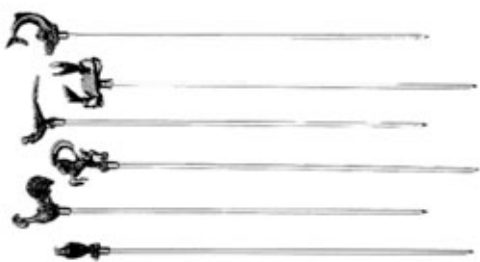
Stainless steel anchor-type hook 1 point	Cod.	L x W mm	Box
	166706	120 x 6	10
	166707	130 x 7	10





Spiedini inox

Stainless steel skewer	Cod.	L x W mm	Box
	166820	200 x 3	6
	166825	250 x 3	6
	166830	300 x 3	6
	166920	200 x 4	6
	166925	250 x 4	6
	166930	300 x 4	6



Set di spiedini inox con decoro animale

Set of stainless steel skewers with animal decoration	Cod.	L x W mm
	167000	300 x 30



Sega per ossa inox fissaggio rapido

Stainless steel saw, quick-fit	Cod.	L cm	Box
	167145	45	3
	167150	50	3
	167155	55	3



Ricambio lama sega per ossa fiss. rapido

Saw blade	Cod.	L cm	Box
	167240	40	3
	167245	45	3
	167250	50	3
	167255	55	3



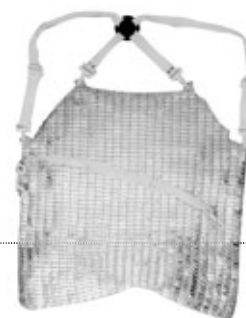
Morsa prosciutto base in legno

Ham vice	Cod.
	167300



Ceppo inox con piano in plastica piedini inox antiscivolo

Stainless steel chopping block with plastic top	Cod.	L x W cm	H cm
	167440	40 x 40	90
	167450	50 x 50	90
	167460	60 x 60	90



Grembiule di protezione in alluminio

Aluminium apron	Cod.
	167500



Guanto di protezione inox 5 dita

Stainless steel glove	Cod.
	167600





Portavivande per frigorifero (senza coperchio)

Food carrier (lid not included)	Cod.	L x W cm	H cm
	170000	9,5 x 9,5	6
	170200	9,5 x 19,5	6
	170400	19,5 x 19,5	6
	170600	20 x 29	7



Coperchio per portavivande per frigorifero

Lid for food carrier	Cod.	L x W cm	Per/For
	170100	9,5 x 9,5	170000
	170300	9,5 x 19,5	170200
	170500	19,5 x 19,5	170400
	170700	20 x 29	170600



Platto espositore per pasticceria e gastronomia

Display tray	Cod.	L x W cm	H cm
	180114	14,5 x 21	2
	180129	29 x 21	2
	180158	58 x 21	2



Mandolina con carrello

Professional vegetable cutter with safety guard	Cod.
	195100



Set lame per mandolina 195100

Blades for vegetable cutter 195100	Cod.
	195600



Mandolina affetta verdure

Professional vegetable cutter	Cod.
	195200



Carrello per mandolina

Safety guard	Cod.
	195300





Mandolina "gourmet"

Manual vegetable slicer

Cod.
195400



Affettapane con tagliere in legno

Bread cutter with wood

Cod.
196200



Confezione 4 lame per mandolina "gourmet"

Set of 4 blades for
"gourmet" manual
vegetable slicer

Cod.
195500



Coltello pane con base in legno

Bread cutter

Cod.
196300



Affettaverdure rotante "le rouet"

Rotating vegetable
slicer "le rouet"

Cod.
195700



Grattugia fine

Grater

Cod.
196500



Scavino pulisci pomodoro

Tomato seeds remover

Cod.
195900



Apriscatole da banco

Counter-top can-opener

Cod.
196600



COLTELLI E TAGLIERI KNIVES AND CUTTING BOARDS



Coltello forgiato per pelare

Forged paring knife	Cod.	L cm
	205100	10



Forchettone forgiato

Forged meat fork	Cod.	L cm
	205800	15



Coltello forgiato per pelare a becco

Forged bird's peak peeling knife	Cod.	L cm
	205200	9



Coltello forgiato per cucina

Forged cook's knife	Cod.	L cm
	206015	15
	206020	20
	206025	25



Coltello forgiato decorativo

Forged decorating knife	Cod.	L cm
	205300	11



Coltello forgiato per disossare

Forged boning knife	Cod.	L cm
	206100	13



Coltello forgiato per pane

Forged bread knife	Cod.	L cm
	205400	20



Apriostriche forgiato

Forged oyster opener	Cod.	
	206200	



Coltello forgiato per arrosto

Forged fileting knife	Cod.	L cm
	205500	18



Coltello forgiato per cucina

Forged cook's knife	Cod.	L cm
	206320	20
	206325	25
	206330	30



Coltello forgiato per salmone

Forged salmon knife	Cod.	L cm
	205700	32

MASSIMA EFFICACIA E IGIENE PERFETTA
MAX EFFICIENCY AND PERFECT HYGIENE

I taglieri in Polietilene HD sono adatti a tutti gli ambiti HACCP.

Grazie alla loro superficie, totalmente liscia, e alla totale assenza di coloranti garantiscono massima efficacia d'uso e perfetta igiene.

Nella confezione inoltre sono compresi 7 fermi e 5 viti di montaggio per classificare a vostro piacere l'utilizzo del tagliere secondo la normativa HACCP.

These HD polyethylene cutting boards are suitable for all HACCP areas.

Max efficiency and perfect hygiene guaranteed thanks to the super smooth surface and total absence of colouring. Each pack also contains 7 coloured stoppers and 5 screws letting you colour code each board for use in a specific HACCP area.



1
MONTARE IL PRIMO FERMO
(SEMPRE BIANCO)

INSERT THE FIRST STOPPER
 (ALWAYS WHITE)



2
MONTARE IL SECONDO FERMO
(COLORE HACCP)

INSERT THE SECOND STOPPER
 (HACCP COLOUR)



CARNI CRUDE
 RAW MEAT



PANE E FORMAGGI
 BREAD AND CHEESE



CARNI COTTE
 COOKED MEAT



INSALATA E FRUTTA
 VEGETABLES AND FRUITS



VERDURE COTTE
 COOKED VEGETABLES



PESCE
 FISH



Tagliere in polietilene HD

Polyethylene cutting board	Cod.	L x W cm	H cm
	208000	40 x 30	2
	208100	50 x 30	2
	208200	50 x 40	2
	208300	60 x 40	2
	208400	70 x 40	2



209000



209099

Pialletto e fermi per taglieri in polietilene

Scraper and stoppers for polyethylene cutting boards	Cod.	Box
	209000	
	209099	6



Cod. 209099





Coltello cuoco

Chef knife	Cod.	L cm
	8115-1461F12	15
	8115-1461F05	21
	8115-1461F60	23
	8115-1461F61	25



Coltello trinciante

Carving knife	Cod.	L cm
	8115-1461F04	21
	8115-1461F57	25



Coltello filettare

Fillet knife	Cod.	L cm
	8115-1461F09	18



Coltello multiuso

Utility knife	Cod.	L cm
	8115-1461F03	13



Coltello multiuso lama larga

Utility knife	Cod.	L cm
	8115-1461F70	14



Spelucchino

Paring knife	Cod.	L cm
	8115-1461F01	9



Spelucchino lama curva

Curved paring knife	Cod.	L cm
	8115-1461F17	8



LA TRADIZIONE ORIENTALE NEL TRATTAMENTO DELLE LAME SI UNISCE ALLA ROBUSTEZZA DELL'ACCIAIO TEDESCO
ORIENTAL TRADITION IN THE TREATMENT OF BLADE JOINS THE STRENGTH OF GERMAN STEEL

PREMIUM SERIES COLTELLI FORGIATI FORGED KNIVES



L'acciaio dei coltelli Atlantic Chef è acciaio tedesco 1.4116-X50 Cr Mo V15. La combinazione di Carbonio, Cromo, Molibdeno, Vanadio e altri materiali, conferisce alla lama una durezza di HRC 56' e oltre, fornendo rigidità ed elasticità al tempo stesso, aumentando la resistenza alla corrosione e ottimizzando l'efficacia di taglio. La levigatura manuale garantisce infine la lunga durata del filo della lama, una facile manutenzione e una veloce riaffilatura. I coltelli Atlantic Chef sono inoltre tutti certificati NSF® International.

PER GARANTIRE RESISTENZA E DURATA NEL TEMPO, MANICO E LAMA SONO FORGIATI A PARTIRE DA UN UNICO PEZZO DI ACCIAIO. CIÒ FORNISCE INOLTRE A OGNI SINGOLO PEZZO UNA BILANCIATURA PERFETTA CHE NE FACILITA L'UTILIZZO E RIDUCE LA FATICA.

HANDLE AND BLADE ARE FORGED FROM A SINGLE PIECE OF STEEL, WHICH PROVIDES STRENGTH AND A LONG USEFUL LIFE. ADDITIONALLY, EACH KNIFE IS PERFECTLY BALANCED: THIS HELPS ITS EASY USE AND REDUCES EFFORT.

MANICI IN DUPONT™ DELRIN® POM, UNA RESINA ACETALICA CON CARATTERISTICHE UNICHE DI RIGIDITÀ E RESISTENZA AGLI URTI RIPETUTI, ALL'ABRASIONE E ALL'UMIDITÀ. SONO PERFETTAMENTE ADERENTI AL MANICO E AI RIVETTI, OFFRENDO MASSIMA IGIENICITÀ.

HANDLES ARE MADE OF DUPONT™ DELRIN® POM, AN ACETAL RESIN FEATURING UNIQUE CHARACTERISTICS OF STIFFNESS AND RESISTANCE TO REPEATED SHOCKS, ABRASION AND HUMIDITY. THEY PERFECTLY STICK TO THE HANDLE AND RIVETS, ASSURING TOP HYGIENE.



Coltello Santoku

Santoku knife	Cod.	L cm
	8115-1461F38	18



Coltello arrosto

Slicing knife	Cod.	L cm
	8115-1461F109	28



Coltello Usuba

Usuba knife	Cod.	L cm
	8115-1461F46	18



Forchettone curvo

Carving fork - curved	Cod.	L cm
	8115-1461F11	16



Coltello disosso

Boning knife	Cod.	L cm
	8115-1461F10	15



Coltello pane

Bread knife	Cod.	L cm
	8115-1461F06	21
	8115-1461F53	23



Coltello pomodoro lama dentata

Tomato knife - serrated edge	Cod.	L cm
	8115-1461F14	14



EFFICIENT SERIES COLTELLI STAMPATI STAMPED KNIVES



Atlantic Chef uses German Steel 1.4116-X50 Cr Mo V15, which consists of Carbon, Chromium, Vanadium, Molybdenum and several other materials. After hardening/tempering, grinding, sharpening and some other major processes, the hardness of the blades can reach as high as HRC 56' and above. Knives are simultaneously strong and flexible, and this increases their cutting power and resistance to corrosion. The hand-honed razor sharp blade edge also offers long lasting sharpness, easy edge maintenance and rapid re-sharpening features.

All the knives are certified by NSF® International.

GRAZIE A PROCESSI PRODUTTIVI AVANZATI E DI MASSIMA PRECISIONE, L'ACCOPIAMENTO FRA MANICO E LAMA RISULTA SEMPRE PERFETTAMENTE COMPATTO, GARANTENDO IGIENE E SOLIDITÀ OTTIMALI.

THANKS TO ADVANCED AND PRECISE PRODUCTIVE PROCESSES THE JOINING BETWEEN HANDLE AND BLADE ARE ALWAYS PERFECT AND SOLID.

I MANICI SONO REALIZZATI CON LA COMBINAZIONE DI SANTOPRENE® (UNO SPECIALE ELASTOMERO DALLE DOTI ANTISCIVOLO) E POLIPROPILENE. OFFRONO PRESA SICURA, TOTALE CONTROLLO DEL COLTELLO E MASSIMA ROBUSTEZZA.

THE HANDLES, MADE BY A COMBINATION OF SANTOPRENE® (A SPECIAL ELASTOMER WITH NON-GRIP FEATURES) AND POLYPROPYLENE, OFFER NON-SLIP ERGONOMIC GRIP, TOTAL CONTROL OF THE KNIFE AND MAXIMUM STRENGTH.



Coltello cuoco

Chef knife



Cod.	L cm	Col.
8100-8321T12	15	●
8100-8321T05	21	●
8100-8321T05BL	21	●
8100-8321T05G	21	●
8100-8321T05R	21	●
8100-8321T05W	21	○
8100-8321T05Y	21	●
8100-8321T60	23	●
8100-8321T61	25	●
8100-8321T61BL	25	●
8100-8321T61BR	25	●
8100-8321T61G	25	●
8100-8321T61R	25	●
8100-8321T61W	25	○
8100-8321T61Y	25	●
8100-8321T62	30	●
8100-8321T62BL	30	●
8100-8321T62BR	30	●
8100-8321T62G	30	●
8100-8321T62R	30	●
8100-8321T62W	30	○
8100-8321T62Y	30	●



Coltello multiuso

Utility knife



Cod.	L cm
8100-8321T70	15



Coltello multiuso lama dentata

Utility knife
Serrated edge



Cod.	L cm
8150-8321SS132	13



Coltello filettare - flessibile

Fillet knife - flexible



Cod.	L cm	Col.
8100-8321T09	18	●
8100-8321T71	21	●
8100-8321T71BL	21	●



PER ALCUNI SPECIFICI MODELLI È PREVISTA LA DISPONIBILITÀ ANCHE DI MANICI COLORATI IN ACCORDO CON LA NORMATIVA HACCP

SOME SPECIFIC ITEMS ARE AVAILABLE ALSO WITH COLOURED HANDLES ACCORDING TO HACCP REGULATIONS.



Coltello cuoco lama dentata

Chef knife
Serrated edge



Cod.	L cm
8100-8321T137	21
8100-8321T143	23
8100-8321T144	25



Coltello Santoku

Santoku knife



Cod.	L cm
8100-8321T38	19



Coltello cuoco lama obliqua

Wide chef knife



Cod.	L cm
8100-8321T115	21



Coltello Usuba

Usuba knife



Cod.	L cm
8100-8321T46	18



Coltello disosso

Boning knife

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T10	15	●
8100-8321T10BL	15	●
8100-8321T10R	15	●
8100-8321T10Y	15	●



Spelucchino

Paring knife



Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS01	8	●
8150-8321SS01G	8	●
8150-8321SS01W	8	○
8150-8321SS02	11	●



Coltello disosso - Flessibile

Boning knife - Flexible

Cod.	L cm
8100-8321T66	15



Spelucchino lama dentata

Paring knife
serrated edge



Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS36	8	●
8150-8321SS36G	8	●
8150-8321SS36W	8	○



Spelucchino verdure lama curva

Curved paring knife

Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS17	7	●
8150-8321SS17G	7	●
8150-8321SS17W	7	○



Coltello disosso stretto

Wide boning knife

Cod.	L cm
8100-8321T133	13



Coltello disosso stretto - Flessibile

Narrow boning knife
Flexible

Cod.	L cm
8100-8321T69	15



Coltello tavola

Utility knife - Round top

Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS03	11	●
8150-8321SS03G	11	●
8150-8321SS03W	11	○



Coltello disosso curvo

Curved boning knife

Cod.	L cm
8100-8321T64	15



Coltello arrosto

Slicer knife

Cod.	L cm
8100-8321T136	23



COLTELLI - LINEA EFFICIENT KNIVES - EFFICIENT SERIES



Forchettone curvo

Carving fork - Curved

Cod.	L cm
8100-8321T11	21



Forchettone diritto

Carving fork - Straight

Cod.	L cm
8100-8321T28	18



Coltello salmone

Salmon knife

Cod.	L cm
8100-8321T19	26



Coltello salmone lama alveolata

Salmon knife
granton edge

Cod.	L cm
8100-8321T77	26



Coltello prosciutto

Slicing knife

Cod.	L cm
8100-8321T108	30



Coltello prosciutto lama alveolata

Slicing knife
granton edge

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T73	28	●
8100-8321T73W	28	○
8100-8321T68	36	●



Coltello formaggio punta quadra

Cheese slicer

Cod.	L cm
8100-8321T135	31



Coltello pane

Bread knife

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T06	21	●
8100-8321T06W	21	○
8100-8321T134	25	●



Coltello pane con scalino

Offset bread knife

Cod.	L cm
8100-8321T15	21



Coltello pane con scalino e punta arrotondata

Offset bread knife
Round top

Cod.	L cm
8100-8321T106	21



Coltello pane lama inclinata

Wide bread knife

Cod.	L cm
8100-8321T59	25



Coltello panettiere

Slicing knife
Serrated edge

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T72	28	●
8100-8321T72W	28	○
8100-8321T100	30	●
8100-8321T101	36	●





Coltello dolce

Cake knife	Cod.	L cm
	8100-8320T30	40
	8100-8320T31	45



Forbici

Scissors	Cod.
	8155-9300T01



Coltello dolce lama dentata

Cake knife Serrated edge	Cod.	L cm
	8100-8320T32	40
	8100-8320T40	45



Custodia

Knife guard	Cod.	Per/For
	8190-8321SS02	8150-8321SS02
	8190-8321SS132	8150-8321SS132
	8190-8321SS17	8150-8321SS17
	8190-8321T09	8100-8321T09
	8190-8321T100	8100-8321T100
	8190-8321T133	8100-8321T133
	8190-8321T134	8100-8321T134
	8190-8321T135	8100-8321T135
	8190-8321T136	8100-8321T136
	8190-8321T60	8100-8321T60



Set decorazione cocktail - 7 pezzi

Cocktail decoration set 7 pieces	Cod.
	8151-9100G7001



	COLTELLO KNIFE		LEVATORSOLO APPLE CORER
	SBUCCIA ARANCIA ORANGE PEELER		RIGA LIMONE LEMON GRATER
	SCAVINO MELONE MELON BALLER		DECORA LIMONE LEMON DECORATOR
	COLTELLO PER PELARE PEELING KNIFE		



Acciaio tondo

Sharpening steel	Cod.	L cm
	8153-TD1312	30



Set per intaglio e decorazione - 8 pezzi

Carving tool set 8 pieces	Cod.
	8151-9100G8001



	COLTELLO KNIFE		ACCAINO SHARPENING STONE
	SCAVINO MELONE MELON BALLER		



Affilacoltelli manuale

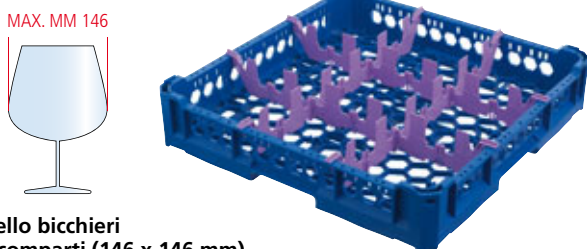
Hand held knife sharpener	Cod.
	8154-SH001



CESTELLI RACKS

70

MAX. MM 146

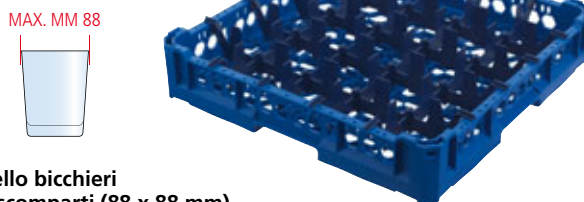


**Cestello bicchieri
a 9 scomparti (146 x 146 mm)**

Glass rack with 9 compartments (146 x 146 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	210000	50 x 50	< 65	2
	210001	50 x 50	66-120	
	210002	50 x 50	121-250	
	210003	50 x 50	251-340	



MAX. MM 88

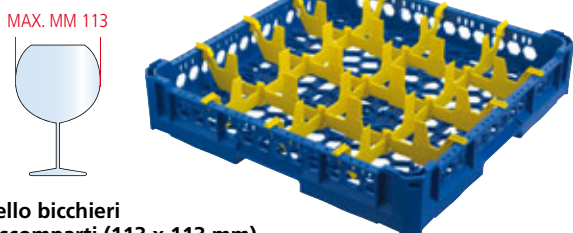


**Cestello bicchieri
a 25 scomparti (88 x 88 mm)**

Glass rack with 25 compartments (88 x 88 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	210020	50 x 50	< 65	2
	210021	50 x 50	66-120	
	210022	50 x 50	121-250	
	210023	50 x 50	251-340	



MAX. MM 113

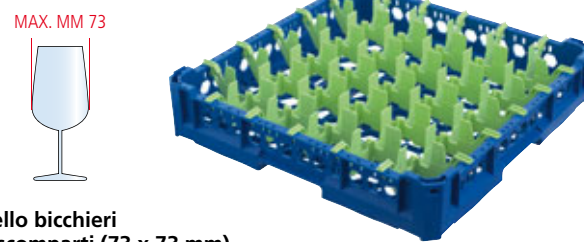


**Cestello bicchieri
a 16 scomparti (113 x 113 mm)**

Glass rack with 16 compartments (113 x 113 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	210010	50 x 50	< 65	2
	210011	50 x 50	66-120	
	210012	50 x 50	121-250	
	210013	50 x 50	251-340	



MAX. MM 73



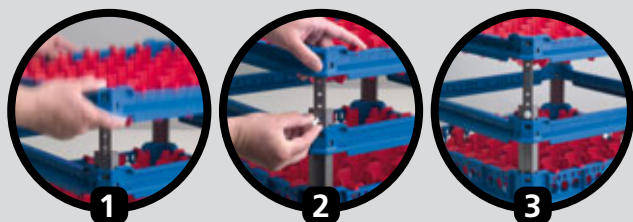
**Cestello bicchieri
a 36 scomparti (73 x 73 mm)**

Glass rack with 36 compartments (73 x 73 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	210030	50 x 50	< 65	2
	210031	50 x 50	66-120	
	210032	50 x 50	121-250	
	210033	50 x 50	251-340	



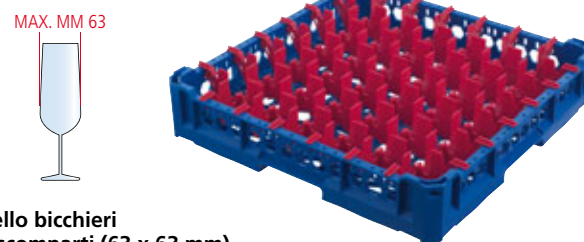
PERSONALIZZAZIONE FACILE E VELOCE QUICK AND EASY PERSONALISING

I nuovi cestelli consentono una facile e veloce personalizzazione, adattandosi di volta in volta alle vostre esigenze di lavaggio. La presenza di elementi che scorrono all'interno delle guide fissate ai quattro angoli vi permette di adattare l'altezza totale del vostro cestello ogni volta che lo desiderate. È sufficiente sollevare l'elemento superiore (l'estensione con la griglia a scomparti) fino all'altezza desiderata. (Fig. 1) A questo punto non dovete fare altro che inserire i 4 bottoni di fissaggio in dotazione per bloccare i cursori di scorrimento e fissare l'estensione. (Fig. 2) Il vostro cestello è ora pronto per essere riempito con i bicchieri da mandare in lavaggio. (Fig. 3) Se una volta ultimato il processo di lavaggio necessitate una diversa altezza del cestello non dovete fare altro che rimuovere (e sostituire) i bottoni di fissaggio, i cursori saranno nuovamente liberi di scorrere permettendovi una differente personalizzazione dell'altezza del cestello.



These new racks can be quickly and easily personalised, letting you adapt to your specific needs each time. Special elements running inside the fixed guides at the four corners let you change the total height of your rack whenever necessary. Simply lift the top element (extender with divider insert) to the height you want. (Fig. 1) Insert the 4 fixing buttons provided to stop the sliders and so fix the extender. (Fig. 2) Your rack is now ready to be filled with glasses to be washed. (Fig. 3) If, after washing, you need to change the height for other glasses, simply remove (and replace) the buttons: the sliders are now freed for you to adjust the height (insert the buttons at the new height).

MAX. MM 63

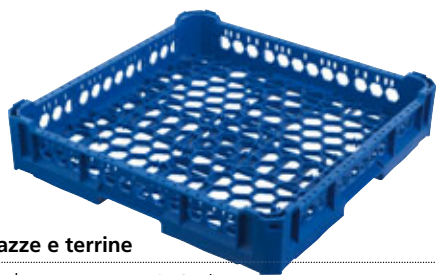


**Cestello bicchieri
a 49 scomparti (63 x 63 mm)**

Glass rack with 49 compartments (63 x 63 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	210040	50 x 50	< 65	2
	210041	50 x 50	66-120	
	210042	50 x 50	121-250	
	210043	50 x 50	251-340	



- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
 - 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
 - ESTENSIONE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
 - 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
 - 50X50 CM EXTENDER AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.



Cestello tazze e terrine

Cup/pan rack Cod. L x W cm Box
211000 50 x 50 2



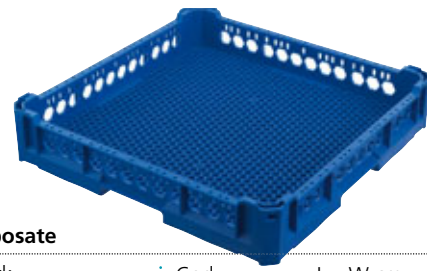
Cestello vassoi aperto

Open tray rack Cod. L x W cm Box
211003 50 x 50 2



Cestello piatti-vassoi

Plate/tray rack Cod. L x W cm Box
211001 50 x 50 2



Cestello posate

Cutlery rack Cod. L x W cm Box
211004 50 x 50 2



Cestello vassoi

Tray rack Cod. L x W cm Box
211002 50 x 50 2



Carrello per cestelli

Rack trolley Cod. 219000



Cilindro per posate in polipropilene bianco

White polypropylene cylinder for cutlery Cod. Box
210058 12



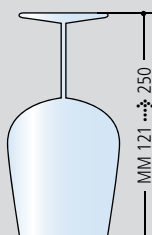
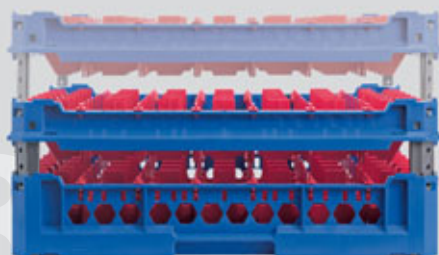
CONFEZIONE
20
PEZZI/PIECES

Bottoni fissaggio di ricambio

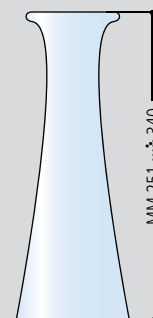
Spare fixing buttons Cod. 219900



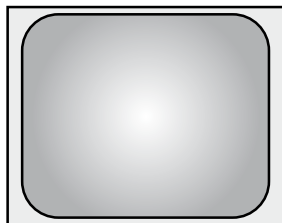
UNICO CESTELLO, DIFFERENTI SOLUZIONI SINGLE RACK, DIFFERENT SOLUTIONS



- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- ESTENSIONE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- BOTTONI PER FISSAGGIO
- 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- 50X50 CM EXTENDER AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- FIXING BUTTONS

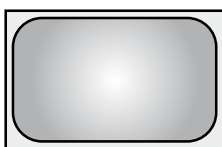


- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- ESTENSIONE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- ESTENSIONE APERTA 50X50 CM
- BOTTONI PER FISSAGGIO
- 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- 50X50 CM EXTENDER AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- OPEN 50X50 CM EXTENDER
- FIXING BUTTONS



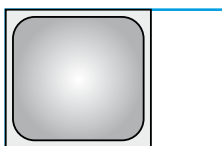
Bacinella GN 2/1 in acciaio inox

Gastronorm container 2/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220002	65 x 53	2
	220004	65 x 53	4
	220006	65 x 53	6,5
	220010	65 x 53	10
	220015	65 x 53	15
	220020	65 x 53	20



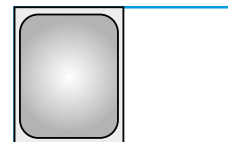
Bacinella GN 1/1 in acciaio inox

Gastronorm container 1/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220102	53 x 32,5	2
	220104	53 x 32,5	4
	220106	53 x 32,5	6,5
	220110	53 x 32,5	10
	220115	53 x 32,5	15
	220120	53 x 32,5	20



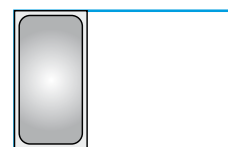
Bacinella GN 2/3 in acciaio inox

Gastronorm container 2/3 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220202	35,5 x 32,5	2
	220204	35,5 x 32,5	4
	220206	35,5 x 32,5	6,5
	220210	35,5 x 32,5	10
	220215	35,5 x 32,5	15
	220220	35,5 x 32,5	20



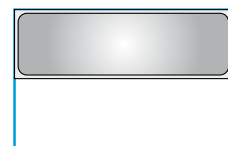
Bacinella GN 1/2 in acciaio inox

Gastronorm container 1/2 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220302	32,5 x 26,5	2
	220304	32,5 x 26,5	4
	220306	32,5 x 26,5	6,5
	220310	32,5 x 26,5	10
	220315	32,5 x 26,5	15
	220320	32,5 x 26,5	20



Bacinella GN 1/3 in acciaio inox

Gastronorm container 1/3 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220402	32,5 x 17,5	2
	220404	32,5 x 17,5	4
	220406	32,5 x 17,5	6,5
	220410	32,5 x 17,5	10
	220415	32,5 x 17,5	15
	220420	32,5 x 17,5	20



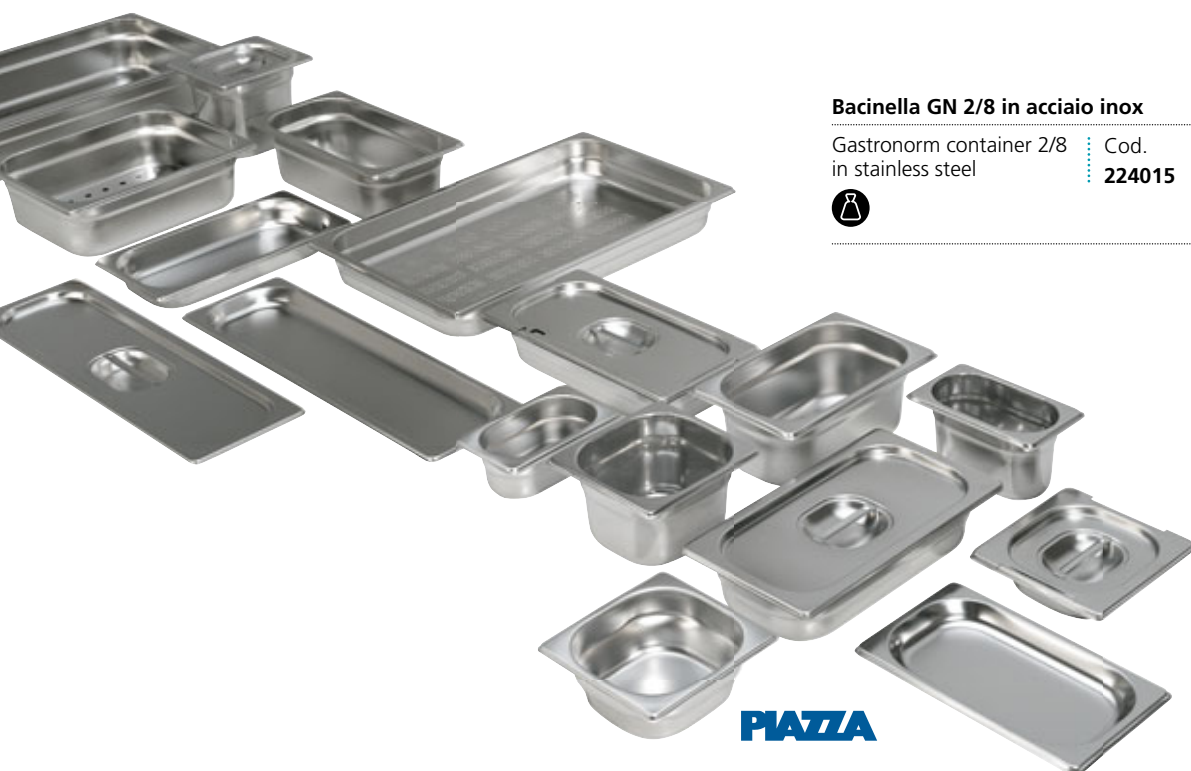
Bacinella GN 2/4 in acciaio inox

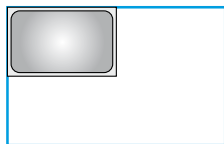
Gastronorm container 2/4 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	222904	53 x 16,2	4
	222906	53 x 16,2	6,5
	222910	53 x 16,2	10
	222915	53 x 16,2	15



Bacinella GN 2/8 in acciaio inox

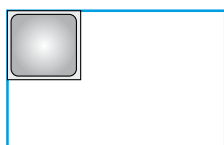
Gastronorm container 2/8 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	224015	13 x 32,5	15





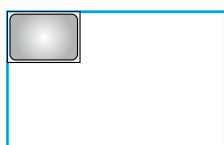
Bacinella GN 1/4 in acciaio inox

Gastronorm container 1/4 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220502	26,4 x 16,2	2
	220504	26,4 x 16,2	4
	220506	26,4 x 16,2	6,5
	220510	26,4 x 16,2	10
	220515	26,4 x 16,2	15
	220520	26,4 x 16,2	20



Bacinella GN 1/6 in acciaio inox

Gastronorm container 1/6 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220602	17,6 x 16,2	2
	220604	17,6 x 16,2	4
	220606	17,6 x 16,2	6,5
	220610	17,6 x 16,2	10
	220615	17,6 x 16,2	15
	220620	17,6 x 16,2	20



Bacinella GN 1/9 in acciaio inox

Gastronorm container 1/9 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220706	17,6 x 10,8	6,5
	220710	17,6 x 10,8	10



PREPARARE, CUOCERE, TRASPORTARE ED ESPORRE.

