

L' I T A L I A N A H O T E L L E R I E



# MIME

## FURNITURES



22nd Street Al Qouz Industrial No. 3  
Warehouse No. 9 - Dubai UAE - PO Box 213765  
Phone: +971 4881 6263 - Mobile: +971 56370 0298  
Email: [fabrizio@mimefurnitures.com](mailto:fabrizio@mimefurnitures.com)  
Email: [info@mimefurnitures.com](mailto:info@mimefurnitures.com)  
[www.mimefurnitures.com](http://www.mimefurnitures.com)

MIME | Ho.Re.Ca.



AMALFI



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik

by  
A. Victor Cole

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO AMALFI**  
**FLAT PLATE AMALFI**

Dim. ø cm. 28 99000548



**PIATTO FONDO AMALFI**  
**DEEP PLATE AMALFI**

Dim. ø cm. 24 99000547



**PIATTO PIANO AMALFI**  
**FLAT PLATE AMALFI**

Dim. ø cm. 20 99000549



**SOTTOPIATTO AMALFI**  
**PRESENTATION PLATE AMALFI**

Dim. ø cm. 32 99000442



**PIATTO PIZZA AMALFI**  
**PIZZA PLATE AMALFI**

Dim. ø cm. 33 99000454



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO AMALFI**  
**SQUARE PLATE AMALFI**

Dim. cm. 29x29 99000389



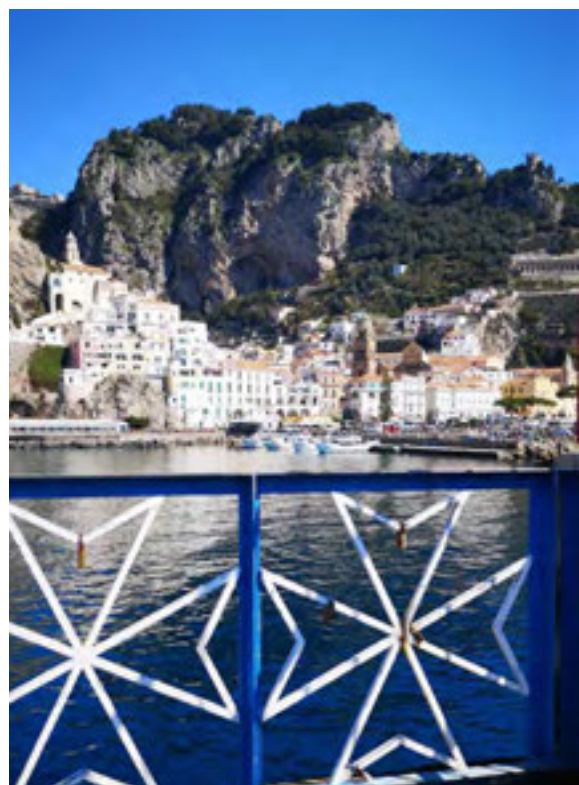
**PIATTO QUADRO AMALFI**  
**SQUARE PLATE AMALFI**

Dim. cm. 24x24 99000317



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO AMALFI**  
**COFFEE CUP WITH PLATE AMALFI**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000691



CETARA



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik

by  
A. Victor Este

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO CETARA**  
**FLAT PLATE CETARA**

Dim. ø cm. 28 99000551



**PIATTO FONDO CETARA**  
**DEEP PLATE CETARA**

Dim. ø cm. 24 99000550



**PIATTO PIANO CETARA**  
**FLAT PLATE CETARA**

Dim. ø cm. 20 99000552



**SOTTOPIATTO CETARA**  
**PRESENTATION PLATE CETARA**

Dim. ø cm. 32 99000450



**PIATTO PIZZA CETARA**  
**PIZZA PLATE CETARA**

Dim. ø cm. 33 99000456



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO CETARA**  
**SQUARE PLATE CETARA**

Dim. cm. 29x29 99000395



**PIATTO QUADRO CETARA**  
**SQUARE PLATE CETARA**

Dim. cm. 24x24 99000323



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO CETARA**  
**COFFEE CUP WITH PLATE CETARA**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000692



# FURORE



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik  
A. VIGOR COSE

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO FURORE**  
**FLAT PLATE FURORE**  
Dim. ø cm. 28 99000593



**PIATTO FONDO FURORE**  
**DEEP PLATE FURORE**  
Dim. ø cm. 24 99000592



**PIATTO PIANO FURORE**  
**FLAT PLATE FURORE**  
Dim. ø cm. 20 99000594



**SOTTOPIATTO FURORE**  
**PRESENTATION PLATE FURORE**  
Dim. ø cm. 32 99000443



**PIATTO PIZZA FURORE**  
**PIZZA PLATE FURORE**  
Dim. ø cm. 33 99000602



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**  
Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO FURORE**  
**SQUARE PLATE FURORE**  
Dim. cm. 29x29 99000397



**PIATTO QUADRO FURORE**  
**SQUARE PLATE FURORE**  
Dim. cm. 24x24 99000325



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO FURORE**  
**COFFEE CUP WITH PLATE FURORE**  
Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000693





# PRAIANO



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik  
A Victor Este

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO PRAIANO**  
**FLAT PLATE PRAIANO**

Dim. ø cm. 28 99000590



**PIATTO FONDO PRAIANO**  
**DEEP PLATE PRAIANO**

Dim. ø cm. 24 99000589



**PIATTO PIANO PRAIANO**  
**FLAT PLATE PRAIANO**

Dim. ø cm. 20 99000591



**SOTTOPIATTO PRAIANO**  
**PRESENTATION PLATE PRAIANO**

Dim. ø cm. 32 99000448



**PIATTO PIZZA PRAIANO**  
**PIZZA PLATE PRAIANO**

Dim. ø cm. 33 99000455



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO PRAIANO**  
**SQUARE PLATE PRAIANO**

Dim. cm. 29x29 99000396



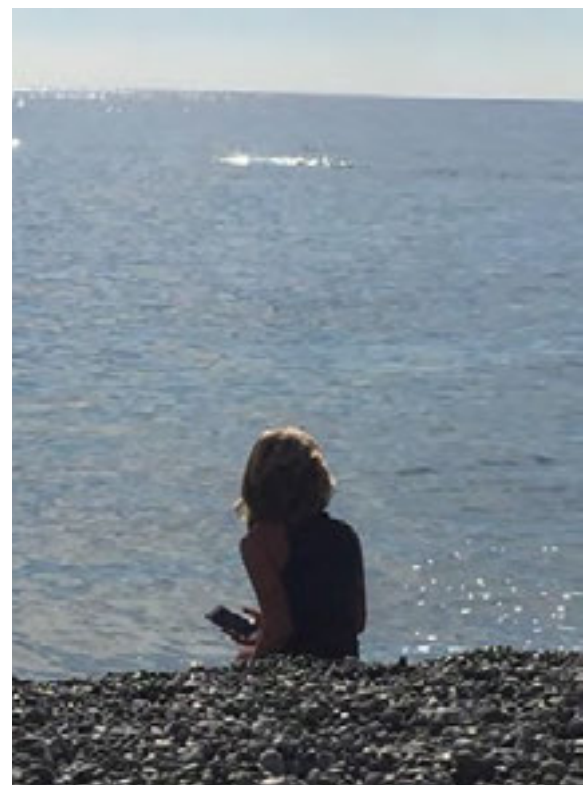
**PIATTO QUADRO PRAIANO**  
**SQUARE PLATE PRAIANO**

Dim. cm. 24x24 99000324



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO PRAIANO**  
**COFFEE CUP WITH PLATE PRAIANO**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000694



RAVELLO



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik

by  
A. Victor Case

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO RAVELLO**  
**FLAT PLATE RAVELLO**

Dim. ø cm. 28 99000587



**PIATTO FONDO RAVELLO**  
**DEEP PLATE RAVELLO**

Dim. ø cm. 24 99000586



**PIATTO PIANO RAVELLO**  
**FLAT PLATE RAVELLO**

Dim. ø cm. 20 99000588



**SOTTOPIATTO RAVELLO**  
**PRESENTATION PLATE RAVELLO**

Dim. ø cm. 32 99000445



**PIATTO PIZZA RAVELLO**  
**PIZZA PLATE RAVELLO**

Dim. ø cm. 33 99000457



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO RAVELLO**  
**SQUARE PLATE RAVELLO**

Dim. cm. 29x29 99000394



**PIATTO QUADRO RAVELLO**  
**SQUARE PLATE RAVELLO**

Dim. cm. 24x24 99000322



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO RAVELLO**  
**COFFEE CUP WITH PLATE RAVELLO**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000695



# POSITANO



# Le Riggiole

Landhaus  
Porzellanfabrik

by  
A. Victor Este

PORCELLANA  
PORCELAIN



**PIATTO PIANO POSITANO**  
**FLAT PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 28 99000581



**PIATTO FONDO POSITANO**  
**DEEP PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 24 99000580



**PIATTO PIANO POSITANO**  
**FLAT PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 20 99000582



**SOTTOPIATTO POSITANO**  
**PRESENTATION PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 32 99000449



**PIATTO PIZZA POSITANO**  
**PIZZA PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 33 99000453



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE**  
**LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715  
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO POSITANO**  
**SQUARE PLATE POSITANO**

Dim. cm. 29x29 99000390



**PIATTO QUADRO POSITANO**  
**SQUARE PLATE POSITANO**

Dim. cm. 24x24 99000318



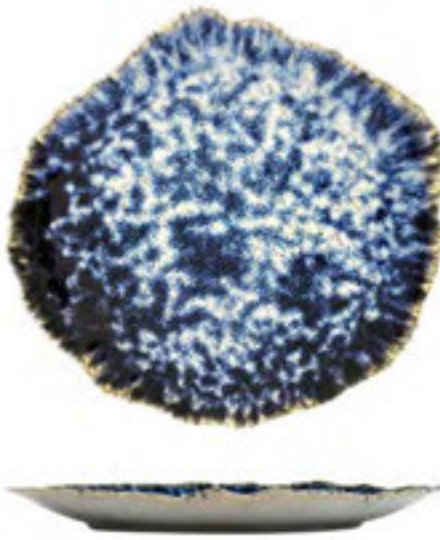
**TAZZA CAFFE CON PIATTINO POSITANO**  
**COFFEE CUP WITH PLATE POSITANO**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000696



MAIORI





**PIATTO PRESENTAZIONE**  
**LARGE PLATE**

Dim. ø cm.30      06050684



**PIATTO GOURMET**  
**GOURMET PLATE**

Dim. ø cm.29      06027549

La collezione "Faraglioni di Capri", realizzata da Landhaus, è composta da quattro forme accuratamente selezionate. Ogni piatto è un capolavoro unico, decorato a mano nelle tonalità del blu intenso e con i bordi frastagliati e sfumati che evocano gli iconici faraglioni dell'isola. La giusta cornice per esaltare le tue pietanze! Porcellana lavabile in lavastoviglie.

*The "Faraglioni di Capri" collection, created by Landhaus, is made up of four shapes, carefully selected. Each plate is a unique masterpiece, hand-decorated in shades of deep blue and with jagged and shaded edges that evoke the island's iconic stacks. The right setting to enhance your dishes! Dishwasher safe porcelain.*



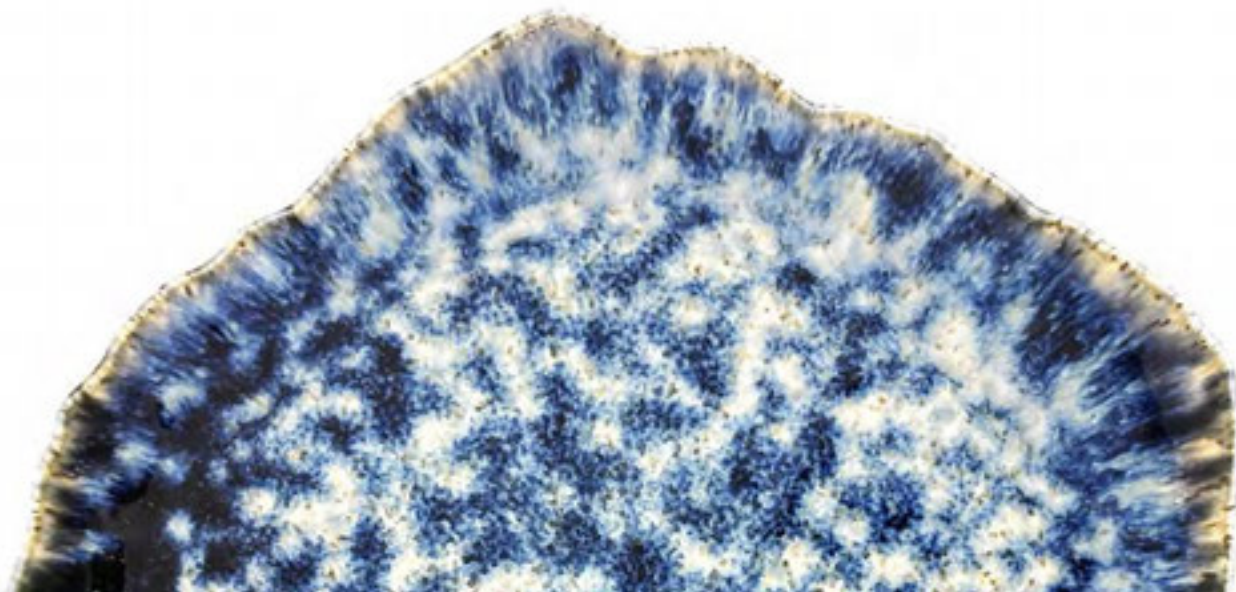
**VASSOIO OBLUNGO**  
**OBLONG PLATE**

Dim. cm.29x20      06165771



**PIATTO FONDO**  
**BOWL**


Dim. ø cm.22x6,5h      06091949





# MARE NOSTRUM



 Landhaus



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim ø cm. 30

06026615



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim ø cm. 27

06026613



**TAZZA CAFFE' CON PIATTINO**  
**COFFEE CUP WITH PLATE**  
Cl. 8

06061835



 Landhaus

PORCELLANA  
PORCELAIN

Quando abbiamo pensato a questo piatto eravamo in un ristorante sul porto di un paesino del Cilento. Era ancora freddo, forse era fine Marzo. C'era poca gente e il sole cominciava a scendere verso il mare dove dopo qualche ora sarebbe tramontato. Un riverbero dorato di una luce primaverile riscaldava l'anima e il volto del cameriere che era proprio davanti alla finestra. L'azzurro del mare si fondeva con l'azzurro del cielo nel mezzo della nostra vista da quella finestrina. Sì, mare nostrum è nato quel pomeriggio di fine Marzo. La forma ruffiana e morbida del piatto, il colore un pò acquerello e il bicchiere di vino vuoto...

*We designed this plate one night at dinner in a restaurant. The weather was chill. It was about late March. The restaurant was by the harbour of a little town in Cilento. It wasn't really full and the sun was making its way to the sunset, slowly descending down to the sea. The golden hour's light radiated the room, warming the waiter's face and soul. The deep blue of the sea melted with the sky's nuances, adorning our view from that little window. Yes, Mare Nostrum was ideated that late afternoon in March.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 28

06026621



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 23

06026617



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 21

06026619

# TERRA MIA



 Landhaus



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 30

06026616



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 27

06026614



**TAZZA CAFFE' CON PIATTINO**  
**COFFEE CUP WITH PLATE**

Cl. 8

06061836



 Landhaus

**PORCELLANA**  
PORCELAIN

L'agriturismo, il ristorante in collina o in montagna.

I prodotti della terra, la terra stessa che si offre ai nostri occhi come promessa di vita semplice e completamente naturale.

I funghi, gli asparagi, le verdure e i pomodorini gialli scelgono Terra Mia. Ascolta i tuoi piatti.

Affidagli le tue pietanze.

Dall'orto alla tavola è un attimo

*A farmhouse or a restaurant, on a hill or a mountain. The products of the earth and the earth itself, offering herself to us as a promise of simple and natural life.*

*Mushrooms, asparagus, yellow cherry tomatoes and vegetables are all in for Terra Mia.*

*Heed your plates and entrust them your dishes.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 28

06026622



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 23

06026618



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 21

06026620

# TIMELESS BLU





**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 30/16

06027118



**PIATTO PRESENTAZIONE**  
**PRESENTATION PLATE**

Dim ø cm. 31

06027122



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 27

06027121



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 20,5

06027120



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 22

06027119



Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste. Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

*An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears. Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.*

# TIMELESS PEACOCK





**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 30/16

06027123



**PIATTO PRESENTAZIONE**  
**PRESENTATION PLATE**

Dim ø cm. 31

06027127



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 27

06027126



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 20,5

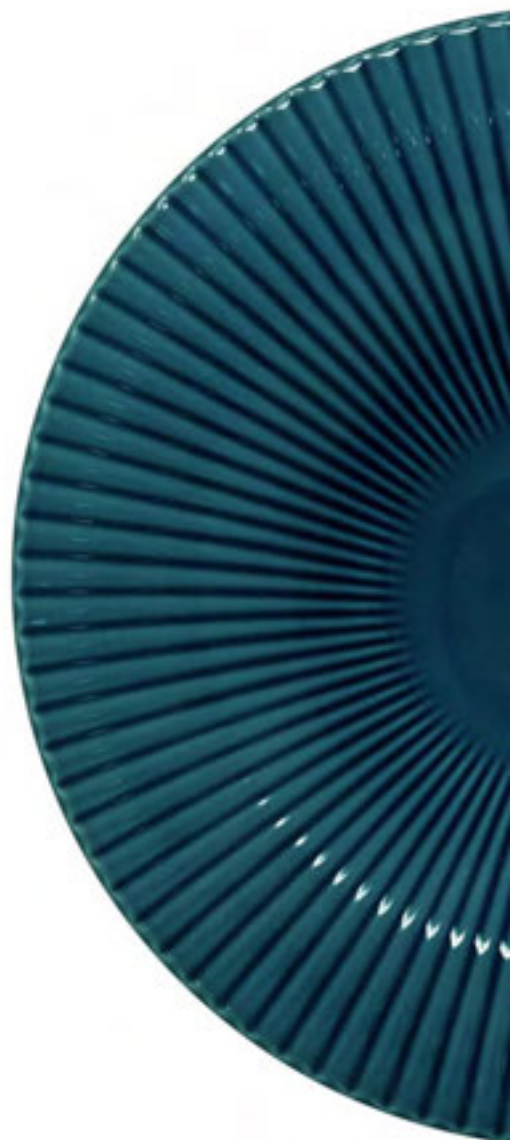
06027125



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 22

06027124



Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste. Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

*An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears. Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.*



# TIMELESS SAGE



 Landhaus



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 30/16

06027128



**PIATTO PRESENTAZIONE**  
**PRESENTATION PLATE**

Dim ø cm. 31

06027132



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 27

06027131



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim ø cm. 22

06027129



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim ø cm. 20,5

06027130

Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste.

Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

*An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears.*

*Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 32      06026804



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 27      06026805

Ancora una volta proveremo a stupirvi con una realizzazione assolutamente innovativa ed originalissima: la nostra ultima nata, la linea Python, si insinuerà morbida ed accattivante sulle vostre tavole, conferendo alle vostre preparazioni un tocco esotico e misterioso, creando un'alchimia di forme, colori e materiali che, unitamente ai vostri sapori renderanno l'esperienza degustativa unica ed indimenticabile...

*We will try once again to amaze you with our newborn collection: Phyton.*

*An original ad innovating decor that will slither on your table setting to make your dishes look exotic and mysterious. A perfect combination of shapes, colors and materials that, along with your culinary creations, will make the whole experience unique and unforgettable.*



**PIATTO COUSCOUS**  
**COUSCOUS PLATE**

Dim. ø cm. 26      06026807



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 21      06026806

## PYTHON



# COSTA AZZURRA



 Landhaus

Questo decoro nasce per i ristoranti di mare, per i clienti un po' più esigenti che vogliono avere un richiamo sulle loro tavole del blu del cielo e dell'azzurro del mare.

Delicatissimo il decoro, discreta la bordura, fine la realizzazione, decoro in sottosmalto, bordo rinforzato per evitare sbeccature. Con Costa Azzurra il lusso è alla portata di tutti.

*Landhaus has designed this collection to suit seafood restaurants and to satisfy those demanding customers who wish to recall on their tables the blue of sea and sky.*

*A delicate underglaze decoration, fine realization, discreetly reinforced edges to avoid breaks. Costa Azzurra makes luxury reachable to everyone.*



**SOTTOPIATTO**  
**PRESENTATION PLATE**

Dim. ø cm. 32      06050134



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 27 cm      06020873



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 21      06020874  
Dim. ø cm. 17      06020875



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

Dim. ø cm. 22      06020876



**PIATTO OVALE FONDO**  
**OVAL DEEP PLATE**

Dim. cm. 28x19      06024382



**INSALATIERA IMPILABILE**  
**STACKABLE BOWL**

Dim. ø cm. 21      06030275  
Dim. ø cm. 18      06030274  
Dim. ø cm. 16      06030273



**LATTIERA**  
**MILK JUG**

Cl. 100      06080502  
Cl. 30      06080501  
Cl. 15      06080500



**CAFFETTIERA**  
**COFFEE POT**

Cl. 100      06060465  
Cl. 60      06060464  
Cl. 40      06060463



**TEIERA**  
**TEA POT**

Cl. 45      06070335



**TAZZA DA LATTE CON PIATTINO**  
**MILK CUP WITH SAUCER**

Cl. 25      06080088



**TAZZA CAFFÈ CON PIATTINO**  
**COFFEE CUP WITH SAUCER**

Cl. 7      06060279



**TAZZA THÈ CON PIATTINO**  
**TEA CUP WITH SAUCER**

Cl. 17      06070201



**PIATTO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm.46x9,5      **06165765**  
Dim. cm.30x9,5      **06165766**



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

Dim. ø cm.21      **06091891**

La linea di piatti Optional è una collezione versatile che si adatta a diverse tipologie di ristorazione, che tu gestisca eventi, una trattoria o un ristorante di qualsiasi livello. Questo modello si caratterizza per un bianco sgargiante e bordi rinforzati, che aumentano la sua durata nel tempo. Sia che desideri un'atmosfera elegante o informale, Optional ti offre l'opportunità di servire i tuoi piatti con stile e praticità, soddisfacendo le esigenze dei tuoi clienti.

*The Optional dish line is an important collection that caters to various types of dining establishments, whether you manage banquets, events, a trattoria, or a restaurant of any level. This model features a striking white color and reinforced edges to enhance its longevity. Whether you aim for an elegant or casual atmosphere, Optional provides you with the opportunity to serve your dishes with style and practicality, meeting the needs of your customers.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm.32      **06026800**  
Dim. ø cm.27      **06026801**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm.21      **06026803**  
Dim. ø cm.16      **06027486**



**PIATTO PRESENTAZIONE**  
**PRESENTATION PLATE**

Dim. ø cm.26      **06027485**



**PIATTO PIANO DARWIN BIANCO**  
**FLAT PLATE DARWIN WHITE**  
 Dim. ø cm. 27x1,5h 06027510

 **Landhaus**



**PIATTO PIANO DARWIN BIANCO**  
**FLAT PLATE DARWIN WHITE**  
 Dim. ø cm. 25x1,5h 06027170



**PIATTO PIANO DARWIN BIANCO**  
**FLAT PLATE DARWIN WHITE**  
 Dim. ø cm. 20x1,5h 06027171



**PIATTO PIANO DARWIN BIANCO**  
**FLAT PLATE DARWIN WHITE**  
 Dim. ø cm. 13,5x1,5h 06027374



**PIATTO DARWIN ALTO GRANDE**  
**WALLED BOWL DARWIN LARGE**  
 Dim. ø cm. 24x4h 06027541



**PIATTO DARWIN MEDIO**  
**WALLED BOWL DARWIN MEDIUM**  
 Dim. ø cm. 19x4,5h 06027542



**PIATTINO DARWIN ALTO**  
**WALLED BOWL DARWIN SMALL**  
 Dim. ø cm. 12x5h 06091947



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. cm. 28 06027484  
Dim. cm. 26 06027011



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. cm. 20 06027010  
Dim. cm. 17 06027483

Lo dice il nome stesso: una linea pulita ed essenziale che rende questo piatto la soluzione perfetta per la ristorazione gourmet

*The name itself says it: a clean and essential line that makes this dish the perfect solution for gourmet catering*



**BOWL**  
**BOWL**

Dim. cm. 30 06031042  
Dim. cm. 23 06031043



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

Dim. cm. 24 06027482  
Dim. cm. 20 06027009



MINIMAL

# NUVOLA







**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.25      **06026734**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.28      **06026735**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.33      **06050553**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. cm.17      **06071447**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.12,5      **06061846**

**Landhaus**



**CIOTOLA**  
**BOWL**

dim. ø cm.14      **06091517**



**CIOTOLA**  
**BOWL**

dim. ø cm.22      **06030970**



**PIATTO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PLATE**

dim. cm. 35x20      **06165011**



**PIATTO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PLATE**

dim. cm. 35x13,5      **06165012**

Mai nome fu più indovinato per una linea di piatti. La sensazione di appoggiare la vostra presentazione su una soffice, candida, nuvoletta di gusto. Nove misure per meglio interpretare i Vostri "sogni culinari". Con Nuvola la cucina gourmet è a portata di tutte le tasche, ma soprattutto di tutte le tavole.