Potete fare tutto utilizzando il medesimo contenitore evitando scomode sostituzioni.

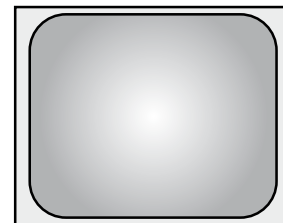
La serie in acciaio inox 18/10 è adatta a qualunque tipo di preparazione sia a caldo che a freddo e le sue caratteristiche tecniche ne consentono l'uso in tutte le moderne apparecchiature professionali: friggitrice, forni di cottura, armadi frigoriferi ecc. Totalmente idonea al contatto con gli alimenti, secondo la normativa UE89/109, garantisce una perfetta igienicità grazie anche alla semplicità di pulizia (può andare in lavastoviglie).

PREPARE, COOK, TRANSPORT AND DISPLAY.

You can do everything using the same container, avoiding bothersome replacements.

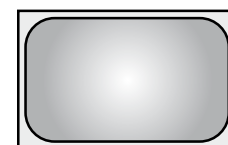
The series in 18/10 stainless steel is ideal for all kinds of hot and cold preparations and its technical features mean that the series can be used with all modern professional equipment: fryers, cooking ovens, refrigerated units etc.

Fully suitable for contact with foodstuffs in accordance with UE89/109 Standards, it ensures perfect hygiene, thanks also to easy cleaning (it can go in the dishwasher).



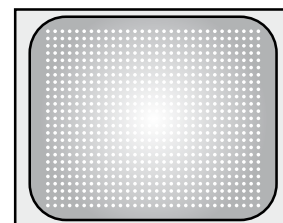
Teglia GN 2/1 in acciaio inox

Gastronorm baking pan 2/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	223002	65 x 53	2
	223004	65 x 53	4
	223006	65 x 53	6,5



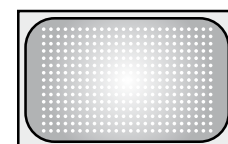
Teglia GN 1/1 in acciaio inox

Gastronorm baking pan 1/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220802	53 x 32,5	2
	220804	53 x 32,5	4
	220806	53 x 32,5	6,5



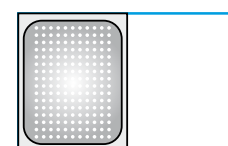
Bacinella forata GF 2/1 in acciaio inox

Gastronorm perforated container 2/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220902	65 x 53	2
	220904	65 x 53	4
	220906	65 x 53	6,5
	220910	65 x 53	10
	220915	65 x 53	15
	220920	65 x 53	20



Bacinella forata GF 1/1 in acciaio inox

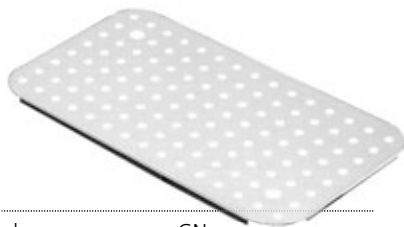
Gastronorm perforated container 1/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	221002	53 x 32,5	2
	221004	53 x 32,5	4
	221006	53 x 32,5	6,5
	221010	53 x 32,5	10
	221015	53 x 32,5	15
	221020	53 x 32,5	20



Bacinella forata GF 1/2 in acciaio inox

Gastronorm perforated container 1/2 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	221102	32,5 x 26,5	2
	221104	32,5 x 26,5	4
	221106	32,5 x 26,5	6,5
	221110	32,5 x 26,5	10
	221115	32,5 x 26,5	15
	221120	32,5 x 26,5	20





Falso fondo forato

Gastronorm drainer plate	Cod.	GN
	221611	1/1
	221612	1/2
	221621	2/1
	221623	2/3



Coppia maniglie cascanti

Falling handles	Cod.
	221800



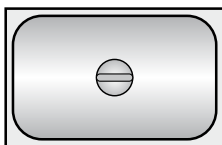
LA COPPIA MANIGLIE CASCANTI VIENE VENDUTA SOLTANTO IN COMBINAZIONE CON LA RELATIVA BACINELLA GASTRONORM. IL COSTO DELLE MANIGLIE È DA SOMMARSÌ AL COSTO DELLA BACINELLA.

TWO FALLING HANDLES ARE SOLD ONLY AS SET WITH THE CORRESPONDING GN FOODCONTAINER. HANDLE-PRICE HAS TO BE ADDED TO THE CONTAINER-PRICE.



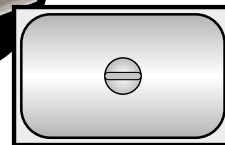
Separatore

Adaptor bar	Cod.	L cm
	221726	26,5
	221732	32,5
	221753	53



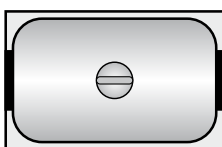
Coperchio in acciaio inox

Lid in stainless steel	Cod.	GN
	221911	1/1
	221912	1/2
	221913	1/3
	221914	1/4
	221916	1/6
	221919	1/9
	221923	2/3
	221924	2/4
	221928	2/8



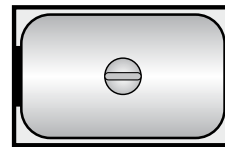
Coperchio in acciaio inox con guarnizione

Lid in stainless steel with trimming	Cod.	GN
	222011	1/1
	222012	1/2
	222013	1/3
	222014	1/4
	222016	1/6
	222023	2/3



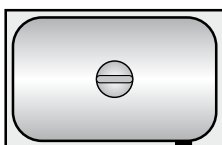
Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie

Lid in stainless steel with notch for handles	Cod.	GN
	222111	1/1
	222112	1/2
	222113	1/3
	222116	1/6
	222123	2/3



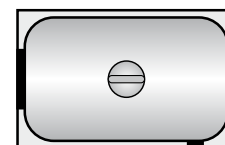
Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e guarnizione

Lid in stainless steel with trimming and notch for handles	Cod.	GN
	222211	1/1
	222212	1/2



Coperchio in acciaio inox con spacco mestolo

Lid in stainless steel with notch for ladle	Cod.	GN
	222313	1/3
	222314	1/4
	222316	1/6
	222323	2/3



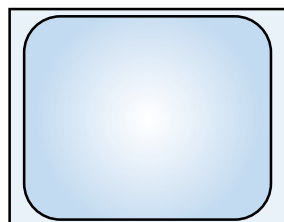
Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e mestolo

Lid in stainless steel with notch for handles and ladle	Cod.	GN
	222411	1/1
	222412	1/2
	222413	1/3
	222423	2/3





DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE

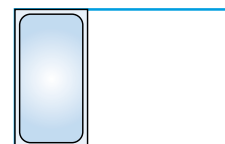


Bacinella GN 2/1 in polycarbonato

Gastronorm container 2/1 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	225020	65 x 53	20
	225020F	65 x 53	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



Bacinella GN 1/3 in polycarbonato

Gastronorm container 1/3 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	225406	32,5 x 17,5	6,5
	225406F	32,5 x 17,5	6,5
	225410	32,5 x 17,5	10
	225410F	32,5 x 17,5	10
	225415	32,5 x 17,5	15
	225415F	32,5 x 17,5	15
	225420	32,5 x 17,5	20
	225420F	32,5 x 17,5	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE

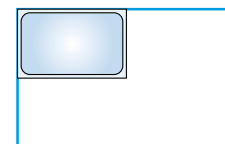


Bacinella GN 1/1 in polycarbonato

Gastronorm container 1/1 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	225106	53 x 32,5	6,5
	225106F	53 x 32,5	6,5
	225110	53 x 32,5	10
	225110F	53 x 32,5	10
	225115	53 x 32,5	15
	225115F	53 x 32,5	15
	225120	53 x 32,5	20
	225120F	53 x 32,5	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE

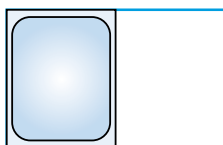


Bacinella GN 1/4 in polycarbonato

Gastronorm container 1/4 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	225506	26,4 x 16,2	6,5
	225506F	26,4 x 16,2	6,5
	225510	26,4 x 16,2	10
	225510F	26,4 x 16,2	10
	225515	26,4 x 16,2	15
	225515F	26,4 x 16,2	15
	225520	26,4 x 16,2	20
	225520F	26,4 x 16,2	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



Bacinella GN 1/2 in polycarbonato

Gastronorm container 1/2 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	225306	32,5 x 26,5	6,5
	225306F	32,5 x 26,5	6,5
	225310	32,5 x 26,5	10
	225310F	32,5 x 26,5	10
	225315	32,5 x 26,5	15
	225315F	32,5 x 26,5	15
	225320	32,5 x 26,5	20
	225320F	32,5 x 26,5	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE

TUTTI I CODICI CON LA F DOPO
IL NUMERO SONO SENZA BPA
ALL THE CODES WITH THE F
AFTER THE NUMBER ARE BPA FREE



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



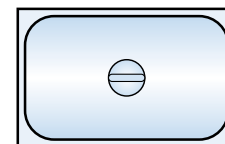
Bacinella GN 1/6 in polycarbonato

Gastronorm container 1/6
in polycarbonate

Cod.	L x W cm	H cm
225606	17,6 x 16,2	6,5
225606F	17,6 x 16,2	6,5
225610	17,6 x 16,2	10
225610F	17,6 x 16,2	10
225615	17,6 x 16,2	15
225615F	17,6 x 16,2	15
225620	17,6 x 16,2	20
225620F	17,6 x 16,2	20



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



Coperchio in polycarbonato

Lid in polycarbonate

Cod.	GN
226010	2/1
226010F	2/1
226011	1/1
226011F	1/1
226012	1/2
226012F	1/2
226013	1/3
226013F	1/3
226014	1/4
226014F	1/4
226016	1/6
226016F	1/6
226019	1/9
226019F	1/9



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



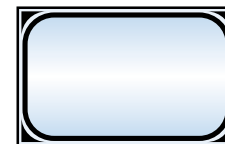
Bacinella GN 1/9 in polycarbonato

Gastronorm container 1/9
in polycarbonate

Cod.	L x W cm	H cm
225706	17,6 x 10,8	6,5
225706F	17,6 x 10,8	6,5
225710	17,6 x 10,8	10
225710F	17,6 x 10,8	10



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



Coperchio a tenuta ermetica in polycarbonato

Sealing lid
in polycarbonate

Cod.	GN
226111	1/1
226111F	1/1
226112	1/2
226112F	1/2
226113	1/3
226113F	1/3
226114	1/4
226114F	1/4
226116	1/6
226116F	1/6
226119	1/9
226119F	1/9



DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE



Falso fondo forato in polycarbonato

Gastronorm drainer plate
in polycarbonate

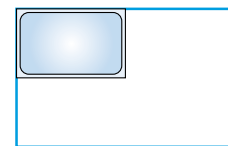
Cod.	GN
227010	2/1
227010F	2/1
227011	1/1
227011F	1/1
227012	1/2
227012F	1/2





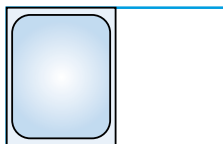
Bacinella GN 1/1 in polipropilene

Gastronorm container 1/1 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228106	53 x 32,5	6,5
	228110	53 x 32,5	10
	228115	53 x 32,5	15
	228120	53 x 32,5	20



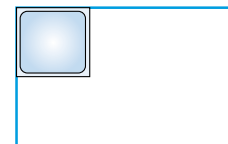
Bacinella GN 1/4 in polipropilene

Gastronorm container 1/4 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228506	26,4 x 16,2	6,5
	228510	26,4 x 16,2	10
	228515	26,4 x 16,2	15
	228520	26,4 x 16,2	20



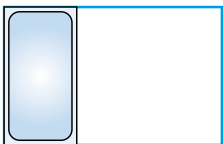
Bacinella GN 1/2 in polipropilene

Gastronorm container 1/2 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228306	32,5 x 26,5	6,5
	228310	32,5 x 26,5	10
	228315	32,5 x 26,5	15
	228320	32,5 x 26,5	20



Bacinella GN 1/6 in polipropilene

Gastronorm container 1/6 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228606	17,6 x 16,2	6,5
	228610	17,6 x 16,2	10
	228615	17,6 x 16,2	15
	228620	17,6 x 16,2	20



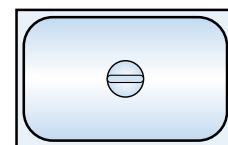
Bacinella GN 1/3 in polipropilene

Gastronorm container 1/3 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228406	32,5 x 17,5	6,5
	228410	32,5 x 17,5	10
	228415	32,5 x 17,5	15
	228420	32,5 x 17,5	20



Bacinella GN 1/9 in polipropilene

Gastronorm container 1/9 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	228706	17,6 x 10,8	6,5
	228710	17,6 x 10,8	10



Coperchio in polipropilene

Lid in polypropylene	Cod.	GN
	229011	1/1
	229012	1/2
	229013	1/3
	229014	1/4
	229016	1/6
	229019	1/9



Falso fondo forato in polipropilene

Gastronorm drainer plate in polypropylene	Cod.	GN
	229211	1/1
	229212	1/2
	229213	1/3





Scatola Storplus in polycarbonato

Polycarbonate Storplus box	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	229409	31 x 46	9	6
	229415	31 x 46	15	6
	229423	31 x 46	23	6
	229523	46 x 66	23	4
	229538	46 x 66	38	3



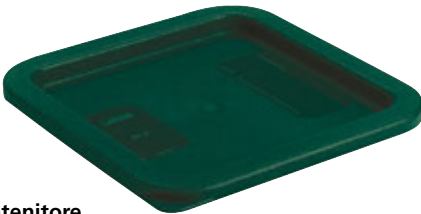
Coperchio per scatola Storplus in polycarbonato

Lid for polycarbonate Storplus box	Cod.	L x W cm	Box
	229900	31 x 46	6
	229901	46 x 66	6



Contenitore quadrato Storplus in polycarbonato

Square Storplus container in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	229609	18 x 18	9,7	6
	229618	18 x 18	18,5	6
	229718	22 x 22	18,5	6
	229723	22 x 22	23	6
	229829	28 x 28	29	6
	229832	28 x 28	32	6
	229840	28 x 28	40	6



Coperchio per contenitore Storplus quadrato in polycarbonato

Lid for square Storplus container in polycarbonate	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	229902	18 x 18	●	6
	229903	22 x 22	●	6
	229904	28 x 28	●	6



Terrina rotonda in polycarbonato

Round polycarbonate bowl	Cod.	Ø cm	cl	Box
	411801	20	200	12
	411802	25	300	12
	411803	30	500	12
	411804	38	1000	4





PIZZERIA



Palettino per cuocere

Pizza turner

Cod.	Ø cm	H cm	Box
230016	16	176	4
230018	18	178	4
230020	20	180	4
230022	22	183	4
230024	24	184	4
230026	26	186	4
230030	30	190	4
230033	33	192	4



Pala per infornare manico acciaio

Pizza shovel steel handle

Cod.	L x W cm	H cm	Box
230233	33 x 33	180	4
230236	36 x 36	183	4



Pala per infornare manico alluminio

Pizza shovel aluminium handle

Cod.	L x W cm	H cm	Box
230433	33 x 33	173	4
230436	36 x 36	177	4
230440	40 x 40	182	4
230445	45 x 45	187	4
230450	50 x 50	190	4



Pala braci

Charcoal shovel

Cod.	L x W cm	H cm	Box
230600	21,5 x 17,5	182	4



Tirabracci in acciaio

Oven rake

Cod.	H cm	Box
230700	180	4





Spazzola

Brush	Cod.	Mat.	Box
	231000	ottone/brass	6
	231100	setole natur./natur. bristle	6



Alare

Firedog	Cod.	H cm
	231400	41



Spazzolone "Cambio rapido" spazzola ottone e naturale

Oven brush brass and natural model 'Fast change'	Cod.	Mat.	H cm	Box
	231200	ottone/brass	177	4
	231300	natural	177	4



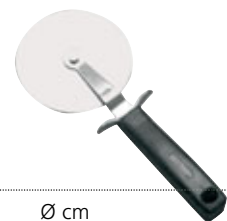
Spazzola e raschietto 2 usi con setole in inox

2 in 1 brush and scraper with st. steel bristless	Cod.	L cm
	231250	23



Rotella taglia pizza inox manico in plastica

Pizza-cutter wheel-blade	Cod.	Ø cm
	245100	9,7



Palettino forato

Perforated pizza turner	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	232016	16	176	4
	232018	18	178	4
	232020	20	180	4
	232022	22	183	4
	232024	24	184	4
	232026	26	186	4
	232030	30	190	4
	232033	33	192	4



Contenitore palline per pizza in plastica

Plastic box for dough stackable	Cod.	L x W cm	H cm
	245207	60 x 40	7
	245210	60 x 40	10



Coperchio contenitore palline per pizza in plastica

Plastic cover	Cod.	L x W cm
	245400	60 x 40



The background is an abstract composition of several colored rectangles separated by thick black lines. The top row consists of three rectangles: a light blue one on the left, a medium blue one in the center, and a red one on the right. Below the light blue rectangle is a large, light orange rectangle. To the right of this large rectangle is a tall, orange rectangle. At the bottom, there is a red rectangle on the left and a light blue rectangle on the right.

PASTICCERIA PATISSERIES



Molla per dolci

Pastry tong	Cod.	L cm	Box
	010600	18	12



Mollunga per toast e dolci

Design by Michele Capuani

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



Molla per dolci

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



Molla per toast e dolci

Ice cube tong	Cod.	L cm	Box
	012500	21	12



CONTROLLATE UNA AD UNA
CHECKED ONE BY ONE

Tutte le nostre molle e pinze in acciaio inox sono interamente prodotte nei nostri stabilimenti.

Grazie agli investimenti tecnologici la linea di produzione robotizzata ha ora una potenzialità produttiva di 6.000.000 di molle l'anno.

Per diventare una molla PIAZZA però tutte, nessuna esclusa, devono passare l'ultimo esame, il più difficile, uno scrupoloso e certosino controllo manuale della loro precisione di chiusura e della loro straordinaria capacità di conservare l'elasticità nel tempo, una caratteristica questa, dovuta ad un passaggio produttivo che solo noi conosciamo e che ancora gelosamente custodiamo. Sarà per questo che qualcuno ci ha definito "King of Tongs"...

All our stainless steel tongs and scissor servers are produced entirely in our Italian factories.

Thanks to investments in technology, our automated line now has production capacity of 6,000,000 tongs a year. However, to become a PIAZZA tong, all of them, without exception, must pass a final exam, the most difficult one: painstaking manual control of their closing accuracy and extraordinary ability to retain their spring over time. This last is a characteristic made possible thanks to a special step in the production process that is known to us alone and jealously guarded.

Perhaps this is why we have been called the "King of Tongs"...





Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server



Cod.
020000

L cm
16,5



Pinza per torta forgiata

Pie scissor server



Cod.
020400

L cm
25



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server



Cod.
020100

L cm
20



Pinza per dolci "Mignon" forgiata

Midget scissor server
'Mignon'



Cod.
020700

L cm
15



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server



Cod. 0202001

Cod.
020200

0202001

L cm
20
20



Pinza per dolci "Mignon" forgiata

Midget scissor server
'Mignon'



Cod.
020800

L cm
15



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server



Cod. 0203001

Cod.
020300

0203001

L cm
21
21



Pinza per forno

Hot plate holder

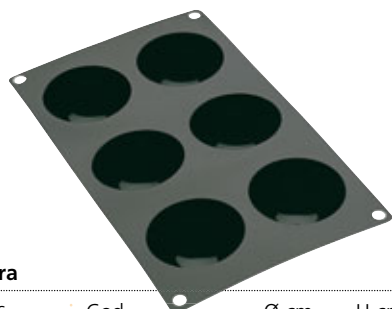


Cod.
021100

L cm
18,5



SOFLEX - STAMPI IN SILICONE SOFLEX - SILICONE MOLDS



Forme per semisfera

Soflex Halph-Spheres Cod. Ø cm H cm
260000 7 4



Forme per cilindro

Soflex Cylinder Cod. Ø cm H cm
260110 6 3,5



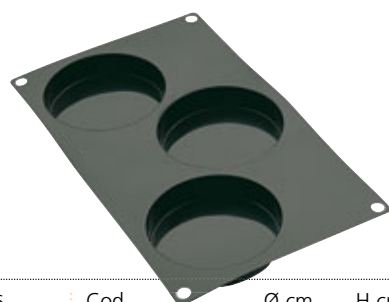
Forme per semisfera

Soflex Halph-Spheres Cod. Ø cm H cm
260005 4,3 2



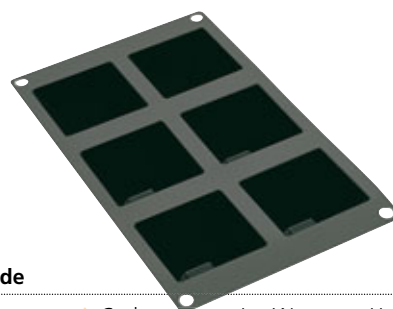
Forme per cilindro

Soflex Cylinder Cod. Ø cm H cm
260115 4 2



Forma tonda

Soflex round quiches Cod. Ø cm H cm
260100 9,5 2



Forme per piramide

Soflex Pyramid Cod. L x W cm H cm
260400 7 x 7 4



Forme per muffin

Soflex Muffin Cod. Ø cm H cm
260105 7 4



Forme per tarteletta

Soflex Tartlet Cod. Ø cm H cm
260600 7,5 2



Soflex
by **PIAZZA**



Forme per briochette

Soflex Briochette	Cod.	Ø cm	H cm
	260800	8,2	3,7



Forme per bordelais

Soflex Bordelais	Cod.	Ø cm	H cm
	260905	5,6	5



Forme per savoiardo

Soflex Savoyard	Cod.	L cm	H cm
	261100	13	1,8



Forme per mini-madeleine

Soflex Mini-madeleine	Cod.	L cm	H cm
	261200	4,2	1,2



Forme per madeleine

Soflex Madeleine	Cod.	L cm	H cm
	261205	8	4,8



Tortiera

Soflex Cake	Cod.	Ø cm	H cm
	261300	18	3
	261306	22	4
	261310	26	4
	261330	15,2	5,1



Tortiera festonata

Soflex Festooned Cakestand	Cod.	Ø cm	H cm
	261405	24	3
	261410	26	3
	261415	28	3



Forma per plum-cake

Soflex Plum-cake	Cod.	L x W cm	H cm
	261500	26 x 10	7,5
	261505	22 x 9	6,5



Tortiera margherita

Soflex Sponge Cakestand	Cod.	Ø cm	H cm
	265000	22	4,5



Saccapoche nylon "Superflex"

'Superflex' nylon pastry bags	Cod.	L cm	Box
	2751252	25	6
	2751282	28	6
	2751342	34	6
	2751402	40	6
	2751462	46	6
	2751502	50	6
	2751552	55	6
	2751602	60	6



Saccapoche monouso in polietilene a rotolo

Disposable pastry bags -
one roll

Cod.	L cm	T μ
275501	50	70
275503	30	70
275505	40	70



Set 3 saccapoche "Superflex"

3 different pastry bags
"Superflex"

Cod.	L cm	Box
275700	34 - 46 - 50	6



Saccapoche nylon "Professionale"

'Professional' nylon pastry bags	Cod.	L cm	Box
	2753252	25	6
	2753282	28	6
	2753342	34	6
	2753402	40	6
	2753462	46	6
	2753502	50	6
	2753552	55	6
	2753602	60	6



Cono portasacchetto in polipropilene

Polypropylene support
for pastry bags

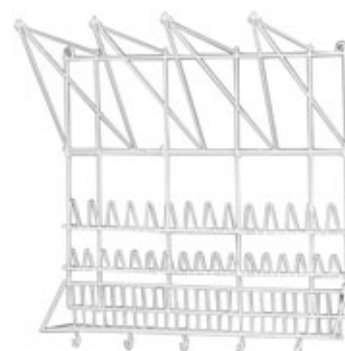
Cod.
276000



Porta saccapoche da muro verniciato

Wall rack for pastry bags -
white coating

Cod.
276200





**Bocchetta per decorazione
acciaio inox foro a stella**

Star decorating nozzle - stainless steel	Cod.	Ø mm
	2763022	2
	2763032	3
	2763042	4
	2763052	5
	2763062	6
	2763072	7
	2763082	8
	2763092	9
	2763102	10
	2763112	11
	2763122	12
	2763132	13
	2763142	14
	2763152	15
	2763162	16
	2763172	17
	2763182	18



**Bocchetta per decorazione
acciaio inox foro tondo**

Plain decorating nozzle - stainless steel	Cod.	Ø mm
	2764022	2
	2764032	3
	2764042	4
	2764052	5
	2764062	6
	2764072	7
	2764082	8
	2764092	9
	2764102	10
	2764112	11
	2764122	12
	2764132	13
	2764142	14
	2764152	15
	2764162	16
	2764172	17
	2764182	18
	2764202	20
	2764222	22
	2764242	24



SACCAPOCHE E BOCCHETTE PASTRY BAGS AND DECORATING NOZZ

3,1 mm 3,3 mm
3,5 mm 3,7 mm



Set per alta decorazione: 4 bocchette foro tondo, portabocchette, saccapoche

Decoration set: 4 nozzles
plain, nozzles ring,
pastry bag

Cod.
276501

L cm
34



1,4 mm 1,7 mm
2 mm 2,3 mm

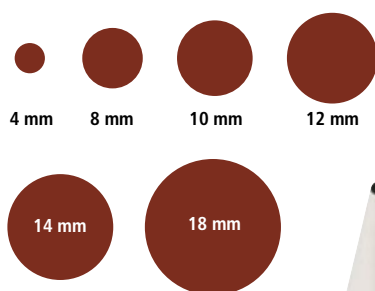


Set per alta decorazione: 4 bocchette foro stella, portabocchette, saccapoche

Decoration set: 4 nozzles
star, nozzles ring,
pastry bag

Cod.
276502

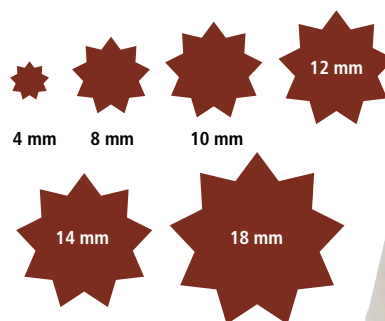
L cm
34



Set 6 bocchette inox foro tondo

Set of 6 stainless steel
plain nozzles

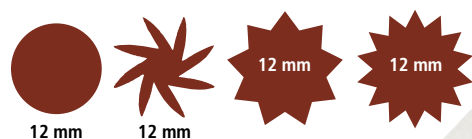
Cod.
276601



Set 6 bocchette inox foro stella

Set of 6 stainless steel
star nozzles

Cod.
276602

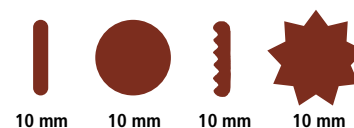


Set decorazione: 4 bocchette inox e saccapoche

Decoration set: 4 stainless
steel nozzles + pastry bag

Cod.
276603

L cm
34

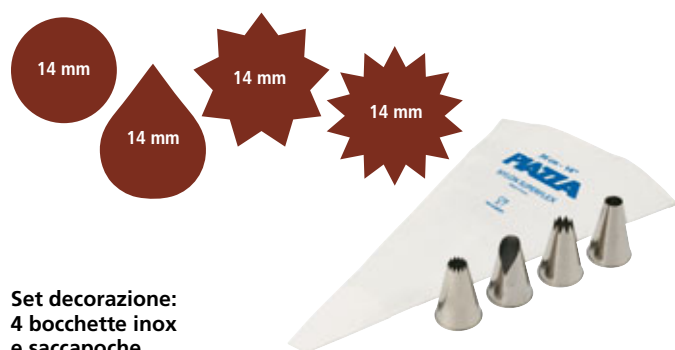


Set decorazione: 4 bocchette inox e saccapoche

Decoration set: 4 stainless
steel nozzles + pastry bag

Cod.
276604

L cm
34

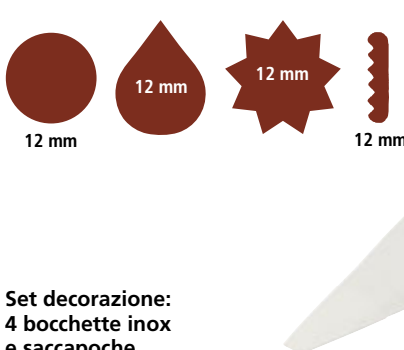


Set decorazione: 4 bocchette inox e saccapoche

Decoration set: 4 stainless
steel nozzles + pastry bag

Cod.
276605

L cm
34



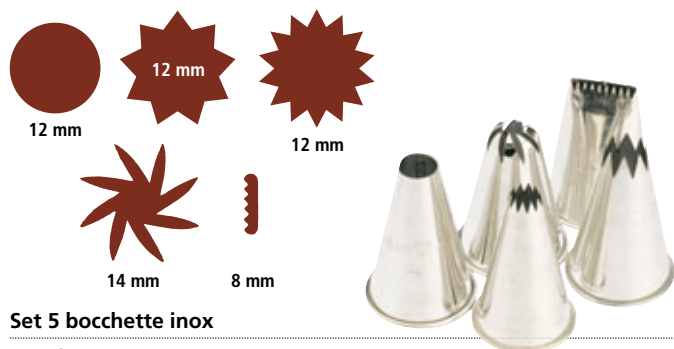
Set decorazione: 4 bocchette inox e saccapoche

Decoration set: 4 stainless
steel nozzles + pastry bag

Cod.
276606

L cm
34

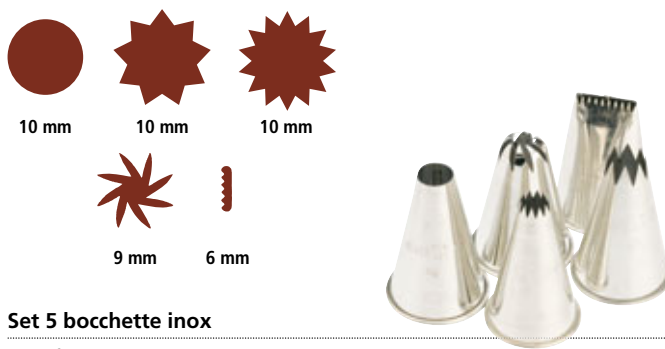




Set 5 bocchette inox

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

Cod.
276703



Set 5 bocchette inox

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

Cod.
276704



Cannoli cilindrici in latta

Tin cream cylindrical cornet moulds

Cod.	L cm	Ø cm	Box
276801	13	2	6



Cannoli conici in latta

Tin cream cylindrical cornet moulds

Cod.	L cm	Ø cm	Box
276802	12	3	6



Cassettina 12 bocchette polipropilene

Polypropylene 12 pcs - nozzles box

Cod.
276901



Cassettina 12 bocchette polipropilene

Polypropylene 12 pcs - nozzles box

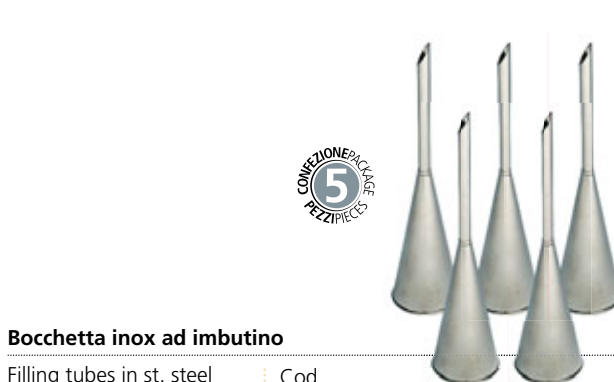
Cod.
276902



Scatola bocchette inox assortite per decorazione

Set of different stainless steel decorating tubes

Cod.	Pcs.
277026	26
277052	52



Bocchetta inox ad imbuto

Filling tubes in st. steel

Cod.
277100



Bruschino per pulire le bocchette

Pastry tubes brush

Cod.
277101

Box
6



Bocchetta Saint-Honoré in acciaio inox

Saint-Honoré decorating nozzle stainless steel

Cod.
277200

Box
5



Porzionatore in plastica per torta 12/18 porzioni

Plastic cake marker, 12-18 slices

Cod.
277102

Box
6



Spatola professionale "Vasetto" in plastica

Professional plastic spatula for jar

Cod.
285000

L cm
25



Tagliapasta in Exoglas festonato

Pastry cutter serrated

Cod.

L cm

Box

280005

3,5

6

280006

4

6

280007

5

6

280008

6

6

280009

7

6

280010

8

6



Tagliapasta in Exoglas liscio

Pastry cutter plain

Cod.

L cm

Box

280020

3,5

6

280021

4

6

280022

5

6

280023

6

6

280024

7

6

280025

8

6

280026

9

6

Spatola professionale in plastica

Professional plastic spatula

Cod.

L cm

285001

25

285002

35

285003

45



Spatola professionale applicazione in silicone

Professional spatula with silicone blade

Cod.

L cm

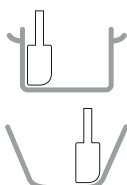
285012

35



Le nuove spatole professionali in plastica di PIAZZA vantano caratteristiche che le rendono ideali per tutte le situazioni di preparazione in cucina, pasticceria, gelateria. Robuste e leggere al tempo stesso e l'ottima flessibilità dell'applicazione consente loro di adattarsi perfettamente ad ogni tipo di angolo.

- MANICO IN MATERIALE COMPOSITO (POLIAMMIDE E FIBERGLASS) RESISTENTE FINO A +220° C
- APPLICAZIONI RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE
 - SILICONE FINO A +300° C
 - COPOLIESTERE TERMOPLASTICO FINO A +160° C
- IDEALI PER L'USO SU FONDI ANTIADERENTI
- STERILIZZABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE
- PROGETTATE E SVILUPPATE DA PIAZZA
- TOTALMENTE PRODOTTE IN ITALIA



PIAZZA'S new, professional, plastic spatulas have special features that make them ideal for all kinds of food preparation in the kitchen, the bakery and the ice cream parlour.

Sturdy and light at the same time and the great flexibility of the blade enables them to adapt perfectly to every type of angle.

- HANDLE IN COMPOSITE MATERIAL (POLYAMIDE AND GLASS FIBRE), RESISTANT UP TO +220°C / 428°F
- BLADES RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES
 - SILICONE UP TO +300° C / 572° F
 - THERMOPLASTIC COPOLYESTER UP TO +160° C / 320° F
- PERFECT FOR USE ON NON-STICK SURFACES
- CAN BE STERILISED AND ARE DISHWASHER FRIENDLY
- DESIGNED AND DEVELOPED BY PIAZZA
- ENTIRELY MANUFACTURED IN ITALY



Spatola gomma manico in legno

Rubber scraper - wooden handle	Cod.	L cm	Box
	285106	26	12
	285107	27	12



Set 7 spatole polipropilene

Polypropylene spatulas - 7 pcs	Cod.	Box
	285123	12



Spatola taglia impasti in plastica

Cutter for pies and fat	Cod.	L cm	Box
	285112	23	12



Spatolina in plastica

Scraper in polypropylene	Cod.	L x W cm	Box
	285124	14,5 x 9,5	12
	285125	12 x 8,5	12
	285126	14,5 x 9,5	12
	285127	12 x 9	12
	285128	15 x 11	12



Spatola in exoglas

Spatula made of exoglas	Cod.	L cm	Box
	285113	25	6
	285114	30	6
	285115	35	6
	285116	40	6
	285117	45	6
	285118	50	6



Spatolina in plastica

Scraper in polystyrene - trapezoidal shape	Cod.	L x W cm	Box
	285129	21,5 x 13	12



Spatolina in plastica

Scraper in polystyrene - semicircle	Cod.	L x W cm	Box
	285130	19,5 x 15	12



Raschietto inox flessibile

Flexible stainless steel
desk cleaner

Cod.

285131

L cm

12

Box

6



Paletta da dolce

Stainless steel cake peel

Cod.

285138



Spatola inox manico in plastica ad iniezione

St. steel spatula with
injected plastic handle

Cod.

285132

L cm

10

Box

6



Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce

St. steel dough divider
5 plain wheels

Cod.

285216

Ø cm

5,5



Raschia inox flessibile

Flexible stainless steel
scraper

Cod.

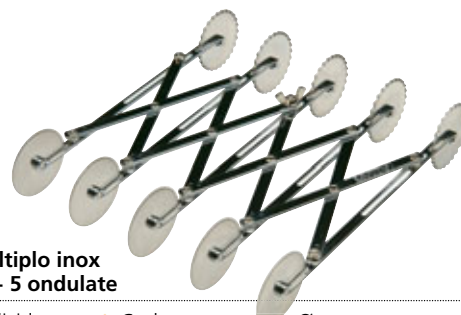
285133

L cm

15

Box

6



Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce + 5 ondulate

St. steel dough divider
5 plain wheels + 5 serrated

Cod.

285217

Ø cm

5,5



Spatola inox, manico in plastica

Stainless steel spatula
with plastic handle

Cod.

285134

L cm

26

285135

37



Rotella taglia pasta liscia inox, manico plastica

Pastry wheel plain -
st. steel, plastic handle

Cod.

285218

Ø cm

5,5



Spatola angolata lama inox flessibile, manico plastica

St. steel angular spatula
with plastic handle

Cod.

285136

L cm

26

285137

37



Rotella taglia pasta ondolata inox, manico plastica

Pastry wheel fluted -
st. steel, plastic handle

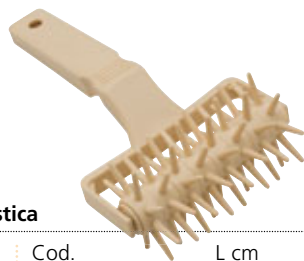
Cod.

285219

Ø cm

5,5





Rullo bucasfoglia in plastica

Plastic roller with spikes	Cod.	L cm
	285301	6,5
	285302	12

 Cod. 285302



Rullo losanghe in plastica

Plastic lozenge cutter	Cod.	L cm
	285304	6,5
	285305	12

 Cod. 285305



Rullo girevole in legno

Wooden rolling pin	Cod.	L cm	Ø cm
	285310	65	10





Rullo girevole in polietilene

PE rolling pin	Cod.	L cm	Ø cm
	285311	50	7





Taglia croissant

Croissant roller cutter	Cod.	L x W cm
	285312	18 x 14





Pennello

Baker brush	Cod.	L cm	Box
	285401	4	12





Pennello

Baker brush	Cod.	L cm	Box
	285402	6	12





Pennello pasticceria

Pastry brush	Cod.	L cm	Box
	285405	2	12
	285406	2,5	12
	285409	4	12
	285410	5	12
	285411	6	12
	285412	8	12
	285413	10	12



Pennello pasticceria

Pastry brush	Cod.	L cm	Box
	285415	4	12



Tagliapasta a cuore

Cake cutter - heart

Cod.

285520

Ø cm

6

Box

6



Scatola 12 tagliapasta in latta, grandi

Box of 12 pastry cutters in tin - big

Cod.

285525



Set 10 tagliapasta assortiti in latta

Tin pastry cutters - different shapes 10 pcs

Cod.

285521

Ø cm

6



Scatola 12 tagliapasta in latta, piccoli

Box of 12 pastry cutters in tin - little

Cod.

285526

L cm

1,5



Scatola 14 tagliapasta festonati in latta

Different tin pastry cutters - serrated

Cod.

285522

Ø cm

1,5 10



Scatola 6 tagliabiscotti a cuore in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - heart

Cod.

285527



Scatola 14 tagliapasta lisci in latta

Different tin pastry cutters - plain

Cod.

285523

Ø cm

2 11



Scatola 6 tagliabiscotti a rosa in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - rose

Cod.

285528



Set 6 tagliabiscotti a goccia in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - drop

Cod.

285524



Scatola 6 tagliabiscotti a mezza luna in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - half moon

Cod.

285530



Tagliabiscotti a pesce piccolo in latta

Fish shaped biscuit cutter in tin - little

Cod.
285531

L x W cm
7,5 x 5



Set 6 tagliabiscotti a trifoglio in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - shamrock

Cod.
285535



Set 12 tagliabiscotti ad anello frastagliato in latta

Set of 12 indented ring biscuit cutters in tin

Cod.
285532



Set 6 tagliabiscotti a stella in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - star

Cod.
285536



Set 6 tagliabiscotti a quadrato lisci in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - plain square

Cod.
285533



Set 5 tagliabiscotti a quadrato festonati in latta

Set of 5 biscuit cutters in tin - festooned square

Cod.
285537



Set 6 tagliabiscotti ad esagono in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - hexagon

Cod.
285534



Set 6 tagliabiscotti ovali in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - oval

Cod.
285538



Tagliabiscotti forma gallo piccolo in latta

Cockerel shaped biscuit cutter in tin - little

Cod.
285542

L x W cm
8 x 6

Box
6

ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES



**Scatola tagliapasta lettere
(26 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
alphabet (26 pcs.)

Cod.
285554



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.
285563

Ø cm	H cm	Box
6	3	6



**Scatola tagliapasta numeri
(9 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
numbers (9 pcs.)

Cod.
285555



**Tagliapasta cerchio festonato
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, serrated

Cod.
285564

Ø cm	H cm	Box
6	4	6



**Scatola tagliapasta
animali (10 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
animals (10 pcs.)

Cod.
285556



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.
285565

Ø cm	H cm	Box
10	3	6



**Scatola tagliapasta mezzi
di trasporto (5 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
vehicles (5 pcs.)

Cod.
285557



Tagliapasta inox dentellata

Stainless steel pastry
cutter, serrated

Cod.
285569

Ø cm	Box
12	6



**Scatola tagliapasta forme
geometriche (42 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
shapes (42 pcs.)

Cod.
285558



Tagliapasta inox liscia

Stainless steel pastry
cutter, plain

Cod.
285570

Ø cm	Box
12	6


**Set 12 tagliapasta inox
cerchio dentellato**

Pastry cutter ring,
serrated (set of 12 pcs.)

Cod. **285571** Ø cm
3 → 14


**Set 9 tagliapasta
praline inox**

Stainless steel praline
cutters (set of 9 pcs.)

Cod. **285575** L x W cm
3,5 x 2 - 2,5 x 2,5 - 4 x 2,6
3 x 1,5 - 3,5 x 3 - 4 x 2
2 x 2,3 - 3,5 x 1,8 - Ø2,6


**Set 9 tagliapasta inox
cuore dentellato**

Pastry cutter heart,
serrated (set of 9 pcs.)

Cod. **285572** Ø cm
6 → 14


**Set 4 tagliapasta
assortiti in latta**

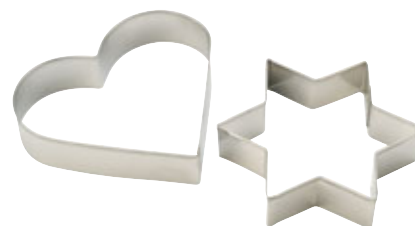
Set of 4 pcs. pastry cutter
in tin

Cod. **285598** L x W cm H cm Box
8 x 6 3 6


**Set 12 tagliapasta inox
cerchio liscio**

Pastry cutter ring,
plain (set of 12 pcs.)

Cod. **285573** Ø cm
3 → 14


**Set 2 tagliapasta
assortiti in latta**

Set of 2 pcs. pastry cutter
in tin

Cod. **285599** L x W cm H cm Box
12 x 12 3 6

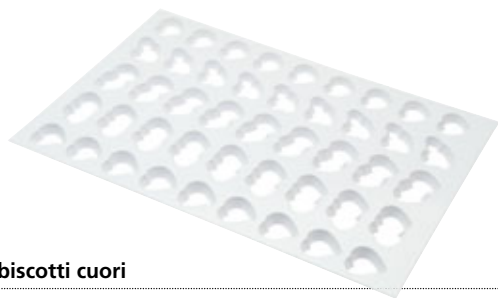

**Set 9 tagliapasta inox
stella liscia**

Pastry cutter star,
plain (set of 9 pcs.)

Cod. **285574** Ø cm
3,7 → 15



ACCESSORI PASTICCERIA PATISserie ACCESSORIES



Griglia tagliabiscotti cuori

Sheet of cutters: hearts

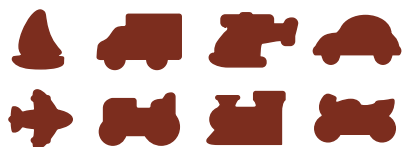
Cod. **285600** L x W cm 60 x 40 H cm 2



Griglia tagliabiscotti mezzi di trasporto

Sheet of cutters: vehicles

Cod. **285601** L x W cm 60 x 40 H cm 2



Griglia tagliabiscotti strumenti musicali

Sheet of cutters: musical instruments

Cod. **285602** L x W cm 60 x 40 H cm 2



Contenitori per pasticcini

Baking cases

Cod.	Ø cm	H cm
290001	1,8	1,4
290002	2,4	1,6
290003	3,5	2
290004	4	2,1
290005	4	2,5
290006	5	2,5
290007	5,5	2,5
290008	6	2,5
290009	6,5	2,2
290010	7	2
290011	7,5	2,1
290012	8	2,5



Sottotorta rotondi

Round doyleys

Cod.	Total Ø cm	Ø cm
290101	9	5
290102	12	8
290103	14	8
290105	16	10
290106	19	10
290108	22	14
290110	24	17
290111	26	18
290112	28	19
290113	30	21
290114	32	21
290115	34	24
290116	36	25
290117	38	26
290119	42	32



Sottotorta quadrati e rettangolari

Square and rectangular doyleys

Cod.	L x W cm
290202	18 x 30
290204	20 x 40
290205	30 x 40
290206	36 x 46

**Busta per cuoco in carta**

Low forage hat	Cod.	H cm	Box
	290300	8,5	30

**Cappello da cuoco standard in carta**

Pleated hat - standard	Cod.	H cm	Box
	290400	21,6	10

**Copricapo "lady" in TNT**

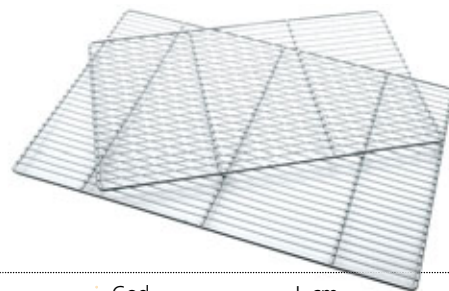
'Lady' headwear	Cod.	Size	Box
	290502	L	100

**Sessola in plastica**

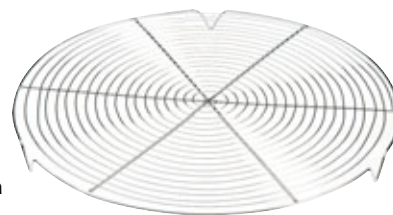
Flour scoop in polypropylene	Cod.	L cm	Box
	290619	19	6
	290625	25	6
	290631	31	6
	290635	35	6
	290640	40	6

**Misurino in plastica**

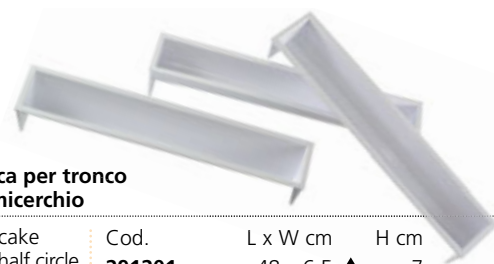
Measuring cup	Cod.	lt	Box
	290702	0,25	6
	290705	0,5	6
	290710	1	6
	290720	2	
	290730	3	
	290750	5	

**Griglia inox**

Flat rack	Cod.	L cm	
	291053	53 x 32,5	GN 1/1
	291060	60 x 40	
	291065	65 x 53	GN 2/1

**Griglia tonda cromata con piedini**

Cake cooling tray with feet	Cod.	Ø cm
	291066	36

**Stampo in plastica per tronco a triangolo e semicerchio**

Plastic long rolled cake mould - triangle & half circle	Cod.	L x W cm	H cm
	291201	48 x 6,5 ▲	7
	291202	48 x 6,5 ◐	7
	291204	48 x 5 ◐	4

**Kit 2 stampi semifreddo rettangolari in plastica**

Kit of 2 pcs. plastic semifreddo mould, rectang.	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	291402	16 x 32,5	5,5	6
		15 x 26,5	4,5	

**Kit 2 stampi semifreddo quadrati in plastica**

Kit of 2 pcs. plastic semifreddo mould, square	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	291407	28,5 x 24	5,5	6
		24,5 x 20	4,5	





Stampo basso con tubo in alluminio

Aluminium shallow mould with tube	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291514	14	5,1	3
	291522	22	6,9	3
	291524	24	7,6	3



Cod. 291514



Stampo americano festonato con tubo in alluminio

Aluminium american mould festooned with tube	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291722	22	12,5	3



Stampo cassata in alluminio

Aluminium cassata mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291612	12	10	3
	291613	13	10,7	3



Cod. 291613



Stampo plumcake in alluminio

Aluminium plumcake mould	Cod.	L x W cm	Box
	291826	26 x 7,6	3



Stampo cassata conico in alluminio

Aluminium conical cassata mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291614	10	10	3



Tortiera conica alta silverstone in alluminio antiaderente

Silverstone high conical cake tin in aluminium with non stick coating	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291924	24	6,2	3
	291928	28	6,8	3



Stampo zuccotto in alluminio

Aluminium 'Zuccotto' mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	291615	23	10,5	3



Stampo tartelletta tondo diritto in alluminio antiaderente

Canapé mould round straight in aluminium with non stick coating	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292070	7	1,8	12



CONFEZIONE
4
PEZZI/PIECES

Stampo americano festonato con tubo in alluminio

Aluminium 'Gugelhof' mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	2917124	12,5	5	3



Stampo tartelletta rettangolare diritto in alluminio antiaderente

Canapé mould rectangular straight in aluminium with non stick coating	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	292195	9 x 5,1	1,4	12



Stampo barchetta in alluminio antiaderente

Boat mould in aluminium with non stick coating	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	292280	8 x 3,3	1,2	12
	292299	10 x 4,3	1,3	12



Stampo conico festonato in alluminio

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	2923134	12	6	3



Stampo conico festonato in alluminio

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292320	20	8	3



Stampo conico festonato alto in alluminio

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292413	13	10	3



Stampo pan brioche in alluminio

Aluminium Mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292620	20	21	3



Stampo alto con tubo in alluminio

Aluminium high holed conical shaped mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292720	20	21	3



Stampo margherita in alluminio

Aluminium 'Daisy' mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292820	20	8	3



Stampo diamante in alluminio

Aluminium 'Diamond' mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	292920	20	10	3



Stampo conico ricamato in alluminio

Aluminium shaped pudding mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	2930094	9,5	7	3



Stampo budino senza orlo conico in alluminio

Aluminium conical shaped pudding mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	2931074	7	4	3





Stampo bombato ricamato in alluminio

Aluminium shaped pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2932094	9,5	7	3



Stampo bombato slabbrato in alluminio

Aluminium chipped rim curved pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2937094	9	4	3



Stampo budino s/orlo conico liscio in alluminio

Aluminium plain bottom pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2933084	8	5	3



Stampo plumcake in alluminio

Aluminium plumcake mould

Cod.	L x W cm	H cm	Box
2981084	9 x 6	4	3



Stampo monodose festonato in alluminio

Aluminium conical shaped mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2934084	8	8	3



Stampo bocconotto slabbrato in alluminio

Aluminium chipped rim oval pastry mould

Cod.	L x W cm	H cm	Box
2938104	10 x 7	2	3



Stampo babà con orlo in alluminio

Aluminium rimmed babà

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2935084	8	9	3



Stampo bocconotto basso in alluminio

Aluminium low pastry mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2939064	6	2	3



Stampo budino senza orlo quadro in alluminio

Aluminium square pudding mould

Cod.	L x W cm	Box
2936074	7 x 7	3



Stampo bocconotto alto in alluminio

Aluminium high pastry mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2940074	7	3,5	3





Tortiera fondo fiore in alluminio

Aluminium flower bottom baking-pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294114	14	3	3



Set 6 stampini pasticceria in alluminio

Kit of 6 pcs aluminium pastry moulds	Cod.	L x W cm	Box
	294299	6,5 x 4,5	3



Tortiera tonda alta festonata in alluminio

Aluminium shaped edge round high baking pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294525	25	4	3



Tortiera tonda liscia bordo festonato in alluminio

Aluminium shaped edge round baking pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294624	24	2,3	3



Tortiera conica bassa in alluminio

Aluminium low conical baking pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294324	24	2,9	3



Set 2 tortiere coniche basse in alluminio

Set of 2 pcs aluminium low conical baking pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294398	22 - 24	2,9	3
	294399	26 - 28	2,9	3



Set 2 tortiere coniche alte in alluminio

Set of 2 pcs aluminium high conical baking pan	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	294498	22 - 24	4,6	3
	294499	26 - 28	4,6	3





**Stampo plumcake
in alluminio antiaderente**

Plumcake mould in aluminium with non stick coating

Cod.	L x W cm	H cm	Box
294926	26 x 13	8	3



**Stampo madeleines
multiplo antiaderente**

Non sticking multiple madeleines mould

Cod.	L x W cm	H cm	Box
295400	36 x 17	2	3



**Stampo brioche coste
piccole antiaderente**

Non sticking small fluted brioche mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2951606	6	2	6



**Set 4 stampini pasticceria
antiaderente**

Kit of 4 pcs non sticking small pastry moulds

Cod.	H cm	Box
295500	1,5	6



**Stampo brioche piccolo
coste grandi antiaderente**

Non sticking small brioche mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2951806	8	3	6



**Tortiera tonda bassa
lamiera blu**

Blue steel low round baking-pan

Cod.	Ø cm	H cm	Box
295601	22	2,5	6
295602	24	2,5	6
295603	26	2,5	6



**Stampo brioche alto
antiaderente**

Non sticking high fluted brioche mould

Cod.	Ø cm	H cm	Box
2952806	8	4	6



**Carta di 36 formine
antiaderenti**

Non sticking small pastry moulds - 36 pcs

Cod.	H cm
295800	2



**Stampo ovale festonato
antiaderente**

Non sticking oval shaped mould

Cod.	L x W cm	H cm	Box
2953104	10 x 4	4	6



**Stampo per babà
antiaderente**

Non sticking babà mould

Cod.	Ø cm	H cm
2958014	6	7





Savarin bucata antiaderente

Non sticking savarin mould

Cod.	Ø cm	H cm
2958026	8	4



Savarin bucata antiaderente

Non sticking savarin mould

Cod.	Ø cm	H cm
296005	24	5



Millasson rotonda liscia antiaderente

Non sticking millasson mould

Cod.	Ø cm	H cm
2958036	9	2



Forma savarin con spirali antiaderente

Non sticking "trois freres" ring mould

Cod.	Ø cm	H cm
296006	22	5



Charlotte antiaderente

Non sticking charlotte

Cod.	Ø cm	H cm
296001	24	10



Forma per torta manqué antiaderente

Non sticking square mould

Cod.	L x W cm	H cm
296007	24 x 24	5



Diplomate/bavarois antiaderente

Non sticking bavarois

Cod.	Ø cm	H cm
296002	18	9



Forma per torta manqué antiaderente

Non sticking square mould

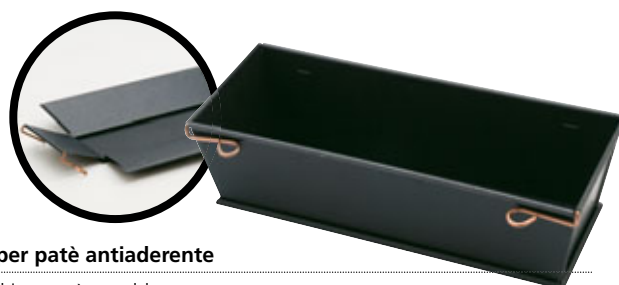
Cod.	L x W cm	H cm
296008	22 x 22	5



Placca pasta roll. bordata in alluminio antiaderente

Baking plate in aluminium with non stick coating

Cod.	L x W cm	H cm
296004	37 x 27	2



Forma per patè antiaderente

Non sticking paté mould

Cod.	L x W cm	H cm
296009	27 x 14	8





**Forma tonda scanalata
bassa antiaderente**

Non sticking round mould,
fluted edges

Cod.	Ø cm	H cm
296120	20	3,5
296140	28	3,5



**Forma tonda scanalata
bassa antiad. fondo mobile**

Non sticking round mould,
fluted edges, loose bottom

Cod.	Ø cm	H cm
296240	28	3,5
296242	30	3,5
296250	32	3,5



**Forma torta bordo scanalato
antiaderente, fondo mobile**

Non sticking mould,
fluted, loose bottom

Cod.	L x W cm	H cm
296410	23 x 23	2,5
296910	35 x 11	2,5



**Vassoio in alluminio
con coperchio in plastica**

Aluminium tray
with plastic cover

Cod.	L x W cm	H cm
297800	60 x 40	6



**Tartelette rotonda
scanalata antiaderente**

Non sticking round
fluted mould

Cod.	Ø cm	H cm
29633012	6	2,5



**Tartelette rotonda
scanalata antiaderente**

Non sticking round
fluted mould

Cod.	Ø cm	H cm
29635012	8	3



**Tartelette rotonda
scanalata antiaderente**

Non sticking round
fluted mould

Cod.	Ø cm	H cm
2963706	10	2,5



**Alzata per torte rotonda
in alluminio tubo centrale,
3 - 4 piani**

Aluminium multiple
cake stand - round

Cod.	Ø cm	Rip./Fl.
298009	20-26-32	3
298010	20-26-32-40	4



Cod. 298010



**Stampo decora crostate
in plastica**

Plastic stencil
for grating pastry

Cod.	Ø cm	H cm
298019	30	2



**Stampo plumcake
in alluminio**

Aluminium plumcake
mould

Cod.	L x W cm	H cm	Box
2981084	9 x 6	4	3





**Forma torta bordo scanalato
antiaderente, fondo mobile**

Non sticking mould, fluted, loose bottom	Cod.	L x W cm	H cm
	298110	20,5 x 29	2,5



**Alzata girevole in plastica
per decorazione torte**

Revolving cake stand, plastic	Cod.	Ø cm	H cm
	298200	32	11



**Spatola flessibile
poliamide antiaderente**

Non sticking spatula	Cod.	L x W cm	Box
	298210	34 x 9	12



**Diplomate/bavarois
ferro bianco con 2 fondi**

Tin plate diplomate mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	298410	16	9	3



**Forma tonda apribile
ferro bianco con 2 fondi**

Tin plate springform mould with 2 bottoms	Cod.	Ø cm	H cm
	298550	24	6



**Tortiera tonda bordo
liscio in latta**

Tin plate round cake, loose bottom	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	298630	28	3	3



**Imbuto colatore inox
manico e supporto
in plastica**

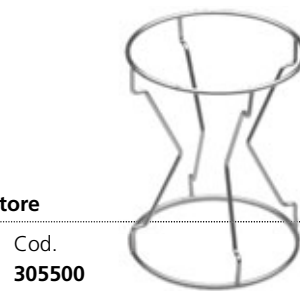
Automatic piston funnel - with plastic handle and stand	Cod.	Ø cm	Lt
	305300	20	0,9



**Imbuto colatore inox
comprensivo di supporto**

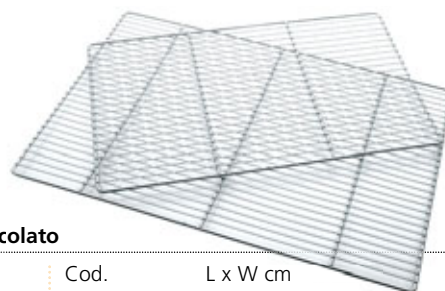
Stainless steel funnel strainer, support included	Cod.	Ø cm	Lt
	305400	20	1,5

Cod. 305400



Supporto per imbuto colatore

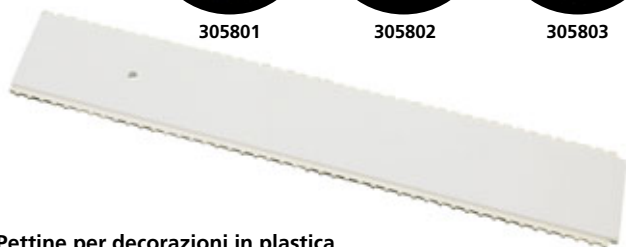
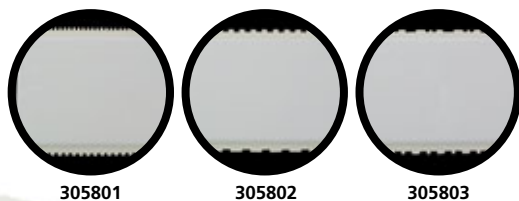
Support for strainer filler	Cod.
	305500



**Griglia per colatoio
per decorazione cioccolato**

Flat rack for appliance to coat and to glaze	Cod.	L x W cm
	291053	53 x 32,5 GN 1/1
	291060	60 x 40
	291065	65 x 53 GN 2/1





Pettine per decorazioni in plastica

Plastic comb for decoration	Cod.	L cm
	305801	70
	305802	70
	305803	70



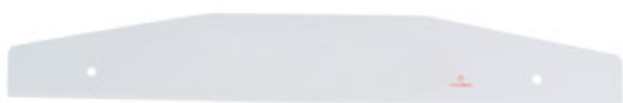
Telaio estensibile in acciaio inox

Stainless steel extensible frame	Cod.	L x W cm	H cm
	306101	30 x 30	57 x 56



Telaio in plastica per stesura biscuit

Plastic frame for biscuit	Cod.	L x W cm	H mm
	306201	60 x 40	3
	306202	60 x 40	4
	306203	60 x 40	5



Spatola in plastica per biscuit

Special plastic adjustable spatula for biscuit	Cod.	L cm	H cm
	306300	56	8



SPATOLARE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER LA DECORAZIONE SUL TAPPETO ANTIADERENTE
SPREAD THE DECORATION PASTRY UNIFORMLY ON THE NON-STICK MAT



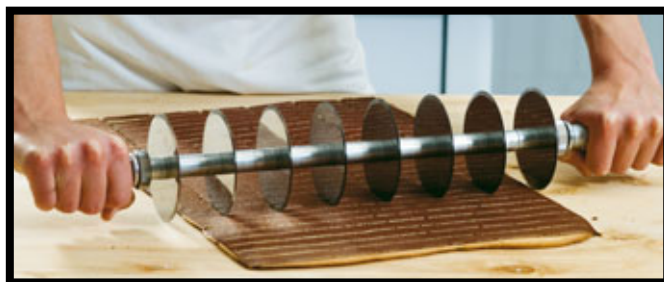
APPOGGIARE IL PETTINE PER LA DECORAZIONE SUL FOGLIO E, TIRANDOLO NELLA DIREZIONE DESIDERATA, CREARE IL DECORO. PASSARE IN CONGELATORE
REST THE DECORATING COMB ON THE SHEET AND CREATE THE DECORATION BY DRAWING IT IN THE DESIRED DIRECTION. PUT INTO THE FREEZER



STENDERE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER IL BISCUIT. CUOCERE IN FORNO
SPREAD THE BISCUIT PASTRY UNIFORMLY. BAKE IN THE OVEN



TOGLIERE, CON DELICATEZZA, IL TAPPETO ANTIADERENTE
CAREFULLY REMOVE THE NON-STICK MAT



CON GLI APPOSITI TAGLIAPASTA REGOLABILI TAGLIARE IL PRODOTTO, CREANDO LE FASCE DI BISCUIT DELLA LARGHEZZA DESIDERATA.
WITH THE SPECIAL ADJUSTABLE CUTTERS, CUT THE PRODUCT, CREATING BISCUIT STRIPS OF THE DESIRED WIDTH.