Forza...adesso sognate le Vostre!

*A perfect name for this collection. A new and original shape to surprise your customers by serving your delicious dishes on a "cloudy" plate! Nine different sizes are available for your dreamy creations. Nuvola allows every pocket and diner to access the gourmet kitchen. Come on... imagine our table settings now!*



**PIATTO OVALE**  
**OVAL PLATE**

dim. cm. 38x20      **06165010**



**PIATTO OVALE**  
**OVAL PLATE**

dim. cm. 21x14,5      **06026736**

TIMELESS





**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

dim. ø cm.22      06026730



**PIATTO PASTA**  
**PASTA PLATE**

dim. ø cm.30      06026731

Mille righe si inseguono una affianco all'altra. Mille righe ci incantano, quasi ci ipnotizzano e ci riportano un po' indietro nel tempo.

Timeless è a metà tra il piatto della tradizione e il locale moderno.

Un...ritorno al futuro che non stanca mai.

*Thousands of lines chasing each other side by side. Thousands of lines to enchant, almost hypnotize us and bring us back in time.*

*Timeless is halfway between the traditional and modern dishes.*

*An unfailling... back to the future.*



**COPPETTA**  
**BOWL**

dim. ø cm.13      06091516



**FONDINA**  
**BOWL**

dim. ø cm.17      06030969



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.20      06026732



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

dim. ø cm.27      06026733



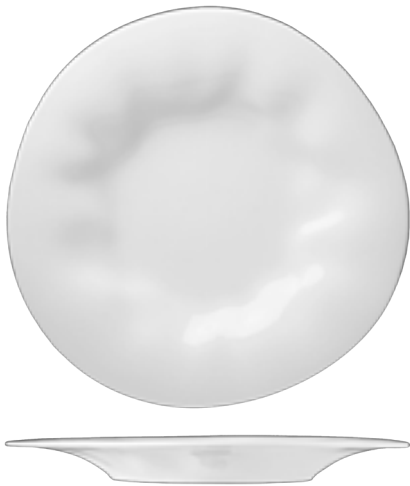
**SOTTOPIATTO**  
**PRESENTATION PLATE**

dim. ø cm.31      06050552

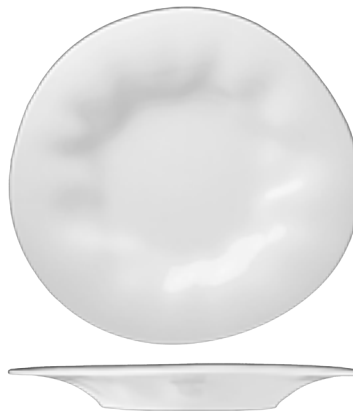


FUEGO

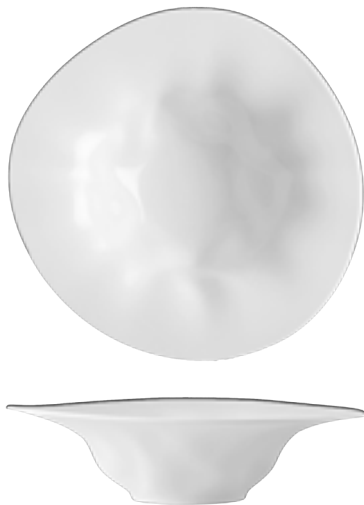




**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim ø cm. 32      06050636



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim ø cm. 25      06027262



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim ø cm. 27      06027261



**BOLO**  
**BOWL**  
Dim ø cm. 23      06091742

Fuego è una meravigliosa linea di piatti caratterizzata da forme uniche e moderne, di gran design che quasi sembrano abbracciare le pietanze, ma al contempo minimaliste. Il suo design si distingue per una finitura bianca lucida, conferendo un'eleganza senza tempo. Questa linea di piatti è l'ideale per chi cerca uno stile contemporaneo e raffinato. Con Fuego, puoi creare una presentazione unica e affascinante per i tuoi piatti, catturando l'attenzione dei commensali e offrendo un'esperienza culinaria indimenticabile.

*Fuego is a wonderful dish line with unique and modern yet minimalistic shapes. Its design features a glossy white finish, adding timeless elegance. This dish line is perfect for those seeking a contemporary and refined style. With Fuego, you can create a unique and captivating presentation for your dishes, capturing the attention of diners and offering an unforgettable culinary experience.*

# SPHERE





**CIOTOLA GRANDE BIANCA**  
**WHITE LARGE BOWL**

Dim max ø cm. 20x7,5  
Dim min ø cm. 16,5

06091982



**CIOTOLA MEDIA BIANCA**  
**WHITE MEDIUM BOWL**

Dim max ø cm. 16x5,5  
Dim min ø cm. 13,5

06091981



**CIOTOLA PICCOLA BIANCA**  
**WHITE SMALL BOWL**

Dim max ø cm. 13x4,5  
Dim min ø cm. 10,5

06091983



**CIOTOLA GRANDE SALVIA**  
**SAGE LARGE BOWL**

Dim max ø cm. 20x7,5  
Dim min ø cm. 16,5

06091988



**CIOTOLA MEDIA SALVIA**  
**SAGE MEDIUM BOWL**

Dim max ø cm. 16x5,5  
Dim min ø cm. 13,5

06091987



**CIOTOLA PICCOLA SALVIA**  
**SAGE SMALL BOWL**

Dim max ø cm. 13x4,5  
Dim min ø cm. 10,5

06091989



**CIOTOLA GRANDE SENAPE**  
**MUSTARD LARGE BOWL**

Dim max ø cm. 20x7,5  
Dim min ø cm. 16,5

06091985



**CIOTOLA MEDIA SENAPE**  
**MUSTARD MEDIUM BOWL**

Dim max ø cm. 16x5,5  
Dim min ø cm. 13,5

06091984



**CIOTOLA PICCOLA SENAPE**  
**MUSTARD SMALL BOWL**

Dim max ø cm. 13x4,5  
Dim min ø cm. 10,5

06091986

# MEXICO



**PIATTO QUADRO**  
**SQUARE PLATE**

Dim. cm. 29,5      06025931  
Dim. cm. 25      06025930



**PIATTO QUADRO**  
**SQUARE PLATE**

Dim. cm. 20      06025928  
Dim. cm. 16      06025929



**PIATTO COUPE**  
**COUPE PLATE**

Dim. cm. 18      06030933

Linee morbide e angoli ammiccanti. Questo il segreto della forma Mexico, il piatto quadro che si è fatto sempre più largo sulle tavole dei ristoratori. La porcellana è ricavata da una temperatura di 1400°. Il bordo è rinforzato per prevenire le sbecature. Best seller

*Soft lines and perky edges. That's what makes Mexico the square-shaped collection that spread widely on every restaurant's table. This collection's smooth lines will embrace and cuddle the food you will be serving in it. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges. Best seller.*



**PIATTO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 32x22      06050452





**PIATTO QUADRO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 30x30      06025826



**PIATTO QUADRO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 26,5x26,5      06025827



**PIATTO QUADRO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 21,5x21,5      06025828

Come in una pinacoteca. Regalate la più bella delle cornici alle vostre composizioni culinarie.  
Tre misure per impreziosire la vostra tavola. Ogni piatto sarà un evento. Ogni preparazione sarà fotografata dai vostri avventori.  
Finalmente l'alta qualità alla portata di tutti

*Provide your culinary creations the best frame just like in an art gallery. Three sizes to embellish your setting. Each course will be an experience and will be photographed by your customers. Finally, high quality meet all pockets.*

SQUAD



TETRIS





**PIATTO PIANO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 30x30      06026182



**PIATTO PIANO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 25x25      06026181



**PIATTO PIANO  
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 17x17 cm      06026180

Come nel famoso gioco rompicapo immaginate che scendano lentamente sulle vostre tavole sette forme rettangolari e quadrate per giocare con la geometria. In verticale, in orizzontale... A tavola o sui buffet, questa collezione vi darà brio e praticità al tempo stesso. Perfetto per una ristorazione giovane e trendy. Liberare la fantasia.... Rompete gli schemi!

*As in the famous puzzle game imagine that seven rectangular and square shapes slowly go down on your boards to play with geometry. Vertically, horizontally... Table or buffet, this collection will give you spirit and practicality at the same time. Perfect for a young and trendy dining. Free the fantasy .... Break the patterns!*



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE  
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 35x26      06026183



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE  
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 31x24      06026184



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE  
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 29x13      06026185



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE  
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 24x13      06026186



# SAYONARA



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim cm. 29x22,5

06022871



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim cm. 22x17,5

06022870



**PIATTO FONDO**  
**SOUPE PLATE**

Dim cm. 18x15,5

06022869

Forma coupe col bordino appena pronunciato. Tre misure per una seduta informale. Porcellana di qualità dal colore bianco sempre brillante.

*Coupe shape with just pronounced rim. Three basic sizes for an informal table. Porcelain quality with brightful color*



**PIATTO PASTA**  
**PASTA PLATE**

Dim. ø cm. 27  
Dim. ø cm. 30

06025824  
06027346



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim. ø cm. 23

06024677

La foto non riuscirà mai a rendere giustizia alla bellezza di questa forma. La falda è sgusciante.... una morbida onda .

La sensazione di avere un piatto dove la fantasia può spaziare, dove si possono immaginare portate bizzarre a cui serve una bella cornice. La morbidezza della forma è imbarazzante, accompagna il cibo e lo coccola. Bianco ricavato da una caloria di 1400°C.

Bordo rinforzato professionale anti-sbaccamento

*This photo won't do justice to the beauty of this collection.*

*The rim looks flowy, just like a soft wake. With these plates, your creativity and fantasy can run wild by picturing bizarre courses in need of an unusual frame. This collection's smooth lines will embrace and cuddle the food you will be serving in it. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 28

06024679



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 21

06024678



# STONE



 Landhaus



**PIATTO DINNER QUADRO**  
**SQUARE DINNER PLATE**  
Dim. cm. 29x29      06022920



**PIATTO DINNER QUADRO**  
**SQUARE DINNER PLATE**  
Dim. cm. 24x24      06030456



**PIATTO DINNER QUADRO**  
**SQUARE DINNER PLATE**  
Dim. cm. 18x18      06070632



**PIATTO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULR PLATE**  
Dim. cm. 41x27      06022921



**PIATTO TRIANGOLARE GRANDE**  
**TRIANGULAR LARGE PLATE**  
Dim. cm. 31x31      06022918



**INSALATIERA TRIANGOLARE**  
**TRIANGULAR SALAD BOWL**  
Dim. cm. 18x16,5      06022917



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 32      06022907



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 29      06022909



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 24      06022910  
Dim. ø cm. 19,5      06022912



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim. ø cm. 30      06022908



**PIATTO PASTA**  
**PASTA PLATE**  
Dim. ø cm. 22,5      06022911



**BOLO**  
**BOWL**  
Dim. ø cm. 18      06090333

Modernissimo piatto a falda ispirato alla politica del mix & match. Forme quadre e tonde che si mescolano dove il denominatore comune resta il filo interno falda leggermente più pronunciato. Ampia gamma per trovare ad ogni portata la sua giusta collocazione. Divertitevi a personalizzare i vostri piatti, le vostre proposte sia a tavola che sul buffet. Realizzato in porcellana ricavata da 1400°C. Bordi rinforzati.

*A very modern large rim dish inspired by the mix & match policy. This collection's round and squared shapes mix perfectly by keeping the slightly pronounced inner wire their common ground. A wide range of shapes to give each course the right plating. Have fun personalizing your table and buffet arrangements. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges.*



**ANTIPASTIERA FONDA 2 SCOMPARTI**  
**2 COMPARTMENTS APPETIZERS BOWL**  
Dim. cm. 42x24      06022916



**ANTIPASTIERA FONDA 3 SCOMPARTI**  
**3 COMPARTMENTS APPETIZERS BOWL**  
Dim. cm. 24x24      06022919



**TEGAME CON MANICI**  
**OVAL EARED DISH**  
Dim. cm. 21x28/33      06022913  
Dim. cm. 14x18/23      06022915

# FILICUDI



Ancora cerchi concentrici bianco su bianco...questa volta però il supporto è più morbido, più moderno. Non c'è ala tesa ma bordo svasato. Un'innovazione che rende questo piatto pratico ed elegante al tempo stesso.

*More white, concentric circles on a soft and smooth surface. A modern shape with flared edges, not flat anymore. An innovation to make this plate's design practical and elegant.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 25      06025834



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 21      06025833



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**  
Dim. ø cm. 20      06025832



A prima vista il classico piatto a falda... ma con una particolarità. Il bordo presenta dei cerchi concentrici bianco su bianco. Sobrio ed elegante. Nuovo ma classico. Qualcosa di nuovo su qualcosa che nuovo non è. Il passato attualizzato.

*At first glance, Alicudi seems like the classical wide rim plate... but the rim isn't in fact the usual one. Landhaus has designed white concentric circles on a white porcelain canvas. Simple but fancy. Some new details to make the classical shapes modern and updated.*



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 25,6      06025831



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 19      06025830



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**

Dim. ø cm. 22,5      06025829

# ALICUDI



# TORONTO



 Landhaus

Piatto a falda classico. Bordo rinforzato ma non così palesemente visibile. Porcellana ricavata da una caloria di 1400°C. Questo piatto ha la forma rassicurante tonda tradizionale. Si completa con un assortimento di tazze in tre misure, lattiere, teiere e salsiere.

*The classic rim plate, with not so thick reinforced edges. Made from porcelain clay fired at 1400°C. The Toronto collection has a shooting traditional round shape. Also available are three different size cups, milk jugs, teapots and sauce pots.*



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim. ø cm. 30      06020880



**PIATTO FONDO**  
**DEEP PLATE**  
Dim. ø cm.27      **06024497**  
Dim. ø cm.29      **06024958**



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**  
Dim. ø cm. 26      06025825



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

Dim. ø cm. 22      **06020298**  
Dim. ø cm. 21      **06020425**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 24      **06020300**  
Dim. ø cm. 21      **06020301**  
Dim. ø cm. 17      **06020723**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 30,5      **06020722**  
Dim. ø cm. 26,5      **06020724**



**SPARGISALE**  
**SALT CELLAR**

cm 6,5h      **06110536**



**SALSIERA**  
**SAUCE POT**

Cl. 20      **06090125**



**INSALATIERA IMPILABILE**  
**STACKABLE BOWL**

Dim. ø cm. 21      **06030237**  
Dim. ø cm. 18      **06030238**  
Dim. ø cm. 16      **06030239**



**BOLETTO**  
**BOWL**

Dim. ø cm. 14      **06090191**



**LATTIERA**  
**MILK JUG**

Cl. 30      **06080472**  
Cl. 15      **06080471**



**TEIERA**  
**TEA POT**

Cl. 60      **06070323**  
Cl. 45      **06070474**



**TEIERA GRACE**  
**GRACE TEA POT**

Cl. 50      **06070332**



**CAFFETTIERA**  
**COFFEE POT**

Cl. 100      **06060451**  
Cl. 60      **06060450**  
Cl. 40      **06060449**



**TAZZA LATTE CON PIATTINO**  
**MILK CUP WITH SAUCER**

Cl. 25      **06080033**



**TAZZA THE' CON PIATTINO**  
**TEA CUP WITH SAUCER**

Cl. 20      **06071275**



**TAZZA CAFFE' CON PIATTINO**  
**COFFEE CUP WITH SAUCER**

Cl. 10      **06060229**

# EXPO



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 24      06025933



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**

Dim. ø cm. 21      06025932



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**

Dim. ø cm. 21      06025934

Un altro grande classico reinterpretato da Landhaus: la falda stretta. Elegante nella forma, gradevole al tatto, bianco brillante, bordo robusto e giusto peso rendono questo piatto di un livello di tutt'altra percezione nonostante si tratti di un piatto di prima fascia.

*Landhaus has also reworked another classical dish element: the narrow brim. The collection is stylish, white in color, just right in thickness and weight, and the high-quality porcelain gives a pleasant feeling to the touch. The result of all these characteristics makes this plate look more precious than it actually is.*



**PIATTO OVALE**  
**OVAL PLATE**

Dim. cm. 27      06020804



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 28      06020897



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 24      06020305



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**  
Dim. ø cm. 21      06020304



**PIATTO OVALE**  
**OVAL PLATE**  
Dim. cm. 33      06020357  
Dim. cm. 25      06020355



# BOSTON



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 21      06020306



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 19      06020693



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 17      06020843

Ancora un classico in cui si cimenta Landhaus: la mezza falda stretta. Fortunato rifacimento dei più gettonati già in distribuzione ma con la differenza di avere grande qualità, un magnifico bianco e una buona robustezza nel bordo. I piatti ovali di questa serie si prestano molto per i secondi di carne, per grigliate miste e piatti accompagnati da verdure di contorno. Porcellana ricavata da una caloria di 1400°C.

*This time Landhaus reworked the classical half-narrow brim, which is already popular on the market, but with higher quality, glossy white porcelain and a nice thickness. This collection's oval plates are perfect for second courses such as meat and vegetables. Made from porcelain clay fired at 1400°C.*

CHATEAU



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 32      **06020941**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 26      **06020885**



**PIATTO FONDO**  
**SOUP PLATE**  
Dim. ø cm. 23      **06020888**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 21      **06020886**



**PIATTO PIANO**  
**FLAT PLATE**  
Dim. ø cm. 17      **06020887**



**PIATTO OVALE**  
**OVAL PLATE**  
Dim. cm. 28      **06020889**



**TAZZA CAFFE' CON PIATTINO**  
**COFFEE CUP WITH SAUCER**  
Dim. cl. 10      **06060572**



**TAZZA THE' CON PIATTINO**  
**TEA CUP WITH SAUCER**  
Dim. cl. 22      **06070372**



**INSALATIERA**  
**SALAD BOWL**  
Dim. ø cm. 17      **06030276**



**LATTIERA**  
**MILK JUG**  
Dim. cl. 15      **06080504**



**TEIERA**  
**TEA POT**  
Dim. cl. 50      **06070337**

Il piatto della nonna... un tuffo nel passato. Il piatto Chateau richiama alla memoria il mood classico leggermente festonato al bordo. Sempre a suo agio nelle location d'epoca e nelle sale dove si raccontano i piatti della tradizione. Realizzato in porcellana ricavata da 1400°C. Bordi rinforzati per renderlo più tollerante agli urti.

*Grandmother's plate ... a dip in the past. The Chateau dish recalls the classic mood mingled slightly on the rim. Always at ease in the vintage locations and in the rooms where the dishes of tradition are told. Made from porcelain clay fired at 1400 °. Reinforced edges to make it even more resistant to shocks.*

# CLYVE



Vi presentiamo Clyve, la linea di calici al servizio del banqueting e della ristorazione d'élite.  
Ecco cosa succede quando passato e presente si sposano.  
Il nuovo che avanza con le radici ben salde nel passato.

*Here's our banqueting and elite catering's glassware collection. The perfect combination of retro and modern styles.  
The "new" evolving while keeping its roots firmly in the "past"*



**GIN GLASS**  
**GIN GLASS**

Cl. 75 - ø 10,4 x 23,2h cm    06015164



**RED WINE**  
**RED WINE**

Cl. 70 - ø 10 x 24,3h cm    06015165



**WHITE WINE**  
**WHITE WINE**

Cl. 55 - ø 9,3 x 22,7h cm    06015166





**CHAMPAGNE COCKTAIL**  
**CHAMPAGNE COCKTAIL**

Cl. 30 - ø 10,7 x 14,8h cm 06015170



**COCKTAIL 25**  
**COCKTAIL 25**

Cl. 25 - ø 6,7 x 19h cm 06015168



**PROSECCO COCKTAIL**  
**PROSECCO COCKTAIL**

Cl. 21 - ø 6,7 x 21h cm 06015169



**SNIFTER**  
**SNIFTER**

Cl. 46,5 - ø 9,5 x 12,7h cm 06015171



**D.O.F.**  
**D.O.F.**

Cl. 45 - ø 9 x 10h cm 06015207



**FIZZ**  
**FIZZ**

Cl. 27 - ø 9,2 x 12h cm 06015167

SENSATIONAL



Una linea elegante e moderna, dalla forma sinuosa ed accogliente, perfetta per esaltare la qualità e meglio apprezzare il bouquet dei vostri vini. Adatto ad uso professionale, in vetro Tritan. Manifattura tedesca

*Elegant and modern series. Its meandering shape is perfect for enhancing the quality and flavor of your wine. Suitable for professional use, made of Tritan glass. Made in Germany.*



**CALICE BURGUNDY**  
**BURGUNDY STEM**

Cl. 71 - ø 10,5 x 23h cm

06014830



**CALICE CABERNET**  
**CABERNET STEM**

Cl. 53,5 - ø 8,8 x 23,6h cm

06014828



**CALICE RIESLING**  
**RIESLING STEM**

Cl. 36,3 - ø 7,6 x 22,2h cm

06014829



**CALICE BORDEAUX**  
**BORDEAUX STEM**

Cl. 66 - ø 9,4 x 24,3h cm

06014831



**CALICE CHAMPAGNE**  
**CHAMPAGNE STEM**

Cl. 38,8 - ø 7,2 x 24h cm

06014832



**BICCHIERE UNIVERSAL**  
**UNIVERSAL GLASS**

Cl. 50 - ø 8,4 x 12h cm

06014833

# MERAVIGLIOSI



**CALICE CHAMPAGNE**  
**CHAMPAGNE STEM**

Cl. 40 - ø 7,8 x 24,5h cm

06014990



**CALICE SANGIOVESE**  
**SANGIOVESE STEM**

Cl. 55 - ø 9,3 x 22,7h cm

06014992



**CALICE CHARDONNAY**  
**CHARDONNAY STEM**

Cl. 45 - ø 8,8 x 21,6h cm

06014991



Nuova forma, semplice e perfetta, per calici prodotti con tecnologia all'avanguardia. Leggeri ed equilibrati durante la degustazione, robusti e flessibili con gambo sottile e rinforzato al titanio. La forma della coppa consente di raggiungere un effetto decanter unico.  
*A new shape, simple and perfect for steamware with a new production technology. Super light and balanced while tasting, robust and flexible, thin stem Titanium reinforced. The bowl's shape creates a unique decanter effect*



**CALICE RIESLING**  
**RIESLING STEM**  
Cl. 35 - ø 8 x 20,3h cm 06014989



**CALICE MOSCATO**  
**MOSCATO STEM**  
Cl. 30 - ø 10,7 x 14,8h cm 06014988



**BICCHIERE ACQUA**  
**WATER STEM**  
Cl. 45 - ø 9,1 x 9,9h cm 06014993

# TASTE



**CALICE VINO ROSSO**  
**RED WINE STEM**

Cc. 497 - ø 8,7 x 22,5h cm 06013463



**CALICE CHAMPAGNE**  
**CHAMPAGNE STEM**

Cc. 283 - ø 7 x 23h cm 06013464



**CALICE BORDEAUX**  
**BORDEAUX STEM**

Cc. 656 - ø 9,5 x 23,7h cm 06013462



**CALICE BURGUNDY**  
**BURGUNDY STEM**

Cc. 782 - ø 11 x 22,7h cm 06013871

L'ampia collezione che abbina ad ogni varietà di vino e distillato una forma specifica di calice.

*The wide collection that combines each variety of wine and distillate with a specific shape of glass.*



**CALICE VINO BIANCO**  
**WHITE WINE STEM**

Cc. 356 - ø 7,9 x 21h cm 06014000



**CALICE BORDEAUX  
BORDEAUX STEM**

Cl. 53,5 - ø 9 x 23,3h cm

06010906



**CALICE NEBBIOLO  
NEBBIOLO STEM**

Cl. 50 - ø 6,6 x 21,2h cm

06012346



**CALICE FLUTE  
FLUTE STEM**

Cl. 21 - ø 6 x 22h cm

06010908



## RISERVA



I calici Riserva sono in vetro sonoro superiore ideali per la degustazione professionale. Linea che coniuga tecnicità, praticità ed eleganza. Il taglio laser, la distribuzione del vetro e il piattello più sottile danno eleganza ed equilibrio delle forme.