Tappeto antiaderente per dolci - fiberlux

Non-stick baking mat - fiberlux -

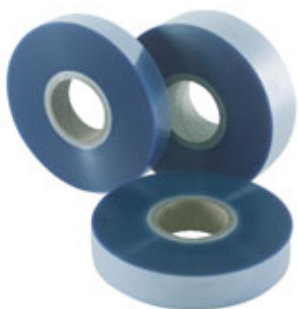
Cod.	L x W cm
306400	60 x 40



Foglio pretagliato neutro

Precut paper

Cod.	L x W cm
306600	60 x 40



Nastro acetato neutro

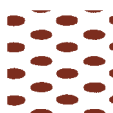
Ribbon for mousse

Cod.	L m	H cm	T μ
309000	305	4	90





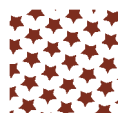
306808



306810



306811



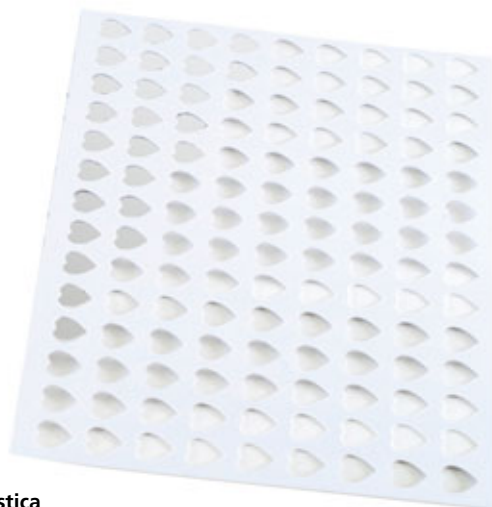
306812



306814



306817



Griglia in plastica per decorazione biscuit

Plastic grill
for decorated biscuit

Cod.	L x W cm
306808	60 x 40
306810	60 x 40
306811	60 x 40
306812	60 x 40
306814	60 x 40
306817	60 x 40



307106



307107



307108



307115



307121



307128



307129



307139



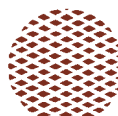
307140



307144



307148



307149



307150



Mascherina in plastica per decorazione torta

Plastic mask for decoration

Cod.	Ø cm	Box
307106	26	6
307107	26	6
307108	26	6
307115	26	6
307121	26	6
307128	26	6
307129	26	6
307139	26	6
307140	26	6
307144	26	6
307148	26	6
307149	26	6
307150	26	6



POSIZIONARE LA GRIGLIA SOPRA IL TAPPETO ANTIADERENTE E SPATOLARE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER LA DECORAZIONE

POSITION THE GRILLE ABOVE THE NON-STICK MAT AND UNIFORMLY SPREAD THE PASTRY FOR DECORATION



SOLLEVARE CON DELICATEZZA LA GRIGLIA, LA VOSTRA DECORAZIONE È PRONTA PER ESSERE POSTA NEL CONGELATORE
GENTLY RAISE THE GRILLE. YOUR DECORATION IS READY TO BE PLACED IN THE FREEZER



Mascherina in plastica per decorazione krapfen

Plastic mask for doughnut decoration	Cod.	Ø cm	Box
	307204	12	6
	307213	12	6



Serie 10 mascherine stencil per cappuccino

10 Plastic mask for 'Cappuccino' decoration	Cod.	Ø cm	Box
	307400	9,5	6



Alzata per dolci

Cake stand	Cod.	Ø cm	H cm
	420424	24	9



Espositore per torta

Cake stand	Cod.	Ø cm	H cm
	420507	20	7
	420511	20	11
	420515	20	15
	420607	25	7
	420611	25	11
	420615	25	15
	420707	30	7
	420711	30	11
	420715	30	15





Anello inox tondo

Stainless steel tart ring	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	701210	10	2	6
	701212	12	2	6
	701214	14	2	6
	701218	18	2	6
	701220	20	2	6
	701222	22	2	6
	701226	26	2	6
	701228	28	2	6
	701230	30	2	6



Fagioli di ceramica per cottura base torta

Baking beans	Cod.
	701300



Anello inox tondo

Stainless steel mousse ring	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	701410	10	4	3
	701412	12	4	3
	701414	14	4	3
	701418	18	4	3
	701420	20	4	3
	701422	22	4	3
	701426	26	4	3
	701428	28	4	3
	701430	30	4	3



Vassoio da vetrina oxalizzato

Display tray, anodized aluminium	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	705014	14,5 x 23	1,5	3
	705018	18 x 30	1,5	3
	705022	22,5 x 30	1,5	3
	705024	24,5 x 37,5	1,5	3



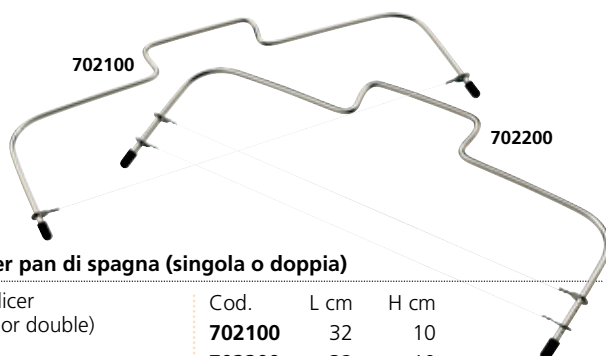
Vassoio da vetrina anodizzato

Display tray, anodized aluminium gold	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	705114	14,5 x 23	1,5	3
	705118	18 x 30	1,5	3
	705122	22,5 x 30	1,5	3
	705124	24,5 x 37,5	1,5	3



Quadrato inox

Stainless steel square	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	705418	18 x 18	4	3
	705420	20 x 20	4	3
	705422	22 x 22	4	3
	705424	24 x 24	4	3
	705426	26 x 26	4	3
	705428	28 x 28	4	3



Lira per pan di spagna (singola o doppia)

Cake slicer (single or double)	Cod.	L cm	H cm
	702100	32	10
	702200	32	10



TAVOLA TABLEWARE

The background is an abstract composition of several rectangular blocks of different colors, separated by thin black lines. The colors include a large dark blue rectangle on the left, a light blue rectangle in the top right, a red rectangle below the light blue one, a red rectangle in the bottom left, a light orange rectangle in the bottom middle, an orange rectangle in the bottom center, and a teal rectangle in the bottom right.



310001



310021



310031



310002



310022



310033



310003



310023



310034



310004

Parigi



	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaio tavola Table spoon	310001	20,6	3	12
Cucchiaio frutta Dessert spoon	310002	18	3	12
Cucchiaino thé e caffè Tea spoon	310003	14	3	12
Cucchiaino moka Moka spoon	310004	11,5	3	12
Forchetta tavola Table fork	310021	20,6	3	12
Forchetta frutta Dessert fork	310022	18	3	12
Forchetta pesce Fish fork	310023	18	3	12
Coltello tavola Table knife	310031	23,8	3	12
Coltello frutta Dessert knife	310033	21	3	12
Coltello pesce Fish knife	310034	21	3	12





310101



310121



310131



310102



310122



310133



310103



310123



310134



310104



310124



310150

Vienna

	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaino tavola Table spoon	310101	20,6	3	12
Cucchiaino frutta Dessert spoon	310102	18	3	12
Cucchiaino thé e caffè Tea spoon	310103	14	3	12
Cucchiaino moka Moka spoon	310104	11,5	3	12
Forchetta tavola Table fork	310121	20,6	3	12
Forchetta frutta Dessert fork	310122	18	3	12
Forchetta pesce Fish fork	310123	18	3	12
Forchettina torta Cake fork	310124	16,5	3	12
Coltello tavola Table knife	310131	23,8	3	12
Coltello frutta Dessert knife	310133	21	3	12
Coltello pesce Fish knife	310134	21	3	12
Pala torta Cake server	310150	26	3	



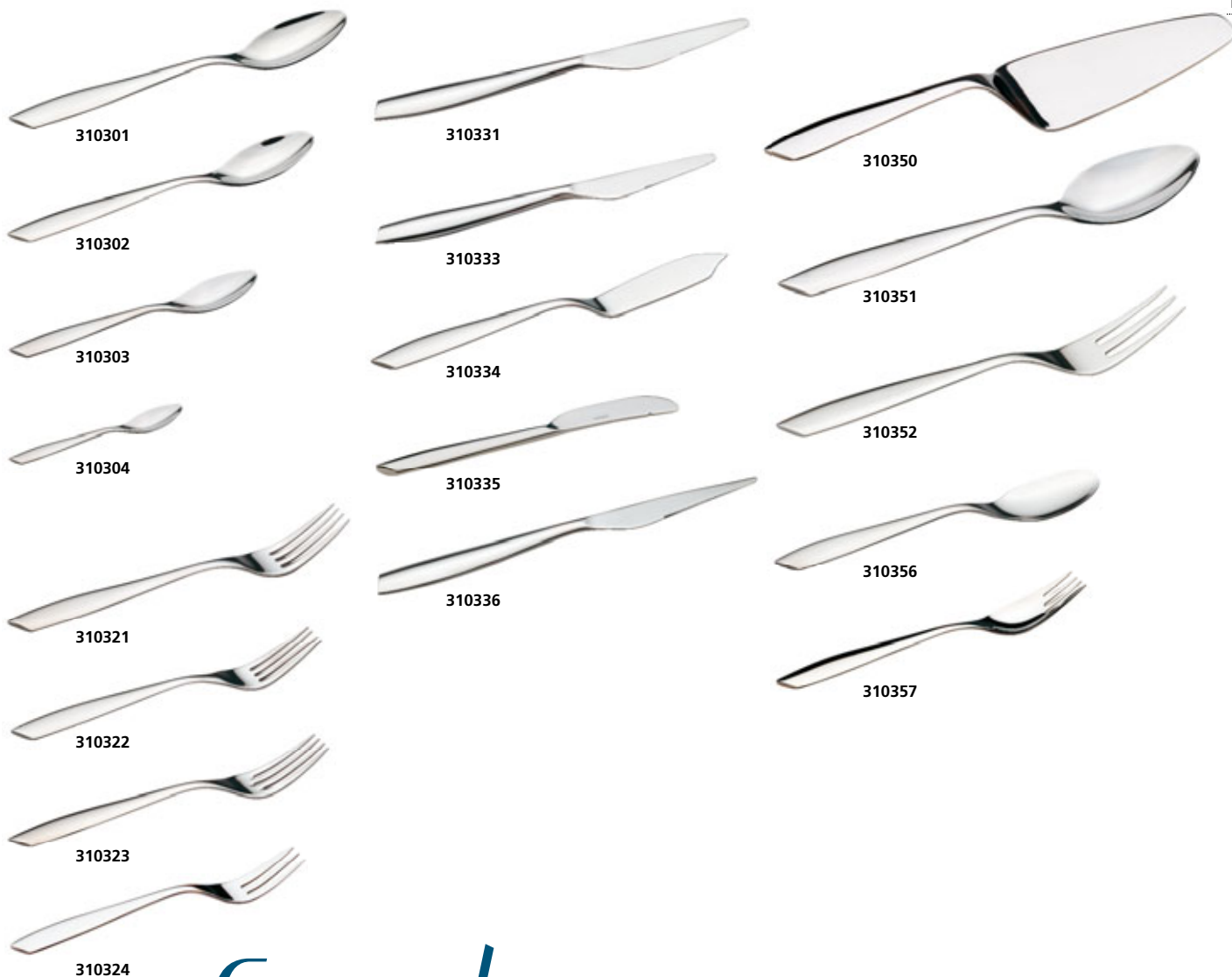


Roma



	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaino tavola Table spoon	310201	20,6	3	12
Cucchiaino frutta Dessert spoon	310202	18	3	12
Cucchiaino thé e caffè Tea spoon	310203	14	3	12
Cucchiaino moka Moka spoon	310204	11,5	3	12
Palettina gelato Ice cream spoon	310205	13,7	3	12
Cucchiaino tondo zuppa Round soup spoon	310206	17,5	3	12
Cucchiaino bibita Cocktail spoon	310207	20	3	12
Forchetta tavola Table fork	310221	20,6	3	12
Forchetta frutta Dessert fork	310222	18	3	12
Forchetta pesce Fish fork	310223	18	3	12
Forchettina torta Cake fork	310224	16,5	3	12
Coltello tavola Table knife	310231	23,8	3	12
Coltello frutta Dessert knife	310233	21	3	12
Coltello pesce Fish knife	310234	21	3	12
Spalmaburro Butter spreader	310235	17	3	12
Coltello bistecca Steak knife	310236	25	3	12
Pala torta Cake server	310250	26	3	
Cucchiaino legumi Vegetable spoon	310251	23	3	
Forchettone legumi Vegetable fork	310252	23	3	
Posate insalata Salad servers	310253	23	3	
Mestolo a servire Serving ladle	310254	27	3	
Mestolo salsa Gravy ladle	310255	17,7	3	





Copenhagen

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaino tavola Table spoon	310301	20,6	3	12
Cucchiaino frutta Dessert spoon	310302	18,7	3	12
Cucchiaino thé e caffè Tea spoon	310303	15	3	12
Cucchiaino moka Moka spoon	310304	12,3	3	12
Forchetta tavola Table fork	310321	20,6	3	12
Forchetta frutta Dessert fork	310322	18,6	3	12
Forchetta pesce Fish fork	310323	19,1	3	12
Forchettina torta Cake fork	310324	16,5	3	12
Coltello tavola Table knife	310331	23,2	3	12
Coltello frutta Dessert knife	310333	21	3	12
Coltello pesce Fish knife	310334	21,3	3	12
Spalmaburro Butter spreader	310335	16,3	3	12
Coltello bistecca Steak knife	310336	24,2	3	12
Pala torta Cake server	310350	26,5	3	
Cucchiaino legumi Vegetable spoon	310351	26	3	
Forchettone legumi Vegetable fork	310352	26	3	
Salsacoltello Cutting spoon for sauces	310356	20	3	12
Forchetta per risotto "Risotto" fork	310357	20,6	3	12



LINEE POSATERIA CUTLERY LINES



310403



310409



310429



310438



TAKE IT EASY!

Prendetela slow: nasce la prima linea di posate perfetta per risolvere con classe l'intera mise en place con soli 4 pezzi: il coltello, la forchetta, il cucchiaio ed il cucchiaino.

Dimenticatevi i servizi infiniti e concentratevi sul gusto, sul gusto dei vostri piatti e sul gusto di offrire un servizio di classe in modo semplice ed elegante.

Take it slow: the first cutlery line perfect for resolving the whole mise en place with class and with only four pieces: knife, fork, spoon and teaspoon.

Forget endless tableware items and concentrate on taste, on the taste of your dishes and the good taste of offering high class cutlery in a simple and elegant way.



Barcelona

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaino Tea spoon	310403	14	3	12
Il Cucchiaio Spoon	310409	20	3	12
La Forchetta Fork	310429	20	3	12
Il Coltello Knife	310438	21,5	3	12



PIAZZA



310501



310502



310503



310504



310521



310522



310523



310531



310533



310534



Praga

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm	T mm	Box
Cucchiaino tavola Table spoon	310501	21	3	12
Cucchiaino frutta Dessert spoon	310502	18	3	12
Cucchiaino thé e caffè Tea spoon	310503	14	3	12
Cucchiaino moka Moka spoon	310504	11,5	3	12
Forchetta tavola Table fork	310521	21	3	12
Forchetta frutta Dessert fork	310522	18,5	3	12
Forchetta pesce Fish fork	310523	18	3	12
Coltello tavola Table knife	310531	23	3	12
Coltello frutta Dessert knife	310533	21	3	12
Coltello pesce Fish knife	310534	21	3	12



POSATERIA SPECIALE SPECIAL CUTLERY



Pala per torta a coltello unipezzo

Decorated pie server	Cod.	L cm
	320000	31



Pala per torta unipezzo

Pie server	Cod.	L cm
	320400	31



Pala per torta a coltello unipezzo

Pie server	Cod.	L cm
	320100	32



Pala per torta triangolare manico bianco

Pie server white handle	Cod.	L cm
	3205001	25



Pala per torta unipezzo

Decorated pie server	Cod.	L cm
	320200	30



Pala per torta triangolare

Pie server	Cod.	L cm
	320600	25



Pala per torta a lama dentellata unipezzo

Serrated decorated pie server	Cod.	L cm
	320300	30



Pala per pasta al forno

Gratin server	Cod.	L cm
	320800	29
	3208001	29



Cod. 3208001



Cucchiiaione per servire

Serving spoon	Cod.	L cm	Finitura/Finishing
	320900	26	Lucido/Bright
	320901	26	Lucido ornato/Bright decorat.
	320902	26	Satinato ornato/Matt decorat.



Forchetta per ostrica

Oyster fork	Cod.	L cm	Box
	321500	15	6



Posate per insalata

Salad servers	Cod.	L cm
	3211001	27,5



Forchetta scavino per aragosta

Lobster pick	Cod.	L cm	Box
	321600	20	6



Mestolino per sugo, tipo normale

Sauce ladle	Cod.	L cm
	321200	16



Pinza per aragosta

Lobster pincer	Cod.	L cm
	321700	18,5
	3217001	18,5



Cod. 3217001



Mestolino per sugo con separatore grasso/magro

Sauce ladle fat separator	Cod.	L cm
	321201	16



Cucchiaino per marmellata

Jam spoon	Cod.	L cm
	321800	19



Forchettina per lumache

Snail fork	Cod.	L cm	Box
	321400	16	12



Cucchiaino per bibita

Beverage spoon	Cod.	L cm	Box
	321900	20	6



Servizio per olio, aceto, sale, pepe, stecchi in filo

Condiment set 5 pcs - wire handle

Cod.
330000



Servizio per olio, aceto, sale, pepe in filo

Condiment set 4 pcs - wire handle

Cod.
330100



Servizio olio e aceto in filo

Oil & vinegar set 2 pcs - wire handle

Cod.
330200



Servizio per sale e pepe in filo

Salt & pepper set 2 pcs - wire handle

Cod.
330300



Servizio per sale, pepe, stecchi in filo

Salt/pepper/toothpick set - wire handle

Cod.
330400



Formaggiera in filo

Parmesan cheese cellar

Cod.
330500



Tappi olio, aceto, spargisale, spargipepe

Oil, vinegar, salt and pepper caps

Cod.
330700
330800
330900



330700
Olio + Aceto
Oil + Vinegar

330900
Pepe
Pepper

Box
4
4
4

Portastecchi

Toothpick holder

Cod.
331100



331200



331300



331400



Vetro formaggiera, vetro olio e aceto, vetro sale e pepe

Cheese cellar glass, oil and vinegar glass, salt and pepper glass

Cod.
331200
331300
331400



Box
6
6
12

331500



331600



Tappo versatore aceto e olio

Vinegar and oil pourer

Cod.
331500
331600



Box
4
4



Cestino liscio quadrato

Plain basket

  Cod. 340018

Cod.	L x W cm
340018	18 x 18
340023	23 x 23



Cestino traforato quadrato

Open-worked basket



Cod.	L x W cm
340118	18 x 18
340123	23 x 23



Cestino liscio rettangolare

Plain basket



Cod.	L x W cm
340224	24 x 18
340227	27 x 20



Cestino traforato rettangolare

Open-worked basket

  Cod. 340324

Cod.	L x W cm
340324	24 x 18
340327	27 x 20



Cestino per servire

Basket



Cod.	L x W cm
340530	30 x 17



Sottopiatto

Under plate



Cod.	Ø cm
340630	30



Insalatiera - bacinella

Bowl



Cod.	Ø cm
340713	13
340719	19
340723	23



Insalatiera - bacinella

Bowl



Cod.	Ø cm
340912	12,5
340917	17
340919	19
340921	21
340923	23
340927	27

COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS



Legumiera

Vegetable dish

Cod.	Ø cm	cl
341311	11	35
341313	13	50
341316	16	80
341318	18,5	120
341320	20	150
341322	22	200
341324	24	250
341326	26	300



Zuppiera

Soup-tureen

Cod.	Ø cm	cl
341516	16	80
341518	18,5	130
341520	20	175
341522	22	225
341524	24	300
341526	26	400
341530	30	600



Coperchio per legumiera e zuppiera

Lid for vegetable dish
and soup-tureen

Cod.	Ø cm
341711	11
341713	13
341716	16
341718	18
341720	20
341722	22
341724	24
341726	26
341730	30



Salsiera

Sauce-boat

Cod.	cl
341915	15
341925	25
341935	35
341950	50



Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate

Cod.	L x W cm
350235	35 x 24
350240	40 x 27
350245	45 x 32
350250	50 x 35
350260	60 x 37



Piatto tondo

Round dish

Cod.	Ø cm
350354	54



Piatto da portata tondo con bordo

Round dish

Cod.	Ø cm
350412	12,5
350416	16
350426	26
350430	30
350434	34
350437	37
350445	45



Salsiera con separatore grasso/magro

Sauce-boat fat separator

Cod.	cl
342015	15





Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate

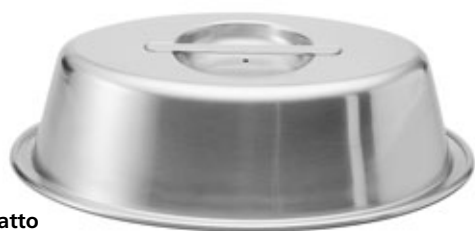
Cod.	L x W cm
350627	27 x 20
350632	32 x 22,5
350637	37 x 25
350642	42 x 28
350647	47 x 31,5
350652	52 x 35
350658	58 x 37
350664	64 x 40
350699	100 x 62,5



Teglia ovale per gratin per servire

Serving dish

Cod.	L x W cm	H cm
350828	28 x 17	4
350833	33 x 20	4
350838	38 x 22,5	5,5
350843	43 x 25,5	6
350848	48 x 27	6,5
350855	55 x 30,5	6,5



Campana per piatto da portata ovale

Plate cover

Cod.	L x W cm	H cm
350933	33 x 22,5	9
350948	48 x 30,5	10
350954	54 x 33	11
350959	59 x 36	11



COMPOSIZIONE DEL SET SET COMPOSITION



ITEM		ITEM		ITEM
350933	→	350828	→	350637
		350833	→	350642
		350838	→	350647
350948	→	350843	→	350652
350954	→	350848	→	350658
350959	→	350855	→	350664
CAMPANA PLATE COVER	+	TEGLIA SERVING DISH	+	PIATTO SERVING PLATE



COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS



Piatto da pesce con bordo

Fish dish	Cod.	L x W cm
	351040	40 x 20
	351055	55 x 24
	351070	70 x 29
	351099	100 x 35



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

Rectangular steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360025	25 x 19,5
	360029	29 x 22
	360034	34 x 27
	360040	40 x 32
	360046	46 x 35
	360052	52 x 38
	360060	60 x 45



Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie

Rectangular steel bar tray with handles	Cod.	L x W cm
	360240	40 x 32
	360246	46 x 35
	360252	52 x 38
	360260	60 x 45



Vassoio ovale per bar in acciaio

Oval steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360419	19 x 14
	360423	23 x 18
	360426	26 x 20



Vassoio rettangolare laminato antiscivolo

Rectangular laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	361000	37 x 53 EN	12
	361100	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361200	36 x 46	12
	361300	32 x 44	12
	361400	33 x 43	12
	361500	24,5 x 34	12
	361600	28 x 20	12



Vassoio rettangolare laminato

Rectangular laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	361001	37 x 53 EN	12
	361101	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361201	36 x 46	12
	361501	24,5 x 34	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362500	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato

Trapezoidal laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	362501	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362600	33 x 47	12




**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

Oval laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	363000	27 x 38	12
	363100	20 x 26,5	12


**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

Round laminated tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	363500	43	12
	363600	38	12
	363700	32	12


**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	364000	37 x 53 EN	12
	364100	32,5 x 53 GN 1/1	12


**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	365000	21 x 29	12


**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	365500	36	12


**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	366001	37 x 53 EN	12
	366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
	366201	36 x 46	12
	366301	33 x 43	12
	366401	20 x 28	12
	366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	367001	21 x 29	12
	367101	20 x 26,5	12
	367301	44 x 58	12


**Vassoio rotondo
Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	367501	43	12
	367601	38	12
	367701	32	12


**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	368000	37 x 53 EN	12
	368100	32,5 x 53 GN 1/1	12
	368200	36 x 46	12
	368300	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	368500	21 x 29	12



COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS



Tegamino per uova

Egg frying pan

Cod. 370019 Ø cm 19



Raccogliatrice

Crumb sweeper

Cod. 370800



Piatto per lumache 6 posti

Snail dish - six holes

Cod. 370100



Accessorio per piatti set 4 pezzi

Fish-bone tray - set 4 pcs.

Cod. 370900



Piatto per lumache 6 posti

Snail dish - six holes

Cod. 370200



Portauova

Egg cup

Cod. 371000



Piatto per lumache 12 posti

Snail dish - six holes

Cod. 370300



Portauova

Egg cup

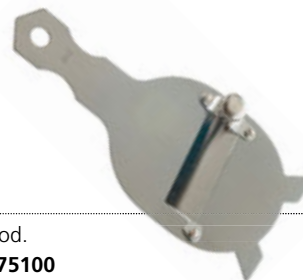
Cod. 371100



Portastecchi

Tooth-pick holder

Cod. 370600



Tagliatartufi inox classico lama dritta

Truffle-slicer, stainless steel plain blade - classic

Cod. 375100



Raccogliatrice

Crumb sweeper

Cod. 370700

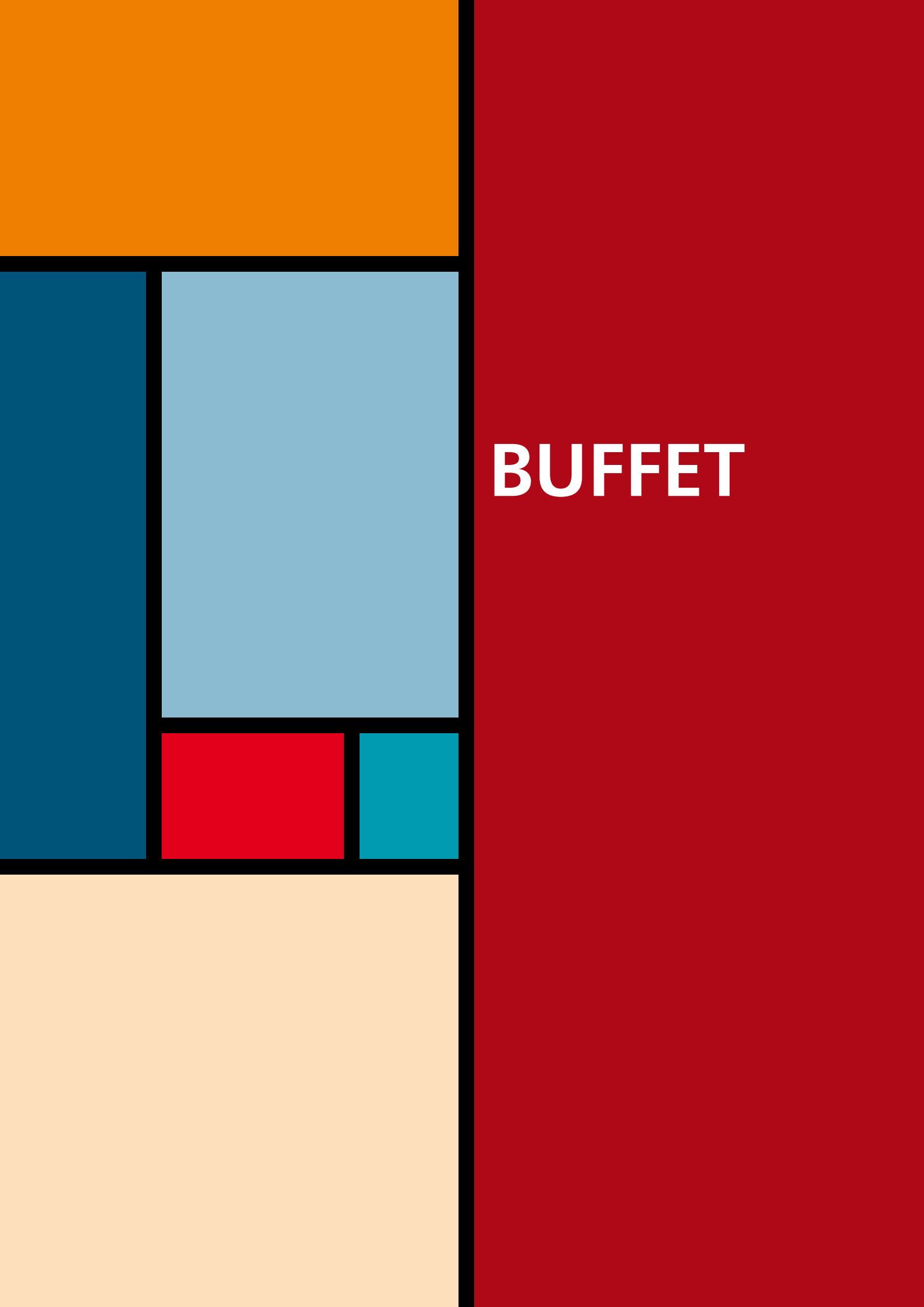


Tagliatartufi inox manico ulivo lama ondulata

Truffle-slicer, stainless steel corrugated blade, olive handle

Cod. 375500



An abstract geometric composition featuring a large red rectangle on the right side. On the left, there is a vertical stack of colored rectangles: an orange rectangle at the top, followed by a dark blue rectangle, a light blue rectangle, a red rectangle, and a cyan rectangle. At the bottom of the left side is a large light orange rectangle. The word "BUFFET" is written in white, bold, uppercase letters on the red background.

BUFFET

DISTRIBUTORI DISPENSERS



Distributore dosatore cereali in legno

Wooden cereal dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	400005	20 x 20	55	3
	400105	20 x 38	55	2 x 3



Distributore dosatore cereali in acciaio inox

Stainless steel cereal dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	401500	20 x 20	55	3
	401600	20 x 38	55	2 x 3



Distributore dosatore cereali girevole triplo in legno

Wooden triple cereal revolving dispenser	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	400205	37	55	3 x 3



Distributore dosatore cereali triplo in acciaio inox

Stainless steel triple cereal dispenser	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	401700	42	58	3 x 3



Distributore dosatore cereali in policarbonato

Polycarbonate cereal dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	400702	24 x 24	55	3
	400802	24 x 43	55	2 x 3



Distributore dosatore cereali in acciaio inox

Stainless steel cereal dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	402000	22 x 22	55	7



Dosatore cereali

Cereal dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	402500	18 x 18	57	3
	402600	33 x 18	57	2 x 3





Distributore bevande in legno

Wooden drinks dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	405005	20 x 33	61	4



Distributore bevande in legno

Wooden drinks dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Col.	Lt
	405205	39 x 32	61		2 x 4



Distributore bevande in policarbonato

Polycarbonate drinks dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Col.	Lt
	406002	22 x 38	61		7
	406006	22 x 38	61		7



Distributore bevande in acciaio inox

Stainless steel drinks dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	407200	19 x 33	54	4
	407400	22 x 38	61	7



Distributore bevande in acciaio inox

Stainless steel juice dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	407800	19 x 33	54	4



Distributore bevande in acciaio inox

Stainless steel juice dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	407900	22 x 38	61	7
	408100	44 x 38	61	2 x 7



Distributore bevande calde in legno - Termico

Wooden hot drinks dispenser - Thermos	Cod.	L x W cm	H cm	Lt
	408605	28 x 41	48	6



Distributore bevande calde in acciaio inox

Stainless steel hot drinks dispenser	Cod.	L x W cm	H cm	Note	Lt
	409000	27 x 42	46	Therm.	6
	409001	27 x 42	46	Electr.	6

Cod. 409001
NON ADATTO PER IL LATTE
UNSUITABLE FOR MILK

Lo chafing dish bifacciale, oltre a rispettare i canoni di un design essenziale, senza fronzoli, con comode maniglie in tondino ad alto spessore, pesi e misure nei giusti rapporti, finiture curate, ha il suo fattore di qualità in più, anzitutto, nell'essere un dispenser di alimenti che permette il rifornimento ed il servizio da una sola posizione, senza spostarsi o spostare l'articolo.

The two-sided chafing dish, over and above respecting the canons of essential design without frills, with comfortable handles, rounded and thick, weights and sizes in the right ratio and careful finishes, has the added value of quality above all in being a food dispenser that permits replenishment and service from the same position, without moving and without moving the article.



CHAFING DISHES



**Chafing dish con GN 1/1
con coperchio bifacciale**

Design by Michele Capuani

Chafing dish with GN 1/1
two sides

Cod.	L x W cm	H cm
410200	66 x 40	50



Liquido riscaldante per chafing dish

Heating liquid
for chafing dish

Cod.
410601

Note
6 ore / 6 hours



Ricambio per porta alcool solido

Fuel holder

Cod.
410650



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish**

Electric heater
for chafing dish

Cod.	L x W cm
410700	30 x 20



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish con termostato**

Electric heater with
thermostat for chafing dish

Cod.	L x W cm
410705	30 x 20




Conchiglia in plastica

Plastic shell	Cod.	Col.	cl
	411701	○	490
	411702	●	490


Terrina rotonda in polycarbonato

Round polycarbonate bowl	Cod.	Ø cm	cl	Box
	411801	20	200	12
	411802	25	300	12
	411803	30	500	12
	411804	38	1000	4


Espositore rettangolare in polycarbonato

Polycarbonate rectangular display	Cod.	L x W cm	H cm
	413302	64 x 43	6,5


Espositore rettangolare refrigerato in polycarbonato con inserto GN porcellana

Polycarb. rectangular chilled display GN porcelain insert	Cod.	L x W cm	H cm
	413402	64 x 43	6,5


Espositore rettangolare refrigerato in polycarbonato con inserto GN inox

Polycarb. rectangular chilled display GN st. steel insert	Cod.	L x W cm	H cm
	413502	64 x 43	6,5


Espositore rettangolare refrigerato c/cloche roll top base legno inserto GN inox

Rectangular chilled display with roll top cover wooden base GN st. steel insert	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	415105	38 x 59	29	○
	415115	38 x 59	29	●


Espositore rettangolare in polycarbonato c/cloche roll top

Polycarbonate rectangular display with roll top cover	Cod.	L x W cm	H cm
	416002	64 x 43	29


Espositore rettangolare refrigerato c/cloche roll top base polycarbonato inserto GN porcellana

Rectangular chilled display with roll top cover polycarb. base GN porcelain insert	Cod.	L x W cm	H cm
	416102	64 x 43	29


Espositore rettangolare refrigerato c/cloche roll top base acciaio inserto GN inox

Rectangular chilled display with roll top cover steel base GN st. steel insert	Cod.	L x W cm	H cm
	416701	35 x 56	27


Espositore rettangolare in acciaio c/cloche roll top

Steel rectangular display with roll top cover	Cod.	L x W cm	H cm
	416704	35 x 56	25



Espositore rettangolare refrigerato c/cloche roll top e inserto in acciaio cm 50 x 35

Rectangular chilled display with roll top cover and steel insert 50 x 35 cm



Espositore rotondo c/cloche roll top base legno

Circular display with roll top cover wooden base



Espositore formaggi rettangolare c/cloche roll top e inserto in polietilene con maniglie inox

Rectangular cheese display with roll top cover and polyethylene insert with stainless steel handles



Espositore rotondo refrigerato c/cloche roll top base legno e inserto in acciaio

Circular chilled display with roll top cover wooden base and steel insert



Espositore rotondo refrigerato base legno per 19 vasetti yogurt (compreso di mattonelle refrigeranti)

Circ. chilled display wooden base for 19 yoghurt pots (cooling bricks included)



Espositore formaggi rotondo c/cloche roll top e inserto in polietilene girevole

Circular cheese display with roll top cover and polyeth. revolving insert



Espositore rotondo refrigerato per 19 vasetti yogurt (compreso di mattonelle refrigeranti)

Circular chilled display for 19 yoghurt pots (cooling bricks included)



Espositore rotondo refrigerato c/cloche roll top e inserto in acciaio

Circular chilled display with roll top cover and steel insert



Espositore rotondo refrigerato con inserto in acciaio (compreso di mattonelle refrigeranti)

Circular chilled display with steel insert (cooling bricks included)



455800



455900

Mattonella refrigerante

Cooling brick





Alzata per dolci

Cake stand	Cod.	Ø cm	H cm
	420424	24	9



Tazza per punch, bicchiere e tazza in vetro Jena

Punch & tea cup, glass and cup (Jena)	Cod.	cl	Box
	421100	16	
	421200	22	6
	421300	16	6



Cod. 421100



Espositore per torta

Cake stand	Cod.	Ø cm	H cm
	420507	20	7
	420511	20	11
	420515	20	15
	420607	25	7
	420611	25	11
	420615	25	15
	420707	30	7
	420711	30	11
	420715	30	15



Coppa per punch e sangria

Punch bowl	Cod.	Ø cm	cl
	420800	32	700



Mestolo per punch e sangria

Punch ladle	Cod.	Ø cm	L cm
	421000	8	32



**Alzata frutta in legno 2 piani**

Wooden fruit dish 2 levels Cod. Ø cm H cm
423005 40 49

**Alzata frutta in acciaio 2 piani**

Steel fruit dish 2 levels Cod. Ø cm H cm
423100 40 49

**Espositore base legno con 3 caraffe in polycarbonato per succhi (con portaghiaccio) e cereali**

Display wooden base with 3 clear polycarb. pitchers for juice (with ice container) and cereals Cod. L x W cm H cm Lt
423905 53 x 20 33 3 x 3

**Carosello buffet girevole a 6 ripiani**

Buffet turntable 6 shelves Cod. Ø cm H cm
424200 52 70



CIOTOLE VETRO NON INCLUDE
 GLASS BOWLS NOT INCLUDED

**Espositore base inox con 3 caraffe in polycarbonato per succhi (con portaghiaccio) e cereali**

Display st. steel base with 3 clear polycarb. pitchers for juice (with ice container) and cereals Cod. L x W cm H cm Lt
424000 50 x 16 33 3 x 3

**Caraffa in polycarbonato per succhi (con portaghiaccio)**

Clear polycarbonate pitcher for juice (with ice container) Cod. Ø cm H cm Lt
506600 13 31 3



CESTINI BASKETS



Cesta da buffet rotonda, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, cloche roll top, lavabile

Round buffet basket, stainless steel structure, poly rattan weave, roll top cover, washable

Cod. 425600 Ø cm H cm



Cesta da buffet rotonda, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, lavabile

Round buffet basket, stainless steel structure, poly rattan weave, washable

Cod. 425601 Ø cm H cm



Cesta da buffet rettangolare, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, lavabile

Rectangular buffet basket, stainless steel structure, poly rattan weave, washable

Cod. 425701 L x W cm H cm



Piatto formaggi in legno c/cloche roll top inserto girevole in polietilene

Wooden cheese dish with roll top cover revolving polyethylene insert

Cod. 426205 Ø cm H cm



Ciotola vetro

Glass bowl

Cod. 456400 Ø cm



456402

Coperchio 2 parti/Opening lid



Portaburro refrigerato (compreso di mattonelle refrigeranti)

Chilled butter dish (cooling bricks included)

Cod. 426500 Ø cm H cm



Portayogurt refrigerato

Chilled yoghurt stand

Cod. 426900 Ø cm



426900

24



Espositore acciaio inox con 45 cucchiari "party"

Stainless steel display with 45 party spoons

Cod. 427400 L x W cm H cm



427400

47 x 26

60



**Cesta da buffet quadrata
in polipropilene, lavabile**

Square buffet basket in polypropylene, washable	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	428000	50 x 52	14-24	6



**Cesta da buffet rettangolare
in polipropilene, lavabile**

Rectangular buffet basket in polypropylene, washable	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	428100	50 x 44	22-28	6



**Cesta da buffet in polipropilene,
rotonda con manici, lavabile**

Round buffet basket in polypropylene with handles, washable	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	428200	42	19	6



**Cestino portapane rotondo
in polipropilene, lavabile**

Round bread basket in polypropylene, washable	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	428300	23	8	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in polypropylene, washable	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	428400	25 x 17	8,5	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in polypropylene, washable	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	428500	29,5 x 20,5	13	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in polypropylene, washable	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	428600	28 x 16	8	12



MESTOLAME LADLE LINE



Mestolo

Ladle

Cod.

Ø cm

430006

6



Mestolo forato

Ladle with holes

Cod.

Ø cm

430106

6

430109

9



Schiumarola

Skimmer

Cod.

Ø cm

430200

11



Mestolino ovale per salsa

Oval sauce ladle

Cod.

430600

Schiumarola a rete

Mesh skimmer

Cod.

Ø cm

430700

25



Mestolino per ciliegie

Cherry ladle

Cod.

Ø cm

L cm

430900

4

23



Mestolino per ciliegie con fori

Cherry ladle with holes

Cod.

Ø cm

L cm

431000

4

23



Mestolino per ciliegie manico lungo

Cherry ladle

Cod.

Ø cm

L cm

431100

4

28



Mestolino per ciliegie

Cherry ladle

Cod.

Ø cm

L cm

431200

4

21,5



Mestolino per ciliegie con fori

Cherry ladle with holes

Cod.

Ø cm

L cm

431300

4

21,5





Forchettone

Meat fork



Cod.
431800

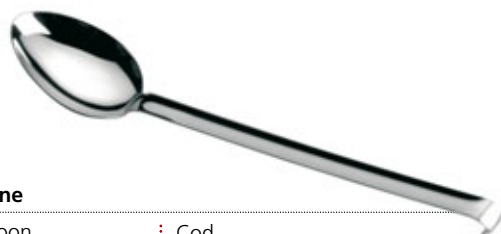


Forchettone manico filo

Meat fork wire handle



Cod.
432600



Cucchiaione

Basting spoon



Cod.
431900



Cucchiaione manico filo

Basting spoon wire handle



Cod.
432700



Asta appendimestoli

Hanging bar



Cod.
432038

L cm
38



Schiumarola a rete manico filo

Mesh skimmer wire handle



Cod.
432800

Ø cm.
12



Mestolo manico filo

Ladle wire handle



Cod.
432309

Ø cm
9



Asta appendimestoli in filo

Ladle rack wire line



Cod.
433000

L cm
38



Schiumarola manico filo

Skimmer wire handle



Cod.
432400

Ø cm
11



Paletta rettangolare manico filo

Rectangular lifter
wire handle



Cod.
432500

L x W cm
7,5 x 9,5




Carrello servizio 2 ripiani

Service trolley 2 levels	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	443700	52 x 106	80	
	443701	52 x 106	80	
	443702	52 x 106	80	
	443703	52 x 106	80	
	443715	52 x 106	80	


Carrello servizio 3 ripiani

Service trolley 3 levels	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	443800	52 x 106	80	
	443801	52 x 106	80	
	443802	52 x 106	80	
	443803	52 x 106	80	
	443815	52 x 106	80	


Top bar

Top bar	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	443900	52 x 92	15	
	443901	52 x 92	15	
	443902	52 x 92	15	
	443903	52 x 92	15	
	443915	52 x 92	15	


Espositore refrigerato con cloche roll top

Wooden cooled display with roll top cover	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	444000	52 x 92	28	
	444001	52 x 92	28	
	444002	52 x 92	28	
	444003	52 x 92	28	
	444015	52 x 92	28	


Espositore formaggi con cloche roll top

Wooden cheese display with roll top cover	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	444100	52 x 92	28	
	444101	52 x 92	28	
	444102	52 x 92	28	
	444103	52 x 92	28	
	444115	52 x 92	28	


Espositore dessert refrigerato in legno 2 ripiani

Cooled wooden dessert display 2 levels	Cod.	L x W cm	H cm	Col.
	444200	52 x 92	64	
	444201	52 x 92	64	
	444202	52 x 92	64	
	444203	52 x 92	64	
	444215	52 x 92	64	


TANGANICA
TANGANICA

MOGANO
MAHOGANY

NOCE
WALNUT

PALISSANDRO
ROSEWOOD

WENGÉ
WENGÉ



**Carrello gueridon
in legno mogano 2 ripiani**

Wooden mahogany gueridon trolley 2 levels	Cod.	L x W cm	H cm
	448301	52 x 78	80



**Carrello gueridon
in legno mogano 3 ripiani**

Wooden mahogany gueridon trolley 3 levels	Cod.	L x W cm	H cm
	448401	52 x 78	80



**Carrello gueridon
in materiale antigraffio 2 ripiani**

Gueridon trolley 2 levels	Cod.	L x W cm	H cm
	448511	52 x 90	80

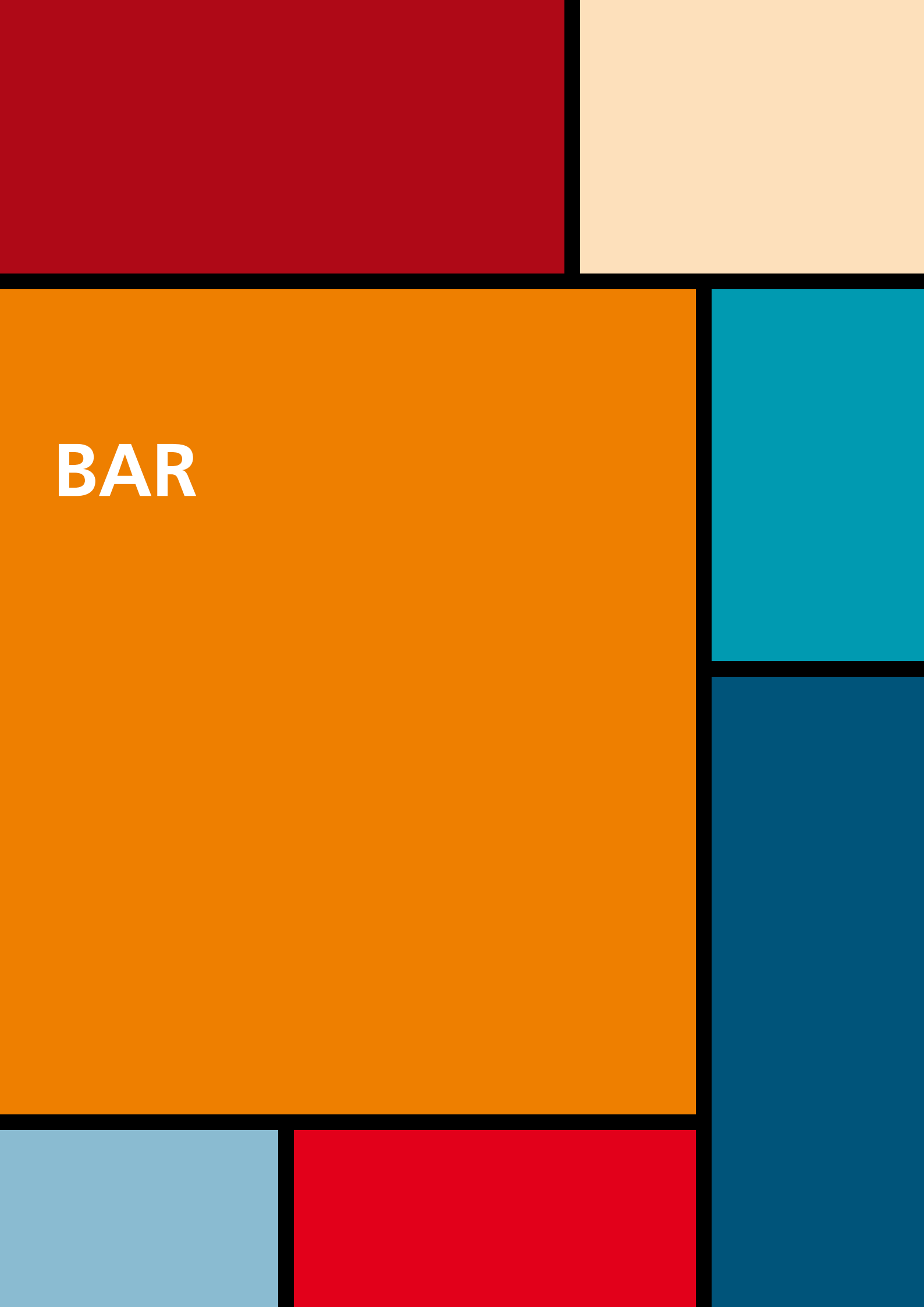


**Carrello gueridon
in materiale antigraffio 3 ripiani**

Gueridon trolley 3 levels	Cod.	L x W cm	H cm
	448611	52 x 90	80





An abstract geometric composition featuring several colored rectangles of varying sizes. A large orange rectangle occupies the center-left, with the word 'BAR' in white, bold, sans-serif font. To its right is a vertical column of three rectangles: a light blue one at the top, a medium blue one in the middle, and a dark blue one at the bottom. Above the orange rectangle is a dark red rectangle on the left and a light orange rectangle on the right. Below the orange rectangle are a light blue rectangle on the left and a red rectangle on the right. All rectangles are separated by thin black lines.

BAR

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	010400	18	12



Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	011100	20	12



Molla per ghiaccio

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	011500	16	12



Molla frutta

Design by Michele Capuani

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



Molla frutta 40°

Design by Michele Capuani

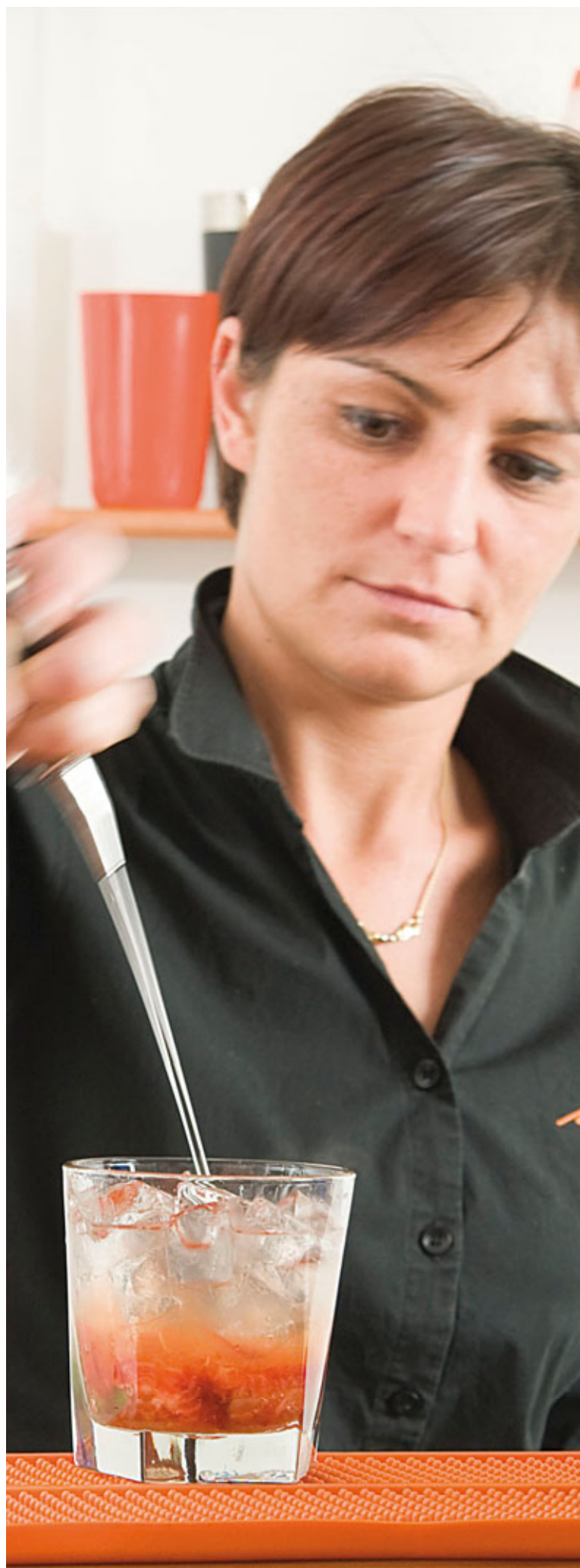
40° fruit tongs	Cod.	L cm	Box
	014600	30	12
	014615	15	12
	014623	23,5	12



Molla frutta in nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

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



Tappo versatore con silicone Design-Pourer

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



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Tappo versatore per vino con chiusura

Closable wine-pouring stopper Cod. **051800**



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Box 18

Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

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



4
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Tappo versatore dosatore in acciaio inox

Measuring stainless steel pourer Cod. **05321012**



12
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0510004**



4
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Tappo versatore dosatore inox con chiusura

Measuring stainless steel pourer with lid Cod. **05325012**



12
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0511004**



4
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer Cod. **0512004**



4
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

BPour, tester per dosaggi

BPour, pour check Cod. **053290** Ø cm 10,5 H cm 16,5



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer Cod. **0513004**



4
CONFEZIONE
PIZZIPIECES

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente



Cod. 0533002



Cod. 0533006

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 18,5 > 21**Tappo versatore SteadySpout 2.0**

SteadySpout 2.0 pourer

Cod.

0533002

Cod. 0533006

0533006

STEADYSPOUT^{2.0}

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

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

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



SCOPRI COME
LO PRODUCIAMO
DISCOVER HOW
WE MANUFACTURE IT

FEEL THE BEAT MIX THE DRINKS

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

**Tappo versatore continuo**

Design by Marco Valente

Continuous pourer

Cod.

053500**05350112****05350312****05350412****05350612**

Col.

● ● ● ●

●

●

●

●

Box

24

4

4

4

4



Cod. 053500





Beccuccio versatore per premix

Premix pourer	Cod.	Ø cm	Box
	053600	4	12



Tappo versatore metrico

Metric pourer	Cod.	ml	Col.
	0540153	15	Orange
	0540203	20	Black
	0540253	25	Blue
	0540303	30	Red
	0540353	35	Green
	0540403	40	Yellow
	0540503	50	White



Riga limone

Lemon grater	Cod.	L cm
	163400	14



Decora limone

Lemon decorator	Cod.	L cm
	163500	14,5



Cucchiaino per bibita

Beverage spoon	Cod.	L cm	T mm	Box
	310207	20	3	12



Sbuccia arancia

Orange peeler	Cod.	L cm
	163700	14,5



Scavino 2 coppe

Melon baller-double	Cod.	L cm
	164100	16,5



Scavino 1 coppa

Melon baller	Cod.	L cm
	164200	13



Set decorazione cocktail - 7 pezzi

Cocktail decoration set 7 pieces	Cod.
	8151-9100G7001

COLTELLO KNIFE	LEVATORSOLO APPLE CORER
SBUCCIA ARANCIA ORANGE PEELER	RIGA LIMONE LEMON GRATER
SCAVINO MELONE MELON BALLER	DECORA LIMONE LEMON DECORATOR
COLTELLO PER PELARE PEELING KNIFE	



Cucchiaino per bibita

Beverage spoon	Cod.	L cm	Box
	321900	20	6



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

Rectangular steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360025	25 x 19,5
	360029	29 x 22
	360034	34 x 27
	360040	40 x 32
	360046	46 x 35
	360052	52 x 38
	360060	60 x 45



Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie

Rectangular steel bar tray with handles	Cod.	L x W cm
	360240	40 x 32
	360246	46 x 35
	360252	52 x 38
	360260	60 x 45



Vassoio ovale per bar in acciaio

Oval steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360419	19 x 14
	360423	23 x 18
	360426	26 x 20



Vassoio rettangolare laminato antiscivolo

Rectangular laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	361000	37 x 53 EN	12
	361100	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361200	36 x 46	12
	361300	32 x 44	12
	361400	33 x 43	12
	361500	24,5 x 34	12
	361600	28 x 20	12



Vassoio rettangolare laminato

Rectangular laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	361001	37 x 53 EN	12
	361101	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361201	36 x 46	12
	361501	24,5 x 34	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362500	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato

Trapezoidal laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	362501	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362600	33 x 47	12




**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

Oval laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	363000	27 x 38	12
	363100	20 x 26,5	12


**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

Round laminated tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	363500	43	12
	363600	38	12
	363700	32	12


**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	364000	37 x 53 EN	12
	364100	32,5 x 53 GN 1/1	12


**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	365000	21 x 29	12


**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	365500	36	12


**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	366001	37 x 53 EN	12
	366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
	366201	36 x 46	12
	366301	33 x 43	12
	366401	20 x 28	12
	366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	367001	21 x 29	12
	367101	20 x 26,5	12
	367301	44 x 58	12


**Vassoio rotondo
Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	367501	43	12
	367601	38	12
	367701	32	12


**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	368000	37 x 53 EN	12
	368100	32,5 x 53 GN 1/1	12
	368200	36 x 46	12
	368300	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	368500	21 x 29	12





Cremiera

Design by Michele Capuani

Cream jug

Cod.	ml
460000	50



Spargicacao

Cocoa sprinkler

Cod.	H cm
470500	9



Lattiera

Design by Michele Capuani

Milk jug

Cod.	ml
460101	150
460103	250
460106	500
460109	750
460112	1000



Teiera

Teapot

Design by Michele Capuani

Cod.	ml
460301	150
460302	250
460304	500
460306	750
460308	1000



Caffettiera

Design by Michele Capuani

Coffee jug

Cod.	ml
460201	150
460203	250
460206	500
460209	750
460212	1000



Lattiera

Milk jug

Cod.	ml
460503	250
460504	350
460506	500
460509	750
460512	1000



Pressino caffè alluminio/bianco

Coffee tamper
aluminium/white

Cod.	Ø cm	Box
670049	4,9	6
670053	5,3	6
670055	5,5	6
670056	5,6	6
670057	5,7	6
670058	5,8	6



Pressino caffè arancio/bianco

Coffee tamper
orange/white

Cod.	Ø cm	Box
670249	4,9	6
670253	5,3	6
670255	5,5	6
670256	5,6	6
670257	5,7	6
670258	5,8	6





Spremiagrumi

Citrus juicer	Cod.	Ø cm	cl
	470700	13	50



Cucchiaino per cocktail

Cocktail spoon	Cod.	L cm
	471200	15



Jigger

Double jigger	Cod.	ozs
	470812 scaled 20-30-50	1 - 2
	470813	1 - 3
	470823	2 - 3



Cucchiaino per bibita

Beverage spoon	Cod.	L cm	Box
	471300	25	6



Colino per cocktail

Cocktail strainer	Cod.	L cm
	470900	16



Cucchiaino per bibita triangolare

Triangular long drink spoon	Cod.	L cm
	4715246	24



Agitatore

Stirring spoon	Cod.	L cm
	471000	24



Spremiaggitatore

Tonic stamper	Cod.	L cm
	4719006	24



Cucchiaino per ghiaccio

Ice spoon	Cod.	L cm
	471100	24



Cod. 4720006

Forchettina bidente

Pickle fork	Cod.	L cm	Box
	472000	12,5	12
	4720006	12,5	



Cod. 4720006

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



Portacucchiaini

Moka spoon holder



Cod.

472100

Ø cm

7

H cm

8



Sbuccialimone manico bianco

Lemon peeler



Cod.

472600

L cm

14



Vaschetta lavaggio dosatori gelato

Rinsing basin



Cod.

472200

Ø cm

8,5

H cm

11



Levacapsule

Bottle-opener



Cod.

472700

L cm

14



Copribottiglia conico

Bottle cap



Cod.

4723002



Spremilimone

Lemon slice squeezer



Cod.

4728002



Fermatovaglia

Table-cloth fixer



Cod.

472500

Box

12



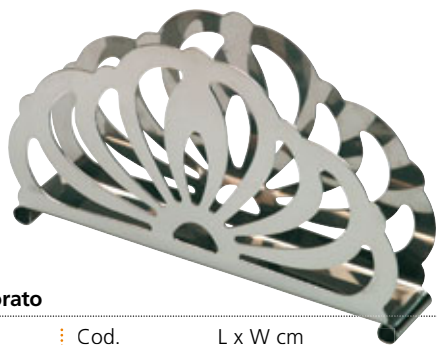
Spremilimone

Lemon slice squeezer



Cod.