*The Riserva glasses are made of superior sound glass, ideal for professional tasting. Line that combines technicality, practicality and elegance. The laser cutting, the distribution of the glass and the thinner plate give elegance and balance to the shapes.*



**CALICE CABERNET  
CABERNET STEM**

Cl. 39 - ø 6,3 x 20h cm

06012347



**CALICE BAROLO  
BAROLO STEM**

Cl. 48 - ø 82 x 19,5h cm

06010907



**CALICE COGNAC  
COGNAC STEM**

Cl. 53 - ø 9,8 x 14,9h cm

06010102

# ELECTRA



Design moderno per una tavola elegante e contemporanea.  
Calici brillanti e resistenti, con gambo stirato e spessore sottile.

*Up-to-date design for an elegant and contemporary table.  
Sparkling and extra resistant stemware with pulled stem and reduced thickness*



**BICCHIERE DOF**  
**DOF GLASS**

Cl. 38 - ø 8,4 x 10h cm

06013423



**CALICE SMALL**  
**SMALL STEM**

Cl. 37 - ø 8,3 x 20,5h cm

06013416



**CALICE MEDIUM**  
**MEDIUM STEM**

Cl. 44 - ø 8,7 x 21,6h cm

06013417



**CALICE FLUTE**  
**FLUTE STEM**

Cl. 24 - ø 7,8 x 23,5h cm

06013415



**CALICE XL**  
**XL STEM**

Cl. 67 - ø 10,2 x 24h cm

06013419



**CALICE LARGE**  
**LARGE STEM**

Cl. 54,5 - ø 9,5 x 23h cm

06013418





**CALICE DEGUSTAZIONE 65**  
**65 TASTING STEM**

Cl. 65 - ø 10,9 x 26h cm 06013153



I calici Magnifico sono in vetro sonoro superiore. La alta trasparenza e la brillantezza, sono gli standard ideali per una perfetta esaltazione sia dei colori che degli aromi dei migliori vini.

*The Magnifico glasses are made of superior sonorous glass. The high transparency and brilliance are the ideal standards for a perfect exaltation of both the colors and aromas of the best wines.*



**CALICE FLUTE**  
**FLUTE STEM**

Cl. 32 - ø 7,5 x 26h cm 06013106



**CALICE LIQUORE**  
**LIQUEUR STEM**

Cl. 7 - ø 6,4 x 17h cm 06013092



**BICCHIERE DOF**  
**DOF GLASS**

Cl. 50 - ø 9,4 x 10,4h cm 06013102



**CALICE DEGUSTAZIONE 45**  
**45 TASTING STEM**

Cl. 45 - ø 8,6 x 26h cm 06013154



**CALICE MEDIUM**  
**MEDIUM STEM**

Cl. 46 - ø 8,9 x 24h cm 06013108



**CALICE SMALL**  
**SMALL STEM**

Cl. 35 - ø 8,2 x 23h cm 06013107

## MAGNIFICO



MILANO





**CALICE VINO ROSSO**  
*RED WINE STEM*

Cl. 56 - ø 94 x 218 h mm    **06015258**



**CALICE VINO BIANCO**  
*WHITE WINE STEM*

Cl. 44,5 - ø 87 x 206 h mm    **06015257**



**CALICE FLUTE**  
*FLUTE STEM*

Cl. 17 - ø 46 x 196 h mm    **06012480**



**CALICE BURGUNDY**  
*BURGUNDY STEM*

Cl. 43 - ø 94 x 200 h mm    **06013213**



**CALICE ACQUA**  
*WATER STEM*

Cl. 27 - ø 77 x 180 h mm    **06012478**



**CALICE VINO**  
*WINE STEM*

Cl. 22 - ø 58 x 169 h mm    **06012479**



**BICCHIERE DOF**  
*DOF GLASS*

Cl. 38 - ø 89 x 92 h mm    **06013498**



**BICCHIERE ACQUA**  
*WATER GLASS*

Cl. 30 - ø 82 x 85 h mm    **06013497**

L'ottimale combinazione di resistenza, praticità ed eleganza. Adatto ad uso professionale, in vetrosoffiato temperato.

*The perfect combination of resistance, easy handling and elegance. Suitable for professional use, made of tempered blown glass.*



# ATELIER

Una linea dal design contemporaneo studiata per vini specifici ed adatti ad un'elegante mise-en-place. L'angolo nella coppa indica il livello del vino da versare. La nervatura conferisce un'alta resistenza agli urti.

*A line with a contemporary design conceived for specific wines suitable for an elegant mise-en-place.*

*The curving point of the bowl gives high resistance to shocks and also indicates the pouring level.*



**BICCHIERE RIESLING**  
**RIESLING GLASS**

Cl. 40 - ø 8,4 x 10,5h cm

06013836



**CALICE SAUVIGNON**  
**SAUVIGNON STEM**

Cl. 35 - ø 7,9 x 20,3h cm

06013834



**CALICE PROSECCO**  
**PROSECCO STEM**

Cl. 27 - ø 7,5 x 25,4h cm

06013103



**CALICE PINOT NOIR**  
**PINOT NOIR STEM**

Cl. 61 - ø 10 x 22h cm

06013715



**CALICE CHIANTI**  
**CHIANTI STEM**

Cl. 55 - ø 9,1 x 23h cm

06013835



**CALICE RIESLING**  
**RIESLING STEM**

Cl. 44 - ø 8,4 x 22h cm

06013560

Linea di calici professionali, eleganti e robusti, ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini. Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini. In vetro sonoro superiore, rinforzati al titanio per aumentare la resistenza alle rotture.

*A wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kind of wines. Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.*

*Made in Titanium reinforced high-tech blown crystal glass with high resistance to breakages.*



## VINOTEQUE



**CALICE GRAPPA**  
**GRAPPA STEM**

Cl. 10,5 - ø 6,2 x 20h cm

06013109



**CALICE SNIFTER**  
**SNIFTER STEM**

Cl. 17 - ø 6,6 x 16,5h cm

06013090



**CALICE COGNAC**  
**COGNAC STEM**

Cl. 46 - ø 9,6 x 12,7h cm

06013476



**CALICE SUPER**  
**SUPER STEM**

Cl. 80 - ø 12 x 23,5h cm

06013089



**CALICE MATURO**  
**MATURO STEM**

Cl. 49 - ø 8,8 x 24,2h cm

06013093



**CALICE FRESCO**  
**FRESCO STEM**

Cl. 38 - ø 8,1 x 22,8h cm

06013091

SUPREMO





**CALICE BORDEAUX  
BORDEAUX STEM**

Cl. 55 - ø 9,5 x 24,3h cm    **06013791**



**CALICE CHIANTI  
CHIANTI STEM**

Cl. 45 - ø 8,8 x 23,3h cm    **06013792**



**CALICE CHARDONNAY  
CHARDONNAY STEM**

Cl. 35 - ø 8,1 x 22h cm    **06013793**

I calici della linea Supremo sono vetro sonoro superiore SON.hyx soffiati a macchina, leggeri e sottili ma estremamente robusti. Le forme delle coppe enfatizzano gli aromi del vino facendoli evolvere nel calice attenuando la componente alcolica ed esaltando aromi e sapori.

*The stem glasses are produced in machine blown SON.hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner but steel resistant.*

*The bowl shapes have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element, and enhancing aromas and flavours.*



**CALICE CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE STEM**

Cl. 24 - ø 7 x 25h cm    **06013794**



**CALICE BURGUNDY  
BURGUNDY STEM**

Cl. 65 - ø 11 x 24,5 h cm    **06013790**



**BICCHIERE DOF  
DOF GLASS**

Cl. 45 - ø 10 x 9,8h cm    **06013795**

# DIVINO



Divino una linea di calici assolutamente Made in Italy e con un incredibile rapporto qualità-prezzo. Questi calici sono così belli e semplici che possono essere utilizzati su tavole di ogni livello. La collezione comprende calici per vino rosso, vino bianco e flûte. Divino è la scelta ideale per budget contenuti che non vogliono rinunciare ad una bella mise en place

*Divino is a line of absolutely Made in Italy glasses with an incredible quality-price ratio. These goblets are so beautiful and simple that they can be used on tables of all levels. The collection includes glasses for red wine, white wine and flutes. Divino is the ideal choice for small budgets that do not want to give up a beautiful mise en place.*



**CALICE VINO ROSSO DIVINO**

**RED WINE STEM DIVINO**

Cl. 53 - ø 9,8 x 21,3h cm

06012536



**CALICE VINO BIANCO DIVINO**

**WHITE WINE STEM DIVINO**

Cl. 43 - ø 8,8 x 21,3h cm

06012535



**FLUTE DIVINO**

**FLUTE DIVINO**

Cl. 24 - ø 7,3 x 21,3h cm

06014366





**CALICE COGNAC**  
**COGNAC STEM**

Cl. 50 - ø 9,67 x 11,6h cm

06015366



**CALICE PINOT**  
**PINOT STEM**

Cl. 37 - ø 7,5 x 21 h cm

06015364

La linea di calici Vinalia è perfetta per apprezzare il vino in versione moderna con stile. I calici sono caratterizzati da un design elegante e raffinato. La forma dei calici è studiata per esaltare al massimo le caratteristiche del vino, consentendo di apprezzarne appieno il gusto e il profumo. I calici Vinalia sono disponibili in diverse dimensioni, per soddisfare le esigenze di ogni tipo di vino. Sono inoltre lavabili in lavastoviglie, per una maggiore praticità.

*The Vinalia stemware line is perfect for enjoying wine in a modern version with style. The goblets are characterized by an elegant and refined design. The shape of the goblets is studied to enhance the characteristics of the wine to the maximum, allowing to fully appreciate its taste and aroma. Vinalia goblets are available in different sizes, to meet the needs of every type of wine. They are also dishwasher safe, for greater practicality.*

**CALICI E BICCHIERI**  
GLASSWARE



**VINALIA**



**CALICE PROSECCO**  
**PROSECCO STEM**

Cl. 21 - ø 7 x 23,5h cm

06015365



**CALICE BRUNELLO**  
**BRUNELLO STEM**

Cl. 55 - ø 8,85 x 22 h cm

06015362



**CALICE CHARDONNAY**  
**CHARDONNAY STEM**

Cl. 45 - ø 8,1 x 21,5 h cm

06015363

Landhaus



**BICCHIERE HAWAII GIALLO**  
**YELLOW HAWAII TUMBLER**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015340



**BICCHIERE HAWAII CELESTE**  
**LIGHT BLUE HAWAII GLASS**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015336



**BICCHIERE HAWAII OTTANIO**  
**TEAL HAWAII TUMBLER**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015337

Hawaii è l'ultimissima linea di bicchieri colorati di Landhaus. Disponibili in sei vivaci colori, puoi abbinarli come preferisci. Rigorosamente Made in Italy, sono impilabili, pratici da riporre, e la loro struttura in pasta di vetro conferisce una notevole resistenza ai continui lavaggi in lavastoviglie, perfetti per la ristorazione professionale. I bicchieri Hawaii aggiungono una nota di colore e stile alla tua tavola.

*Hawaii is the latest line of colored glasses from Landhaus. Available in six vibrant colors, you can combine them however you like. Strictly Made in Italy, they are stackable, practical to store, and their glass paste structure gives them considerable resistance to continuous washing in the dishwasher, perfect for professional catering. Hawaii glasses add a touch of color and style to your table.*

# HAWAII



**BICCHIERE HAWAII SMERALDO**  
**EMERALD HAWAII GLASS**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015339



**BICCHIERE HAWAII CORALLO**  
**CORAL HAWAII GLASS**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015341



**BICCHIERE HAWAII GRAFITE**  
**GRAPHITE HAWAII GLASS**

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm      06015338



# ROCKBAR



Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità.  
Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

*Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality.  
Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.*



**BICCHIERE JUICE**  
**JIUCE GLASS**  
Cl. 20 - ø 7,6 x 8,3h cm  
Conf. 36 pezzi

06013990



**BICCHIERE ROCKS**  
**ROCKS GLASS**  
Cl. 27 - ø 8,2 x 8,9h cm  
Conf. 36 pezzi

06013988



**BICCHIERE LONG DRINK**  
**LONG DRINK GLASS**  
Cl. 37 - ø 8,3 x 12h cm  
Conf. 36 pezzi

06013977



**BICCHIERE SHOT**  
**SHOT GLASS**

Cl. 3,8 - ø 4,4 x 5,9h cm  
Conf. 6 pezzi

06015253



**CALICI E BICCHIERI**  
GLASSWARE

## OXFORD BAR

Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità. Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

*Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality. Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.*



**BICCHIERE BEVERAGE**  
**BEVERAGE GLASS**

Cl. 39,5 - ø 8,2 x 14,3h cm  
Conf. 6 pezzi

06015256



**BICCHIERE DOF**  
**DOF GLASS**

Cl. 37,4 - ø 8,9 x 10,4h cm  
Conf. 36 pezzi  
Conf. 6 pezzi

06015378  
06015255



**BICCHIERE ROCKS**  
**ROCKS GLASS**

Cl. 31,2 - ø 8,5 x 9,9h cm  
Conf. 36 pezzi  
Conf. 6 pezzi

06015379  
06015254

# BARSHINE



Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità. Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

*Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality. Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.*



**BICCHIERE DOF**  
**DOF GLASS**

Cl. 39,5 - ø 9,1 x 10h cm  
Conf. 36 pezzi  
Conf. 6 pezzi

06015376  
06015251



**BICCHIERE ROCKS**  
**ROCKS GLASS**

Cl. 30,5 - ø 8,4 x 9,2h cm  
Conf. 36 pezzi  
Conf. 6 pezzi

06015377  
06015250



**BICCHIERE LINE**  
**LINE GLASS**

Cl. 29 - ø 8,5 x 8,5h cm  
Conf. 6 pezzi

06015019



**BICCHIERE LONG DRINK**  
**LONG DRINK GLASS**

Cl. 38 - ø 8,3 x 12h cm  
Conf. 6 pezzi

06015252



**BICCHIERE JUICE**  
**JUICE GLASS**

Cl. 21 - ø 7,5 x 8,3h cm  
Conf. 6 pezzi

06015249



## ESSENZA

Essenza di nome e di fatto, la linea presenta tre forme molto utili, ergonomici e versatili che sia adattano soprattutto alle situazioni più eleganti. Made in Italy, facili da lavare.

*Essenza in name and in fact, the line presents three very useful, ergonomic and versatile shapes that are especially suitable for the most elegant situations. Made in Italy, easy to wash.*



**BICCHIERE COOLER**  
**COOLER GLASS**

Cl. 47 - ø 8,5 x 12,2h cm

06014279



**BICCHIERE LONG DRINK**  
**LONG DRINK GLASS**

Cl. 38 - ø 7,9 x 11,5h cm

06014278



**BICCHIERE JUICE**  
**JUICE GLASS**

Cl. 27 - ø 8,1 x 7,6h cm

06014275



**TOVAGLIETTA TONDA  
ROUND PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim ø cm.35

PERLA/PEARL	06118961
TABACCO/TOBACCO	06118963
NERO/BLACK	06118960
CELESTE/LIGHT BLU	06118962
RUBINO/RUBY	06118965
SMERALDO/EMERALD	06118966
BIANCO/WHITE	06119110
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118964

**SOTTOBICCHIERE TONDO  
ROUND COASTER**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim ø cm.10

PERLA/PEARL	06119114
TABACCO/TOBACCO	06119116
NERO/BLACK	06119112
CELESTE/LIGHT BLU	06119115
RUBINO/RUBY	06119118
SMERALDO/EMERALD	06119119
BIANCO/WHITE	06119120
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119117

**PERSONALIZZABILE  
CUSTOMIZABLE**



PERLA  
PEARL



TABACCO  
TOBACCO



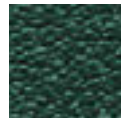
NERO  
BLACK



CELESTE  
LIGHT BLU



RUBINO  
RUBY



SMERALDO  
EMERALD



BIANCO  
WHITE



CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE



**TOVAGLIETTA TRAPEZIO  
TRAPEZE PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.43x32

PERLA/PEARL	06119147
TABACCO/TOBACCO	06119149
NERO/BLACK	06119146
CELESTE/LIGHT BLU	06119148
RUBINO/RUBY	06119151
SMERALDO/EMERALD	06119152
BIANCO/WHITE	06119153
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119150



**TOVAGLIETTA TRIANGOLARE  
TRIANGULAR PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.45x34

PERLA/PEARL	06118968
TABACCO/TOBACCO	06118922
NERO/BLACK	06118967
CELESTE/LIGHT BLU	06118969
RUBINO/RUBY	06118971
SMERALDO/EMERALD	06118972
BIANCO/WHITE	06119111
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118970

**TOVAGLIETTA RETTANGOLARE  
RECTANGULAR PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.43x33

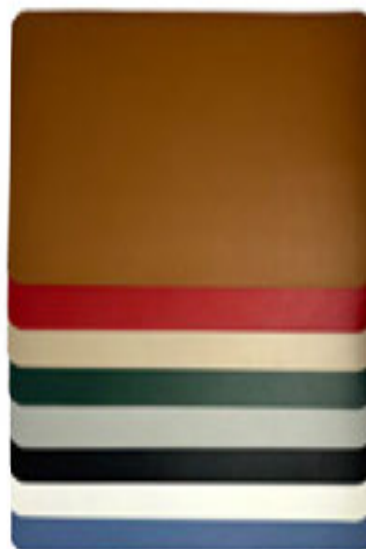
PERLA/PEARL	06118954
TABACCO/TOBACCO	06118956
NERO/BLACK	06118953
CELESTE/LIGHT BLU	06118955
RUBINO/RUBY	06118958
SMERALDO/EMERALD	06118959
BIANCO/WHITE	06119109
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118957

**SOTTOBICCHIERE QUADRATO  
SQUARE COASTER**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.10x10

PERLA/PEARL	06119121
TABACCO/TOBACCO	06119123
NERO/BLACK	06119113
CELESTE/LIGHT BLU	06119122
RUBINO/RUBY	06119125
SMERALDO/EMERALD	06119126
BIANCO/WHITE	06119127
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119124









**REGGIPOSATE BOTTICINO  
BOTTICINO CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120837



**REGGIPOSATE CARRARA  
CARRARA CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120836



**REGGIPOSATE GRIGIO  
GREY CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120838



**SOTTOBICCHIERE BOTTICINO  
BOTTICINO GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 10x10x1h  
06118810



**SOTTOBICCHIERE CARRARA  
CARRARA GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 10x10x1h  
06118809



**SOTTOBICCHIERE GRIGIO  
GREY GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 10x10x1h  
06118811



**REGGIPOSATE ROSSO  
RED CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120837



**REGGIPOSATE VERDE  
GREEN CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120866



**REGGIPOSATE GIALLO  
YELLOW CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 9x2,5x1h  
06120947



**SOTTOBICCHIERE ROSSO  
RED GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 10x10x1h  
06118812



**SOTTOBICCHIERE VERDE  
GREEN GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*  
Dim. cm. 10x10x1h  
06118979



# TOP CLASS

in acciaio inox forgiato - spessore 5 mm  
*forged stainless steel - thickness 5 mm*

-  Cucchiaino tavola 06103448  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06103449  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06103450  
*Forged table knife*
-  Cucchiaino frutta 06103603  
*Fruit spoon*
-  Forchetta frutta 06103599  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06103600  
*Forged fruit knife*
-  Coltello pesce 06103604  
*Fish fork*
-  Forchetta dolce 06103605  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06103601  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06103602  
*Espresso spoon*



# CASCATA



in acciaio inox - spessore 5 mm  
stainless steel - thickness 5 mm

	Cucchiaino tavola	06105591
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06105593
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06105592
	<i>Table Knife</i>	
	Coltello bistecca	06105822
	<i>Table Knife</i>	
	Forchetta dolce	06105599
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06105594
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06105742
	<i>Espresso spoon</i>	



# SUITE

in acciaio inox - spessore 4 mm  
stainless steel - thickness 4 mm













-  Cucchiaino tavola 06103454  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06103455  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06103456  
*Forged table knife*
-  Cucchiaino frutta 06103741  
*Fruit spoon*
-  Forchetta frutta 06103738  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06103739  
*Forged fruit knife*
-  Forchetta pesce 06103746  
*Fish fork*
-  Coltello pesce 06103742  
*Fish knife*
-  Forchetta dolce 06103740  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06103457  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06103737  
*Espresso spoon*



# MADAME

in acciaio inox - spessore 4 mm  
stainless steel - thickness 4 mm



-  Cucchiaino tavola 06100487  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06100488  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06100489  
*Forged table knife*
-  Coltello bistecca 06106071  
*Steak knife*
-  Cucchiaino frutta 06100492  
*Fruit spoon*
-  Forchetta frutta 06100490  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06100491  
*Forged fruit knife*
-  Forchetta pesce 06100499  
*Fish fork*
-  Coltello pesce 06101972  
*Fish knife*
-  Forchetta dolce 06101850  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06100496  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06100497  
*Espresso spoon*



# IRIS

in acciaio inox - spessore 4 mm  
stainless steel - thickness 4 mm

-  Cucchiaino tavola 06102380  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06102381  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06102382  
*Forged table knife*
-  Cucchiaino frutta 06103096  
*Fruit spoon*
-  Forchetta frutta 06102385  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06102386  
*Forged fruit knife*
-  Coltello pesce 06102388  
*Fish knife*
-  Forchetta dolce 06102387  
*Dessert fork*
-  Forchetta aperitivo 06102526  
*Appetizer fork*
-  Cucchiaino caffè 06102383  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06102384  
*Espresso spoon*



# FELLINI

in acciaio inox forgiato - spessore 4 mm  
*forged stainless steel - thickness 4 mm*

-  Cucchiaino tavola 06105682  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06105683  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06105684  
*Table Knife*
-  Forchetta dolce 06105687  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06105685  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06105686  
*Espresso spoon*





# PERLA

in acciaio inox - spessore 3 mm  
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06105305  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06105306  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06105307  
*Forged table knife*
-  Forchetta frutta 06105309  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06105310  
*Forged fruit knife*
-  Forchetta dolce 06105312  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06105308  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06105311  
*Espresso spoon*



# BRITAIN



in acciaio inox - spessore 3 mm  
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06100512  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06100513  
*Table fork*
-  Coltello tavola M.P. 06100514  
*Forged table knife, solid handle*
-  Coltello tavola M.V. 06100515  
*Forged table knife, hollow handle*
-  Coltello bistecca 06101383  
*Forged steak knife*
-  Forchetta pesce 06100520  
*Fish fork*
-  Paletta pesce 06100521  
*Fish palette*
-  Cucchiaino frutta 06100519  
*Fruit spoon*
-  Forchetta frutta 06100516  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta M.V. 06100518  
*Fruit knife, hollow handle*
-  Forchettina dolce 06100531  
*Dessert fork*
-  Pala gelato 06100695  
*Ice cream spoon*
-  Cucchiaino caffè 06100529  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06100530  
*Espresso spoon*



# CHATEAU

in acciaio inox 18/10 - spessore 3 mm  
stainless steel 18/10 - thickness 3 mm

	Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	06105205
	Forchetta tavola <i>Table fork</i>	06105206
	Coltello tavola <i>Forged table knife</i>	06105207
	Coltello perpendicolare <i>Forged table knife perpendicular</i>	06104128
	Coltello bistecca <i>Steak knife</i>	06105304
	Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	06105400
	Coltello pesce <i>Fish palette</i>	06105401
	Forchetta frutta <i>Fruit fork</i>	06105208
	Coltello frutta <i>Fruit knife</i>	06105209
	Forchettina dolce <i>Dessert fork</i>	06105212
	Cucchiaino caffè <i>Tea spoon</i>	06105210
	Cucchiaino moka <i>Espresso spoon</i>	06105211
	Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	06105213



# PASITO



in acciaio inox - spessore 3 mm  
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06103458  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06103459  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06103460  
*Forged table knife*
-  Forchetta frutta 06104371  
*Fruit fork*
-  Coltello frutta 06104372  
*Forged fruit knife*
-  Forchetta dolce 06104373  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06103461  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06104370  
*Espresso spoon*



# SMART

in acciaio inox forgiato - spessore 3 mm  
*forged stainless steel - thickness 3 mm*

-  Cucchiaino tavola 06105694  
*Table spoon*
-  Forchetta tavola 06105695  
*Table fork*
-  Coltello tavola 06105696  
*Table knife*
-  Forchetta dolce 06105699  
*Dessert fork*
-  Cucchiaino caffè 06105697  
*Tea spoon*
-  Cucchiaino moka 06105698  
*Espresso spoon*



# FASHION



in acciaio inox - spessore 3 mm  
stainless steel - thickness 3 mm

- |   |                       |          |
|---|-----------------------|----------|
|  | Cucchiaino tavola     | 06105688 |
|   | <i>Table spoon</i>    |          |
|  | Forchetta tavola      | 06105689 |
|   | <i>Table fork</i>     |          |
|  | Coltello tavola       | 06105690 |
|   | <i>Table knife</i>    |          |
|  | Forchetta dolce       | 06105693 |
|   | <i>Dessert fork</i>   |          |
|  | Cucchiaino caffè      | 06105691 |
|   | <i>Tea spoon</i>      |          |
|  | Cucchiaino moka       | 06105692 |
|   | <i>Espresso spoon</i> |          |



# MARIA VITTORIA

in acciaio inox - spessore 2,5 mm  
stainless steel - thickness 2,5 mm

	Cucchiaino tavola	06102398
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06102399
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06102400
	<i>Forged table knife</i>	
	Coltello bistecca	06104515
	<i>Steak knife</i>	
	Cucchiaino frutta	06103095
	<i>Fruit spoon</i>	
	Forchetta frutta	06102403
	<i>Fruit fork</i>	
	Coltello frutta	06102404
	<i>Forged fruit knife</i>	
	Coltello pesce	06102406
	<i>Fish knife</i>	
	Forchetta pesce	06102493
	<i>Fish fork</i>	
	Forchetta dolce	06102405
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06102401
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06102402
	<i>Espresso spoon</i>	



# NUNA

in acciaio inox - spessore 2,5 mm  
stainless steel - thickness 2,5 mm



	Cucchiaino tavola	06100024
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06100025
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06100026
	<i>Forged table knife</i>	
	Forchetta frutta	06100031
	<i>Fruit fork</i>	
	Coltello frutta	06100032
	<i>Fruit knife</i>	
	Cucchiaino frutta	06100030
	<i>Fruit spoon</i>	
	Forchetta pesce	06100272
	<i>Fish fork</i>	
	Paletta pesce	06100273
	<i>Fish palette</i>	
	Forchetta dolce	06100090
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06100027
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06100033
	<i>Espresso spoon</i>	





# VALERIA

in acciaio inox - spessore 2,5 mm  
stainless steel - thickness 2,5 mm

	Cucchiaino tavola	06102389
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06102390
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06102391
	<i>Forged table knife</i>	
	Cucchiaino frutta	06102969
	<i>Fruit spoon</i>	
	Forchetta frutta	06102394
	<i>Fruit fork</i>	
	Coltello frutta	06102395
	<i>Forged fruit knife</i>	
	Forchetta pesce	06102968
	<i>Fish fork</i>	
	Coltello pesce	06102397
	<i>Fish knife</i>	
	Forchetta dolce	06102396
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06102392
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06102393



# ROBERTA

in acciaio inox - spessore 1,8 mm  
stainless steel - thickness 1,8 mm

- |  |                           |          |
|--|---------------------------|----------|
|  | Forchetta tavola          | 03130830 |
|  | <i>Table fork</i>         |          |
|  | Cucchiaino tavola         | 03130831 |
|  | <i>Table spoon</i>        |          |
|  | Coltello tavola           | 03130832 |
|  | <i>Forged Table knife</i> |          |
|  | Cucchiaino caffè          | 03130833 |
|  | <i>Tea spoon</i>          |          |
|  | Forchetta dolce           | 03130834 |
|  | <i>Dessert fork</i>       |          |



# NAPOLI

Le posate da pizza, in acciaio inossidabile. Finalmente il design italiano per una nuova posata da pizza. La linea Napoli rinnova le stanche e monotone tavole delle pizzerie...e se il coltello da pizza fosse anche adatto a tagliare la carne?!