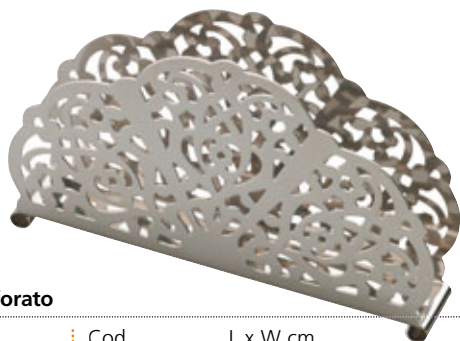
4729002

**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder Cod. L x W cm
473000 13,5 x 7

**Posacenere**

Ash-tray Cod. L x W cm
473500 9 x 9

**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder Cod. L x W cm
473100 13,5 x 7

**Coppa per gelato e macedonia**

Fruit-salad cup Cod. Ø cm
473600 11

**Portatovaglioli con base teak**

Napkin stand Cod. L x W cm
473200 14 x 8

**Sottocoppa per gelato**

Ice-cream saucer Cod. Ø cm
474100 12,5

**Cuocithé a cucchiaino**

Spoon tea infuser Cod. L cm
473300 15

**Sottobicchiere**

Coaster	Cod.	Ø cm	Box
	474209	9	4
	474210	10	4

**Cuocithé a campana**

Bell tea boiler Cod. **473400**

**Sottobottiglia**

Coaster	Cod.	Ø cm	Box
	474213	13	4
	4742132	13	



Cod. 4742132



Boston shaker in acciaio

Stainless steel
boston shaker

Cod.	Col.	ml
474690	●	900
474700	●	900
474703	●	900
474711	●	900



Boston shaker in acciaio

Stainless steel
boston shaker

Cod.	Col.	ml
474701	●	900
474707	●	900
474790	●	900



Boston shaker in acciaio colorato

Coloured stainless steel
boston shaker

Cod.	Col.	ml
474750	●	900
474753	●	900
474754	●	900
474756	●	900
474757	●	900
474762	●	900
474763	●	900
474764	●	900



Boston shaker in acciaio "Fruit Style"

Stainless steel boston
shaker "Fruit Style"

Cod.	ml
47476202	900
47476203	900



Boston shaker in acciaio

Stainless steel
boston shaker

Cod.	ml
474850	500



Boston shaker in acciaio a due pezzi

2-parts stainless
steel boston shaker

Cod.
474890





Colino per cocktail

Cocktail strainer Cod. L cm
470900 16



Bicchiere vetro per boston shaker

Glass for boston shaker Cod. ml Box
474900 474 6



Colino per cocktail

Cocktail strainer Cod. Box
475600 12



Bicchiere vetro per boston shaker temperato

Tempered glass for boston shaker Cod. ml Box
474901 414 6



Colino per cocktail in acciaio con manico vuoto

Steel cocktail strainer with hollow handle Cod. Box
475601 12



Bicchiere vetro per boston shaker graduato

Scaled glass for boston shaker Cod. ml Box
474902 474 6



Colino per cocktail in acciaio color grafite

Black steel cocktail strainer Cod. Box
475605 6



Bicchiere vetro "beverage" per boston shaker

"Beverage" glass for boston shaker Cod. ml Box
474904 414 6





Mixing glass 1,5 Lt

Mixing glass 1.5 Lt Cod. ml
474905 1500



Mixing glass con beccuccio

Mixing glass with lip Cod. ml
474907 900



Japmixing glass con beccuccio

Japmixing glass with lip Cod. ml
474906 650



Mixing glass double wall in acciaio con beccuccio

Stainless steel double wall mixing glass with lip Cod. ml
474910 535



Bicchieri Juice per cocktail

Juice cocktail glass Cod. ml Box
474915 421 12



Bicchieri High Ball per cocktail

High Ball cocktail glasses Cod. ml Box
474916 361 12
474920 361 12



Bicchieri Rocks, Shooter e Shot Rocks per cocktail

Rocks. Shooter and Shot Rocks cocktail glasses Cod. ml Box
474917 269 12
474918 137 12
474919 37 12



Shaker a 2 pezzi lucido

2-parts polished shaker Cod. ml
475055 550





Shaker a 2 pezzi in acciaio

2-parts steel shaker

Cod.
475060

ml
600



Shaker a 2 pezzi in acciaio ramato

2-parts copper plated shaker

Cod.
475160

ml
600



Shaker a 2 pezzi satinato

2-parts brushed shaker

Cod.
477080

ml
800



Shaker a 3 pezzi in acciaio

3-parts steel shaker

Cod.
475225
475250
475275

ml
250
500
750



Shaker a 3 pezzi lucido

3-parts polished shaker

Cod.
475175

ml
750



Shaker a 2 pezzi in ottone

2-parts brass shaker

Cod.
475440

ml
400



Shaker a 2 pezzi in rame

2-parts copper shaker

Cod.
477260

ml
600



Shaker a 2 pezzi in acciaio color grafite

2-parts steel black shaker

Cod.
477160

ml
600



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



**Jigger in acciaio color grafite
Japan style**

Stainless steel black plated
jigger Japan style

Cod. **475542** ml
25 x 50



Jigger in acciaio Japan style

St. steel jigger Japan style

Cod. **475543** ml
25 x 50



Jigger argentato Japan style

Stainless steel silver plated
jigger Japan style

Cod. **475547** ml
30 x 45



**Jigger in acciaio
Japan style**

Stainless steel jigger
Japan style

Cod. **475550** ml
15 x 30
475555 30 x 60
475560 30 x 45



Jigger in acciaio

Steel double jigger

Cod. **475545** ozs
3/4 x 1.1/2 Box
12



Jigger in acciaio Japan style

Stainless steel jigger
Japan style

Cod. **475535** ml
20 x 40



**Jigger in acciaio
Mixing Tin style**

Stainless steel jigger
Mixing Tin style

Cod. **475500** ml
75



Jigger in acciaio

Stainless steel jigger

Cod. **475565** ml
75



Jigger in acciaio ramato Japan style

St. steel copper plated
jigger Japan style

Cod. 475544 ml
25 x 50



Jigger in rame Japan style

Jigger copper Japan style

Cod. 475546 ml
30 x 50



Jigger in plastica

Plastic jigger

Cod. 475548 ml
20 x 40
475549 10 x 20



Jigger

Double jigger

Cod. 470812 scaled 20-30-50 ozs
470813 1 - 2
470823 1 - 3
2 - 3



Set 8 pezzi Bartending Essentials

Bartending Essential
Pack 8 pcs.

Cod. 665500



Set 5 pezzi Bartending Black Edition

Bartending Black Edition
Pack 5 pcs.

Cod. 665600



- 0533002 TAPPO VERSATORE STEADYSPOUT STEADYSPOUT POURER (2 PZ.)
470900 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
474690 BOSTON SHAKER IN ACCIAIO STAINLESS STEEL BOSTON SHAKER
475545 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 3/4 x 1.1/2 OZS
475828 CUCCHIAIO MISCELAT. CON PESTELLO MIXING SPOON WITH STUD
505711 TUMBLER ALTO IN POLICARBONATO POLYCARB. HIGH TUMBLER
510200 PESTELLO RIGATO IN POLIPROPILENE POLYPROPYL. RIBBED PESTLE

- 053212 TAPPO VERSATORE POURER
475542 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 25/50 ML
475605 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
475832 CUCCHIAIO MISCELAT. CON FORCHETTA MIXING SPOON WITH FORK
477160 COCKTAIL SHAKER IN ACCIAIO STEEL COCKTAIL SHAKER 600 ML

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES



**Moscow Mule mug bombata
in acciaio ramato e martellato**

Copper plated hammered
Moscow Mule mug

Cod.	ml
4783002	470



**Moscow Mule mug bombata
in acciaio dorato e martellato**

Golden plated hammered
Moscow Mule mug

Cod.	ml
4783002	5000



CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES



**Moscow Mule mug bombata
in acciaio ramato**

Copper plated
Moscow Mule mug

Cod.	ml
4783052	470



CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES



Mug in acciaio ramato

Copper plated mug

Cod.	ml
4783152	470



CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES



**Beer mug in acciaio
ramato, effetto anticato**

Copper plated
beer mug antique

Cod.	ml
4783252	500



CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES

Cod. 4783302
Cod. 4783352



**Beer mug in acciaio
ramato, effetto anticato**

Copper plated
beer mug antique

Cod.	ml
4783302	500
4783335	400
4783352	400



CONFEZIONE
2
PIZZIPIECES



**Julep mug
in acciaio ramato**

Copper plated julep mug

Cod.	ml
478348	480



Julep mug in acciaio inox

Stainless steel julep mug

Cod.	ml
4781482	380





**Mug ananas
in acciaio ramato**

Copper plated
pineapple mug

Cod. 478321 ml 550



**Mug zucca
in acciaio ramato**

St. steel copper plated
gourd mug

Cod. 478351 ml 350



Mug in acciaio

Stainless steel mug

Cod. 478350 ml 700



**Mug zucca
in acciaio ramato**

St. steel copper plated
pumpkin mug

Cod. 478352 ml 650



**Mug pera
in acciaio**

Stainless steel pear mug

Cod.	ml	Col.
478340	425	●
478341	425	●
478342	425	●



**Wine glass in acciaio
color grafite**

Black stainless steel
wine glass

Cod. 4783452 ml 550



**Double wall mug
in acciaio martellato**

St. steel hammered
double wall mug

Cod. 4781002 ml 420



**Double wall mug in acciaio
ramato e martellato**

St. steel copper plated
hammered double wall mug

Cod. 4781012 ml 420





Dash bottle old fashioned

Dash bottle old fashioned	Cod.	ml
	479101	100
	479190	Tappo versatore/Pourer for dash bottle



Cod. 479101

TAPPO VERSATORE NON INCLUSO
POURER NOT INCLUDED



Dash bottle

Dash bottle	Cod.	ml
	479110	100
	479190	Tappo versatore/Pourer for dash bottle



Cod. 479110

TAPPO VERSATORE NON INCLUSO
POURER NOT INCLUDED



Vaporizzatore cocktail in vetro "Old fashioned"

Cocktail atomizer "Old fashioned"	Cod.	ml
	479121	100



IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



Vaporizzatore cocktail cromato

Chromed cocktail atomizer	Cod.	ml
	479130	65



IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



Kit 4 vaporizzatori cocktail in vetro 2 cilindrici + 2 quadrati

Pack 4 cocktail atomizers 2 cylindrical + 2 square	Cod.	ml.
	479150	33



IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



Vaporizzatore cocktail dorato

Golden plated cocktail atomizer	Cod.	ml.
	479131	65



IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



Cucchiaio miscelatore in acciaio con tappo rosso

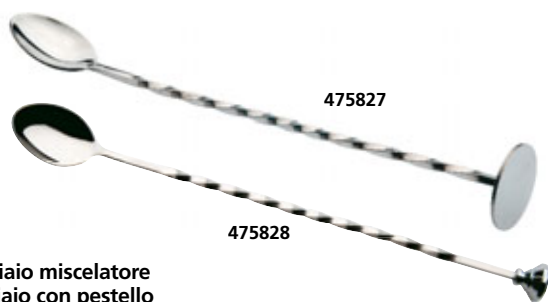
Steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	475725	25	12
	475728	28	12



Cucchiaio miscelatore in acciaio a goccia

Drop steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	475800	25	6
	475805	30	6
	475810	40	6
	475815	50	6





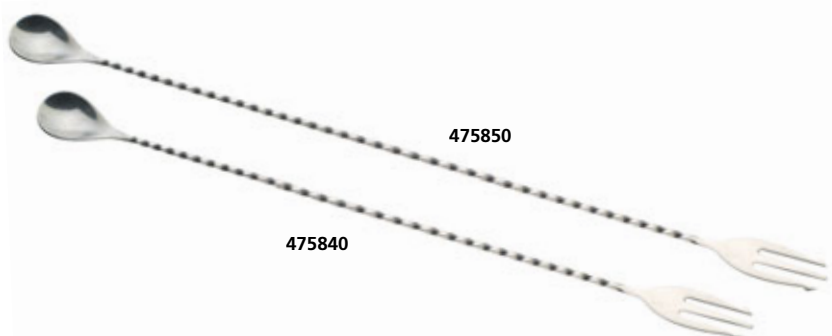
Cucchiaino miscelatore in acciaio con pestello

Steel mixing spoon with stud	Cod.	L cm	Box
	475827	27	12
	475828	28	12



Cucchiaino miscelatore in acciaio con forchetta

Steel mixing spoon with fork	Cod.	L cm	Col.	Box
	475830	30	●	6
	475831	30	●	6
	475832	30	●	6



Cucchiaino miscelatore in acciaio con forchetta

Steel mixing spoon with fork	Cod.	L cm	Box
	475840	40	6
	475850	50	6



Cucchiaino miscelatore in acciaio coppa ovale

Oval cup steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	475930	30	12



Sifone soda per cocktail

Soda cocktail siphon	Cod.	Lt
	476202	1
	476250	Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
	476255	Cappuccio copertura/Cover hood



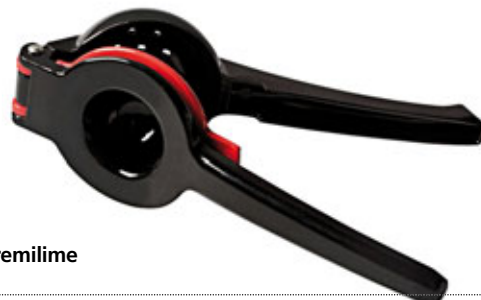
Spremilimone nero

Lemon squeezer black	Cod.
	476402



Coltello per agrumi

Citrus fruit knife	Cod.	L cm	Box
	476600	21	12



Spremilimone/spremilime nero e rosso

Lemon/lime squeezer black and red	Cod.
	476412





Apribottiglie piatto in acciaio gommato

Flat steel bottle-opener with vinyl coated

Cod.	L cm	Col.	Box
476700	18	●	12
476701	18	●	12
476703	18	●	12
476704	18	●	12
476706	18	●	12



Apribottiglie piatto in acciaio gommato pers. Happy Hour

Flat steel bottle-opener with vinyl coated H.H. pers.

Cod.	L cm	Box
476790	18	12



Apribottiglie piatto in acciaio

Flat steel bottle-opener

Cod.	L cm	Box
476800	18	12



Apribottiglie professionale in acciaio satinato

Professional satin-finish steel bottle-opener

Cod.
476900



Pinza apribottiglie in acciaio

Steel champagne opener

Cod.
477300



Apribottiglie da muro in acciaio

Steel wall-mounted bottle-opener

Cod.
477400

Box
12



Apribottiglie da muro

Wall-mounted bottle-opener

Cod.
477500



Spirale di ricambio per apribottiglie muro e tavolo

Spare screw for table/wall corkscrews

Cod.
477550

Box
12





Sessola in acciaio

Steel all purpose scoop



Cod.
477900

L cm
24

Box
12



Secchiello ghiaccio in acciaio

Steel ice bucket



Cod.
478014

Ø cm
14

H cm
16



Secchiello vino in acciaio

Steel wine bucket



Cod.
478421

Ø cm
21

H cm
21



Secchiello vino in acciaio

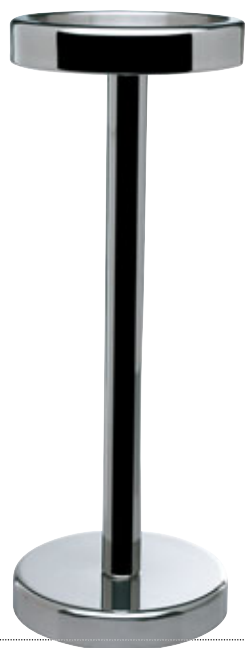
Steel wine bucket



Cod.
478624

Ø cm
24

H cm
26



Colonna per secchiello in acciaio

Stand for steel bucket

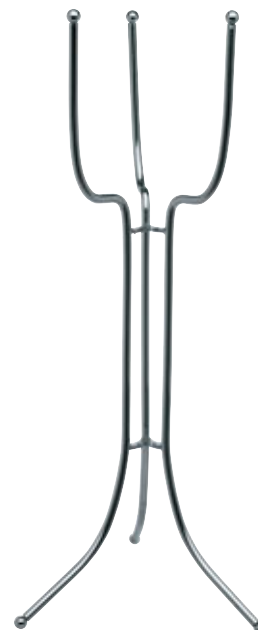


Cod.
478525

Ø cm
25

H cm
65

PER FOR
478421



Colonna a filo in acciaio per secchiello vino

Steel wire bucket stand



Cod.
478760

Ø cm
24

H cm
60

PER FOR
478624



Spumantiera in acciaio

Steel champagne bowl



Cod.
479400

Ø cm
40

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



Portatovaglioli in acciaio

Napkin holder	Cod.	H cm	Box
	479600	18	6
	479601	10	6



Speed racks in acciaio

Steel speed racks	Cod.	L cm
	479900	56
	479901	82
	479902	107



Portacondimenti in acciaio con 3 contenitori

Steel cruet with 3 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479803	45 x 15	9



Portacondimenti in acciaio con 4 contenitori

Steel cruet with 4 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479804	30 x 14	9



Portacondimenti in acciaio con 6 contenitori

Steel cruet with 6 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479806	45 x 15	9



Sifone termico per panna montata

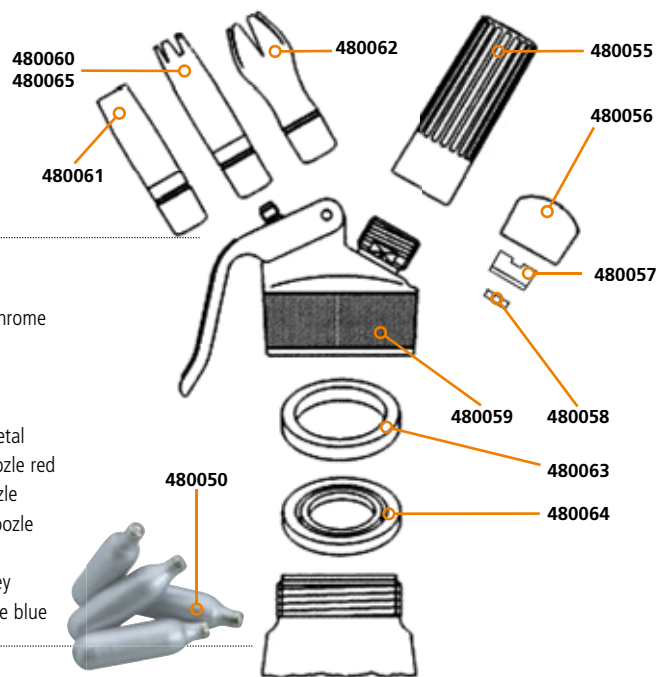
Thermos syphon for whipped cream	Cod.	Lt
	480005	0,5



Sifone per panna montata

Whipped cream syphon	Cod.	Lt
	480105	0,5
	480110	1





Ricambi per sifone panna montata

Spare parts for whipped cream syphon

Cod.

- 480050** Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
- 480055** Cappuccio metallo copertura/Charger holder chrome
- 480056** Cappuccetto silver/Silver cap
- 480057** Anello di fissaggio in metallo/Metal fixing ring
- 480058** Anello frontale/Frontal gasket
- 480059** Testata completa in metallo/Head complete metal
- 480060** Decoratore di ricambio rosso/Round shape nozzle red
- 480061** Decoratore di ricambio piatto/Plain shape nozzle
- 480062** Decoratore di ricambio tulipano/Tulip shape nozzle
- 480063** Guarnizione per testata rossa/Head gasket red
- 480064** Guarnizione per testata grigia/Head gasket grey
- 480065** Decoratore di ricambio blu/Round shape nozzle blue



Portacenere in acciaio rotondo

Round steel ashtray

Cod.

481113

Ø cm

13

Box

12



Raccogliricciole in alluminio

Aluminium crumb collector

Cod.

490108

Box

24



Barra ordinazioni in alluminio

Aluminium order rack

Cod.

- 490000**
- 490001**
- 490002**
- 490003**
- 490004**

L cm

- 30
- 45
- 61
- 91
- 122

Box

- 2
- 2
- 2
- 2
- 2



Posacenere in alluminio

Aluminium ashtray

Cod.

490408

Ø cm

10

Col.

○

Box

6





Versus completo da 0,5 Lt

Complete versus 0.5 Lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500000		50	12



Versus completo da 1 Lt

Complete versus 1 Lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500200		100	12
	500201		100	96
	500203		100	96
	500204		100	96
	500206		100	96



Versus riserva da 0,5 Lt Colori assortiti

Spare versus 0.5 Lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500100		50	12



Versus riserva da 1 Lt Colori assortiti

Spare versus 1 Lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500300		100	12

versus

Design by Michele Capuani

Una gamma completa di versatori, risultato di un progetto studiato fin nei minimi particolari, in grado di offrire ai professionisti del settore Bar prestazioni ineguagliabili.

Materiali di prim'ordine, caratteristiche tecniche all'avanguardia, forme progettate ergonomicamente, dettagli costruttivi analizzati fin nei minimi particolari, tutto è stato studiato per garantire non solo prestazioni "al top" in ogni situazione, ma anche per offrire il massimo in termini di comodità, praticità, facilità d'uso, igienicità.

A complete range of pourers, the result of a detailed project, capable of offering Bar professionals unmatched performance.

Top grade materials, advanced technology, ergonomic design, construction details that have been carefully studied right down to the smallest details: all aimed at guaranteeing not just "top" performance in all situations, but also max comfort, practicality, ease of use and hygiene.



Chiudibeccuccio a tenuta per garantire la massima igienicità nell'utilizzo.

Spout seal to guarantee max hygiene during use.

Beccuccio versatore in colori assortiti, studiato per offrire un flusso del liquido costante ed omogeneo. Il suo ancoraggio al collo di **versus** avviene attraverso un giro completo di filettatura per una tenuta ottimale in ogni condizione d'uso.

Pouring spout in various colours, designed to get a constant, even flow. Fixed to the neck of the **versus** via 360° threading for excellent tightness in all conditions.

Il collo è stato disegnato secondo principi ergonomici per consentire una perfetta impugnatura e rendere l'operazione di versatura pratica e veloce in tutte le condizioni di utilizzo. La sua particolare filettatura (a doppio giro) garantisce una tenuta totale, rendendolo nel contempo universale, può essere infatti montato non solo su tutte le riserve **versus** ma anche su quelle delle altre marche più diffuse.

The ergonomic design of the neck makes for a perfect grip and practical, fast operation in all conditions.

The special threading (double turn) guarantees perfect tightness and an universal fitting not only to the **versus** juice containers but to other leading brands, too.

La riserva, disponibile in varie capacità, con la sua comoda scala graduata consente l'immediata visione della quantità di prodotto presente all'interno.

The juice containers, available in various sizes, have a useful graduated scale and you can immediately see how much liquid they contain.

La base zigrinata della riserva permette il perfetto ancoraggio del suo coperchio quando questo viene rimosso per inserire il collo.

The knurled base of the juice containers allows a perfect fitting of its cover once removed to assemble the neck.

Versus completo da 2 lt

Complete versus 2 lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500400		200	12
	500401		200	48
	500403		200	48
	500404		200	48
	500406		200	48



Versus riserva da 2 l. Colori assortiti

Spare versus 2 lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500500		200	12



Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One

Versus with Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	Col.	cl	Box
	500800		100	12



Speed bottle completo da 1 litro

Speed bottle 1 litre	Cod.	Col.	cl	Box
	500900		100	12
	500901		100	12
	500903		100	12
	500904		100	12
	500906		100	12



Beccuccio versatore Piazza/Planet One

Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	Col.	Box
	500811		48
	500813		48
	500814		48
	500816		48



Beccuccio versatore "Versus"

"Versus" pouring spout	Cod.	Col.	Box
	50100112		4
	50100312		4
	50100412		4
	50100612		4



Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One

Versus with Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	cl	Box
	500890	100	12



Coperchio chiusura "Versus"

"Versus" lid	Cod.	Col.	Box
	5011016		8
	5011036		8
	5011046		8
	5011066		8



Supporto girevole da banco per 4 bottiglie 0,7 - 1 litro

Counter-top swivel stand for 4 bottles 0.7 - 1litre

Cod.
501300



Supporto per bottiglia finitura cromata 0,7 - 1 litro

Chrome bottle stand 0.7 - 1 litre

Cod.
501500



Supporto in plastica per bottiglia 0,7 - 1 litro

Plastic bottle stand 0.7 - 1 litre

Cod.
501600



Porzionatore in plastica nero

Black plastic measure

Cod.
501700
501703
501705
501706



cl
2
3
4
5



Portacondimenti plastica con 3 contenitori (L)

Black plastic cruet with 3 containers (L)

Cod.
502000

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 4 contenitori (M)

Black plastic cruet with 4 containers (M)

Cod.
502100

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 6 contenitori (S)

Black plastic cruet with 6 containers (S)

Cod.
502300

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Contenitore sostitutivo in plastica

Spare plastic container

Cod.
502400
502401
502402

L x W cm
7 x 14 (S)
14 x 14 (L)
11 x 14 (M)

H cm
7
7
7

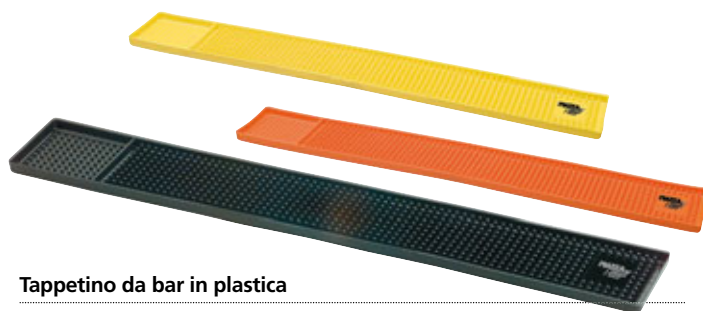
Box
12
12
12





Portaoggetti da bar in plastica

Plastic bar organizer	Cod.	L x W cm	H cm
	502500	24 x 14	10



Tappetino da bar in plastica

Plastic bar mat	Cod.	L x W cm	Col.
	502900	7,5 x 58,5	●
	502903	8,5 x 60	●
	502906	8,5 x 60	●



Bordatore di bicchieri nero a 2 unità in plastica

2-tier black plastic glass rimmer	Cod.
	502600



Tappetino da servizio nero in plastica

Black plastic bar mat	Cod.	L x W cm
	503000	30,5 x 46



Bordatore di bicchieri nero a 3 unità in plastica

3-tier black plastic glass rimmer	Cod.
	502700



Tagliere in polietilene nero

Black polyethylene cutting board	Cod.	L x W cm	H cm
	503200	30 x 50	2



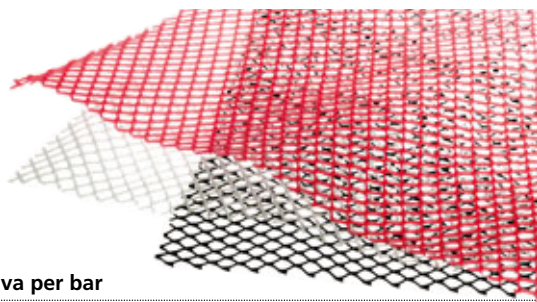
Spugna sostitutiva per bordatori

Spare sponge for glass rimmer	Cod.
	502800



Pestello in legno di caucciù

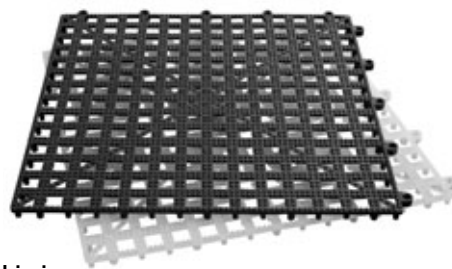
Pestle	Cod.	L cm
	503300	19
	503301	25



Rete protettiva per bar

Protection mesh for bar

Cod.	L x W cm	Col.
503400	61 x 610	●
503401	61 x 610	●
503402	61 x 610	○



Tappetino scolabicchieri

Dri-dek interlocking glass mat

Cod.	L x W cm	Col.
503410	33 x 33	●
503411	33 x 33	○



503700

503701

Flair bottle professionale

Professional flair bottle

Cod.	cl
503700	75
503701	75



Flair bottle

Flair bottle

Cod.	cl	Col.
503703	75	○
503704	75	●
503705	75	○



Rompighiaccio manuale blu in plastica

Blue plastic manual ice-breaker

Cod.
503807



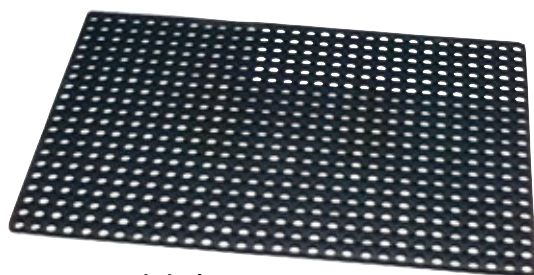
Rompighiaccio manuale in plastica finitura cromo

Chrome-finished plastic manual ice-breaker

Cod.
503900



CON VENTOSE STABILIZZANTI
WITH STABILISING SUCKERS



503550

Tappeto antiscivolo

Non slip matting	Cod.	L x W cm
	503500	91 x 91
	503501	80 x 120
	503502	100 x 150
	503550	Ganci fissaggio/Carpet hooks (25 pz/pcs)

**Flair bottle**

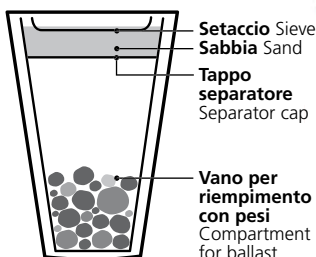
Flair bottle	Cod.	cl	Col.
	503710	75	○
	503712	75	○
	503713	75	●
	503716	75	●

**Posacenere rotondo in plastica**

Round plastic ashtray	Cod.	Ø cm	Col.
	504100	10	●
	504101	10	●

**Posacenere rotondo in plastica**

Round plastic ashtray	Cod.	Ø cm	Col.
	504200	14	●
	504201	14	●

**Vaso posacenere in resina con sabbia**

External ashtray in resin with sand	Cod.	Ø cm	H cm	Col.
	504300	36	55	●
	504301	36	55	●
	504305	Griglia di ricambio/Spare grid		



Cod. 504305



La sabbia favorisce lo spegnimento delle sigarette senza avere contatto con superfici poco igieniche

The sand helps to extinguish cigarettes, avoiding contact with unhygienic surfaces



Grazie alle comode maniglie si estrae il setaccio dalla sabbia senza fatica

The sieve is easily extracted from the sand with the handles



Dopo lo svuotamento dai mozziconi il setaccio può essere riposizionato

After emptying, the sieve is replaced



Con un leggero movimento di pressione e rotazione il setaccio scompare nella sabbia

With light pressure and rotation the sieve disappears into the sand



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES



Dispenser in polietilene

Polyethylene dispenser	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	5045016	236	8	●	6
	5045026	236	8	○	6
	5045036	236	8	●	6
	5046016	354	12	●	6
	5046026	354	12	○	6
	5046036	354	12	●	6
	5047016	708	24	●	6
	5047026	708	24	○	6
	5047036	708	24	●	6



Bicchieri policarbonato

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	504901	236	8	●	50
	504902	236	8	○	50



Bicchieri policarbonato

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Box
	505002	354	12	50



Bicchieri in plastica zigrinata trasparente

Clear knurled plastic glass	Cod.	ml	ozs	Box
	505300	148	5	72
	505301	237	8	72
	505302	296	10	72
	505303	355	12	72



Bicchieri policarbonato "Old Fashion"

"Old Fashion" polycarbonate glass	Cod.	ml	Box
	505402	266	72



Calice policarbonato trasparente

Clear polycarbonate goblet	Cod.	ml	Box
	505500	414	24



Flute policarbonato trasparente

Clear polycarbonate flute	Cod.	ml	Box
	505501	170	24



Calice per "Margarita" in policarbonato

Clear "Margarita" polycarbonate cocktail glass	Cod.	ml	Box
	505502	274	24





Bicchieri in plastica trasparente

Clear plastic glass	Cod.	ml	Box
	505700	360	50
	505701	400	50
	505702	290	90
	505703	500	40
	505705	40	60
	505750	400	50



Bicchieri in polipropilene ghiaccio

Iced polypropylene glass	Cod.	ml	Box
	505800	360	50
	505801	400	50



Bicchieri in plastica

Plastic glass	Cod.	ml	Box
	505907	360	50



Caraffa in policarbonato trasparente con coperchio

Clear polycarbonate carafe with top	Cod.	Lt	Box
	506100	1,7	6



Caraffa in policarbonato trasparente

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506200	0,95	6
	506201	1,4	6
	506202	1,8	6



Caraffa in policarbonato trasparente

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506300	1,4	6
	506301	1,8	6



Caraffa in plastica

Plastic carafe	Cod.	Lt	Col.	Box
	506501	1,8	●	12
	506502	1,8	○	12
	506503	1,8	●	12



Caraffa in policarbonato per succhi (con portaghiaccio)

Clear polycarbonate pitcher for juice (with ice container)	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	506600	13	31	3





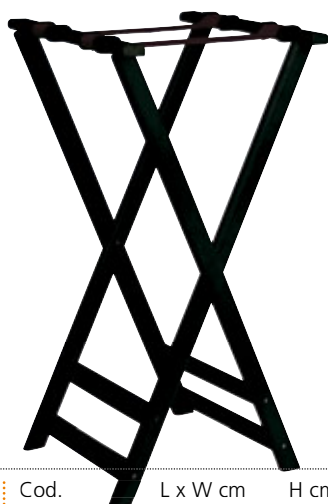
Sessola in policarbonato

Polycarbonate ice scoop	Cod.	ml	Box
	506800	180	6
	506801	360	6
	506802	720	6



Sessola in polipropilene

Polypropylene ice scoop	Cod.	ml	Box
	506811	360	6



Poggiavassoio in legno color nero

Black wood tray rest	Cod.	L x W cm	H cm
	506900	43 x 43	83



Cestino in polipropilene ovale

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5071016	28 x 18	●	6
	5071036	28 x 18	●	6
	5071046	28 x 18	●	6



Portazucchero trasparente in plastica

Clear plastic sugar bowl	Cod.	Box
	5074022	6



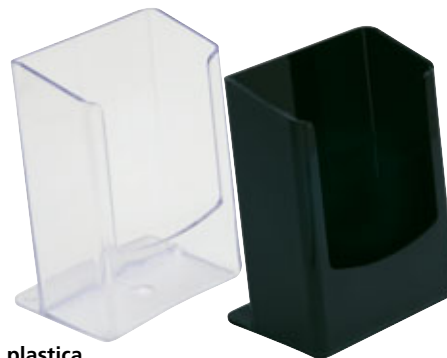
Portazucchero in plastica

Plastic sugar bowl	Cod.	Col.	Box
	5075002	●	6
	5075012	●	6
	5075022	○	6
	5075032	●	6
	5075042	●	6



Cestino in polipropilene ovale

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5070016	24 x 15	●	6
	5070036	24 x 15	●	6
	5070046	24 x 15	●	6
	5070056	24 x 15	●	6
	5070066	24 x 15	●	6



Portatovaglioli in plastica

Plastic serviette holder	Cod.	Col.	Box
	5079002	●	6
	5079022	○	6




**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rotondo**

Round polypropylene natural wicker basket	Cod.	Ø cm	Box
	508518	18	12
	508521	21	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rettangolare**

Rectangular polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	508623	23 x 15	6	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


**Cestino in polipropilene
color vimini naturale ovale**

Oval polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	508718	18 x 13	5	12
	508723	23 x 16	6	12
	508725	25 x 17	8	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


**Cestino in polipropilene
color vimini naturale oblungo**

Oblong polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	508823	23 x 9	5	12
	508828	28 x 15	8	12
	508833	33 x 13	8	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone rotondo**

Round brown woven polypropylene basket	Cod.	Ø cm	Box
	509529	29	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone ovale**

Oval brown woven polypropylene basket	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	509627	27,5 x 20	7	12



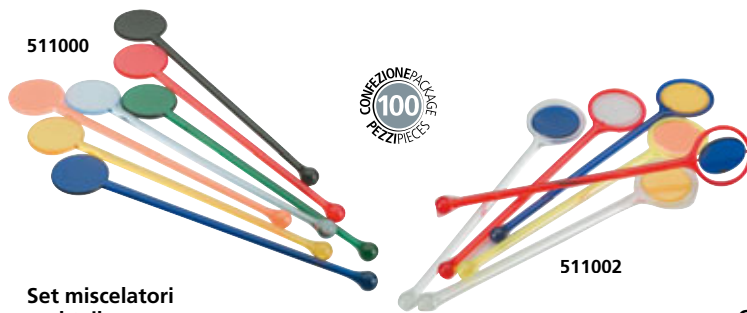
NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE
NOT DISHWASHER SAFE


Pestello in polipropilene liscio

Smooth polypropylene pestle	Cod.	L cm	Col.	Box
	510000	21	●	6
	510002	21	○	6


Pestello in polipropilene rigato

Ribbed polypropylene pestle	Cod.	L cm	Col.	Box
	510200	21,5	●	6
	510202	21,5	○	6



Set miscelatori cocktail

Set of cocktail mixers	Cod.	L cm
	511000	17,8
	511002	18,3



Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515000	13,5	●	10
	515002	13,5	○	10
	515004	13,5	●	10
	515006	13,5	●	10
	515020	13,5	● ● ● ● ● ●	10
	515026	13,5	●	10



Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515100	21	●	10
	515101	21	●	10
	515102	21	○	10
	515103	21	●	10
	515104	21	●	10
	515106	21	●	10
	515107	21	●	10
	515110	21	●	10
	515112	21	○	10
	515120	21	● ● ● ● ● ● ●	10
	515125	21	●	10
	515126	21	●	10



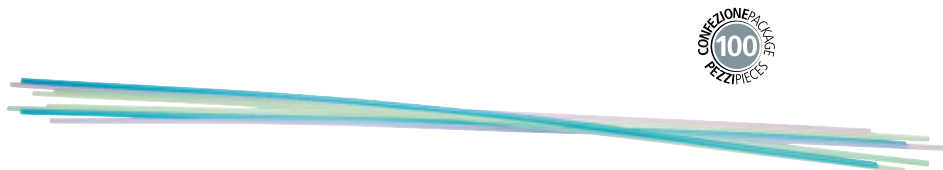
Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515200	16	●	10
	515201	16	●	10
	515202	16	○	10
	515206	16	●	10
	515212	16	○	10
	515220	16	● ● ● ● ● ●	10



Cannucce diritte nere

Black straight straws	Cod.	L cm	Box
	515300	13	20



Cannucce diritte extra lunghe colori assortiti neon

Extra long straight neon various colours straws	Cod.	L cm	Box
	515400	100	20

4
CONFEZIONE
PEZZI/PIECES



Cannuccia diritta in acciaio inox nero

Black straight stainless
steel straw

Cod.
517000

L cm
13

6 mm



CON SCOVOLINO
WITH STRAW CLEANER

4
CONFEZIONE
PEZZI/PIECES



Cannuccia diritta in acciaio inox

Straight stainless
steel straw

Cod.
517021

L cm
13

6 mm



CON SCOVOLINO
WITH STRAW CLEANER

4
CONFEZIONE
PEZZI/PIECES



Cannuccia diritta in acciaio inox

Straight stainless
steel straw

Cod.
517121

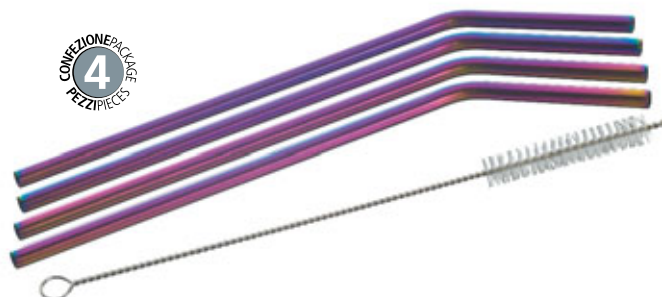
L cm
21,5

6 mm



CON SCOVOLINO
WITH STRAW CLEANER

4
CONFEZIONE
PEZZI/PIECES



Cannuccia piegata in acciaio inox colorato

Bended coloured
stainless steel straw

Cod.
517420

L cm
21,5

6 mm



CON SCOVOLINO
WITH STRAW CLEANER



Blender con bicchiere in acciaio

Steel bar blender	Cod.	Volt	Lt
	550200	220	1,5

**Spremiagrumi elettrico**

Electric citrus fruit squeezer	Cod.	Volt
	550601	220

**Mixer cocktail singolo in acciaio**

Single steel cocktail mixer	Cod.	Volt
	550500	220

- **Struttura in acciaio inox e fusione in lega leggera**
Stainless steel structure and light alloy castings
- **Agitatore a ventola in acciaio inossidabile**
Stainless steel fan stirrer
- **Sistema di accensione automatica e sicura che permette l'azionamento del motore solo con il bicchiere in posizione di lavoro**
Safe automatic start system to drive the motor only when the beaker is in its work position
- **Base ad appoggio bilanciato stabile su ogni superficie**
Balanced, stable base suitable for all surfaces
- **Bicchiere in acciaio inossidabile**
Stainless steel beaker
- **Motore da 100 watt, 15.000 giri (a vuoto)**
100 watt motor, 15.000 Rpm (empty)
- **Approvato CE**
CE approved

**Spremiagrumi elettrico**

Electric citrus fruit squeezer	Cod.	Volt
	550602	220

- **Struttura in lega leggera**
Light alloy structure
- **Pigna estraibile adatta per limoni, arance e pompelmi**
Extractable core for lemons, oranges and grapefruits
- **Vasca e filtro estraibili lavabili in lavastoviglie**
Extractable dishwasher-suitable filter and bowl
- **Motore da 250 a 300 watt, 1400 giri**
250 - 300 watt motor, 1400 Rpm
- **Approvato CE**
CE approved

**Rompighiaccio verticale in acciaio**

Steel vertical ice-breaker	Cod.	Volt
	550700	220

- **Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di Caipirinhas, Mojitos e frozen vari, idoneo inoltre per guarnire piatti di pesce fresco**
Professional ice-breaker designed for preparing Caipirinhas, Mojitos and various frozen drinks, also for garnishing fresh fish dishes
- **Robusto e veloce, consente di preparare ghiaccio spezzato con una produttività di 2 kg. al minuto**
Fast and strong, it lets you prepare chopped ice at a rate of 2 kg a minute
- **Corpo in lega leggera e contenitore in acciaio inox con motore ventilato con potenza di 150 watt**
Light alloy body and stainless steel bucket with 150 watt fan motor
- **Approvato CE**
CE approved

**Spremiagrumi manuale finitura in cromo**

Manual chrome-finished citrus fruit squeezer	Cod.
	550600

**Gruppo multiplo in acciaio**

Steel multiple unit	Cod.	Volt
	551000	220

Il gruppo multiplo completa la gamma essendo in grado di svolgere tutte le funzioni precedentemente citate
Completing the range: the multiple group offering all the above functions.



RICAMBI SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR
557000	Bicchiere completo inox 1 Lt Complete stainless steel beaker 1 Lt	550000
557001	Coperchio blender 1 Lt Lid for blender 1 Lt	550000
557002	Blocco lame per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Chopping blade check for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557003	Guarnizione bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker seal for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557005	Giunto femmina per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Female fitting for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557006	Base per bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker base for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557007	Motore per blender 600W-220V Blender motor 600W-220V	550000-550100-550200
557008	Motore blender 1200W-220V Blender motor 1200W-220V	550101-550201-550302
557009	Giunto maschio in acciaio per blender 1 - 1,5 - 3 Lt. Stainless steel male fitting for blender 1 - 1.5 - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557010	Supporto giunto in alluminio Support joint aluminium	550100-550200-551100
557011	Calotta frullatore lucida Polished cap blender	551100-551200
557012	Microinterruttore a leva Microswitch lever	550602-551100-551200
557100	Bicchiere completo polycarbonato 1,5 Lt 100% polycarbonate beaker 1.5 Lt	550100-550101
557101	Coperchio blender 1,5 Lt Lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700
557104	Tappo in polycarbonato per coperchio blender 1,5 Lt Polycarbonate lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700
557105	Calamita chiusura coperchio blender/rompighiaccio Magnet seal for blender and ice crusher cover	550000-550100-550101-550200 550201-550302-550700
557300	Bicchiere completo inox 3 Lt 100% stainless steel beaker 3 Lt	550302
557301	Coperchio blender 3 Lt Lid for blender 3 Lt	550302
557500	Bicchiere inox mixer Stainless steel mixer beaker	550500-550501
557501	Interruttore accensione mixer Mixer On/Off switch	550500-550501
557503	Motore mixer 220V Mixer motor 220V	550500-550501
557505	Bicchiere mixer in polycarbonato Polycarbonate mixer beaker	550500-550501
557506	Bicchiere blender in polycarbonato 1,5 Lt Polycarbonate blender beaker 1.5 Lt	550100-550101
557600	Setaccio spremiagrumi Citrus fruit squeezer filter	550601
557601	Anello paraspruzzi spremiagrumi Non-spray seal for citrus fruit squeezer	550601
557602	Ogiva piccola spremiagrumi Small centre for citrus fruit squeezer	550601
557603	Ogiva grande spremiagrumi Big centre for citrus fruit squeezer	550601
557604	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550601
557605	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550602
557701	Scheda filtraggio rompighiaccio Ice-breaker filtering board	550700
557702	Motore rompighiaccio verticale 220V Vertical ice-breaker motor 220V	550700
557703	Vaschetta con griglia rompighiaccio a leva Tray with grille for lever-operated ice-crusher	550701
557704	Motore rompighiaccio a leva 220V Lever-operated ice-crusher motor 220V	550701
557705	Paraolio 15.24.7 Tc per Motore V90 O-Ring Oil	550701
557706	V Ring Nbr Va 14 per Motore V90 V-Ring	550701
557800	Trafila spaghetti Spaghetti maker plate	550800
557801	Trafila tagliatelle Tagliatelle maker plate	550800
557802	Trafila asparagi Asparagus maker plate	550800
557803	Trafila lasagne Lasagne maker plate	550800
557900	Ogiva completa per spremiagrumi Centre for citrus fruit squeezer	550601-550602



550000



550100



550101



550200



550201



550302



550500



550501



550601



550602



550700



550701



550800

Blender immersione ricaricabile

Cordless immersion blender	Cod.	L cm*
	5600-WSB25E	25,5



* Lunghezza albero / Shaft length

- **Funzionamento a 2 velocità, 13.000 giri/min su HIGH (ALTO)**
2-speed operation, 13,000 RPM on HIGH
- **Blocco batteria ricaricabile NiMH da 9,6 volt**
9.6 volt NiMH rechargeable battery pack
- **Tempo di funzionamento fino a 30 minuti per singola carica**
Up to 30-minute run time on single charge
- **Postazione di ricarica ad alta velocità montabile a parete**
High-speed wall-mountable recharging station
- **Albero da 25,5 cm fisso e lama in acciaio inossidabile**
Stainless steel 25.5 cm fixe shaft and blade
- **23 litri di capacità**
23-liter capacity
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione compatto

Compact immersion blender	Cod.	L cm*
	5600-WSB33XE	17,8



* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore ad alta efficienza a 2 velocità**
2-speed high-efficiency motor
- **Albero da 17,75 cm fisso**
17.75 cm fixe shaft
- **Leggero e compatto**
Lightweight and compact
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **11,5 litri di capacità**
11.5-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 0,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione standard

Standard immersion blender	Cod.	L cm*
	5600-WSB40E	25,5



* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore da 0,5 CV a 2 velocità per carichi di lavoro intensi**
½ HP, 2-speed heavy-duty motor
- **Albero da 25,5 cm fisso**
25.5 cm fixe shaft
- **Comoda impugnatura gommata**
Rubberized comfort grip
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **23 litri di capacità**
23-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 1,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione alta prestazione

Heavy-duty immersion blender	Cod.	L cm*
	5600-WSB50CE	30,5
	5600-WSB55CE	35,5
	5600-WSB60CE	40,5
	5600-WSB65CE	45,5
	5600-WSB70CE	53,5



* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore per carichi di lavoro intensi con 1 CV di potenza di ingresso di picco**
1 peak input HP heavy-duty motor
- **Motore a velocità variabile da 650 W: 18.000 giri/min su HIGH (ALTO)**
650 W variable speed motor - 18,000 RPM on HIGH
- **Funzione accensione (ON) continua**
Continuous ON feature
- **Giunti sostituibili dall'utente su gruppo di alimentazione e albero**
User-replaceable couplings on power pack and shaft
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **Comoda impugnatura gommata e seconda maniglia per un funzionamento sicuro e sotto controllo**
Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation
- **L'albero in acciaio inox completamente a tenuta e facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie**
Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe
- **I gruppi di alimentazione universali si adattano a tutti gli alberi e all'attacco del frullino**
Universal power packs fit all shafts and whisk attachment
- **230 VCA, 50 Hz, 2,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Attacco frusta per blender alta prestazione

Heavy-duty whisk whipping attachment	Cod.	L cm
	5600-WSB2W	25,5



- **Palette per montare da 25,5 cm in acciaio inossidabile**
25.5-cm stainless steel whipping paddles
- **Si adatta all'intera linea di mixer a immersione Big Stix per carichi di lavoro intensi**
Fits entire Big Stix Heavy-Duty Immersion Blender line
- **Giunto sostituibile dall'utilizzatore**
User-replaceable coupling
- **Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali**
Die-cast gears for optimal performance
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Robot da cucina 3,4 Lt

Commercial food processor 3.4 Lt	Cod.	cl
	5605-WFP14SE	340



- **Sistema di tenuta LiquiLock**
LiquiLock Seal System
- **Motore da 1 CV ad alte prestazioni**
High-performance 1 HP motor
- **Accessori per la preparazione di alimenti in dotazione:**
 - Lama a S seghettata e a tenuta
 - 5/64" (2 mm) disco affettatore
 - 5/32" (4 mm) disco sminuzzatore
- Included processing accessories:
 - Sealed, serrated S-blade
 - 5/64" (2 mm) slicing disc
 - 5/32" (4 mm) shredding disc
- **Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spengimento (PULSE/OFF)**
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- **Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**
Extra-large feed tube and food pusher
- **Bicchieri dosatore a tenuta**
Sealed batch bowl
- **230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK LIQUILOCK SEAL SYSTEM

LAMA A S A TENUTA E BLOCCATA
La lama si blocca in sede per consentire di versare in modo più facile e sicuro

SEALED AND LOCKED BLADE
Blade locks in place for easier, safer pouring

BICCHIERE DOSATORE A TENUTA
Per preparare zuppe, salse, pietanze marinate e altro senza fuoriuscite

SEALED BATCH BOWL
Process soups, sauces, marinades and more without leaks



Robot da cucina 3,4 Lt con bicchiere dosatore/immissione continua

Commercial food processor with continuous feed bowl	Cod.	cl
	5605-WFP14SCE	340



- **Sistema di tenuta LiquiLock**
LiquiLock Seal System
- **Motore da 1 CV ad alte prestazioni**
High-performance 1 HP motor
- **Accessori per la preparazione di alimenti in dotazione:**
 - Lama a S seghettata e a tenuta
 - 5/64" (2 mm) disco affettatore
 - 5/32" (4 mm) disco sminuzzatore
- Included processing accessories:
 - Sealed, serrated S-blade
 - 5/64" (2 mm) slicing disc
 - 5/32" (4 mm) shredding disc
- **Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spengimento (PULSE/OFF)**
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- **Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**
Extra-large feed tube and food pusher
- **Scivolo per immissione continua in policarbonato con maniglie, per preparare grandi volumi**
Continuous-feed rugged black polycarbonate chute for large volume processing
- **Resistente coperchio trasparente**
Durable see-through cover
- **230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Robot da cucina 1,7 Lt

Food processor 1.7 Lt	Cod.	cl
	5605-WFP7E	170



- **Motore da 0,75 CV ad alte prestazioni per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty ¾ HP high performance motor
- **Bicchieri da lavoro infrangibile e trasparente**
Clear-view unbreakable workbowl
- **Facilità di controllo ON (accensione), OFF (spegnimento) e PULSE (impulso)**
Easy ON/OFF/PULSE control
- **Lama a S seghettata in acciaio inossidabile per trinciare, macinare, miscelare e passare, disco affettatore da 2 mm, disco grattugia sottile e stelo del disco staccabile**
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix and purée, 2 mm slicing disc, fine grating disc, and detachable disc stem
- **Spingicibo di dimensioni piccole e grandi con manicotto di interblocco di sicurezza**
Small and large pushers with safety interlock sleeve
- **230 VCA, 50 Hz, 410 W, 1,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





BB300E

BB320E

BB340E

Frullatore da bar 1 CV

1 HP commercial blender	Cod.	cl
	5610-BB300E	140
	5610-BB320E	140
	5610-BB340E	140



- **Potente motore da 1 CV a 2 velocità con funzione Impulso**
1 HP commercial motor, 2-speed with PULSE function
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliestere privo di BPA, lama in acciaio inox**
1.4 liter BPA-free copolyester container with industrial stainless steel blade
- **La base removibile gommata del bicchiere riduce il rumore e facilita la pulizia**
Removable rubberized jar pad dampens sound and makes cleanup easy
- **Tre Margarita da 475 ml in 12 secondi o anche meno!**
Three 475 ml. (16 oz.) Margaritas in 12 seconds or less!
- **Ideale per preparare da 25 a 50 drinks al giorno**
Recommended for 25-50 drinks per day
- **BB300E**
Commutatori HIGH (Alto), LOW (Basso), OFF (Spento) e PULSE (Impulso)
HIGH/LOW/OFF, and PULSE toggle switches
- **BB320E**
Tastiera a membrana elettronica con controlli ON/OFF, LOW (Basso), HIGH (Alto) PULSE (Impulso) e STOP
Electronic touchpad controls feature ON/OFF, LOW, HIGH, PULSE and STOP
- **BB340E**
Tastiera a membrana elettronica con controlli ON/OFF, LOW (Basso), HIGH (Alto) PULSE (Impulso), STOP e timer conto alla rovescia da 99 secondi
Electronic touchpad controls with ON/OFF, LOW, HIGH, STOP, and PULSE - and a 99-second countdown timer
- **230 VCA, 750W**



Involucro antirumore

Sound enclosure	Cod.	For
	5615-SE500	1,5 lt.
	5615-SE1000	2 lt.



ADATTI A TUTTI I FRULLATORI LINEA XTREME
FOR ALL BLENDERS IN XTREME SERIES

Xtreme - Frullatore ad alta potenza 3,5 CV

Xtreme - 3.5 HP blender	Cod.	cl
	5615-MX1000XTXEE	200
	5615-MX1050XTXEE	200
	5615-MX1100XTXEE	200
	5615-MX1200XTXEE	200
	5615-MX1300XTXEE	200
	5615-MX1500XTXEE	200



- **Motore da 3,5 CV di picco per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty 3½ peak HP motor
- **Velocità pura del motore 32.000 giri/min, 1500 watt**
32,000 RPM bare motor speed, 1500 watts
- **Base del bicchiere monopezzo removibile lavabile in lavastoviglie**
One-piece dishwasher-safe removable jar pad
- **Contenitore da 2 litri "The Raptor" in copoliestere privo di BPA**
2-liter "The Raptor" BPA-free copolyester container



MX1000XTXEE

MX1050XTXEE

MX1100XTXEE

Frullatore da bar Torq 2.0 - 1,4 Lt.

Blender Torq 2.0 - 1.4 Lt	Cod.	cl
	5610-TBB145E	140
	5610-TBB160E	140
	5610-TBB175E	140



- **Motore da 2 CV, a 2 velocità ad alte prestazioni**
High-performance 2HP motor, 2 speeds
- **Tre Margarita da 475 ml in 8 secondi o anche meno!**
Three 475 ml. (16 oz.) Margaritas in 8 seconds or less!
- **TBB145CE**
Commutatori HI/LO/OFF (ALTO/BASSO/STOP) e PULSE (IMPULSO)
HI/LO/OFF and PULSE toggle switches
- **TBB160E**
Tastiera a membrana elettronica con timer conto alla rovescia da 60 secondi
Electronic touchpad controls and a 60-second countdown timer
- **TBB175E**
Tastiera a membrana elettronica con controllo di velocità
Electronic Touchpad Controls and variable speed control
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliestere privo di BPA, impilabile**
1.4 liter BPA-free unbreakable copolyester container
- **Coperchio removibile in gomma alimentare, con foro per aggiungere ingredienti**
Vinyl lid with removable center cap to feed ingredients while blending
- **Resistente giunto di trasmissione in acciaio inossidabile sostituibile**
Heavy-duty stainless steel replaceable drive and jar couplings
- **230 VCA, 60 Hz, 13 amp**



TBB145E

TBB160E

TBB175E

Frullatore da 4 Lt.

4 liter food blender	Cod.	cl
	5610-CB15VE	400



- **Motore da 3,75 CV per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty 3¾ HP motor
- **I comandi meccanici aumentano la versatilità con 3 velocità e PULSE (Impulso)**
Mechanical controls add versatility with 3 speeds and PULSE
- **Contenitore in acciaio inossidabile con due maniglie e coperchio gommatto**
Stainless steel container with two handles and rubberized lid
- **Nuova base del bicchiere monopezzo lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia**
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning
- **Comandi velocità variabile**
Variable speed controls
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE**
CE approved



MX1200XTXEE

MX1300XTXEE
INVOLUCRO ANTIRUMORE NON INCLUSO
SOUND ENCLOSURE NOT INCLUDED
MX1500XTXEE

- **MX1000XTXEE**
Semplici interruttori a paletta HI (Alto), LO (Basso), OFF (Spento) e PULSE (Impulso)
Simple HI, LO, OFF, and PULSE paddle switches
- **MX1050XTXEE**
Tastiera a membrana elettronica facile da pulire
Electronic keypad simple to use and easy to clean
- **MX1100XTXEE**
Tastiera a membrana elettronica facile da pulire con timer conto alla rovescia da 30 secondi
Electronic keypad simple to use and easy to clean and 30-second countdown timer
- **MX1200XTXEE**
Semplici interruttori a paletta HI (Alto), LO (Basso), ON/OFF (Acceso/Spento) e PULSE (Impulso) e manopola variatore di velocità
Simple HI, LO, ON/OFF and PULSE paddle switches and variable speed knob
- **MX1300XTXEE - MX1500XTXEE**
Tastiera a membrana elettronica facile da pulire
Display LCD retroilluminato blu per agevolare visione e selezione programma
4 memorizzazioni di bibita riprogrammabili
Display contatore bibite giornaliere e totali
Comandi di velocità regolabili
Involucro antirumore grande incluso (Solo per MX1500)
Electronic keypad simple to use and easy to clean
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
4 reprogrammable beverage stations
Variable speed and time selections
Large sound enclosure included (Only for MX1500)
- **230 VCA, 50 Hz, 6,5 amp**
- **Disponibili anche nella versione 60 Hz**
Also available in 60 Hz

Mixer bevande a testina singola

Drink mixer, single spindle

Cod.

5620-WDM120E



- **Motore per carichi di lavoro intensi da 1,3 CV a 3 velocità (16,000, 20,000, and 24,000 giri/min) e impulso**
High-performance 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000, and 24,000 RPM) and PULSE switch
- **Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**
Fully automatic START/STOP operation.
Motor will run at selected speed once cup is in position
- **Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**
Slide cups into position without tilt
- **Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**
Heavy-duty die-cast housing – easy to clean
- **Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**
Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams
- **Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**
Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups
- **Bicchiere in acciaio in dotazione da 800 ml**
Stainless steel malt beverage cup (800ml) included
- **Motore con protezione termica**
Motors incorporate thermal protection
- **Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**
Sealed ball bearings – ball bearings are lubed for life with no need to replace, providing long service life
- **220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Mixer bevande a testina doppia

Drink mixer, double spindle

Cod.

5620-WDM240E



Mixer bevande a testina tripla

Drink mixer, triple spindle

Cod.

5620-WDM360E



- **3 motori indipendenti per carichi di lavoro intensi per complessivi 1,3 CV a 3 velocità (16,000, 20,000, and 24,000 giri/min) e impulso**
Three independent 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000, and 24,000 RPM) and PULSE switch
- **Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**
Fully automatic START/STOP operation.
Motor will run at selected speed once cup is in position
- **Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**
Slide cups into position without tilt
- **Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**
Heavy-duty die-cast housing – easy to clean
- **Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**
Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams

- **Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**
Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups
- **Bicchiere in acciaio in dotazione da 800 ml**
Stainless steel malt beverage cup (800ml) included
- **Motore con protezione termica**
Motors incorporate thermal protection
- **Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**
Sealed ball bearings – ball bearings are lubed for life with no need to replace, providing long service life
- **220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Mixer per bevande a tripla testina

Triple-spindle drink mixer Cod. **5620-DMC201DCAE**



- **Motori commerciali ad alte prestazioni, 1 CV di potenza di ingresso di picco a 2 velocità - 24.000 giri/min su High (Alto)**
Three high-performance 1 peak HP, 2-speed commercial motors - 24,000 RPM on HIGH
- **Alloggiamenti per motore in metallo pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast metal motor housings
- **Funzionamento start/stop (avvio/arresto) automatico**
Fully automatic START/STOP operation
- **Pannello spruzzi in acciaio inossidabile pesante, facile da pulire**
Heavy-duty easy-to-clean stainless steel splash panel
- **230 VCA, 50 Hz, 360 W, 1,56 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Pistola per sottovuoto

Commercial vacuum sealing system Cod. **5670-WVS50**



- **Controllo manuale dell'intensità del sottovuoto, ottima per prodotti delicati**
Trigger operation allows for vacuuming delicate and softer products
- **Base di ricarica e stoccaggio sacchetti**
Heavy-duty enclosed storage/charging base
- **Batteria ricaricabile (un'ora e mezza di autonomia) sigilla fino a 50 sacchetti con una carica**
Rechargeable NiMH battery, seal up to 50 bags with one full charge
- **Possibilità di utilizzo con rete elettrica (cavo incluso)**
Optionally, it can be connected to electricity (cable is included)
- **Inclusi 25 sacchetti da 3,8 litri e 25 sacchetti da 0,95 litri, adatti a microonde, freezer e roner**
Includes 25 one-quart (0.95 l) and 25 one-gallon (3.8 l) storage bags, microwave safe, freezer safe, boil safe
- **230 VCA, 60 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Spremiagrumi compatto per bar

Compact citrus bar juicer Cod. **5630-BJX240**



- **Il design compatto crea un centro capace di fornire profitti a ingombro ridotto**
Compact design, creates small-space profit center
- **Motore base silenzioso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty base; quiet motor
- **Lo spremitore si adatta a tutti gli agrumi**
Reamer fits all citrus fruits
- **Il bicchiere per il succo e lo spremitore si sollevano per facilitare le operazioni di pulizia**
Juice bowl, reamer lift off for easy cleaning
- **In dotazione contenitore da 1 litro per servire**
Includes 1-liter serving container
- **230 VCA, 50 Hz, 110 W, 0,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Centrifuga in acciaio inox

Heavy-duty juice extractor Cod. **5630-6001X**



- **Trasforma rapidamente frutta e verdura in un ricco succo privo di polpa**
Rapidly converts fruits and vegetables into rich, pulp-free juice
- **La lama ad azione oscillante in acciaio inossidabile velocizza il flusso del succo con una più rapida distribuzione della polpa**
Floating action stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp
- **Cestello, bicchiere e coperchio di spremitura in acciaio inossidabile**
Stainless steel extraction basket, bowl, and cover
- **Alloggiamento del motore in policarbonato**
Polycarbonate motor housing
- **230 VCA, 50 Hz, 1,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



APPARECCHI ELETTRICI ELECTRICAL APPLIANCES



Tostapane a nastro

Heavy-duty commercial
conveyor toaster

Cod.
5640-CTS1000E



- **Produzione super elevata**
Super-high output
- **Tempo di riscaldamento ultra veloce, 5 minuti**
Ultra-fast, 5-minute heat-up time
- **Apertura larga 5 cm che accoglie tipi di pane e panini di grande spessore**
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels
- **Funzione di standby per il risparmio energetico**
Energy-saving standby function
- **Struttura in acciaio inossidabile opacizzato per carichi di lavoro pesanti**
Heavy-duty, brushed stainless steel construction
- **Spie: Accensione e Tostapane pronto**
Indicator lights: Power On and Toaster Ready
- **Pannelli laterali freddi al contatto**
Cool-touch side panels
- **Design compatto salvaspazio**
Compact, space-saving design
- **Leggero e portatile con maniglie da trasporto termoisolanti**
Lightweight and portable with thermo-insulated carrying handles
- **Controllo della velocità del convogliatore per adattarsi a tutte le esigenze di tostatura**
Conveyor speed control to suit all toasting preferences
- **230 VCA, 2700 Hz, 11,25 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Affilatore per coltelli

Commercial knife sharpener

Cod.
5665-WKS800E



- **Due mole (grani fini/grossi), una coramella rotante**
Two grinding wheels (fine/coarse) one stropping wheel
- **Mola ad angoli di 18-22°: gli angoli consigliati dai produttori di coltelli**
Grinds at 18-22° angles - optimum angles recommended by knife manufacturers
- **La coramella rotante funziona anche in senso inverso, consentendo un'eliminazione più efficace delle sbavature e la levigatura della lama**
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade
- **Un cassetto magnetizzato sotto la mola raccoglie le schegge metalliche rasate**
Magnetized drawer under grinding wheel captures metal shavings
- **230 VCA, 50/60 Hz, 25 W, 0,1 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Tostapane 4 fette

Medium duty toaster

Cod.
5640-WCT708E



- **Alloggiamento in acciaio al cromo opacizzato**
Brushed chrome steel housing
- **Quattro fessure extralarghe da 3,5 cm per panini**
Four extra-wide 3.5 cm slots, great for bagels
- **225 fette all'ora**
225 slices per hour
- **Comandi per la doratura elettronici**
Electronic browning controls
- **Quattro portafette autocentranti**
Four self-centering bread racks
- **Vassoi per le briciole rimovibili**
Removable crumb trays
- **230 V, 50 Hz, 1800 W, 7,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Macina spezie

Commercial spice grinder

Cod.
5660-WSG30E



- **Macina finemente bastoncini di cannella, noce moscata, granelli di pepe nero e molto altro in pochi secondi**
Finely grinds cinnamon sticks, nutmeg, peppercorns and much more in seconds
- **Motore di qualità commerciale a elevate prestazioni - 19.000 giri/min.**
High-performance commercial-grade motor - 19,000 Rpm
- **Alloggiamento per carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato con coperchio a interblocco di sicurezza**
Heavy-duty brushed stainless steel housing with safety interlock lid
- **Azionamento PULSE (impulso) per gestire facilmente le dimensioni della macinatura**
PULSE actuation to easily manage consistency of grind
- **In dotazione 3 bicchieri di macinatura completamente rimovibili, lavabile in lavastoviglie in acciaio inox con comodi coperchi per la conservazione**
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids
- **Lame resistenti in acciaio inossidabile**
Durable stainless steel blades
- **230 VCA, 50 Hz, 175 W, 0,76 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Grill per panini singolo

Compact Italian-Style
panini grill - single

Cod.
5645-WPG150E



- **Piastre in ghisa rigate per una distribuzione uniforme del calore e un rapido tempo di cottura**
Ribbed cast iron plates for even heat distribution and quick cooking time
- **Superfici di cottura 24x23,5 cm - ideale per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e altro**
24x23.5 cm cooking surface, great for grilled panini sandwiches, hamburgers, chicken, vegetables and more
- **Corpo in acciaio inossidabile opacizzato e vassoio di gocciolamento rimovibile**
Brushed stainless steel body construction and removable drip tray
- **Piastra superiore incernierata autoequilibrante per accogliere alimenti spessi fino a 7,5 cm**
Hinged, auto-balancing top plate to suit foods up to 7.5 cm thick
- **Termostato regolabile fino a 300° C**
Adjustable thermostat to 300° C
- **Spie: Alimentazione e Pronto**
Power ON and Ready indicator lights
- **Maniglie resistenti al calore**
Heat resistant handles
- **230 VCA, 2100 Hz, 8,7 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Forno a convezione GN 1/2

GN 1/2 convection oven

Cod.