*The well appreciated Italian design for your new stainless steel pizza cutlery.*

*The Napoli collection will make your table look more captivating... and the pizza knife can also be suitable for meat courses!*

in acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10



Forchetta pizza 2 mm 06105448

*Pizza fork 2 mm*



Coltello pizza forgiato 06105447

*Forged Pizza knife*



# COLTELLI BISTECCA

Un vero coltello da bistecca deve svolgere egregiamente la sua funzione. Non lasciate che i Vostri clienti giudichino impropriamente la Vostra carne...non è la carne ad essere dura...spesso è il coltello che non fa il suo dovere.

*A steak knife must perform its function perfectly. Do not let your customers improperly judge your meat: probably they're using the wrong knife.*



**COLTELLO STEAK ACCIAIO**  
**STEAK KNIFE STEEL**

lama - blade  
Dim. cm. 10 cm / 23 05182615



**COLTELLO STEAK ACCIAIO E LEGNO**  
**STEAK KNIFE STEEL AND WOOD**

lama - blade  
Dim. cm. 10 cm / 23 05182617



**COLTELLO STEAK ACCIAIO**  
**STEAK KNIFE STEEL AND WOOD**

lama - blade  
Dim. cm. 10 cm / 23 05182616



**COLTELLO STEAK AFRICA**  
**AFRICA STEAK KNIFE**

lama - blade  
Dim. cm. 10 cm / 23,5 06106038



**SET 6 COLTELLI PIZZA DELUXE**  
**SET 6 DELUXE PIZZA KNIVES**

in acciaio bivalva con manico plastica  
steel bivalve, with plastic handle  
Dim. cm. 12 05182929



**SET 12 COLTELLI DENTATI**  
**SET 12 KNIVES**

in acciaio con manico plastica  
steel, with plastic handle  
Dim. cm. 11 05182986



**SET 12 COLTELLI BISTECCA**  
**SET 12 STEAK KNIVES**

in acciaio con manico plastica  
steel, with plastic handle  
Dim. cm. 11 05182987



**TAGLIERE RIALZATO CON DOGHE**  
*SERVING TRAY WITH SLATS*

Dim. cm. 33,5x22x3h 06165694  
Dim. cm. 40x22,5x3h 06165693



**TAGLIERE RIALZATO CON DOGHE**  
*SERVING TRAY WITH SLATS*

Dim. cm. 49x27,5x3h 06165692



**TAGLIERE CON STENDINO**  
*SERVING TRAY WITH SLATS*

Dim. cm. 40x22,5x31h 05171441  
Dim. cm. 49x27x33h 05171442



**TAGLIERE PALLET**  
*PALLET TRAY*

Dim. cm. 13,5x30x4h 05171438



**TAGLIERE PALLET**  
*PALLET TRAY*

Dim. cm. 20x30x4h 05171439



**TAGLIERE PALLET**  
*PALLET TRAY*

Dim. cm. 20x40x4h 05171440



**TAGLIERE CORTECCIA CON MANICO**  
*CUTTING BOARD WITH BARK & HANDLE*

Dim. cm. 35x15 05171446  
Dim. cm. 45x16 05171447  
Dim. cm. 50x20 05171448



**TAGLIERE CORTECCIA TONDO**  
*ROUND CUTTING BOARD WITH BARK*

Dim. cm. 20-25 05171449



**TAGLIERE CORTECCIA OVALE**  
*OVAL CUTTING BOARD WITH BARK*

Dim. cm. 45x15 05171445  
Dim. cm. 50x18 05171444  
Dim. cm. 60x23 05171443

**Landhaus**

**TAGLIERE PUZZLE**  
*PUZZLE TRAY*

Dim. cm. 33x33x3h 06165695



## CESTINI PANE

BREAD BASKET



**CESTINO PANE LUXURY  
BREAD BASKET LUXURY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.11/16x15,5h  
NERO/GRIGIO 06165274



**CESTINO PANE LUXURY  
BREAD BASKET LUXURY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.11/16x15,5h  
BIANCO/GRIGIO 06165273



**CESTINO PANE LUXURY  
BREAD BASKET LUXURY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.11/16x15,5h  
VERDE/GRIGIO 06165271



**CESTINO PANE LUXURY  
BREAD BASKET LUXURY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.11/16x15,5h  
BORDEAUX/GRIGIO 06165272



**CESTINO PANE LUXURY  
BREAD BASKET LUXURY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.11/16x15,5h  
MARRONE/GRIGIO 06165261



**CESTINO PANE COUNTRY  
BREAD BASKET COUNTRY**  
in ecopelle con interno in cotone  
*in faux-leather and fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
CANAPA/ROSSO 06165279



**CESTINO PANE COUNTRY  
BREAD BASKET COUNTRY**  
in canapa, con interno in cotone  
*hemp and cotton fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
CANAPA/BLU 06165278



**CESTINO PANE COUNTRY  
BREAD BASKET COUNTRY**  
in canapa, con interno in cotone  
*hemp and cotton fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
CANAPA/AZZURRO 06165281



**CESTINO PANE COUNTRY  
BREAD BASKET COUNTRY**  
in canapa, con interno in cotone  
*hemp and cotton fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
CANAPA/TORTORA 06165280



**CESTINO PANE CASUAL  
BREAD BASKET CASUAL**  
in tessuto jeans, con interno in cotone  
*denim fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
JEANS/GRIGIO 06165277



**CESTINO PANE CASUAL  
BREAD BASKET CASUAL**  
in tessuto jeans, con interno in cotone  
*denim and cotton fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
JEANS/BLU 06165275

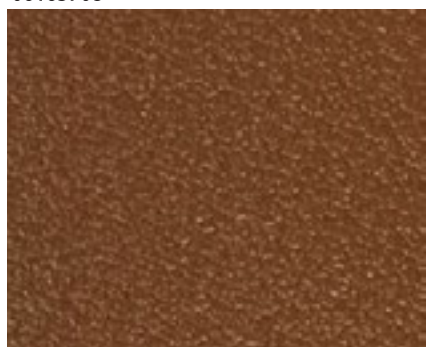


**CESTINO PANE CASUAL  
BREAD BASKET CASUAL**  
in tessuto jeans, con interno in cotone  
*denim and cotton fabric*  
Dim. ø cm.17x14/19h  
JEANS/ROSSO 06165276



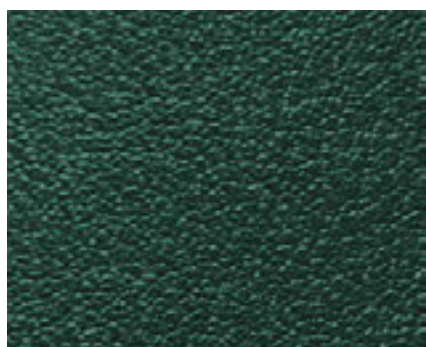
**CESTINO PANE NERO**  
**BREAD BASKET BLACK**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165708



**CESTINO PANE TABACCO**  
**BREAD BASKET TOBACCO**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165707



**CESTINO PANE SMERALDO**  
**BREAD BASKET EMERALD**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165713

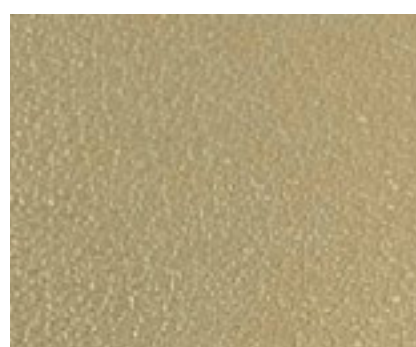


**BUFFET**  
BUFFET



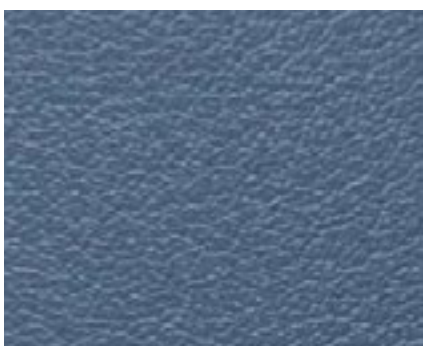
**CESTINO PANE RUBINO**  
**BREAD BASKET RUBY**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165712



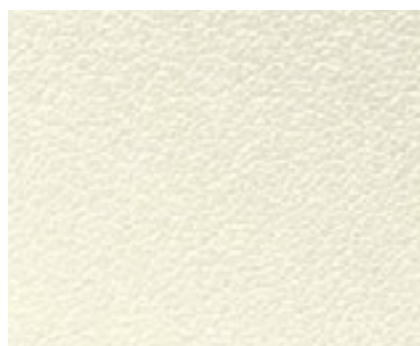
**CESTINO PANE CHAMPAGNE**  
**BREAD BASKET CHAMPAGNE**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165706



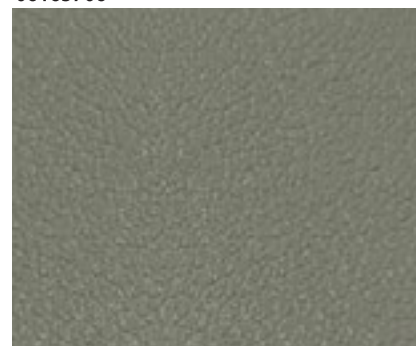
**CESTINO PANE CELESTE**  
**BREAD BASKET LIGHT BLU**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165709



**CESTINO PANE BIANCO**  
**BREAD BASKET WHITE**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165711



**CESTINO PANE PERLA**  
**BREAD BASKET PEARL**

in ecopelle - *in faux-leather*  
Dim. ø cm.15  
06165710

Vassoio in ecopelle a doppio spessore, robusto, per una maggiore resistenza nell'uso professionale con manici e rifiniture eleganti. Facilmente sanificabile e semplice da pulire. Resistente alle macchie.

*Multipurpose knives bag with five inserts, covering layer and automatic pressure buttons. Made of double thickness faux leather for greater resistance in professional use. Easy to sanitize and simple to clean. Dirt resistant*



**VASSOIO LUXURY NERO**  
**LUXURY ROUND TRAY BLACK**

Dim. ø cm. 36x5h **06120954**



**VASSOIO LUXURY BLU**  
**LUXURY ROUND TRAY BLUE**

Dim. ø cm. 36x5h **06120955**



**VASSOIO LUXURY GRIGIO**  
**LUXURY ROUND TRAY GRAY**

Dim. ø cm. 36x5h **06120956**



**VASSOIO LUXURY MARRONE**  
**LUXURY ROUND TRAY BROWN**

Dim. ø cm. 36x5h **06120957**



**CASSETTA IN LEGNO DI FAGGIO**  
**BEECH WOOD BOX**

Dim. cm. 17x23x10h **05141702**  
Dim. cm. 31x23x14h **05141700**  
Dim. cm. 40x28x14 **05141701**  
Dim. cm. 50x37x14,5h **05141703**

**Landhaus**

Cassette realizzate in legno di faggio. Resistente, ideale per organizzare, arredare o semplicemente contenere tutto ciò che vuoi. Perfette per confezionamento oppure per contenere pane o condimenti da servire in tavola.

*Boxes made of beech wood. Resistant, ideal for organizing, furnishing or simply containing everything you want. Perfect for wrapping or for containing bread and condiments to be served on the table.*





**VASSOIO TONDO CAMERIERE**  
**ROUND SERVING TRAY**

Dim. ø cm. 36x1,25h      06164230  
 Dim. ø cm. 32x1,93h      06164229  
 Dim. ø cm. 28x1,76h      06164228



**VASSOIO RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR TRAY**

Dim. cm. 60x47      06164227  
 Dim. cm. 48x37      06164226  
 Dim. cm. 45x35      06164225  
 Dim. cm. 40x31      06164224  
 Dim. cm. 36x29      06164223  
 Dim. cm. 32x25      06164222  
 Dim. cm. 25x20      06164221



**VASSOIO PATISSERIE LARGO**  
**RECTANGULAR TRAY**

Dim. cm. 70x20      06165103  
 Dim. cm. 60x20      06165102  
 Dim. cm. 50x20      06165101



**VASSOIO PATISSERIE STRETTO**  
**RECTANGULAR TRAY**

Dim. cm. 60x10      06165100  
 Dim. cm. 50x10      06165099



**PIATTO OVALE DA PORTATA**  
**EDGED OVAL TRAY**

Dim. cm. 53x35      06164220  
 Dim. cm. 47x31      06164219  
 Dim. cm. 42x29      06164218  
 Dim. cm. 36x25      06164217  
 Dim. cm. 31x21      06164216  
 Dim. cm. 26x19      06164215



**VASSOIO ANTISCIVOLO BORDO INOX**  
**ROUND NON-SLIP TRAY STEEL EDGE**

Dim. cm. 40      06165130  
 Dim. cm. 35      06165129



**VASSOIO RETTANGOLARE ANTISCIVOLO**  
**RECTANGULAR NON-SLIP TRAY**

Dim. cm. 36x45      06165128



**VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO**  
**ROUND NON-SLIP TRAY**

Dim. cm. 40      06165127  
 Dim. cm. 35      06165126  
 Dim. cm. 28      06165125



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN  
PODIUM CORTEN**  
Dim. cm. 20x40x9H      **06165363**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN  
PODIUM CORTEN**  
Dim. cm. 20x40x20H      **06165364**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN  
PODIUM CORTEN**  
Dim. cm. 20x60x9H      **06165358**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN  
PODIUM CORTEN**  
Dim. cm. 20x60x20H      **06165359**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN  
PODIUM CORTEN**  
Dim. cm. 40x40x9H      **06165360**

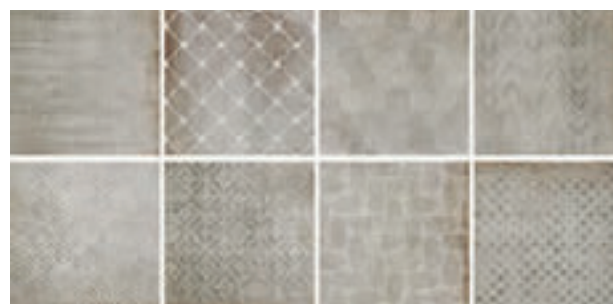


I set di mattonelle (8 decori per tipologia) sono il perfetto completamento delle nuove alzate in metallo ed in legno proposte per la linea buffet. Scegliete il mood che meglio si sposa con il Vostro stile

*These are the tile sets (8 decorations per type) to complete the new buffet collection podiums made in steel or wood. Choose the mood that best matches your style.*



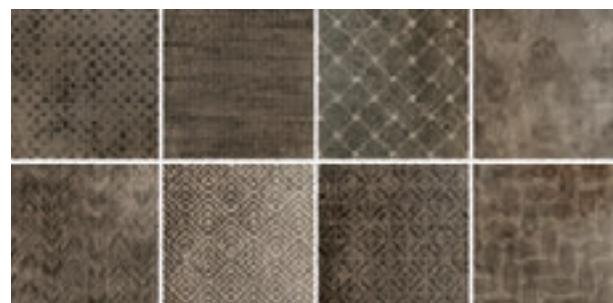
**MATTONELLE IN GRES BLUE MIX ASSORTITE  
GRES BLUE MIX TILES**  
Dim. cm. 20x20      **06118868**



**MATTONELLE IN GRES GRIGIO MIX ASSORTITE  
GRES GREY MIX TILES**  
Dim. cm. 20x20      **06118857**



**MATTONELLE IN GRES GIALLO MIX ASSORTITE  
GRES YELLOW MIX TILES**  
Dim. cm. 20x20      **06118867**



**MATTONELLE IN GRES CORTEN MIX ASSORTITE  
GRES CORTEN MIX TILES**  
Dim. cm. 20x20      **06118859**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO  
PODIUM WHITE**

Dim. cm. 20x40x9H      **06165371**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO  
PODIUM WHITE**

Dim. cm. 20x40x20H      **06165372**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO  
PODIUM WHITE**

Dim. cm. 20x60x9H      **06165391**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO  
PODIUM WHITE**

Dim. cm. 20x60x20H      **06165373**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO  
PODIUM WHITE**

Dim. cm. 40x60x9H      **06165374**

Finalmente un buffet che "parla" italiano esprimendo nelle forme e nei colori il gusto e la tradizione nostrana.

*Finally, a real Italian style buffet series. It will appropriately express our national cuisine through its shape and color.*



**ALZATA PRESENTAZIONE NERO  
PODIUM BLACK**

Dim. cm. 20x60x20H      **06165369**



**ALZATA PRESENTAZIONE NERO  
PODIUM BLACK**

Dim. cm. 20x60x9H      **06165370**





**CORNICE BIANCA IN LEGNO**  
**WHITE WOOD FRAME**

Dim. cm. 20x60x5H

06118870



**CORNICE BIANCA IN LEGNO**  
**WHITE WOOD FRAME**

Dim. cm. 40x60x5H

06118869



**CORNICE SCURA IN LEGNO**  
**DARK WOOD FRAME**

Dim. cm. 40x40x5H

06120854



**CORNICE SCURA IN LEGNO**  
**DARK WOOD FRAME**

Dim. cm. 40x60x5H

06118858



**CORNICE SCURA IN LEGNO**  
**DARK WOOD FRAME**

Dim. cm. 20x40x5H

06120855



**CORNICE SCURA IN LEGNO**  
**DARK WOOD FRAME**

Dim. cm. 20x60x5H

06118860



**SET PANE IN LEGNO SCURO**  
*BREAD SET, DARK WOOD*  
06118861



**SET PANE IN LEGNO BIANCO**  
*BREAD SET, WHITE WOOD*  
06118864



**SET REFRIGERATO IN LEGNO SCURO**  
*THERMAL SET, DARK WOOD*  
06118863



**SET REFRIGERATO IN LEGNO BIANCO**  
*THERMAL SET, WHITE WOOD*  
06118866



**SET CEREALI IN LEGNO SCURO**  
*CEREAL SET, DARK WOOD*  
06118862



**SET CEREALI IN LEGNO BIANCO**  
*CEREAL SET, WHITE WOOD*  
06118865



**FORNELLETTO PER BISTECCHIERA  
BURNER FOR GRILL PAN**

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato  
stainless steel and varnished steel  
Dim. cm. 21H **06118856**



**CIOTOLA  
BOWL**

in acciaio inox 18/10  
stainless steel  
Dim. ø cm. 20 **06091009**  
Dim. ø cm. 23 **06091012**  
Dim. ø cm. 26 **06091010**



**ALZATA DA BUFFET  
BUFFET STAND**

in acciaio verniciato  
varnished steel  
Dim. cm. 20H **06165365**  
Dim. cm. 25H **06165366**  
Dim. cm. 30H **06165367**



**BASE TONDA NERO OPACO  
ROUND MATTE BLACK BASE**

in legno massello  
solid wood  
Dim. ø cm. 18,7 **06165368**



**VETRINA REFRIGERATA CON COPERCHIO  
COLD TRAY WITH ROLLTOP COVER**

in acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN  
stainless steel, varnished steel and SAN  
Dim. cm. 29x48x21H  
NERO/BLACK **06165355**



**PIATTO REFRIGERATO  
COLD TRAY**

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato  
stainless steel and varnished steel  
Dim. cm. 29x48x21H  
NERO/BLACK **06165356**



**ALZATA PER PIATTI REFRIGERATI  
STAND FOR REFRIGERATED PLATES**

in acciaio verniciato  
varnished steel  
Dim. cm. 44x25x17H  
NERO/BLACK **06165357**  
CORTEN/CORTEN **06165362**



**CENTROTAVOLA IMPERFETTO BASSO**  
**IMPERFETTO SHORT CENTERPIECE**

in acciaio inox 18/10 e legno massello  
*stainless steel and solid wood*  
Dim. ø cm. 42x6H **06120850**  
Dim. ø cm. 36x6H **06120849**  
Dim. ø cm. 31x6H **06120848**

**CENTROTAVOLA IMPERFETTO ALTO**  
**IMPERFETTO HIGH CENTERPIECE**

in acciaio inox 18/10 e legno massello  
*stainless steel and solid wood*  
Dim. ø cm. 42x9,5H **06120853**  
Dim. ø cm. 36x9,5H **06120852**  
Dim. ø cm. 31x9,5H **06120851**



**ALZATA TORTA**  
**CAKE STAND**

acciaio inox 18/10 e legno massello  
*stainless steel and solid wood*  
Dim. ø cm. 38x10H **06165348**



**ALZATA TORTA**  
**CAKE STAND**

acciaio inox 18/10 e legno massello  
*stainless steel and solid wood*  
Dim. ø cm. 38x16H **06165349**



**ALZATA TORTA CON CLOCHE**  
**CAKE STAND WITH COVER**

acciaio inox 18/10, legno massello e SAN  
*stainless steel, solid wood and SAN*  
Dim. ø cm. 38x10/31H **06165350**



**ALZATA TORTA CON CLOCHE**  
**CAKE STAND WITH COVER**

acciaio inox 18/10, legno massello e SAN  
*stainless steel, solid wood and SAN*  
Dim. ø cm. 38x16/36H **06165351**





**VETRINA REFRIGERATA CON COPERCHIO  
COLD TRAY WITH ROLLTOP COVER**

in acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN  
*stainless steel, varnished steel and SAN*  
Dim. cm. 29x48x21H  
CORTEN/CORTEN 06165361

**PIATTO REFRIGERATO  
COLD TRAY**

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato  
*stainless steel and varnished steel*  
Dim. cm. 29x48x5H  
CORTEN/CORTEN 06165406



**PIATTO REFRIGERATO CON COPERCHIO  
THERMAL PLATE WITH ROLLTOP COVER**

acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN  
*stainless steel, varnished steel and SAN*  
Dim. ø cm. 43x29H  
CORTEN/CORTEN 06165353

**PIATTO REFRIGERATO  
THERMAL PLATE**

acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato  
*stainless steel and varnished steel*  
Dim. ø cm. 43x5,5H  
CORTEN/CORTEN 06165354



**CESTINO PANE CON CLOCHE  
BREAD BASKET WITH ROLLTOP COVER**

acciaio verniciato, juta e SAN  
*varnished steel, juta and SAN*  
Dim. ø cm. 36x15/35H 06165352







**DISTRIBUTORE CEREALI SINGOLO**  
*INDIVIDUAL CEREAL DISPENSER*

Dim. cm. 53H - Lt. 3      06140939



**DISTRIBUTORE CEREALI DOPPIO**  
*DOUBLE CEREAL DISPENSER*

Dim. cm. 53H - Lt. 3x2      06140940



**DISTRIBUTORE SUCCHI SINGOLO**  
*JUICE DISPENSER*

Dim. cm. 56H - Lt. 8      06140938



**PIATTO ACCIAIO**  
*STAINLESS STEEL PLATE*

Dim. cm. 40x20      06165375



**PIATTO ACCIAIO**  
*STAINLESS STEEL PLATE*

Dim. cm. 60x20      06165376



**EUTETTICO RETTANGOLARE**  
*ICE PACK*

Dim. cm. 18x8      06115285



**BACINELLA PORTA EUTETTICI/BRICIOLE**  
*ICE PACK/CRUMB HOLDER*

in alluminio / aluminium  
Dim. cm. 60x16      05080426



**TAGLIERE COLOR NOCE**  
*CUTTING BOARD, WALNUT COLOUR*

in legno massello / solid wood  
Dim. cm. 40x40x2H      05171401



**TAGLIERE COLOR NOCE**  
*CUTTING BOARD, WALNUT COLOUR*

in legno massello / solid wood  
Dim. cm. 20x40x2H      05171402



**TAGLIERE CON BASCULA**  
*CUTTING BOARD WITH ROLLTOP COVER*

in legno massello - SAN / solid wood - SAN  
Dim. cm. 20x40x2/16H      05171400



**PIATTO TONDO CITRUS**  
**SHOW PLATE CITRUS**

Dim. ø cm. 80      06165398



**VASSOIO OVALE CITRUS**  
**OVAL SHOW PLATE CITRUS**

Dim. ø cm. 80x56      06165395



**PIATTO TONDO FICHI INDIA**  
**SHOW PLATE CACTUS**

Dim. ø cm. 80      06165427  
Dim. ø cm. 60      06165426  
Dim. ø cm. 45      06165425



**INSALATIERA FICHI INDIA**  
**BOWL CACTUS**

Dim. ø cm. 30      06031015



**PIATTO OVALE FICHI INDIA**  
**OVAL PLATE CACTUS**

Dim. ø cm. 80x56      06165423  
Dim. ø cm. 48x34      06165422  
Dim. ø cm. 35,5x25,5      06165421

In melamina, 100% per alimenti. Lavabile in lavastoviglie.  
100% melamine, food safe. Dishwasher safe.



Questa è l'ultima novità per i Vostri buffet!

Pentole realizzate in plexiglass, per alimenti, con veri manici in acciaio proprio come quelli del pentolame professionale delle grandi cucine!

...e per il loro utilizzo?...scatenate la Vostra fantasia!

Bizzarri come seau-à-glace, ideali per il servizio di ostriche e champagne, vincenti sui buffet sia in versione trasparente che ramata con finitura a specchio.

Altri dettagli non trascurabili: non si ammaccano e sono leggerissime! Last but not least, con un po' di inventiva diventano originali elementi decorativi che caratterizzeranno il Vs arredamento!

*Here's something new for your buffets!*

*Pans and pots made of plexiglass with stainless steel handles, that just look like the professional ones, to embrace your courses in a new cool way! Free your creativity and use these pots as a bizarre seau-à-glace, to serve oysters & champagne or to decorate your restaurant.*

*Whether you choose the copper version or the transparent one, your settings will look super charming!*

*Break-resistant and light-weighted.*

**Landhaus**



**PENTOLA EFFETTO RAME**  
**COPPER EFFECT STOCK-POT**

Dim. ø cm. 29x24,5H

**03081032**



**PENTOLA TRASPARENTE**  
**CLEAR EFFECT STOCK-POT**

Dim. ø cm. 29x24,5H

**03081031**



**CASSERUOLA EFFETTO RAME**  
**COPPER EFFECT CASSEROLE**

Dim. ø cm. 29x17H

**03081034**



**CASSERUOLA TRASPARENTE**  
**CLEAR EFFECT CASSEROLE**

Dim. ø cm. 29x17H

**03081033**



**TEGAME TRASPARENTE**  
**CLEAR EFFECT PAN**

Dim. ø cm. 31,5x4H

**03081036**





**SET 4 ALZATE NERO**  
**SET 4 BLACK STEPS**

Dim. cm. 58x32x28H - 56x32x21H - 53x32x14H - 51,5x32x7H **06118646**



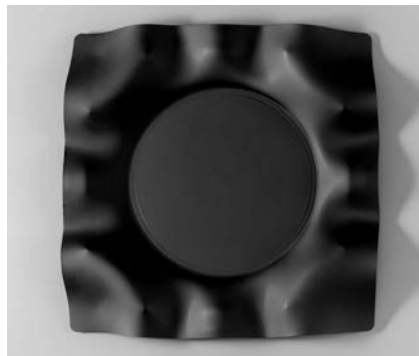
**SET 4 ALZATE BIANCO**  
**SET 4 WHITE STEPS**

Dim. cm. 58x32x28H - 56x32x21H - 53x32x14H - 51,5x32x7H **06118647**



**PIATTO BIANCO LUCIDO**  
**WHITE GLOSSY PLATE**

Dim. cm. 40x40x5H **06118639**  
Dim. cm. 50x50x5H **06118640**  
Dim. cm. 60x60x5H **06118641**



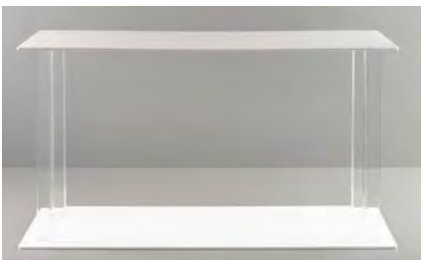
**PIATTO NERO OPACO**  
**BLACK MATTE PLATE**

Dim. cm. 40x40x5H **06118648**  
Dim. cm. 60x60x5H **06118649**



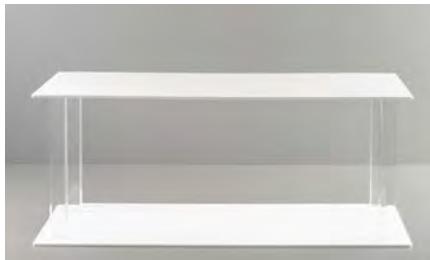
**PIATTO NERO LUCIDO**  
**BLACK GLOSSY PLATE**

Dim. cm. 40x40x5H **06118642**  
Dim. cm. 50x50x5H **06118643**  
Dim. cm. 60x60x5H **06118644**



**ESPOSITORE RETTANGOLARE GRANDE**  
**LARGE RECTANGULAR DESK**

Dim. cm. 75x25x40H **06131078**



**ESPOSITORE RETTANGOLARE MEDIO**  
**MEDIUM RECTANGULAR DESK**

Dim. cm. 75x25x30H **06131077**



**ESPOSITORE RETTANGOLARE PICCOLO**  
**SMALL RECTANGULAR DESK**

Dim. cm. 75x25x20H **06131076**



**ALZATA TONDA GRANDE**  
**LARGE ROUND STAND**

Dim. ø cm. 30x40H **06165046**



**ALZATA TONDA MEDIA**  
**MEDIUM ROUND STAND**

Dim. ø cm. 30x30H **06165045**



**ALZATA TONDA PICCOLA**  
**SMALL ROUND STAND**

Dim. ø cm. 30x20H **06165044**



**TAVOLINI SOVRAPPONIBILI**  
**STACKABLE DESKS**

A - Dim. cm. 20x20x20H

06165124

B - Dim. cm. 40x40x20H

06165123

C - Dim. cm. 60x60x20H

06165122



**ALZATA ONDA**  
**RISER ONDA**

A - Dim. cm. 30x10H

06165041

B - Dim. cm. 30x15H

06165042

C - Dim. cm. 30x20H

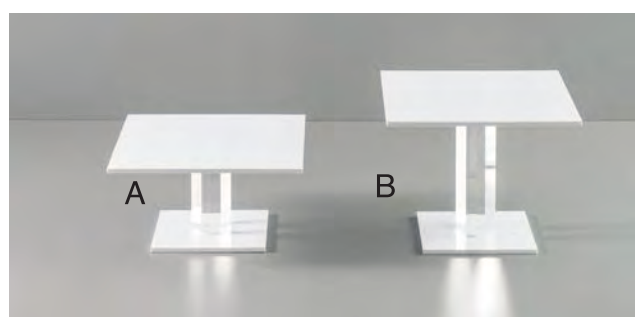
06165043

Un buffet flessibile ed adattabile a qualsiasi esigenza!

Gli elementi componibili che vi presentiamo vi consentiranno di creare tutte le combinazioni che la vostra fantasia suggerisce...

Alzate e piatti possono essere integrati fra loro e dare il tocco che desiderate, che sia elegante o minimal, al buffet che desiderate proporre ai vostri ospiti! Le forme morbide, il bianco ed il nero, l'effetto lucido o satinato si alterneranno alle trasparenze degli altri elementi... e sarà ogni volta un risultato unico!

*A modular buffet collection that will adapt perfectly to all needs. Combine all these elements by following your creativity. MixMix different podiums, risers and plates together to create your own buffet whether you want it to look fancy or minimal! The flowy shapes and the glossy black, white and transparent look will give your buffet settings a unique look!*



**ALZATA QUADRA**  
**SQUARE RISER**

A - Dim. cm. 20x20 - 12x12 - 10H

06165047

B - Dim. cm. 20x20 - 12x12 - 15H

06165048



**PORTABOTTIGLIE ONDA**  
**BOTTLE HOLDER ONDA**

Dim. cm. 30x33H

05140140

Dim. cm. 25x30H

05140141

Dim. cm. 25x23H

05140139



**PORTAMENU RISTO A5 NERO**  
**MENU HOLDER RISTO A5 BLACK**  
4+2 buste - envelopes A5 10060632



**PORTAMENU RISTO A4 NERO**  
**MENU HOLDER RISTO A4 BLACK**  
4+2 buste - envelopes A4 10060629



**PORTAMENU VINI RISTO A4 NERO**  
**MENU HOLDER WINE RISTO A4 BLACK**  
4+2 buste - envelopes A4 10060739



**PORTAMENU RISTO A5 SABBIA**  
**MENU HOLDER RISTO A5 SAND**  
4+2 buste - envelopes A5 10060634



**PORTAMENU RISTO A4 SABBIA**  
**MENU HOLDER RISTO A4 SAND**  
4+2 buste - envelopes A4 10060631



**PORTAMENU VINI RISTO A4 SABBIA**  
**MENU HOLDER WINE RISTO A4 SAND**  
4+2 buste - envelopes A4 10060571



**PORTAMENU RISTO A5 CACAO**  
**MENU HOLDER RISTO A5 COCOA**  
4+2 buste - envelopes A5 10060633



**PORTAMENU RISTO A4 CACAO**  
**MENU HOLDER RISTO A4 COCOA**  
4+2 buste - envelopes A4 10060630



**PORTAMENU VINI RISTO A4 CACAO**  
**MENU HOLDER WINE RISTO A4 COCOA**  
4+2 buste - envelopes A4 10060572



**PORTAMENU RISTO A5 BORDEAUX**  
**MENU HOLDER RISTO A5 BORDEAUX**  
4+2 buste - envelopes A5 10060736



**PORTAMENU RISTO A4 BORDEAUX**  
**MENU HOLDER RISTO A4 BORDEAUX**  
4+2 buste - envelopes A4 10060735



**PORTAMENU VINI RISTO A4 BORDEAUX**  
**MENU HOLDER WINE RISTO A4 BORDEAUX**  
4+2 buste - envelopes A4 10060573



**PORTAMENU RISTO A5 ROSSO**  
**MENU HOLDER RISTO A5 RED**  
 4+2 buste - envelopes A5 10060604



**PORTAMENU RISTO A4 ROSSO**  
**MENU HOLDER RISTO A4 RED**  
 4+2 buste - envelopes A4 10060603



**PORTAMENU RISTO A5 BLU**  
**MENU HOLDER RISTO A5 BLUE**  
 4+2 buste - envelopes A5 10060606



**PORTAMENU RISTO A4 BLU**  
**MENU HOLDER RISTO A4 BLUE**  
 4+2 buste - envelopes A4 10060605

Portamenù in plastica lavabili, contenenti 4 buste A4 o A5 trasparenti più 2 inserti retro copertine.  
 Portamenù in washable plastic, inside there are 4 transparent envelopes A4 or A5, plus 2 inserts back covers.



**PORTACOMANDA 2 ANTE**  
**ORDER TICKETS HOLDER 2 SIDES**  
 Dim. cm. 12,3x21 cm  
 NERO/BLACK 10050056  
 CUOIO/BROWN 10050025



**RENDIRESTO**  
**BILL PRESENTER**  
 Dim. cm. 12,3x21 cm  
 NERO/BLACK 10060043  
 CUOIO/BROWN 10060128  
 BORDEAUX 10060116



Portacomande e rendiresto si presentano in maniera uguale da chiusi. Cambia solo la parte interna.  
 Order holder and bill presenter look the same when closed.  
 Only internal part changes.

# Suprema

Casolaro presenta la sua nuova linea di pentolame in acciaio inox satinato Suprema.

Il corpo è in acciaio inox 18/10 con bordo rinforzato comodo per versare. Monta maniglie tubolari resistenti al calore piacevolmente anatomiche.

Parete e fondo con spessore uniforme, concavo a freddo e piano a caldo. Garantisce un'ottimale conduzione di calore grazie al fondo termoradiante che la rende perfetta per ogni tipo di cottura: gas, elettrica, vetroceramica e naturalmente anche per le cotture su piastra ad induzione.

*Here's Casolaro's new stainless steel cookware collection: Suprema. The pan's body has a steady rim, for an easy pouring. The tubular handles are ergonomic and heat resistant. Both side and bottom have the same thickness: concave when its cold and plain when it's hot. This guarantees an optimal heat conduction thanks to the thermoradiant bottom which makes the Suprema collection perfect for every kind of cooking.*



**PENTOLA 2 MANICI**  
**POT 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x18H	5,5 Lt	05040277
Dim. ø cm. 24x24H	10,5 Lt	05040278
Dim. ø cm. 28x28H	17 Lt	05040279
Dim. ø cm. 32x32H	25,5 Lt	05040280
Dim. ø cm. 36x36H	36,5 Lt	05040281
Dim. ø cm. 40x40H	50 Lt	05040282
Dim. ø cm. 45x40H	63,5 Lt	05040283
Dim. ø cm. 50x50H	98 Lt	05040284



**CASSERUOLA FONDA 2 MANICI**  
**DEEP CASSEROLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 16x9,5H	1,9 Lt	05020749
Dim. ø cm. 20x12H	3,8 Lt	05020721
Dim. ø cm. 24x14,5H	6,5 Lt	05020722
Dim. ø cm. 28x16H	9,8 Lt	05020723
Dim. ø cm. 32x19,5H	15,4 Lt	05020724
Dim. ø cm. 36x21,5H	20,5 Lt	05020725
Dim. ø cm. 40x24H	30,1 Lt	05020726
Dim. ø cm. 45x27H	42,9 Lt	05020727



**CASSERUOLA BASSA 2 MANICI**  
**LOW CASSEROLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x7,5H	2,5 Lt	05020729
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020730
Dim. ø cm. 28x9,5H	5,8 Lt	05020731
Dim. ø cm. 32x11H	9,2 Lt	05020732
Dim. ø cm. 36x13H	13 Lt	05020733
Dim. ø cm. 40x14,5H	18 Lt	05020734
Dim. ø cm. 45x15,5H	24,6 Lt	05020735
Dim. ø cm. 50x19H	37 Lt	05020736





**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**  
**DEEP CASSEPOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x9,5H 1,9 Lt **05020784**  
Dim. ø cm. 20x12H 3,8 Lt **05020737**  
Dim. ø cm. 24x14,4H 6,5 Lt **05020738**



**CASSERUOLA FONDA MANICO + MANIGLIA**  
**SAUCEPAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 28x16H 9,8 Lt **05020739**  
Dim. ø cm. 32x19,5H 15,4 Lt **05020740**



**CASSERUOLA CONICA CON MANICO**  
**CONIC CASSEPOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x6H 1 Lt **05020746**  
Dim. ø cm. 20x6,5H 1,6 Lt **05020747**  
Dim. ø cm. 24x7,5H 2,7 Lt **05020748**



**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**  
**LOW CASSEPOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x6,5H 1,3 Lt **05020741**  
Dim. ø cm. 20x7,5H 2,5 Lt **05020742**  
Dim. ø cm. 24x8H 3,7 Lt **05020743**



**CASSERUOLA BASSA MANICO + MANIGLIA**  
**LOW CASSEPOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 28x9,5H 5,8 Lt **05020744**  
Dim. ø cm. 32x11H 9,2 Lt **05020745**

**Landhaus**

**Suprema**



**PADELLA 1 MANICO + MANIGLIA**  
**FRYING PAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 36x6H **05050647**  
Dim. ø cm. 40x6H **05050648**



**PADELLA**  
**FRYING PAN**

Dim. ø cm. 20x5,5H **05050643**  
Dim. ø cm. 24x6H **05050644**  
Dim. ø cm. 28x6,5H **05050645**  
Dim. ø cm. 32x7,5H **05050646**



# Prime

Casolaro presenta la sua nuova linea di pentolame in acciaio inox Prime. La nostra linea Prime è pensata per lo chef, per il suo confort. Il peso non è eccessivo pur garantendo la massima conduzione di calore grazie al fondo termoradiante adatto anche per l'utilizzo su piastra a induzione. Il corpo è in acciaio inox 18/10, il bordo è rinforzato e ribordato. Monta maniglie tubolari anticalore elettrosaldate. Qualità e prezzo. Provare per credere.

*Here's the new 18/10 stainless steel cookware: Prime. This collection is designed specifically for each chef's comfort.*

*The weight is not excessive and the thermosetting bottom guarantees maximum heat conduction and can be used on different cooking plates, induction too. Reinforced rim. Heat resistant tubular handles.*

*Nice quality/price ratio. Seeing is believing.*



**PENTOLA 2 MANICI**  
**POT 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x18H	5,5 Lt	05040267
Dim. ø cm. 24x24H	10,7 Lt	05040268
Dim. ø cm. 28x28H	17 Lt	05040269
Dim. ø cm. 32x34H	30,7 Lt	05040270
Dim. ø cm. 36x36H	36,5 Lt	05040271
Dim. ø cm. 40x40H	50,2 Lt	05040272
Dim. ø cm. 45x40H	63,5 Lt	05040273



**CASSERUOLA FONDA 2 MANICI**  
**DEEP CASSEPOLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20 - 12	3,75 Lt	05020689
Dim. ø cm. 24 - 14,5	6,25 Lt	05020690
Dim. ø cm. 28 - 16	9,75 Lt	05020691
Dim. ø cm. 32 - 19,5	15,7 Lt	05020692
Dim. ø cm. 36 - 21,5	21,2 Lt	05020693
Dim. ø cm. 40 - 24	30 Lt	05020694
Dim. ø cm. 45 - 27	42 Lt	05020695
Dim. ø cm. 50 - 27	45 Lt	05020696



**CASSERUOLA BASSA 2 MANICI**  
**LOW CASSEPOLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 24x8H	3,5 Lt	05020702
Dim. ø cm. 28x9,5H	5,75 Lt	05020703
Dim. ø cm. 32x11H	8,75 Lt	05020704
Dim. ø cm. 36x13H	13,25 Lt	05020705
Dim. ø cm. 40x14,5H	18 Lt	05020706
Dim. ø cm. 45x15,5H	24,4 Lt	05020707
Dim. ø cm. 50x19H	37,25 Lt	05020708



**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**  
**DEEP CASSESOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x9,5H 2 Lt **05020684**  
Dim. ø cm. 20x12H 3,75 Lt **05020685**



**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**  
**SAUCEPAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 24x14,5H 6,25 Lt **05020686**  
Dim. ø cm. 28x16H 9,75 Lt **05020687**



**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**  
**LOW CASSESOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 20x7,5H 2,25 Lt **05020697**  
Dim. ø cm. 24x8H 3,5 Lt **05020698**  
Dim. ø cm. 28x9,5H 5,75 Lt **05020699**  
Dim. ø cm. 32x11H 8,75 Lt **05020700**



**COPERCHIO PIANO**  
**COVER**

Dim. ø cm. 20 **05060512**  
Dim. ø cm. 24 **05060513**  
Dim. ø cm. 28 **05060514**  
Dim. ø cm. 32 **05060515**  
Dim. ø cm. 36 **05060516**  
Dim. ø cm. 40 **05060517**  
Dim. ø cm. 45 **05060518**  
Dim. ø cm. 50 **05060519**



**TEGAME 2 MANICI**  
**FRYING PAN 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 28x5,5H **05030247**  
Dim. ø cm. 32x6H **05030248**  
Dim. ø cm. 36x6H **05030249**  
Dim. ø cm. 40x6H **05030250**



**CASSERUOLA CONICA CON MANICO**  
**CONIC CASSESOLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x6H 1,00 Lt **05020709**  
Dim. ø cm. 20x6,5H 1,75 Lt **05020710**  
Dim. ø cm. 24x7,5H 2,75 Lt **05020711**

*Prime*



**PADELLA 1 MANICO + MANIGLIA**  
**FRYING PAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 36x6H **05050647**  
Dim. ø cm. 40x6H **05050648**



**PADELLA**  
**FRYING PAN**

Dim. ø cm. 20x5,5H **05050643**  
Dim. ø cm. 24x6H **05050644**  
Dim. ø cm. 28x6,5H **05050645**  
Dim. ø cm. 32x7,5H **05050646**  
Dim. ø cm. 36x8,5H **05050647**  
Dim. ø cm. 40x9H **05050648**



**INSALATIERA SENZA MANIGLIE**  
**SALAD BOWL WITHOUT HANDLES**

in acciaio inox 7 stainless steel

Dim. ø cm. 16 x 7 H - 1 Lt **06030857**  
Dim. ø cm. 18 x 8 H - 1,5 Lt **06030858**  
Dim. ø cm. 22 x 10 H - 2,5 Lt **06030859**  
Dim. ø cm. 24 x 11 H - 3,5 Lt **06030860**  
Dim. ø cm. 26 x 12 H - 4,5 Lt **06030861**  
Dim. ø cm. 28 x 13 H - 5,5 Lt **06030862**  
Dim. ø cm. 34 x 16 H - 12,75 Lt **06030863**  
Dim. ø cm. 40 x 19 H - 16 Lt **06030864**



**INSALATIERA CONICA BORDATA**  
**CONICAL SALD BOWL**

in acciaio inox / stainless steel

Dim. ø cm. 15,8 x 5,5 H - 0,7 Lt **05080405**  
Dim. ø cm. 19,7 x 6,8 H - 1,4 Lt **05080404**  
Dim. ø cm. 24 x 8,8 H - 2,3 Lt **05080403**  
Dim. ø cm. 26 x 9 H - 3,3 Lt **05080402**  
Dim. ø cm. 28 x 10 H - 2,75 Lt **06030853**  
Dim. ø cm. 32 x 11 H - 4,75 Lt **06030854**  
Dim. ø cm. 36x13,2h - 6,75 Lt **06030855**  
Dim. ø cm. 40x13,7h - 8,35 Lt **06030856**

**Landhaus**

# PENTOLAME ALLUMINIO

ALUMINIUM COOKWARE

Il pentolame alluminio di Casolaro è nelle cucine dei migliori ristoranti italiani da più di 20 anni. Prodotto con alluminio puro al 99,5% perfettamente idoneo al contatto alimentare. I manici sono applicati con rivetti e sono in acciaio inossidabile.

Il giusto rapporto tra peso e spessore fa sì che il nostro pentolame sia perfetto per cotture al salto, cotture lente e a fuoco lento.