5655-WCO500XE



- **Funzioni di cottura a convezione, arrosto, cottura al forno, rosticceria e griglia**
Convection bake, roast, bake and broil functions
- **Finiture adatte a carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato e interno completamente in acciaio inossidabile**
Heavy duty stainless steel construction
- **46 cm - accoglie 4 teglie GN 1/2 (non incluse)**
46 cm - handles up to 4 GN 1/2 sheet pans (not included)
- **In dotazione teglia da forno/ vassoio di gocciolamento in acciaio inossidabile e tre griglie da forno nichelate**
1 sheet pan and 3 baking racks included
- **Finestra in vetro temperato trasparente**
Double-pane tempered glass door
- **220-240 VCA, 50 Hz, 1700 W, 7,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Grill per panini doppio

Compact Italian-Style
panini grill - double

Cod.
5645-WPG300E



- **Piastre in ghisa rigate per una distribuzione uniforme del calore e un rapido tempo di cottura**
Ribbed cast iron plates for even heat distribution and quick cooking time
- **Superfici di cottura 43,25x23,5 cm - ideale per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e altro**
43.25x23.5 cm cooking surface, great for grilled panini sandwiches, hamburgers, chicken, vegetables and more
- **Corpo in acciaio inossidabile opacizzato e vassoio di gocciolamento rimovibile**
Brushed stainless steel body construction and removable drip tray
- **Piastra superiore incernierata autoequilibrante per accogliere alimenti spessi fino a 7,6 cm**
Hinged, auto-balancing top plate to suit foods up to 7.6 cm thick
- **Termostato regolabile fino a 298° C**
Adjustable thermostat to 298° C
- **Spie: Alimentazione e Pronto**
Power ON and Ready indicator lights
- **Maniglie resistenti al calore**
Heat resistant handles
- **230 VCA, 2900 Hz, 12,1 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



APPARECCHI ELETTRICI ELECTRICAL APPLIANCES

Piastra per waffle (singola o doppia)

Belgian waffle maker
(single or double)

Cod.

5655-WW180E

Single

5655-WW200E

Double



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Elementi riscaldanti integrati per un controllo esatto della temperatura**
Embedded heating elements for precise temperature control
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **WW180E**
Produce fino a 25 waffle alla belga ogni ora
Produces up to 25 Belgian waffles per hour
- **WW200E**
Produce fino a 50 waffle alla belga ogni ora
Nuovo design verticale salvaspazio con luce "Pronto" indipendente
Produces up to 50 Belgian waffles per hour
New space-saving vertical design with independent 'Ready' lights
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



WW180E

WW200E

Piastra per cialde cono (singola o doppia)

Waffle cone maker
(single or double)

Cod.

5655-WWCM180E

Single

5655-WWCM200E

Double



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty, die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for a secure and even bake
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated, nonstick surface allows for easy removal of waffle cones and minimizes cleanup
- **Tastiera di controllo elettronica facile da pulire**
Easy-to-clean electronic keypad controls
- **Spia luminosa per quando l'apparecchio è pronto e segnalazione acustica per quando la cialda è cotta**
Ready lights and audio chimes signal when unit is ready and when waffle cone is done
- **WWCM180E**
Produce fino a 60 cialde ogni ora
Bakes up to 60 waffle cones per hour
- **WWCM200E**
Produce fino a 120 cialde ogni ora
Il design verticale salva spazio e riduce il consumo energetico
Bakes up to 120 waffle cones per hour
Vertical design maximizes output, using less space and less energy
- **Accessorio per l'avvolgimento della cialda incluso**
Includes a waffle cone rolling and forming tool
- **230 VCA, 60 Hz**



WWCM180E

WWCM200E

Friggitrice doppia da 5 Lt

Double 5 Lt deep fryer

Cod.

5650-WDF1000DE



- **Due vasche indipendenti in acciaio inox da 5 Lt cadauna, removibili per una facile pulizia**
Dual, independent, 5 Lt stainless steel tanks, removable for easy cleaning
- **Elementi riscaldanti incernierati**
Hinged heating elements
- **Timer regolabile fino a 30 minuti**
30-minutes timer
- **Temperatura regolabile fino a 200° C**
Variable temperature controls up to 200° C
- **Fornita con 2 cestelli grandi, 4 piccoli e 2 coperchi**
Includes 2 large single baskets, 4 twin baskets and 2 night covers
- **230 VCA, 2850 Hz, 12,4 amp (per unità/unit)**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



ACCESSORI E RICAMBI ACCESSORIES AND SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR
5690-023909	Bicchieri 2 manici 4 lt 4,0 liter 2 Handle Container	CB 15
5690-032101	Ricarica batterie Rechargeable battery pack	WSB25E
5690-032102	Ricarica batterie da parete Wall mount charging station	WSB25E
5690-033626	Bicchieri 1,4 lt in copoliestere BPA-Free 1,4 liter BPA-Free copolyester container	BB300 - BB320 - BB340
5690-035239	Bicchieri 1,4 lt 1,4 liter TBB Stackable Jar - clear	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-035256	Caricabatterie Charger adapter	WWS50
5690-503482	Bicchieri con gruppo lame Jar Assy / TBB series	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-503501	Lama a esse S Blade	WFP7
5690-CAC106	Bicchieri completo Container complete with blade	MB24CE - MMB160CE
5690-CAC20	Bicchieri in acciaio inossidabile da 0,83 litri 0.83 liter stainless steel malt cup	DMC201DCAE WDM120E - WDM240E - WDM360E
5690-CAC21	Bicchieri completo da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 1.4 liter BPA-Free copolyester container complete with blade assembly and lid	MB24CE
5690-CAC40	Bicchieri completo da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 1.4 liter BPA-Free copolyester container complete with blade and lid	BB90EP
5690-CAC87	Bicchieri completo da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame, coperchio e base 1.4 liter BPA-Free copolyester container complete with blade, collar and lid	BB180PE - BB185PE
5690-CAC72	Bicchieri 4 lt con lame e coperchio 4,0 liter container complete with blade and lid	CB15
5690-CAC90I	Bicchieri completo da 2 litri in acciaio con lame e coperchio 2 liter stainless steel container complete with blade assembly and lid	MX1000TXEE - MX1050TXEE - MX1100TXEE MX1200TXEE - MX1300TXEE - MX1500TXEE
5690-CAC93XI	Bicchieri completo impilabile da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 1.4 liter stackable jar BPA-Free copolyester complete with blade assembly and lid	MX1000TXEE - MX1050TXEE - MX1100TXEE MX1200TXEE - MX1300TXEE - MX1500TXEE
5690-CAC95I	Bicchieri completo impilabile da 2 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 2 liter stackable BPA-Free copolyester container with lid and blade	MX1000TXEE - MX1050TXEE - MX1100TXEE MX1200TXEE - MX1300TXEE - MX1500TXEE
5690-CAC132	Bicchieri copoliestere BP-Free 1,4 lt con lame e coperchio 1,4 liter BPA-Free copolyester container with blade and lid	BB300 - BB320 - BB340
5690-CAC138	Bicchieri in acciaio 1,4 litri (48 oz) per blender 1,4 liter (48 oz) stainless steel container	BB300 - BB320 - BB340
5690-CAC121S	Arrotola cono piccolo Small waffle cone tool	WWCM180 - WWCM200
5690-CBL10	Coperchio per miscelazione a caldo Polycarbonate hot blending lid	CB15VE - 24CB9EC
5690-PCA45	Attacco agrumi Citrus attachment accessory	6001X
5690-WFP113	Disco per grattugiare finemente 2 mm Fine grating disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP116	Disco per affettare fine 2 mm Shredding disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP118	Disco per affettare 4 mm 4 mm slicing disc (standard)	WFP7E
5690-WFP119	Disco per affettare 6 mm 6 mm thick slicing disc	WFP7E
5690-WFP14S10	Disco affettatore regolabile Adjustable slicing disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S11	Disco per montare Sealed whipping disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S12	Disco sminuzzatore reversibile Reversible shredding disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WSB01	Dispositivo per appendere a parete mixer a immersione Big Stix Wall mount hanger for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB25XBPE	Batteria ricaricabile al NiMH da 9,6 Volt 9.6V NiMH rechargeable battery pack	WSB25E
5690-WSB25XCSE	Postazione di ricarica rapida in 1,5 ora, con batteria da 9,6 Volt al NiMH inclusa 1.5 hour rapid charging station (9.6V NiMH rechargeable battery included)	WSB25E
5690-WSB50ST	Albero inossidabile da 30,5 cm 30 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB55ST	Albero inossidabile da 35,5 cm 35 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB60ST	Albero inossidabile da 40,5 cm 40 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB65ST	Albero inossidabile da 45,5 cm 45 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB70ST	Albero inossidabile da 53,5 cm 53.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WWSBBC	Morsa per bicchiere per funzionamento automatizzato Bowl clamp for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSBPPCE	Gruppo di alimentazione (motore) per mixer a immersione Big Stix Heavy-duty Big Stix power pack	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WVS2GL	Sacchetti per pistola sottovuoto 8 lt - 25 pz. 8 lt. bags for commercial vacuum sealing system - 25 pcs.	WWS50
5690-WVSG	Sacchetti per pistola sottovuoto 4 lt - 50 pz. 4 lt. bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50
5690-WVSQT	Sacchetti per pistola sottovuoto 1 lt - 50 pz. 1 lt. bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50

INDICE PRODOTTI

INDEX OF PRODUCTS

198

Accessori per piatti	132	Forchetta scavino per aragosta	125	Ricambi accessori elettrici	187-197
Affettapane	61	Forchette tavola	118-123	Riga limone	56-153
Affilacoltelli manuale	69	Forchettina per lumache	125	Riscaldatore elettrico per Chafing Dish	137
Affilatore coltelli	194	Forchettoni	47-49-50-55-120-121-144-145	Robot da cucina	189
Agitatore	157	Formaggiera in filo	126	Rompighiaccio manuale	178
Alare per forno	83	Forno a convezione	195	Rompighiaccio elettrico	186
Alzate per dolci	110-111-115-140	Friggitrice doppia	196	Rostiera rettangolare alta	34
Apribottiglie	158-170	Frullatori	190-191	Rotella taglia pasta	96
Apriostriche	62	Fruste	54	Rotella taglia pizza	83
Apriscatole da banco	61	Ganci macelleria	58	Rullo bucasfoglia	97
Arriccia burro	56	Gastronorm inox	72-73	Saccapocche	90-92
Asta appendimestoli	145	Gastronorm policarbonato	76-77	Salsacoltello	121
Bacinelle gelato	17	Gastronorm polipropilene	78	Salsiere	128
Bacinelle	44-45	Grattugie	52-54-61	Sbuccia arancia	56-153
Bagnomaria	43	Grembiule di protezione alluminio	59	Sbucciaverdure	57
Barra ordinazioni	173	Griglia inox	103-111	Scaldapasta	42
Base per bastardella	45	Griglia per decorazione	114	Scavini	56-153
Bastardella	44	Grill per panini	195	Schiumarola	47-49-50-55-144-145
Batticarne	58	Guanti forno e protezione	55-59	Scolapasta	45
Bicchieri	162-180-181	Imbuto colatore	111	Scolapasta manico lungo	55
Bicchieri per boston shaker	161	Jiggers	157-164-165	Secchielli ghiaccio e vino	171
Blender	186-190-191	Lame per mandolina	61	Secchi	45
Blender a immersione	188	Lattiera	156	Sega per ossa	59
Bocchette per decorazione	91-93	Lavaporzionatori	17	Separatore per GN	74
Bordatore di bicchieri	177	Legumiera	128	Servizi per olio, aceto, sale, pepe	126
Boston shaker	160	Levatorisolo	56	Sessole	43-103-171-182
B-Pour tester dosaggi	22-151	Liquido riscaldante per chafing dish	137	Setacci	44
Bruschino puliscibocchette	93	Lira taglia pan di spagna	116	Separatore per GN	74
Cannucce	184-185	Macinaspezie elettrico	194	Set intaglio e decorazione	69-153
Caffettiera	156	Mandoline	60-61	Shaker	162-163
Campana per piatto da portata ovale	129	Maniglie cascanti per GN	74	Sifoni	172
Capelli cuoco	103	Mascherina per decorazione	114-115	Snocciolatore per olive	57
Caraffe	141-181	Mestolini per ciliegie	144	Soflex	88-89
Caroselli buffet	141	Mestolini per salsa	120-125-144	Sottobicchieri e sottobottiglia	159
Carrelli buffet	146-147	Mestoli	47-49-50-120-144	Sottocoppa per gelato	159
Carrello per mandolina	60	Misurini	43-103	Sottopiatto	127
Casseroles alte	28-30-32-34-35-38-40	Mixer	186-192-193	Sottotorta	102
Casseroles alta antiaderente	36	Mixing glass	162	Spalmaburro	120-121
Casseroles basse	28-30-32-34-38	Molle	6-11-26-86-150	Spargicacao	156
Casseroles bassa antiaderente	36	"Mollunghe"	7	Spatole pasticceria	94-96-111-112
Casseroles bombate	29-31-39	Morsa prosciutto base in legno	59	Spazzole pizzeria	83
Casseroles medie	28-30-32-34-38-40	Mugs	166-167	Spatole per gelato	16
Casseroles media antiaderente	36	Padella quadrata giapponese	39	Speed bottle	175
Centrifuga	193	Padelle	29-31-32-35-39-40	Speed racks	172
Ceppo in acciaio inox	59	Padelle antiaderenti	29-31-33-36-39	Spicchio per casseruola	42
Cestelli lavastoviglie	70-71	Pale pizzeria	82-83	Spiedini inox	59
Cestini	127-142-143-182-183	Pale pasticceria e gastronomia	96-119-121-124	Spremiagrumi manuale	157-178-186
Chafing dish	137	Paletta pesce	47-48	Spremiagrumi elettrico	186-193
Chinois	34-42	Palette	47-49-51-145	Spremilimone	158-169
Ciotola vetro	142	Pelalimoni	158	Spumantiera	171
Colabrodo	55	Pelaspargi	57	Squamapesci	57
Colini	24	Pennelli pasticceria	97	Stampi pasticceria	103-110-117
Colino per cocktail	157-161	Pentole	29-31-32-35	Stampi semifreddo	103
Colonne per secchiello	171	Pestelli	177-183	Steady Spout	23-152
Coltelli cucina	62-66-69	Pettini per decorazione pasticceria	112	Supporto per bottiglia	176
Coltelli tavola	118-123	Piastra per cialde cono	196	Supporto per imbuto colatore	111
Conchiglia in plastica	138	Piastra per waffle	196	Tagliabiscotti	98-102
Cono portasacchetto in polipropilene	90	Piatti da portata	128-130	Tagliacroissant	97
Contenitori Storplus	79	Piatti espositori	60	Tagliapasta	94-96-98-101
Contenitore palline pasta per pizza	83	Piatto per lumache	132	Tagliatartufi	137
Contenitori per pasticcini	102	Pinza per crostacei	57	Tagliauova	57
Coperchi pentolame	29-31-32-35-39-40	Pinze	8-9-87	Taglieri	63-177
Coperchi gastronorm	74-77-78	Pistola per sottovuoto	193	Tappeti bar	178-179
Coppa per gelato	159	Placca per forno	46	Tappeto antiaderente per dolci - fiberlux	113
Copribottiglia	158	Poggiavassoio	182	Tappi versatori	18-23-151-153
Cremiera	156	Portaburro	142	Tazzoni	43
Cucchiaini miscelatori	168-169	Portacondimenti	172-176	Tegami	29-31-33-35-39-40
Cucchiaini	118-123	Portacucchiaini	158	Tegame antiaderente	36
Cucchiaini bibita	120-125-157-169	Portafrutta	140	Tegamino per uova	132
Cucchiaini	47-50-120-121-125-144-145	Portaoggetti da bar	177	Teglie	46
Cucchiaini tavola	118-123	Porta saccapocche da muro	90	Teglia Gastronorm	73
Cuocithé	159	Portastecchi	126-132	Teiera	156
Dash bottles	168	Portatovaglioli	159-172-182	Telaio per stesura biscuit	112
Decora verdure	57	Portauova	132	Termometri	54-55
Decoratore multiuso	57	Portavivande	60	Terrina in policarbonato	138
Dispenser in polietilene	180	Portayogurt	139-142	Timballo per dolci	43
Distributori buffet	134-135	Portazucchero	182	Tirabracci	82
Espositori buffet	138-139-142	Porzionatori gelato	14-15	Tortiere	104-107-111
Estrattore succo	193	Porzionatori liquori	176	Tostapane	194
Fagioli di ceramica per cottura base torta	116	Porzionatore torta	94	Vaporizzatori cocktail	168
Falso fondo forato per GN	74-77-78	Posacenere	159-173-179	Vaschetta lavaggio dosatori gelato	17-158
Fermatovaglia	158	Posate insalata	120-125	Vassoi	34-110-116-130-131-154-155
Fermo per taglieri	63	Pressini caffè	156	Versus	174-175
Flair bottle	178-179	Raccoglibriciole	132-173	Wok antiaderente	29-31-33
Forchetta per ostrica	125	Raschia inox	96	Zuppiera	128
Forchetta per risotto	121	Rete protettiva per bar	178		

Adaptor bar for GN	74	Frame for biscuit	112	Pie mould	43
All-purpose scoop	43-103-171-182	Frying pans	29-31-32-35-39-40	Pie server	96-119→121-124
Aluminium apron	59	Frying pans with non-stick coating	29-31-33-35-39	Pizza-cutter wheel-blade	83
Apple corer	56	Fruit stand	140	Pizza shovel	82-83
Ashtray	159-173-179	Funnel	111	Pizzeria brushes	83
Asparagus peeler	57	Gastronorm baking pan	73	Plastic box for dough	83
Bain marie pot	43	Gastronorm drainer plate	74-77-78	Plastic cruet	177
Baking beans	116	Gastronorm polycarbonate	76-77	Plastic grill for decorated biscuit	114
Baking cases	102	Gastronorm polypropylene	78	Plastic mask for decoration	114-115
Baking pan	46	Gastronorm stainless steel	72-73	Plastic shell	138
Baking plate	46	Glass bowl	142	Plate cover	129
Bar mat	178-179	Glasses	162-180-181	Polycarbonate bowl	138
Bar organizer	177	Glass for boston shaker	161	Polyethylene dispenser	180
Baskets	127-142-143-182-183	Glass rimmer	177	Pourers	18→23-151→145
Belgian waffle maker	196	Gloves	55-59	Protection mesh for bar	178
Beverage spoons	120-125-157-169	Graduated bucket	45	Rack for terrines	70-71
Biscuit cutter	98→102	Graters	52-54-61	Ring for mixing bowl	45
Blades for vegetable slicer	61	Ham vice	59	"Risotto" fork	121
Blender	186-190-191	Hand held knife sharpener	69	Roaster	34
Boston shakers	160	Hanging bar	145	Roller cutter	89
Bottle cap	158	Hat	103	Safety guard	60
Bottle-openers	158-170	Heating liquid for chafing dish	137	Salad servers	120-125
Bottle stand	176	Ice-breaker - electric	186	Sauce ladle	120-125-144
Bowl	44-45	Ice-breaker - manual	178	Sauce-boat	128
B-Pour pour check	22-151	Ice bucket	171	Saw	59
Bread cutter	61	Ice-cream cup	159	Scissor servers	8-9-87
Buffet dispensers	134-135	Ice-cream container	17	Scrapers	94→96-111-112
Buffet displays	138-139-142	Ice-cream saucer	159	Semifreddo mould	103
Buffet trolleys	146-147	Ice-cream scoop	14-15	Serving plate	128→130
Buffet turntable	141	Ice-cream scoop basin	17-158	Shakers	162-163
Butchery hook	58	Ice-cream server	16	Shallow cookpots	28-30-32-34-38
Butter curler	56	Immersion blender	188	Shallow cookpot with non-stick coating	36
Butter dish	142	Japanese egg pan	39	Shallow saucepans	28-30
Butter spreader	120-121	Jiggers	157-164-165	Shellfish scissors	57
Cake marker	94	Juice extractor	193	Sieves	44
Cake mould	104-107→111	Kitchen bowl	43	Skewers	59
Cake slicer	117	Knife sharpener	194	Skimmers	47-49-50-55-144-145
Cake stand	110-111-115-140	Knives	62-66→69	Snail dish	132
Carafes	141-181	Ladle	47-49-50-120-144	Snail fork	125
Carving and decoration set	69-153	Large spoon	47→50-120-121-125-144-145	Soflex	88-89
Chafing-dish	137	Lemon grater	56-153	Soup-tureen	128
Champagne bowl	171	Lemon peeler	158	Spare parts for electrical accessories	187-197
Cherry ladle	144	Lemon squeezer	158-169	Speed bottle	175
Chinois	42-44	Lids for pots and pans	29-31-32-35-39-40	Speed racks	172
Chopping block	59	Lid for gastronorm	74-77-78	Spice grinder	194
Citrus fruit squeezer - electric	186-193	Lifter	47-49-51-145	Stand for bucket	171
Citrus fruit squeezer - manual	157-178-186	Lobster pick	125	Steady Spout	23-152
Coaster	159	Long handle strainer	55	Stirring spoon	157
Cocktail atomizer	168	Measure	176	Stopper for cutting boards	63
Cocktail strainer	157-161	Measuring jug	43-103	Storplus containers	79
Cocoa sprinkler	156	Meat beater	58	Strainer for deep cookpot	42
Coffee jug	156	Meat fork	47-49-50-55-120-121-144-145	Strainers	24-55
Coffee tamper	156	Medium cookpots	28-30-32-34-38-40	Straws	184-185
Compact panini grill	195	Medium cookpot with non-stick coating	36	Sugar bowl	182
Condiment set	126	Medium saucepans	28-30-32-34-38-40	Support for pastry bag	90
Convection oven	195	Melon baller	56-153	Support for strainer filler	111
Counter-top can-opener	61	Milk jug	156	Syphons	172
Cream jug	156	Mixer	186-192-193	Vegetable peeler	57
Croissant roller cutter	97	Mixing glass	162	Table-cloth fixer	158
Cruet	172-176	Mixing spoon	168-169	Table fork	118→123
Crumb sweeper	132-173	Moka spoon	118→123	Table knife	118→123
Curved saute pans	29-31-39	Moka spoon holder	156	Table spoon	118→123
Cutting boards	63-177	"Mollunga" tong	7	Tea infuser	159
Cutting spoon for sauces	121	Mugs	166-167	Teapot	156
Dash bottles	168	Multipurpose decorator	57	Thermometers	54-55
Decorating nozzles	91→93	Napkin-holder	159-172-182	Toaster	194
Deep cookpots	28-30-32-34-38-40	Non-stick baking mat - fiberlux	113	Tongs	6→11-26-86-150
Deep cookpot with non-stick coating	36	Nozzles brush	93	Toothpicks holder	126-132
Deep fryer	196	Olive stoner	57	Trays	34-110-116-130-131-154-155
Deep saucepans	28-30-32-35-38-40	Orange peeler	56-153	Tray rest	182
Display tray	60	Order rack	173	Truffle-slicer	132
Doyleys	102	Oven brushes	83	Two-handed frying pans	29-31-33-35-39-40
Egg cup	132	Oven rake	82	Two-handed frying pan with non-stick coating	36
Egg frying pan	132	Oyster fork	125	Under plate	127
Egg slicer	57	Oyster opener	62	Vacuum sealing system	193
Electric heater for Chafing Dish	137	Pans	29-31-32-35	Vegetables decorator	57
Falling handles for GN	74	Parmesan cheese cellar	126	Vegetables dish	128
Firedog	83	Pasta strainer	45	Versus	174-175
Fish-bone tray	132	Pasta warmer	42	Waffle cone maker	196
Fish lifter	47-48	Pastry bags	90-92	Wall rack for pastry bags	90
Fish scaler	57	Pastry brush	97	Whisk	54
Flair bottle	178-179	Pastry comb for decoration	112	Wine bucket	171
Flat rack	103-111	Pastry cutter	94-96-98→101	Wok with non-stick coating	29-31-33
Flexible desk cleaner	96	Pastry mould	103→110-117	Yoghurt stand	139-142
Food carrier	60	Pastry wheel	96		
Food processor	189	Pestle	177-183		

SUPPORTO VENDITA

SALES SUPPORT ITEMS

200

Cod. X0100
CATALOGO PIAZZA
PIAZZA CATALOGUE

Cod. X0101
LISTINO PIAZZA (FILE PDF)
PIAZZA PRICE LIST (PDF FILE)

Cod. X0118
CATALOGO PIAZZA-ATLANTIC CHEF
PIAZZA-ATLANTIC CHEF CATALOGUE

Cod. X0239
VOLANTINO PENTOLE COLLEZIONE "CHEF"
POTS AND PANS 'CHEF' COLLECTION' LEAFLET

Cod. X0246
VOLANTINO PENTOLE ALLUMINIO
ALUMINUM POTS AND PANS LEAFLET

Cod. X0247
VOLANTINO GRATTUGIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL GRATER LEAFLET

Cod. X0248
VOLANTINO MOLLE NYLON + FIBERGLASS
NYLON + FIBERGLASS TONGS LEAFLET

Cod. X0249
VOLANTINO MESTOLAME NYLON + FIBERGLASS
NYLON + FIBERGLASS KITCHEN TOOLS LEAFLET

Cod. X0330
CATALOGO HAPPY HOUR
HAPPY HOUR CATALOGUE

Cod. X0344
BROCHURE COLLEZIONE MOLLE
TONGS COLLECTION BROCHURE

Cod. X0345
DEPLIANT STEADY SPOUT 2.0
STEADY SPOUT 2.0 BROCHURE

Cod. X0347
DEPLIANT NUOVO PORZIONATORE
NEW ICE-CREAM SCOOP BROCHURE

Cod. X0348
DEPLIANT NUOVA "5 STELLE"
NEW '5 STARS' BROCHURE

Cod. X0349
DEPLIANT PENTOLE COLLEZIONE "3-PLY"
POTS AND PANS '3-PLY' COLLECTION' LEAFLET

Cod. X0401
DVD-ROM CATALOGO PIAZZA
PIAZZA CATALOGUE DVD

Cod. X0501
BORSA PIAZZA GRANDE
PIAZZA SHOPPING BAG - BIG SIZE

Cod. X0502
SACCHETTO PIAZZA PICCOLO
PIAZZA BAG - SMALL SIZE

Cod. X1080
ESPOSITORE PRODOTTI
PRODUCTS DISPLAY STAND



X0100



X0401



X0101



X0118



X0239



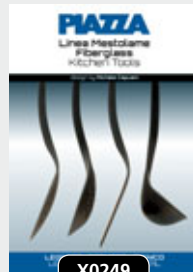
X0246



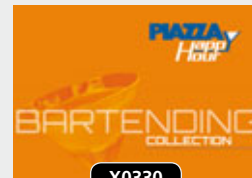
X0247



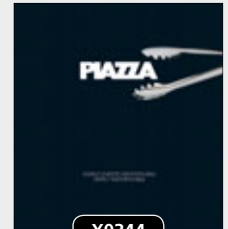
X0248



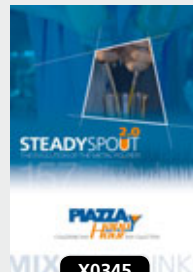
X0249



X0330



X0344



X0345



X0347



X0348



X0349

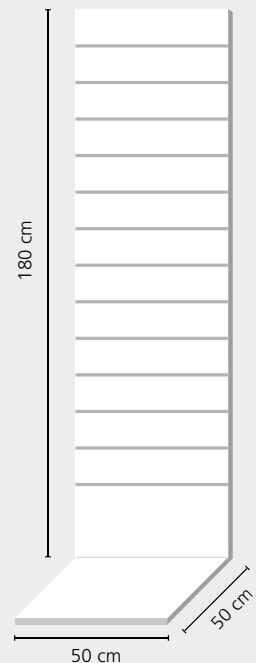


X0501

X0502



DUE X1080 AFFIANCATI
TWO X1080 JOINED



50 cm

50 cm

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