*Casolaro's aluminium cookware has been very appreciated by many chefs for over 50 years. Made with pure 99.5% aluminium. Suitable for food contact. The stainless steel handles are firmly applied with rivets.*

*The right ratio between weight and thickness makes this collection perfect for low or high temperature cooking.*



**PENTOLA 2 MANICI**  
**POT 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x19H	6 Lt	05040028
Dim. ø cm. 24x22H	10 Lt	05040029
Dim. ø cm. 28x26H	16 Lt	05040019
Dim. ø cm. 32x30H	24 Lt	05040020
Dim. ø cm. 36x33H	33 Lt	05040021
Dim. ø cm. 40x37H	45 Lt	05040030
Dim. ø cm. 45x40H	65 Lt	05040022
Dim. ø cm. 50x45H	85 Lt	05040031
Dim. ø cm. 55x52H	115 Lt	05040033
Dim. ø cm. 60x56H	150 Lt	05040034



**CASSERUOLA ALTA 2 MANICI**  
**SAUCEPOT 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020038
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020028
Dim. ø cm. 24x14H	5,6 Lt	05020017
Dim. ø cm. 28x16H	9 Lt	05020018
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020019
Dim. ø cm. 36x20H	18 Lt	05020020
Dim. ø cm. 40x22H	26 Lt	05020021
Dim. ø cm. 45x25H	35 Lt	05020022
Dim. ø cm. 50x28H	50 Lt	05020023
Dim. ø cm. 60x35H	90 Lt	05020025



**CASSERUOLA BASSA 2 MANICI**  
**CASSEROLE POT 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x7H	2,5 Lt	05020030
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020031
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020032
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020033
Dim. ø cm. 36x12H	12 Lt	05020026
Dim. ø cm. 40x13H	16 Lt	05020034
Dim. ø cm. 45x15H	23 Lt	05020035
Dim. ø cm. 50x17H	32 Lt	05020036
Dim. ø cm. 60x20H	54 Lt	05020040



**CASSERUOLA 1 MANICO**  
**CASSEROLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 18x10H	2,6 Lt	05020050
Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020049
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020051
Dim. ø cm. 24x13H	5,6 Lt	05020052
Dim. ø cm. 28x15,5H	9 Lt	05020053
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020054



**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**  
**CASSEROLE POT 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 20x7H	2,5 Lt	05020055
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020056
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020057
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020058



**COPERCHIO ROTONDO**  
**COVER**

Dim. ø cm. 16	05060026
Dim. ø cm. 20	05060027
Dim. ø cm. 24	05060011
Dim. ø cm. 28	05060012
Dim. ø cm. 32	05060013
Dim. ø cm. 36	05060014
Dim. ø cm. 40	05060015
Dim. ø cm. 45	05060016
Dim. ø cm. 50	05060028
Dim. ø cm. 55	05060029
Dim. ø cm. 60	05060030



**CASSERUOLA 4 SPICCHI**  
**POT WITH 4 CLOVES**

Dim. ø cm. 36x19H	17 Lt	05020045
Dim. ø cm. 40x21H	23 Lt	05020046
Dim. ø cm. 50x26H	44 Lt	05020047



**COPERCHIO CASSERUOLA A SPICCHI**  
**COVER FOR POT WITH 4 CLOVES**

Dim. ø cm. 36	05060034
Dim. ø cm. 40	05060035
Dim. ø cm. 50	05060036



**RICAMBIO COLAPASTA**  
**TRIANGULAR STRAINER**

Dim. ø cm. 36	05110117
Dim. ø cm. 40	05110118
Dim. ø cm. 50	05110119



**PADELLA 1 MANICO**  
**FRYPAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 20x4,5H	05050011
Dim. ø cm. 24x4,5H	05050012
Dim. ø cm. 28x5H	05050013
Dim. ø cm. 32x6H	05050014
Dim. ø cm. 36x7H	05050015
Dim. ø cm. 40x8H	05050016
Dim. ø cm. 45x8H	05050062
Dim. ø cm. 50x8H	05050052



**PADELLA A MANTECARE**  
**DEEP FRYING PAN**

Dim. ø cm. 24x9,5H	05050247
Dim. ø cm. 28x10H	05050248
Dim. ø cm. 32x10,5H	05050249
Dim. ø cm. 36x11H	05050250



**TEGAME 2 MANICI**  
**OMELETTE PAN 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x4,5H	05030017
Dim. ø cm. 24x5H	05030018
Dim. ø cm. 28x5,5H	05030019
Dim. ø cm. 32x6H	05030020
Dim. ø cm. 36x7H	05030021
Dim. ø cm. 40x8H	05030022
Dim. ø cm. 45x9H	05030033
Dim. ø cm. 50x10H	05030034



**COLAPASTA PER PENTOLA**  
**COLANDER 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 24x19H	05110136
Dim. ø cm. 28x29H	05110056
Dim. ø cm. 32x31H	05110055
Dim. ø cm. 36x37H	05110054
Dim. ø cm. 40x40H	05110053
Dim. ø cm. 45x39H	05110052
Dim. ø cm. 50x48H	05110085



**CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO**  
**OVAL CASSEPOLE WITH LID**

Dim. cm. 35x19x12H	05020044
Dim. cm. 40x28x16H	05020041
Dim. cm. 45x31x16,5H	05020042
Dim. cm. 50x36x17,5H	05020043



**TORTIERA CONICA ALTA**  
**CONICAL CAKE PAN**

Dim. ø cm. 20x6H	05070011
Dim. ø cm. 24x6H	05070012
Dim. ø cm. 28x7H	05070013
Dim. ø cm. 32x7H	05070014
Dim. ø cm. 36x7H	05070015
Dim. ø cm. 40x8H	05070016
Dim. ø cm. 45x8H	05070017
Dim. ø cm. 50x9H	05070018



**COLAPASTA CONICO**  
**CONICAL COLANDER**

Dim. ø cm. 32x18H	05110067
Dim. ø cm. 36x20H	05110066
Dim. ø cm. 40x23H	05110065
Dim. ø cm. 45x25H	05110064
Dim. ø cm. 50x28H	05110063



**COLAFRITTO**  
**FRYPING STRAINER**

Dim. ø cm. 40	05110219
Dim. ø cm. 45	05110220
Dim. ø cm. 50	05110221



**BRASIERA CON COPERCHIO**  
**ROASTING POT WITH COVER**

Dim. cm. 40x28x16H	05100004
Dim. cm. 50x33x17H	05100005
Dim. cm. 60x40x18H	05100006
Dim. cm. 70x46x22H	05100007
Dim. cm. 80x50x25H	05100010



**INFARINAPESCE**  
**FLOUR STRAINER**

Dim. ø cm. 32	05110215
Dim. ø cm. 36	05110227
Dim. ø cm. 40	05110226



**PESCIERA CON COPERCHIO E GRIGLIA**  
**FISH STEAMER WITH COVER AND GRIDDLE**

Dim. cm. 40x13x10H	05040035
Dim. cm. 50x15x12H	05040023
Dim. cm. 60x17x13H	05040024
Dim. cm. 70x19x14H	05040025
Dim. cm. 80x24x17H	05040026
Dim. cm. 90x28x23H	05040048
Dim. cm. 100x30x25H	05040049

# PENTOLAME ANTIADERENTE

ALUMINIUM NO STICK COOKWARE



**CASSERUOLA ALTA 2 MANICI**  
**CASSEROLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020092
Dim. ø cm. 24x14H	5,6 Lt	05020093
Dim. ø cm. 28x16H	9 Lt	05020094
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020095
Dim. ø cm. 36x20H	18 Lt	05020110
Dim. ø cm. 40x22H	26 Lt	05020157



**CASSERUOLA BASSA 2 MANICI**  
**CASSEROLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020368
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020096
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020097
Dim. ø cm. 36x12H	12 Lt	05020098
Dim. ø cm. 40x13H	16 Lt	05020099
Dim. ø cm. 45x15H	23 Lt	05020514



**CASSERUOLA ALTA 1 MANICO**  
**CASSEROLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020376
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020100
Dim. ø cm. 24x13H	5,6 Lt	05020101
Dim. ø cm. 28x15,5H	9 Lt	05020102



**PADELLA ALTA 1 MANICO GOMMATO**  
**DEEP FRYPAN ONE RUBBER HANDLE**

Alluminio 3 mm con doppio fondo per induzione  
*1/8" aluminium induction*

Dim. ø cm. 24x4,5	05050598
Dim. ø cm. 28x4,5	05050599
Dim. ø cm. 32x5	05050600
Dim. ø cm. 36x6	05050601



**PADELLA SVASATA ALTA SHARK SKIN**  
**DEEP FRYPAN SHARK SKIN COATING**

In alluminio 3 mm interno Shark Skin, induzione  
*Aluminium with powered greblon technology induction coating*

Dim. ø cm. 24	05050709
Dim. ø cm. 28	05050710
Dim. ø cm. 32	05050711
Dim. ø cm. 36	05050712



**PADELLA ALTA MANICO ATERMICO**  
**DEEP FRYPAN WITH RUBBER HANDLE**

In alluminio 3 mm Al Black con doppio fondo per induzione  
*Al Black 1/8" induction. Cool handle*

Dim. ø cm. 24x4,5	05050602
Dim. ø cm. 28x5	05050603
Dim. ø cm. 32x6	05050604
Dim. ø cm. 36x7	05050605



**PADELLA 1 MANICO**  
**FRYPAN 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 20x4,5H	05050046
Dim. ø cm. 24x4,5H	05050047
Dim. ø cm. 28x5H	05050048
Dim. ø cm. 32x6H	05050049
Dim. ø cm. 36x7H	05050050
Dim. ø cm. 40x7,5H	05050051
Dim. ø cm. 45x8H	05050092
Dim. ø cm. 50x8,5H	05050135



**TEGAME 2 MANIGLIE**  
**PAN 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 20x4,5H	05030076
Dim. ø cm. 24x4,5H	05030055
Dim. ø cm. 28x5H	05030056
Dim. ø cm. 32x6H	05030057
Dim. ø cm. 36x7H	05030058
Dim. ø cm. 40x7,5H	05030059
Dim. ø cm. 45x8H	05030074
Dim. ø cm. 50x8,5H	05030075



Rame che passione... il nuovo pentolame da servizio, totalmente made in Italy. Esterno in rame martellato puro al 99%, interno in stagno puro al 99%. Prodotti con materiali certificati ed idonei al contatto alimentare. Nickel free, con manico in ottone: semplicemente magnifici! Ideali per portare in tavola assaggi di paste, zuppe e salse. Un successo sicuro che impreziosirà certamente la vostra tavola. Indispensabili in pasticceria. L'altissima conducibilità del calore garantisce un'impeccabile regolazione della temperatura con risparmio energetico.

*The new serving copper cookware completely made in Italy. 99% pure copper on the outside and 99% pure tin on the inside. Nickel free. They can also be used as a serving pot for pastas, sauces or soups. A cool and different way to embellish not only your kitchen but your tables' settings too!*

*All casseroles are made with certified materials.*

*Perfect for pastry-labs' preparations, this cookware's material guarantees an excellent heat conduction and adjustability.*



**CASSERUOLA 2 MANICI**

**CASSEROLE 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 10      03060908  
Dim. ø cm. 12      03060909



**CASSERUOLA 1 MANICO**

**CASSEROLE 1 HANDLE**

Dim. ø cm. 10      03060904  
Dim. ø cm. 12      03060905



**TEGAME 2 MANIGLIE**

**PAN 2 HANDLES**

Dim. ø cm. 14      03100872  
Dim. ø cm. 18      03101240



**COLAFRITTO**

**FRAING STRAINER**

Dim. ø cm. 22      03070374  
Dim. ø cm. 30      03070375



**GRATTUGIA DA PORTATA**

**SERVING GRATER**

alluminio - aluminium  
Dim. ø cm. 12x6h      06118750  
Dim. ø cm. 18x5h      06118621



**TEGAME 2 MANICI**

**PAN 2 HANDLE**

alluminio - aluminium  
Dim. ø cm. 14x4,5h      05030300  
Dim. ø cm. 16x4,5h      05030301  
Dim. ø cm. 20x4,5h      09020400

Dona alle tue pietanze più tradizionali quel tocco vintage, servendole nei nostri tegamini e mini grattugine che, con la loro semplicità nelle forme ed il calore del materiale, renderanno unica e romantica l'esperienza degustativa!

*Give that vintage touch to your more traditional dishes by serving them in our pans and mini graters which, with their simplicity of shape and the warmth of the material, will make the tasting experience unique and romantic!*

# FOOD SMOKER



## CAMPANA PER AFFUMICATORE SMOKER HOOD

Dim. ø cm. 16x12H 08071342

Dim. ø cm. 12,5x7,5H 08071341



## AFFUMICATORE A FREDDO FOOD SMOKER

la confezione comprende una busta da 100gr di trucioli di legno aromatizzati  
08071338



## PISTOLA AFFUMICATRICE PROFESSIONAL FOOD SMOKER

Affumicatore professionale a freddo ideale per pesce, carne, formaggi, verdura, dessert, cocktail, ecc. Flusso d'aria regolabile, capiente tramoggia in acciaio inox estraibile, filtri facilmente sostituibili. Anche lo scomparto che protegge la ventola (anch'essa rimovibile) è in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie. Infondete ai vostri cibi aromi classici come hickory o applewood, o sperimentate sapori creativi come tè, spezie o fiori secchi.

*Professional cold smoker ideal for many courses, cocktails and even desserts. Switch from mild to strong smoking. Removable stainless steel combustion chamber and filter. The top compartment that protects the fan is also made of stainless steel and is dishwasher safe. Get ready to enjoy smokehouse flavors that will make you salivate and try infuse your foods and drinks with many smokey flavors like applewood and hickory.*

dim. cm. 15x8x17h

06131085



## 250 GR. TRUCIOLI PER AFFUMICATORE 250 GR. WOOD CHIPS

legno di ulivo / 99,9% pure olive  
08071339

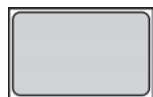
legno di arancio / orange wood sawdust  
08071340





**GN 2/1**  
650x530 mm

2H cm 05090024  
4H cm 05090025  
6,5H cm 05090026



**GN 1/1**  
530x325 mm

2H cm 05090351  
4H cm 05090352  
6,5H cm 05090353



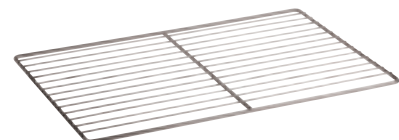
**GN 2/3**  
353x320 mm

2H cm 05090373  
4H cm 05090032  
6,5H cm 05090210



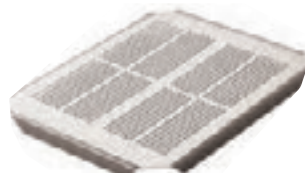
**GN 1/2**  
320x265 mm

2H cm 05090382  
4H cm 05090383  
6,5H cm 05090384



**GRIGLIA GN FILO INOX**  
**GRID GN STAINLESS STEEL**

GN 2/1 - 650x530 mm 05100001  
GN 1/1 - 530x325 mm 05100002  
Dimens. 600x400 mm 05100083



**FALSO FONDO FORATO INOX**  
**FALSE PERFORATED BOTTOM**

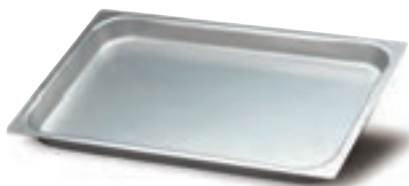
GN 1/1 - 530x325 mm 05140032  
GN 1/2 - 320x265 mm 05140034  
GN 2/3 - 353x320 mm 05140033



**SEPARATORE ESPOSIZIONE TEGLIE GN**  
**DIVIDER FOR GN BASIN DISPLAY**

GN 1/1 - 530x325 mm 05060224  
GN 1/2 - 320x265 mm 05060225

**TEGLIE ALLUMINIO**  
ALUMINIUM BASIN



**TEGLIA GASTRONORM GN 1/1**  
**GN 1/1 BAKING SHEET**

Dim. cm. 53x32x2H 05090009  
Dim. cm. 53x32x4H 05090010  
Dim. cm. 53x32x6,5H 05090011



**TEGLIA GASTRONORM GN 1/1**  
**GN 1/1 BAKING SHEET**

**antiaderente - no stick coating**  
Dim. cm. 53x32x2H 05090013  
Dim. cm. 53x32x4H 05090012  
Dim. cm. 53x32x6,5H 05090014



**TEGLIA GASTRONORM GN 1/1 FORATA**  
**PERFORED GN 1/1 BAKING SHEET**

Dim. cm. 53x32x2H 05090142



**TEGLIA RETT. MANIGLIE FISSE**  
**RECTANGULAR PAN FIXED HANDLES**

Dim. cm. 30x24x7H 05090163  
Dim. cm. 35x26x7,5H 05090164  
Dim. cm. 40x28x8H 05090165  
Dim. cm. 45x30x8H 05030015  
Dim. cm. 50x33x9H 05090166  
Dim. cm. 55x36x9,5H 05090167  
Dim. cm. 60x40x10H 05090168  
Dim. cm. 65x43x10H 05030013



**TEGLIA RETT. MANIGLIE SNODATE**  
**RECTANGULAR PAN FIXED HANDLES**

Dim. cm. 70x46x10H 05090169



**TEGLIA RETT. MANIGLIE FISSE BASSA**  
**LOW ROASTING PAN FIXED HANDLES**

Dim. cm. 35x26x4,5H 05090174  
Dim. cm. 40x28x5H 05030027  
Dim. cm. 45x30x5H 05030028  
Dim. cm. 50x33x6,5H 05030029  
Dim. cm. 55x36x6H 05030030  
Dim. cm. 60x40x6H 05030031  
Dim. cm. 65x43x6H 05030032

## CONTENITORI GN INOX

STAINLESS STEEL GN FOOD PANS

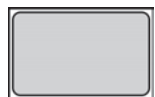


**GN 2/1**  
650x530 mm

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

19 Lt  
31 Lt  
46 Lt  
56 Lt

05140209  
05140038  
05140008  
05140030



**GN 1/1**  
530x325 mm

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

10 Lt  
15 Lt  
22 Lt  
28 Lt

05141289  
05141371  
05140192  
05140193



**GN 2/3**  
353x320 mm

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

6 Lt  
9 Lt  
14 Lt  
18 Lt

05141282  
05141384  
05140190  
05140184



**GN 1/2**  
320x265 mm

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

4 Lt  
6 Lt  
10 Lt  
13 Lt

05141385  
05141386  
05140183  
05140195



**GN 1/3**  
325x180 mm.

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

3 Lt  
4 Lt  
6 Lt  
8 Lt

05141373  
05141389  
05140198  
05140199



**GN 1/4**  
265x160 mm.

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

2 Lt  
3 Lt  
5 Lt  
6 Lt

05141490  
05141374  
05140201  
05140202



**GN 1/6**  
176x160 mm.

65H mm  
100H mm  
150H mm  
200H mm

1 Lt  
2 Lt  
2,5 Lt  
3 Lt

05141387  
05141388  
05140206  
05140207



**GN 1/9**  
176x110 mm.

65H mm  
100H mm

0,6 Lt  
1 Lt

05141512  
05141513



### COPERCHIO PER CONTENITORE GN LID FOR GN FOOD PANS

GN 1/1	530x325 mm	05141449
GN 1/2	353x320 mm	05141452
GN 1/3	325x180 mm	05141454
GN 1/4	265x160 mm	05141514
GN 1/6	176x160 mm	05141453
GN 1/9	176x110 mm	05141515
GN 2/3	353x320 mm	05141516

Tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

*All sizes are multiples and submultiples of each other, so they can be combined as needed.*

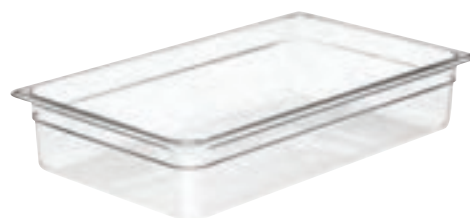
*Both the polycarbonate and the stainless steel collections perform perfectly in food's transportation, presentation and storage.*



**GN 1/1**  
530x325 mm

65H mm 9 Lt  
100H mm 13,3 Lt  
150H mm 20 Lt  
200H mm 26,4 Lt

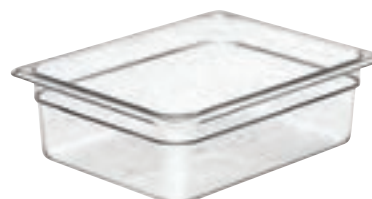
05141348  
05141349  
05141350  
05141351



**GN 1/2**  
320x265 mm

65H mm 4 Lt  
100H mm 6,1 Lt  
150H mm 9 Lt  
200H mm 11,9 Lt

05141352  
05141353  
05141354  
05141355



**GN 1/3**  
325x180 mm.

65H mm 2,5 Lt  
100H mm 3,8 Lt  
150H mm 5,5 Lt  
200H mm 7,1 Lt

05141356  
05141357  
05141358  
05141615



**GN 1/4**  
265x160 mm.

65H mm 1,7 Lt  
100H mm 2,6 Lt  
150H mm 3,8 Lt

05141359  
05141360  
05141361



**GN 1/6**  
176x160 mm.

65H mm 1 Lt  
100H mm 1,6 Lt  
150H mm 2,3 Lt  
200H mm 2,8 Lt

05141362  
05141363  
05141364  
05141617



**GN 1/9**  
176x110 mm.

65H mm 0,6 Lt  
100H mm 0,9 Lt

05141365  
05141366



**COPERCHIO PER CONTENITORE GN**  
**LID FOR GN BASIN**

GN 1/1	530x325 mm	05060497
GN 1/2	353x320 mm	05060498
GN 1/3	325x180 mm	05060499
GN 1/4	265x160 mm	05060500
GN 1/6	176x160 mm	05060501
GN 1/9	176x110 mm	05060502



**FALSO FONDO POLICARBONATO**  
**FALSE BOTTOM POLYCARBONATE**

GN 1/1	05140054
GN 1/2	05140011
GN 1/3	05140022
GN 1/4	05140016
GN 1/6	05140027

**Landhaus**



**MESTOLO**

**LADLE**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 7x34,5 - 8 cl **05010060**  
 Dim.cm. 8x36 - 12,5 cl **05010071**  
 Dim.cm. 9x36 - 19 cl **05010555**  
 Dim.cm. 10x43 - 25 cl **05010068**  
 Dim.cm. 12x52 - 50 cl **05010072**  
 Dim.cm. 14x55 - 75 cl **05010061**



**SCHIUMAROLA**

**SKIMMER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 8x33,5 **05010062**  
 Dim.cm. 10x43,5 **05010063**  
 Dim.cm. 12x47,5 **05010064**



**SCHIUMAROLA RETE**

**NET SKIMMER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 15 **05010556**



**PALETTA FORATA**  
**PERFORATED SHOVEL**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 11x14 **05010086**



**PALETTA**  
**SHOVEL**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 11x14 **05010058**



**PALETTA UNIPEZZO**  
**SHOVEL**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 11x13x47 **05010106**



**CUCCHIAIONE**  
**SPOON**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 11x7x40,5 **05010070**



**FORCHETTONE**  
**LARGE FORK**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 42 **05010050**  
 Dim.cm. 53 **05010051**



**CUCCHIAIONE**  
**SPOON**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 9,5x7 **05010145**



**CUCCHIAIONE FONDO**  
**DEEP SPOON**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 11x7x37 **05010067**



**CUCCHIAIONE FORATO**  
**PERFORATED SPOON**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 9,5x7x33,5 **05010107**





**FORCHETTONE**  
**CARVING FORK**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 35

05010728



**MESTOLO**  
**LADLE**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 34

05010726



**MESTOLO SALSA**  
**LADLE SAUCE**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 33

05010746



**AFFETTA FORMAGGIO**  
**CHEESE SLICER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 26

06115577



**SPALMATORE**  
**BUTTER KNIFE**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 18

06114689



**TAGLIA RIGALIMONI**  
**LEMON ZESTER**

in acciaio inox, con tagliabuccia  
*stainless steel*

Dim.cm. 18,5

06114675



**SCAVINO MELONE/PATATE**  
**MELON/POTATOES BALLER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 18

06114674



**LEVATORSOLI A CUORE**  
**APPLE CORER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 26

06114778



**LEVATORSOLI**  
**APPLE CORER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 22,5

06114677



**VUOTA ZUCCHINE**  
**ZUCCHINI CORER**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 29

06114681



**DECORA MELONE**  
**MELON DECORATOR**

in acciaio inox  
*stainless steel*

Dim.cm. 24

06114676





Max + 220°C

**MESTOLO  
LADLE**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 32

05110638



Max + 220°C

**SCHIUMAROLA  
SKIMMER**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 35

05110639



Max + 220°C

**PALETTA FRITTO  
FRYING SHOVEL**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 35

05110640



Max + 220°C

**CUCCHIAIONE  
SERVING SPOON**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 35

05110641



Max + 220°C

**CUCCHIAIONE FORATO  
PERFORATED SPOON**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 35

05110642



Max + 220°C

**PALETTA  
SHOVEL**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 35

05110643



Max + 220°C

**PALETTA  
SHOVEL**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 32

05110644



Max + 220°C

**PALETTA FORATA  
PERFORATED SHOVEL**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 31

05110645



Max + 220°C

**PALETTA FRITTO  
FRYING SHOVEL**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 31

05110646



**MOLLA TOAST/DOLCE  
TONGS TOAST/SWEET**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 32

05110647



**MOLLA INSALATA  
SALAD TONGS**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 28

05110648



Max + 220°C

**PINZA CHEF  
CHEF TONGS**

in nylon nero  
black nylon  
Dim.cm. 30,5

05110649



Resiste fino a + 210°C

**PALA FLESSIBILE NYLON  
NYLON KITCHEN SHOVEL**

in nylon con manico in acciaio inox  
nylon and stainless steel  
Dim.cm. 34

05010752



**CUCCHIAIONE NYLON  
NYLON SPOON**

in nylon con manico in acciaio inox  
nylon and stainless steel  
Dim.cm. 36

05010849



Max + 250°C

**COLAGNOCCHI  
GNOCCHI COLANDER**

in nylon e fibra di vetro  
nylon and fiber glass  
Dim.cm. 37

05110464

# COLTELLERIA PROFESSIONALE



**BORSA PORTA COLTELLI NERA**  
**MULTIPURPOSE KNIVES BAG BLACK**

Dim. cm. 43x13,5 (chiusa/closed)  
Dim. cm. 43x35 (aperta/opened)  
06120958



**BORSA PORTA COLTELLI MARRONE**  
**MULTIPURPOSE KNIVES BAG BROWN**

Dim. cm. 43x13,5 (chiusa/closed)  
Dim. cm. 43x35 (aperta/opened)  
06120959

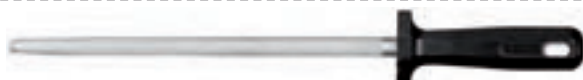
Borsa multiuso con cinque inserti porta coltelli, con telo di copertura e chiusura con bottoni a pressione. Realizzato in ecopelle a doppio spessore per uso professionale, facile da pulire e sanificare. Resistente alle macchie

*Multipurpose knives bag with five inserts, covering layer and automatic pressure buttons. Made of double thickness faux leather for greater resistance in professional use. Easy to sanitize and simple to clean. Dirt resistant*



**ACCIAINO TONDO CROMIZZATO**  
**ROUND SHARPENER**

06116834 lama - blade 30 cm  
06116836 27 cm



**ACCIAINO OVALE**  
**OVAL SHARPENER**

06117189 lama - blade 30 cm



**COLTELLO CUOCO**  
**CHEF'S KNIFE**

05182676 lama - blade 20 cm  
05182677 23 cm  
05182678 25 cm  
05182679 30 cm



Lama in acciaio inossidabile temprato con affilatura conica.  
Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

	05182680	lama - blade	25 cm
<b>COLTELLO PANE</b>	05182681		27 cm
<b>BREAD KNIFE</b>	05182682		32 cm
	05182683		36 cm

	05182673	lama - blade	20 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO PANE**  
**BREAD KNIFE**

	05182674	lama - blade	26 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO PANE**  
**BREAD KNIFE**

	05182675	lama - blade	30 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO**  
**TIGHT HAM KNIFE**

	05182666	lama - blade	42 cm
--	----------	--------------	-------

**COLTELLO SALATO**  
**LARGE KNIFE**

	05183061	lama - blade	18 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO SANTOKU ALVEOLATO**  
**SANTOKU KNIFE ALVEOLAR BLADE**

	05183064	lama - blade	30 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO SALMONE STRETTO ALVEOLATO**  
**SALMON KNIFE ALVEOLAR BLADE**

	05183062	lama - blade	17 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO FILETTARE**  
**TAPPING KNIFE**

	05182672	lama - blade	21 cm
---	----------	--------------	-------

**COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE**  
**FLEXIBLE TAPPING KNIFE**

	05182667	lama - blade	13 cm
<b>COLTELLO DISOSSO STRETTO</b>	05182668		15 cm
<b>BONING KNIFE</b>	05182669		18 cm

	05182670	lama - blade	13 cm
<b>COLTELLO SCANNARE PUNTA CENTRALE</b>	05182671		15 cm
<b>CARVING KNIFE</b>			





Lama in acciaio temprato con affilatura conica. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.  
 Tempered stainless steel blade with conical grinding. Handle in atoxic rubberized material, non-slip, dishwasher safe.



**SPELUCCHINO MANICO NERO CM. 9**  
 PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.9 05182736



**SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.9**  
 PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.9 05182737



**SPELUCCHINO LAMA CURVA CM.6**  
 CHEF PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.6 05182735



**SPELUCCHINO CURVO NERO CM.5**  
 CHEF PARING KNIFE, BLACK CM.5 06116184



**SPELUCCHINO MANICO NERO CM.10**  
 PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.10 06118941



**SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.8**  
 PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.8 06116089



**SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.10**  
 PARING KNIFE, WAVY BLADE, BLACK CM.10 05183052



**SPELUCCHINO ONDULATO MANICO NERO CM.8**  
 PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.8 05183135



**SPELUCCHINO LISCIO ROSSO CM.10**  
 PARING KNIFE, RED CM.10 06114895



**SPELUCCHINO ONDULATO ROSSO CM.10**  
 PARING KNIFE, WAVY BLADE, RED CM.10 06114894



**SPELUCCHINO LISCIO GIALLO CM.10**  
 PARING KNIFE, YELLOW CM.10 06115412



**SPELUCCHINO ONDULATO GIALLO CM.10**  
 PARING KNIFE, WAVY BLADE, YELLOW CM.10 05182589



**SPELUCCHINO LISCIO ARANCIO CM.10**  
 PARING KNIFE, ORANGE CM.10 06115411



**SPELUCCHINO ONDULATO ARANCIO CM.10**  
 PARING KNIFE, WAVY BLADE, ORANGE CM.10 05182590



**SPELUCCHINO LISCIO FUCSIA CM.10**  
 PARING KNIFE, FUXIA CM.10 06115413



**SPELUCCHINO ONDULATO FUCSIA CM.10**  
 PARING KNIFE, WAVY BLADE, FUXIA CM.10 05182588





Linea Tridentum per la protezione personale durante l'utilizzo di articoli da taglio.

*Tridentum line for personal protection while using cutting tools*



**GREMBIULE TRIDENTUM**  
**TRIDENTUM APRON**

in acciaio inox EURONORM CE  
*stainless steel EURONORM CE*  
Dim cm. 70x55H  
05060135



**GUANTO LUNGO TRIDENTUM**  
**TRIDENTUM LONG GLOVE**

in acciaio inox, con gancetto  
*stainless steel with plastic hook*  
Taglie disponibili S-M-L-XL  
11020070



**GUANTO CORTO TRIDENTUM**  
**TRIDENTUM SHORT GLOVE**

in acciaio inox, con gancetto  
*stainless steel with plastic hook*  
Taglie disponibili S-M-L-XL  
11020062



**COPRICEPPO BIANCO**  
**CHOPPING BLOCK COVER**

Dim cm. 70x60x3H  
05181573



**COPRICEPPO BIANCO**  
**CHOPPING BLOCK COVER**

Dim cm. 50x50x3H  
05181301



**COPRICEPPO BIANCO**  
**CHOPPING BLOCK COVER**

Dim cm. 40x40x3H  
05181300

Casolaro ha un vassoio per ogni esigenza!  
4 formati per mettere tutti d'accordo.  
In polipropilene per uso alimentare

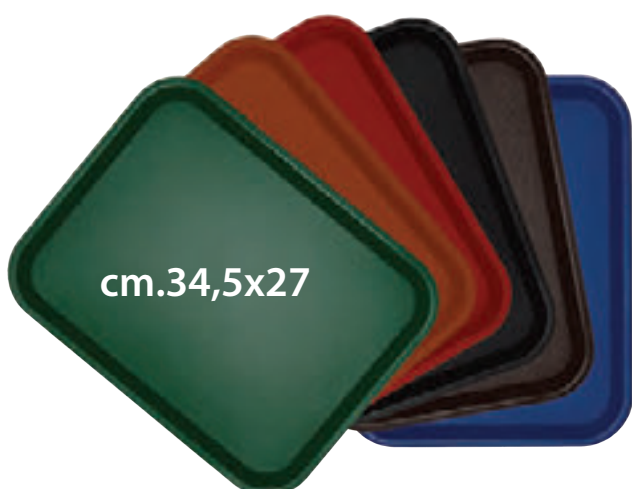
- antigraffio
- resistenti agli urti
- lavabili in lavastoviglie
- inalterabili alle sostanze chimiche
- perfettamente idonei al contatto alimentare.

Ottimo per fast-food, pizzerie, paninoteche,  
bar, gastronomie, vinerie etc.

 Landhaus



Igienici, sicuri, pratici.



cm.34,5x27



cm.45,6x35,6

**VASSOIO PIZZERIA**

**PIZZA TRAY**

dim. cm.34,5x27

VERDE / GREEN	05120419
ARANCIO / ORANGE	05120421
ROSSO / RED	05120420
NERO / BLACK	05120416
MARRONE / BROWN	05120418
BLU / BLUE	05120417

**VASSOIO MENSA**

**FAST FOOD TRAY**

dim. cm.45,6x35,6

ROSSO / RED	05120432
VERDE / GREEN	05120431
BLU / BLUE	05120429
NERO / BLACK	05120428
MARRONE / BROWN	05120430
ARANCIO / ORANGE	05120433



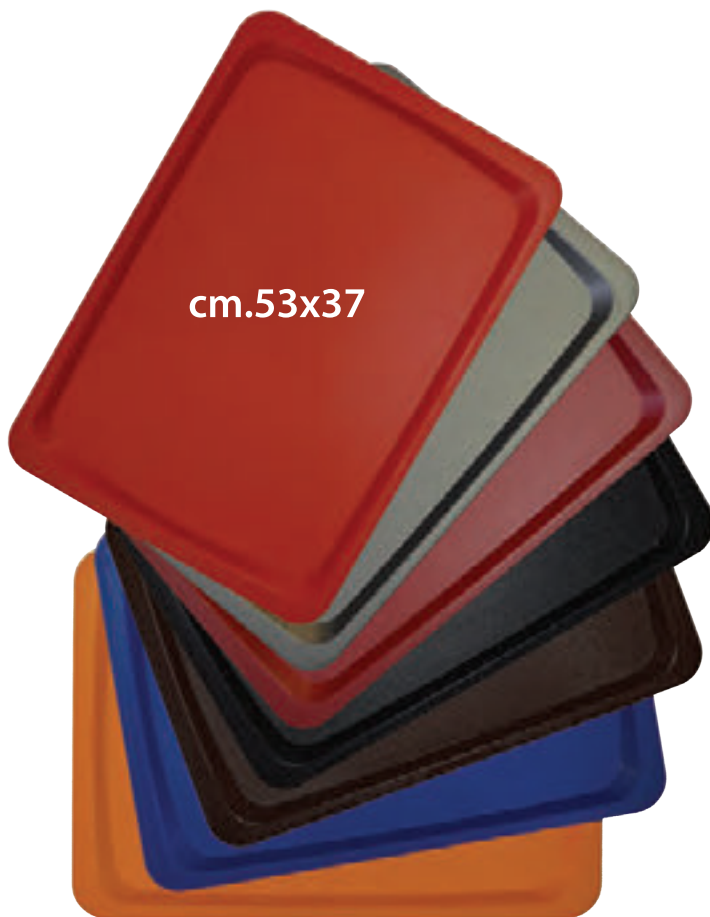
cm.41,5x30,5

**VASSOIO FAST FOOD**

**FAST FOOD TRAY**

dim. cm.41,5x30,5

VERDE / GREEN	05120425
ARANCIO / ORANGE	05120427
ROSSO / RED	05120426
NERO / BLACK	05120422
MARRONE / BROWN	05120424
BLU / BLUE	05120423
GRIGIO / GRAY	05120437



cm.53x37

**VASSOIO EURONORM**

**EURONORM TRAY**

dim. cm.53x37

ROSSO / RED	05120436
GRIGIO / GRAY	05120396
ROSSO RUBINO / RUBY RED	05120395
NERO / BLACK	05120389
MARRONE / BROWN	05120390
BLU / BLUE	05120391
ARANCIO / ORANGE	05120394

*Casolaro has a tray for every need!*

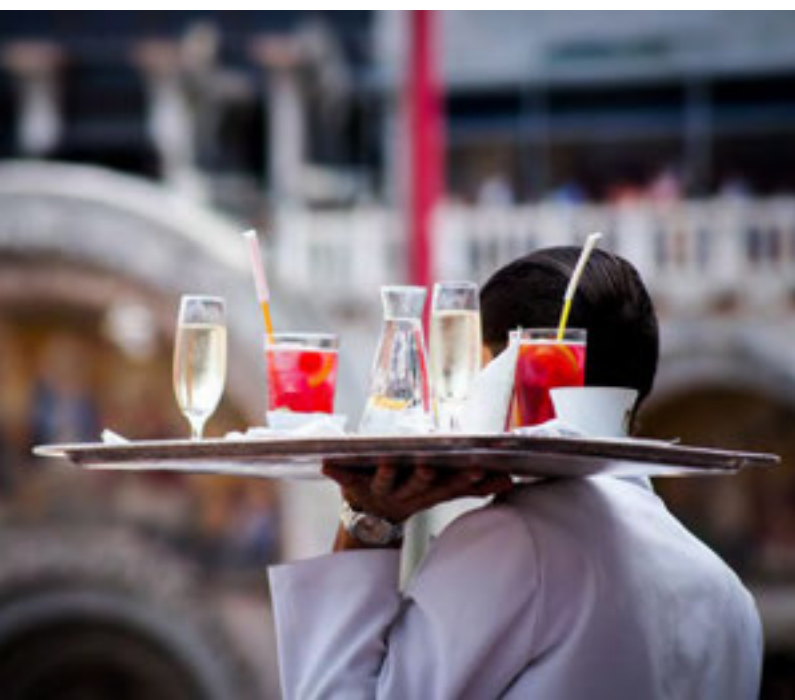
*4 sizes to please everyone*

*In polypropylene for food use*

- scratchproof
- resistant to shocks
- dishwasher safe
- resistant to chemicals.

*Perfectly suitable for food contact*

*Great for fast-food, pizzerias, pubs, bars, gastronomy, winery, etc.*



**Landhaus**



Struttura assai versatile a braccetti con possibilità di scelta su singola colonna o su colonna a caricamento doppio, su ruote. Struttura in acciaio inox  
*Multifunctional arm structure, with single or double load column, with wheels. Stainless steel.*



**CARRELLO PER TEGLIE 20 POSTI**  
**PAN CART TROLLEY 20 SHELVES**

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8,  
peso 22 kg.  
capacità di carico Kg.80  
ruote piroettanti ø 125 mm

*stainless steel structure, distance between shelves 8 cm.  
weight 22 kg.  
Max static capacity kg.80,  
rotating wheels ø 125 mm  
Dim.cm. 51x54x172H cm  
05090001*



**CARRELLO PER TEGLIE 40 POSTI**  
**PAN CART TROLLEY 40 SHELVES**

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8  
peso 38 kg.  
capacità di carico Kg.160  
ruote piroettanti ø 125 mm

*stainless steel structure, distance between shelves 8 cm.  
weight 38 kg.  
Max static capacity kg.160  
rotating wheels ø 125 mm  
Dim.cm. 51x86x172H  
05090246*



**TAPPETO DA COTTURA IN SILICONE**  
**SILICONE BAKING SHEET**

in silicone e fibra di vetro  
*in silicone and fiber glass*

Dim. cm. 59x39x1H      **09046868**  
Dim. cm. 52x31,5x1H      **09045713**



**TEGLIA MICROFORATA ALLUMINIO**  
**BAKING SHEET PERFORATED**

Dim. cm. 60x40x2H      **05090362**



**TEGLIA RETTANGOLARE ALLUMINIO**  
**RECTANGULAR BAKING SHEET**

con bordo diritto  
*with straight edge*

Dim. cm. 60x40x2,5H      **05090441**  
Dim. cm. 45x35x2,5H      **05090422**



**CARRELLO PER TEGLIE 20 POSTI**  
**PAN CART TROLLEY 20 SHELVES**

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8,  
peso 16 kg., capacità di carico Kg.100,  
ruote piroettanti ø 125 mm

*stainless steel structure, distance between shelves 8 cm., wei-  
ght 16 kg., Max static capacity kg. 100,  
rotating wheels ø 125 mm*

Dim.cm. 69x48x184H  
**06130588**



**CARRELLO PER 7 TEGLIE GN 1/1**  
**PAN CART TROLLEY 7 SHELVES**

in acciaio inox, con ripiano di lavoro, blocco  
per teglie da ambo i lati.

Dotato di 4 ruote di cui 2 frenanti.

*in stainless steel, with a worktop, lock for trays  
on both sides.*

*Equipped with 4 wheels, 2 of which are braking.*

Dim.cm. 38x55x92,5H  
**06130881**



**TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU**  
**BAKING SHEET BLUE STEEL**

Dim. cm. 60x40x3H      **05090313**



**PALA PIZZA A METRO FORATA**  
**METRO PIZZA PEEL PERFORATED**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum*

Dim.cm. 40x60H **05160298**  
Dim.cm. 40x80H **05160096**



**PALA PIZZA A METRO**  
**METRO PIZZA PEEL**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum*

Dim.cm. 30x60H **05160070**  
Dim.cm. 30x80H **05160071**  
Dim.cm. 40x60H **05160072**  
Dim.cm. 40x80H **05160073**



**PALA PIZZA A METRO FORATA**  
**METRO PIZZA PEEL PERFORATED**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum*

Dim.cm. 40x60H **05160298**  
Dim.cm. 40x80H **05160096**



**PALA PIZZA ROMANA CORTA**  
**PEEL FOR PIZZA ROMANA**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum-*

Dim.cm. 23x40x60H **05160304**  
Dim.cm. 23x40x30H **05160303**



**PALA PIZZA "NAPOLETANA"**  
**"NAPOLETANA" PIZZA PEEL**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum*

Dim.cm. 33x33x150H **05160305**  
Dim.cm. 36x36x150H **05160306**



**PALA PIZZA CORTA**  
**SHORT HANDLE PIZZA PEEL**

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato  
*head and blue handle in anodized aluminum*

Dim.cm. 32x67H **05160078**  
Dim.cm. 37x70H **05160079**



**APPENDI PALA A MURO**  
**WALL-MOUNTED PEEL RACK**

in alluminio / *aluminium*  
Dim.cm. 17,5x9x9 **05060416**



**APPENDI PALA A MURO 3 POSTI**  
**WALL-MOUNTED PEEL RACK**

in alluminio / *aluminium*  
Dim.cm. 41,8x8 **05060417**



**PORTAPALA AUTOPORTANTE**  
**FREE STANDING PEEL RACK**

inox con base in marmo per 6 accessori  
*stainless steel/Marble base for 6 accessories*  
Dim.cm. 25x35x183H  
05060492

**ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED**



**PORTAPALA AUTOPORTANTE**  
**FREE STANDING PEEL RACK**

inox con base in marmo per 4 accessori  
*stainless steel/Marble base for 4 accessories*  
Dim.cm. 25x35x175H  
05160291

**ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED**



**SPAZZOLA SETOLE NATURALI**  
**NATURAL BRISTLES BRUSH**

orientabile,  
Dim.cm. 20x6x160H

05160241



**SPAZZOLA TONDA SETOLE NATURALI**  
**ROUND NATURAL BRUSH**

Dim.cm. 17x15x150 cm

05160171



**SPAZZOLA SETOLE OTTONE**  
**BRASS BRISTLES BRUSH**

orientabile,  
Dim.cm. 20x6x150H

05160058





**PORTAPALA AUTOPORTANTE**  
**FREE STANDING PEEL RACK**

inox con base in marmo per 8 accessori  
*stainless steel/Marble base for 8 accessories*  
Dim.cm. 25x35x175H  
05160062

**ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED**



**SUPPORTO MANICO PALA STILE NAPOLETANO**  
**NAPLES- STYLE PEEL HANDLE SUPPORT**

inox con base in marmo  
*stainless steel/Marble base*  
Dim.cm. 20x20x105 cm  
05060418



**TIRABRACI CON MANICO**  
**TUBULAR EMBER-SPREADER**

inox / stainless steel  
Dim.cm. 18,5x5,5x155,5H 05160252



**PALETTA PER CENERE**  
**ASH-RAISING SHOVEL**

inox / stainless steel  
Dim. cm. 22x20x175H 05160050



**RASTRELLO PER CENERE**  
**SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES**

inox / stainless steel  
Dim.cm. 150 05160059



**SPAZZOLA OTTONE GLUTEN FREE**  
**BRASS BRISTLES BRASS GLUTEN FREE**

in alluminio, con raschietto inox  
Dim. spazzola cm. 20x6x4,6H cm - Lunghezza totale cm. 160  
Peso 0,74 Kg.  
*aluminium handle, with stainless steel scraper*  
*Brush size cm. 20x6x4,6H cm - Total length cm. 160*  
*Net weight 0,74 Kg.*  
**05160324**



**PALA PIZZA FORATA RETTANGOLARE GLUTEN FREE**  
**RECTANGULAR PERFORATED PIZZA PEEL GLUTEN FREE**

testa alluminio anodizzato neutro e manico anodizzato verde  
Dim. pala cm. 33x33 - Dim. manico cm. 150 - Lunghezza totale cm. 186  
Peso 0,70 Kg  
*neutral anodized aluminum head, green anodised handle*  
*Head dimensions cm. 33x33 - Handle length cm. 150 - Total length cm. 186*  
*Net weight 0,70 Kg*  
**05160322**



**PALETTINO FORATO GLUTEN FREE**  
**ROUND SMALL PERFORATED PIZZA PEEL GLUTEN FREE**

testa e manico in acciaio inox  
Dim. pala ø cm. 20 - Dim. manico cm. 150 - Lunghezza totale cm. 171  
Peso 0,77 Kg.  
*head and handle in stainless steel*  
*Head dimensions ø cm. 20 - Handle length cm. 150 - Total length cm. 171*  
*Net weight 0,77 Kg.*  
**05160323**



**PORTA PALE AUTOPORTANTE GLUTEN FREE**  
**FREE STANDING PEEL RACK GLUTEN FREE**

inox con base in marmo e cartello con logo GLUTEN FREE  
per 6 accessori  
Dim. cm. 25x35x233 H  
Peso 8,40 Kg.  
*stainless steel with marble base and GLUTEN FREE logo sign*  
*for 6 accessories*  
*Dim. cm. 25x35x233 H*  
*Net weight 8,40 Kg.*  
**05160325**

**ACCESSORI NON INCLUSI**  
**ACCESSORIES NOT INCLUDED**

Una linea di accessori dedicata al Gluten Free, per lavorare in sicurezza ed identificare facilmente gli strumenti corretti per le preparazioni

senza glutine. Anche il logo che campeggia sul porta pale, tranquillizza a prima vista il cliente celiaco o intollerante. I fori della pala consentono lo scarico dell'eccesso di farina. Il manico tubolare ovale è gradevole anatomicamente e al tempo stesso resistente alle sollecitazioni. L'impugnatura scorrevole del palettino resiste alle alte temperature pur rimanendo atermico.

*A line of accessories dedicated to Gluten Free Food Preparation, to work safely and easily identify the correct tools for gluten-free preparations. Even the logo on the rack, at first sight reassures the celiac or intolerant customer. The holes in the pizza shovel allow the discharge of excess flour. The oval tubular handle is anatomically pleasing and at the same time resistant to stress. The sliding handle of the small shovel resists high temperatures while remaining athermic.*

Teglie, retine, portaretine, pinze

La teglia permette di differenziare la pizza con una cottura più lenta da quella diretta su mattone, rispettando i tempi di cottura di pizze ricche di pasta. La movimentazione di questo supporto richiede apposite pinze.

Le retine sono utili per cuocere o ritemperare la pizza evitando il contatto diretto della pasta con la superficie radiante del forno.

*Baking trays, screens, screen-holders, grippers.*

*Screens are useful tools to cook or warm a pizza, avoiding direct contact with the radiant oven surface.*

*A specific gripper is needed to move this support.*



**VASSOIO TONDO 8 PORZIONI**  
**ROUND TRAY 8 SECTION**

in alluminio, con manici  
*aluminium, with handles*  
Dim. ø cm. 50      **05120405**



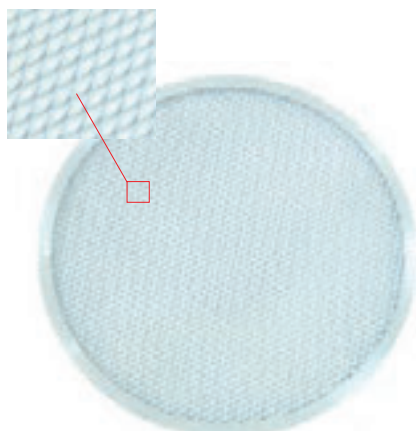
**VASSOIO TONDO CON MANICO**  
**ROUND TRAY WITH HANDLE**

in alluminio / aluminium  
Dim. ø cm. 32      **05120401**



**VASSOIO TONDO A SPICCHI**  
**SLICED ROUND TRAY**

in alluminio, con manico / aluminium, with handle  
Dim. ø cm. 45    6 spicchi/slices    **05120402**  
Dim. ø cm. 50    8 spicchi/slices    **05120403**



**DISCO ALLUMINIO FORATO**  
**ALUMINIUM PIZZA SCREEN**

Dim. ø cm. 20      **05120264**  
Dim. ø cm. 30      **05120265**  
Dim. ø cm. 33      **05120159**  
Dim. ø cm. 36      **05120400**  
Dim. ø cm. 40      **05120160**  
Dim. ø cm. 45      **05120161**  
Dim. ø cm. 50      **05120162**



**RETINA RETTANGOLARE FORATA**  
**RECTANGULAR PIZZA SCREEN**

in alluminio  
*aluminium*  
Dim. cm. 40x60      **05110285**



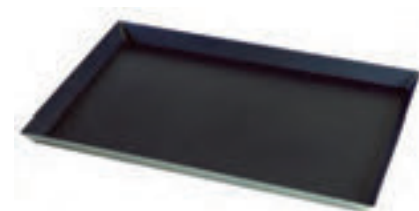
**TEGLIA RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PIZZA SCREEN**

in alluminio con bordo diritto  
*aluminium with straight wall*  
Dim. cm. 60x40x2H    **05090312**



**TEGLIA TONDA LAMIERA BLU**  
**BLUE IRON ROUND PIZZA PAN**

bordo svasato 2,5 cm / flared edge 2,5 cm  
Dim. cm. 26      **05090149**  
Dim. cm. 28      **05090075**  
Dim. cm. 30      **05090076**  
Dim. cm. 32      **05090131**  
Dim. cm. 36      **05090290**



**TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU**  
**BLUE IRON RECTANGULAR PIZZA PAN**

Dim. cm. 60x40x3H    **05090313**



**VASSOIO TONDO CON BORDO E PIEDINI**  
**ROUND TRAY WITH EDGE AND FEET**

per rallentare il raffreddamento, in alluminio  
*to slow cooling, in aluminium*  
Dim. ø cm. 45      **03122029**



**PINZA RETTANGOLARE PER TEGLIE**  
**PAN GRIPPER**

inox / stainless steel  
Dim. cm. 31      **06117066**



**PINZA RETTANGOLARE PER TEGLIE**  
**PAN GRIPPER**

inox / stainless steel  
Dim. cm. 60      **06117067**



**RICAMBIO SPAZZOLA**  
**REPLACEMENT BRUSH**

in fibra naturale / with natural bristles  
Dim. cm. 20x6      **05160243**



**RICAMBIO SPAZZOLA TONDA**  
**REPLACEMENT BRUSH**

in fibra naturale / with natural bristles  
Dim. cm. 17x13      **05160242**



**RICAMBIO SPAZZOLA**  
**REPLACEMENT BRUSH**

in ottone / with brass bristles  
Dim. cm. 20x6      **05160063**



**SPAZZOLA PER GRIGLIA**  
**BRUSH FOR GRILLS**

Dim. cm. 14x4,5      **05160276**



**SPAZZOLA PER GRIGLIA**  
**BRUSH FOR GRILLS**

Dim. cm. 14x4,5      **05160275**



**PINZA PER TEGLIE**  
**PAN GRIPPER**

inox con manico di plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. cm. 29,5      **06117068**



**SPATOLA TRIANGOLARE FLESSIBILE**  
**FLEXIBLE TRIANGULAR SPATULA**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. cm. 9x10      **05011149**  
Dim. cm. 11x11,5      **05011148**



**SPATOLA TRIANGOLARE**  
**TRIANGULAR SPATULA**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. cm. 11x10      **05010380**



**SPATOLA ANTI URTO**  
**IMPACT RESISTANT SPATULA**

in materiale antiurto ed antigraffio  
heavy duty non scratching  
Dim. cm. 12,5x9,5      **05010375**



**TAGLIAPASTA RIGIDO**  
**RIGID DOUGH CUTTER**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. cm. 16x11,5      **06111416**



**TAGLIAPASTA ANTI URTO**  
**IMPACT RESISTANT DOUGH CUTTER**

in materiale antiurto ed antigraffio  
heavy duty non scratching  
Dim. cm. 6,5x13,5      **09041309**



**ALARE SUPPORTO CEPPI**  
**ANDIRON**

in ferro / iron  
Dim. cm. 50x30x22,5      **05181117**



**ROTELLA PIZZA SMONTABILE**  
**PIZZA CUTTER CAN BE DEMOUNTABLE**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. ø cm. 9      **06112204**



**ROTELLA PIZZA SMONTABILE**  
**PIZZA CUTTER CAN BE DEMOUNTABLE**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. ø cm. 10      **06111415**



**FORBICI PER PIZZA**  
**PIZZA SCISSOR**

inox con manico in plastica  
stainless steel with plastic handle  
Dim. cm. 12      **06117065**



**PALETTA RETTANGOLARE**  
**RECTANGULAR PIZZA-SERVER**

inox con manico in plastica  
*stainless steel with plastic handle*  
Dim. cm. 11x9      **05160135**  
Dim. cm. 15x10    **05160136**



**PALETTA TRIANGOLARE**  
**TRIANGULAR PIZZA SERVER**

inox con manico in plastica  
*stainless steel with plastic handle*  
Dim. cm. 19,5x15    **05160259**



**PALETTA TRIANGOLARE FORATA**  
**TRIANGULAR PIZZA SERVER, PERFORATED**

inox con manico in plastica  
*stainless steel with plastic handle*  
Dim. cm. 19,5x14,5    **05160260**  
Dim. cm. 15x12      **05160263**



**BOX PORTAPIZZA COIBENTATO**  
**BOX PIZZA DELIVERY INSULATED**

max 12 box pizza da cm.33  
con squadrette d'appoggio  
*max 12 pizza boxes of cm.33*  
*supports supplied*  
Dim. cm. .40x40x51      **05140431**



**BORSA TERMICA PARETI RIGIDE**  
**THERMAL BAG WITH RIGID SIDES**

per 5 box pizza da cm.33, chiusura a zip  
*fit 5 pizza boxes of cm.33, velcro closure*  
Dim. cm. 34x34x19      **05060430**



**BORSA TERMICA PARETI RIGIDE, ZAINO**  
**THERMAL BAG WITH RIGID SIDES**

max10 box pizza da cm.33, con chiusura a zip  
*max10 pizza boxes of cm.33, with zip*  
Dim. cm. 36x36x40      **06118211**



**OLIERA RAME/OTTONE**  
**BRASS/COPPER OIL PITCHER**

1,5 Lt      **05150321**  
1 Lt      **05150320**  
0,5 Lt    **05150324**  
0,25 Lt   **05150322**



**INSALATIERA SENZA MANIGLIE**  
**SALAD BOWL WITHOUT HANDLES**

in acciaio inox / *stainless steel*  
Dim. ø cm. 16 x 7 H - 1 Lt    **06030857**  
Dim. cm. ø 18 x 8 H - 1,5 Lt   **06030858**  
Dim. cm. ø 22 x 10 H - 2,5 Lt   **06030859**  
Dim. cm. ø 24 x 11 H - 3,5 Lt   **06030860**  
Dim. cm. ø 26 x 12 H - 4,5 Lt   **06030861**  
Dim. cm. ø 28 x 13 H - 5,5 Lt   **06030862**  
Dim. cm. ø 34 x 16 H - 12,75 Lt **06030863**  
Dim. cm. ø 40 x 19 H - 16 Lt    **06030864**



**INSALATIERA CONICA BORDATA**  
**CONICAL SALD BOWL**

in acciaio inox / *stainless steel*  
Dim. ø cm. 15,8 x 5,5 H - 0,7 Lt   **05080405**  
Dim. ø cm. 19,7 x 6,8 H - 1,4 Lt   **05080404**  
Dim. ø cm. 24 x 8,8 H - 2,3 Lt    **05080403**  
Dim. ø cm. 26 x 9 H - 3,3 Lt      **05080402**  
Dim. ø cm. 28 x 10 H - 2,75 Lt    **06030853**  
Dim. ø cm. 32 x 11 H - 4,75 Lt    **06030854**  
Dim. ø cm. 36x13,2h - 6,75 Lt    **06030855**  
Dim. ø cm. 40x13,7h - 8,35 Lt    **06030856**



**CUCCHIAIO FORATO**  
**PERFORATED SERVICE SPOON**

in acciaio inox / *stainless steel*  
Dim. cm. 29      **06102410**



**CUCCHIAIO SERVIRE**  
**SERVICE SPOON**

in acciaio inox / *stainless steel*  
Dim. cm. 29      **06102409**

Vaschette per impasto pizza realizzate in polietilene alimentare. Adatte al contatto con gli alimenti. Lati chiusi. Resistente a temperature da -40 ° a + 80 ° C e fino a + 120 ° C durante il lavaggio. Perfette per la manutenzione e la conservazione della pasta da pizza. Ideali per lo stoccaggio. Impilabili in modo da impedire l'ingresso di polvere e impurità. Lavabili in lavastoviglie.

*These pizza dough trays are made of certified polyethylene and can be in contact with food. Stackable. Dishwasher safe.*

*Withstands temperatures from -40°C to +80°C.*



**Landhaus**



**CARRELLO BOX CON RUOTE  
CART FOR PIZZA CASES**

Dim. cm. 60x40x16H **06131004**



**VASCHETTA PIZZA 7H  
DOUGH TRAYS 7H**

Dim. cm. 60x40x7H  
 bianco/white 03120053  
 verde/green 03122376  
 rosso/red 03122374  
 blu/blu 03122375  
 giallo/yellow 03122377  
 marrone/brown 03122389



**VASCHETTA PIZZA 10H  
DOUGH TRAYS 10H**

Dim. cm. 60x40x10H  
 bianco/white 03120210  
 blu/blu 03122372  
 giallo/yellow 03122371  
 rosso/red 03122370  
 verde/green 03122373  
 marrone/brown 03122388



**VASCHETTA PIZZA 13H  
DOUGH TRAYS 13H**

Dim. cm. 60x40x13H  
 bianco/white 03120211



**VASCHETTA PIZZA PICCOLA  
SMALL DOUGH TRAY**

Dim. cm. 40x30x10H  
 bianco/white 03122382



**COPERCHIO COPRIVASCHETTA  
LID FOR DOUGH TRAYS**

bianco/white  
 Dim. cm. 60x40x2H 03120342  
 Dim. cm. 40x30x2H 03122383



## CONTENITORI PER INGREDIENTI

### INGREDIENT BINS

Dim. cm. 70,5x46,5x58H - 100 Lt

05141336

Dim. cm. 65,5x43,5x56H - 80 Lt

05141335



I contenitori per ingredienti sono progettati per una conservazione perfetta e ottimale degli alimenti, per la massima igiene e il controllo più rigoroso delle materie prime. Facilitano il trasferimento del cibo e l'etichettatura per una corretta conservazione e riduzione degli sprechi. Ideali per immagazzinare alimenti con basso livello di umidità (prodotti secchi, farina, noci, pasta ...) in quanto possono essere conservati in modo non ermeticamente e protetti dall'umidità. Per un ottimale conservazione degli alimenti vanno sistemati in un luogo asciutto, ben ventilato e lontano da fonti di calore.

*This ingredient box is designed in order to better store foods while maintaining maximum hygiene and raw materials control.*

*It is perfect to store dry foods such as nuts and rice since they have got very low humidity and don't need to be a specific hermetic sealing.*

*All you have to do is to store them in a dry, well-ventilated place away from heat sources.*

## TRAMOGGIA IN ACCIAIO

### INGREDIENT BINS

Dim. cm. 38x72x76h - 80 Lt

06131075

## VETRINETTE REFRIGERATE & BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED DISPLAY CASE FOR PIZZA & VENTILATED REFRIGERATE PIZZA COUNTERS

Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione statica. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura. Spessore isolamento 40 mm. Vetri di protezione inclusi. Idonee a contenere bacinelle gastronomiche in acciaio inox o in policarbonato con profondità massima di 150 mm (bacinelle e coperchi esclusi).

*Internal and external structure entirely made of stainless steel. Static refrigeration. Built-in refrigeration unit. Digital temperature control thermostat. Insulation thickness 40 mm. Protection glass included. Suited for Gastronomic stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150 mm (pans and covers not included).*



### VETRINETTA REFRIGERATA REFRIGERATED DISPLAY CASE

Potenza - Power 150 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C +2 +8  
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a  
Temperatura/Umidità +33° 60HR  
Max room Temp/Humidity +33° 60HR  
Peso netto - Gross weight 73 Kg  
9 contenitori GN1/3 - 9 pans GN1/3  
dim. 200x39,5x43,5H cm  
04100455



### BANCO REFRIGERATO REFRIGERATED COUNTERS

Potenza - Power 350 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8  
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a  
Temperatura/Umidità +43° 60HR  
Max room Temp/Humidity +43° 60HR  
Capacità - Capacity 580 Lt  
Peso netto - Gross weight 312 Kg  
dim. 202,5x80x100H cm  
04100471



### VETRINETTA REFRIGERATA REFRIGERATED DISPLAY CASE

Potenza - Power 150 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C +2 +8  
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a  
Temperatura/Umidità +33° 60HR  
Max room Temp/Humidity +33° 60HR  
Peso netto - Gross weight 61 Kg  
5 contenitori GN1/3 + 1 contenitore GN1/2  
5 pans GN1/3 + 1 pan GN1/2  
dim. 150x39,5x43,5H cm  
04100447



### BANCO REFRIGERATO REFRIGERATED COUNTERS

Potenza - Power 350 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8  
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a  
Temperatura/Umidità +43° 60HR  
Max room Temp/Humidity +43° 60HR  
Capacità - Capacity 390 Lt  
Peso netto - Gross weight 260 Kg  
dim. 151x80x100H cm  
04100477

Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Ricircolo aria fredda. Gruppo incorporato estraibile. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Spessore isolamento 60 mm. Guarnizione magnetica facilmente estraibile. Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Chiusura pannello frontale con chiave. Piedini in acciaio inox regolabili. Pannello posteriore in acciaio inox.

*Internal and external structure entirely made of stainless steel. Granite worktop. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator. Cold air recirculation. Incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for temperature control and defrosting. Electrical heating element around door frame to eliminate condensation. Automatic condensation evaporation. 60 mm insulation thickness. Easily removable magnetic gasket. Internal rounded edges for easy cleaning. Front panel with keylock. Adjustable stainless steel feet. Back panel in stainless steel.*



Mixer a immersione **Velocità Fissa**  
*Immersion mixer "one speed"*



15 Lt.

200 MM



20 Lt.

250 MM

Mixer a immersione **Velocità Variabile**  
*Immersion mixer variable speed*



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



**CORPO MIXER + MESCOLATORE 200 MM**

**BODY MIXER + BLENDER TUBE 200 MM**

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz

Velocità/Speed : 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,4 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

B = 28,5 cm

C = 22 cm

D = 7,5 cm

B+C = 47 cm

04130155

**CORPO MIXER + MESCOLATORE 250 MM**

**BODY MIXER + BLENDER TUBE 250 MM**

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz - 250 Watt

Velocità/Speed : da 2.500 a 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,45 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

B = 28,5 cm

C = 27 cm

D = 7,5 cm

B+C = 52 cm

04130157

**CORPO MIXER + MESCOLATORE 250 MM**

**BODY MIXER + BLENDER TUBE 250 MM**

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz

Velocità/Speed : 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,45 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

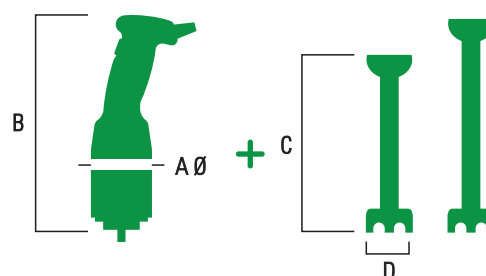
B = 28,5 cm

C = 27 cm

D = 7,5 cm

B+C = 52 cm

04130156



Linea di mixer studiata per avere il miglior rapporto tra potenza, utilizzo e peso. Apparecchi per uso professionale. Facili da usare, sono ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti e alberghi. Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo.

Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS. La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza. Mescolatore in acciaio inox. Innesto a baionetta. Lame forgiate in acciaio, campana in acciaio inox. Norme CE. Apparecchio certificato da ente di controllo - Fabbriato in Italia.

*These professional mixers have been designed to balance between power, use and weight. Handy and easy to use. Ideal for pastry shops, restaurants, hotels... Unique body design made of plastic. Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization. SRS device for high-quality homogeneous mixtures. High grade joints made from polymer. Full stainless steel, high performance blade. All food contact parts in stainless steel. CE approved. Made in Italy.*

Modello  
FOR 25T  
FOR 35T



## IMPASTATRICE SERIE FOR FORK DOUGH MIXER SERIE FOR

L'impastatrice a forcella serie FOR è particolarmente indicata sia per la lavorazione di impasti delicati che per impasti pizza e pane. Grazie alla particolare forma della forcella e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per un'elevata qualità del prodotto finale.

Vasca, forcella ed albero porta utensile in acciaio inox, protezione della vasca in policarbonato trasparente. Trasmissione con cinghie trapezoidali e riduttori. Parti rotanti montate su cuscinetti a sfera. Telaio in acciaio di elevato spessore. Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

*These fork mixers are suitable for both pizza and bread doughs. Its bowl and particular fork's shape make it possible to obtain easily well oxygenated and warm kneads. The chain drive system is made using trapezoidal belts and an independent geared speed-reducer for the bowl and the fork. The rotating parts are assembled on ball-bearings. The electric system and the safety devices are conform to the European regulations.*

### FOR 25T

Capacità d'impasto - *dough capacity* 25 Kg  
Capacità farina - *flour capacity* 16 Kg  
Volume Vasca - *bowl capacity* 30 Lt  
Potenza motore - *motor power* Kw 1,1  
Volt 400/50/3  
Peso - *weight* 140 Kg  
dim. 87x56x89 cm  
04040121

### FOR 35T

Capacità d'impasto - *dough capacity* 35 Kg  
Capacità farina - *flour capacity* 23 Kg  
Volume Vasca - *bowl capacity* 40 Lt  
Potenza motore - *engin power* Kw 1,1  
Volt 400/50/3  
Peso - *weight* 145 Kg  
dim. 88x59x89 cm  
04040122





### SPI 44D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 44 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 30 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 50 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 50x27 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,5  
 Volt 400/50/3  
 Peso - *weight* 110 Kg  
 dim. 84x5x77 cm  
**04040169**



### SPI 38D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 38 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 25 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 40 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 45x26 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,5  
 Volt 400/50/3  
 Peso - *weight* 105 Kg  
 dim. 82x48x77 cm  
**04040195**

Modello  
 SPI 12-18-25-38-44



### SPI 25D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 25 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 17 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 33 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 40x26 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,1  
 Volt 400/50/3  
 Peso - *weight* 95 Kg  
 dim. 76x43x77 cm  
**04040150**

### SPI 18D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 18 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 12 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 20 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 36x21 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,75  
 Volt 400/50/3  
 Peso - *weight* 65 Kg  
 dim. 70x39x69 cm  
**04040154**

### SPI 12D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 12 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 8 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 15 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 32x21 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,75  
 Volt 400/50/3  
 Peso - *weight* 60 Kg  
 dim. 68x35x69 cm  
**04040168**

**DOPPIA VELOCITA'!!  
 DOUBLE SPEED!!**

Modello  
 SPI 5



### SPI 5M (monofase-single-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 5 Kg  
 Capacità farina - *flour capacity* 3 Kg  
 Volume Vasca - *bowl capacity* 7 Lt  
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 24x16 cm  
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,37  
 Volt 230/50  
 Peso - *weight* 33 Kg  
 dim. 54x26x53cm  
**04040113**



La mescolatrice planetaria serie MX è stata ideata per le pasticcerie di piccole e medie dimensioni e si caratterizza per l'elevato livello qualitativo dei componenti utilizzati. Quadro comandi con 3 velocità e timer.

*The planetary mixer line MX is designed for small and medium bakeries and is characterized by the high quality of the components used; control panel with 3 speed and timer.*



**PLANETARIE**  
PLANETARY MIXERS



**MX20B**

Capacità - *capacity* LT 20  
Velocità variazione continua  
*continuous adjustment speed*  
Volt 230/50-60/1  
Sollevamento vasca fissa  
*fixed bowl lifting*  
Kw 0,55  
Peso - *weight* 56 Kg  
dim. 60x47x71cm  
**04040161**



**MX40T**

Capacità - *capacity* 40 Lt  
Velocità - *speed* 3  
Volt 400/50/3  
Sollevamento vasca manuale  
*manual bowl lifting*  
Kw 0,75/1/1,3  
Peso - *weight* 108 Kg  
dim. 91x65x152 cm  
**04040149**



**MX12B**

Capacità - *capacity* 10 Lt  
Velocità variazione continua  
*continuous adjustment speed*  
Volt 230/50-60/1  
Sollevamento vasca fissa  
*fixed bowl lifting*  
Kw 0,55  
Peso - *weight* 47 Kg  
dim. 52x40x63 cm  
**04040152**

**MX20T**

Capacità - *capacity* 20 Lt  
Velocità - *speed* 3  
Volt 400/50/3  
Sollevamento vasca manuale  
*manual bowl lifting*  
Kw 0,5/0,75/1,1  
Dimensioni - *dimensions* 70x50x120 cm  
Peso - *weight* 108 Kg  
**04040129**



Dotate di un'elettronica di precisione ma nello stesso tempo di semplice utilizzo, le macchine sottovuoto a campana sono in grado di operare con sacchetti di svariate tipologie, in contenitori esterni e addirittura in aspirazione esterna a mezzo buste goffrate. Totalmente in acciaio inox, dotate di vasche stondate e prive di saldature interne con barre saldanti estraibili di serie garantiscono alla piccola-media azienda super prestazioni.

*Vacuum machines with an accurate but simple electronic device. They can be used with different vacuum bags, external receivers and external suction embossed bags. These machines are completely made of stainless steel and equipped with vacuum chambers and removable sealing bars to provide excellent service for every kind of business.*



### MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA VACUUM MACHINE

Dimensioni - *dimensions* 47x55x43 cm  
 dim. camera - *chamber* 41x45x22 cm  
 barra saldante - *sealing bar* 40 cm  
 pompa del vuoto - *vacuum pump*  
 Q=12/14.4 m<sup>3</sup>/h-OIL  
 W 900 - 230 V/50-60 Hz  
**04090125**



Sottovuoto da banco ad aspirazione esterna semi-automatiche, totalmente inox, con comandi digitali.  
*Vacuum packing machines by external suction, digital control panel totally built in, stainless steel*



### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE

barra saldante - *sealing bar*  
 Dim cm. 45 cm      **04090122**



### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE

barra saldante - *sealing bar*  
 Dim cm. 40      **04090121**



### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE

barra saldante - *sealing bar*  
 Dim cm. 35      **04090120**



### SACCHETTI GOFFRATI PER SOTTOVUOTO PLASTIC BAGS FOR VACUUM

per alimenti 100 pezzi  
 for foods, 100 pieces

Dim cm. 20x30      **04090218**  
 Dim cm. 20x40      **04090220**

Dim cm. 25x35      **04090219**  
 Dim cm. 25x40      **04090222**

Dim cm. 30x40      **04090221**  
 Dim cm. 30x50      **04090223**



### RISCALDATORE TERMOREGOLATO

#### SOFTCOOKER

Dim. cm. 13x26x34H **04060413**

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione  
Potenza 2.000 Watt  
Display temperatura e tempo esercizio  
Struttura in acciaio inox IP X3  
Profondità di lavoro max 16,5 cm  
Funzionamento ottimale fino a 50 Lt  
Temperatura di lavoro da + 40° C a + 115°C  
con precisione di +/- 0,3°C.  
Dispositivo di protezione automatico in caso  
di utilizzo a secco.  
Ventola di circolazione per favorire un'ottima  
miscelazione del prodotto.  
Dispositivo di blocco motore se rilevata  
sovratensione e sovratemperatura.  
Maniglia inox per un comodo trasporto

*High precision warmer with temperature  
control.*

*Working temperature display*

*IP X3 protection rated stainless steel structure  
Can be applied to the pot by means of a clamp  
(max depth 16,5 cm)*

*Best performances up to 50 Lt*

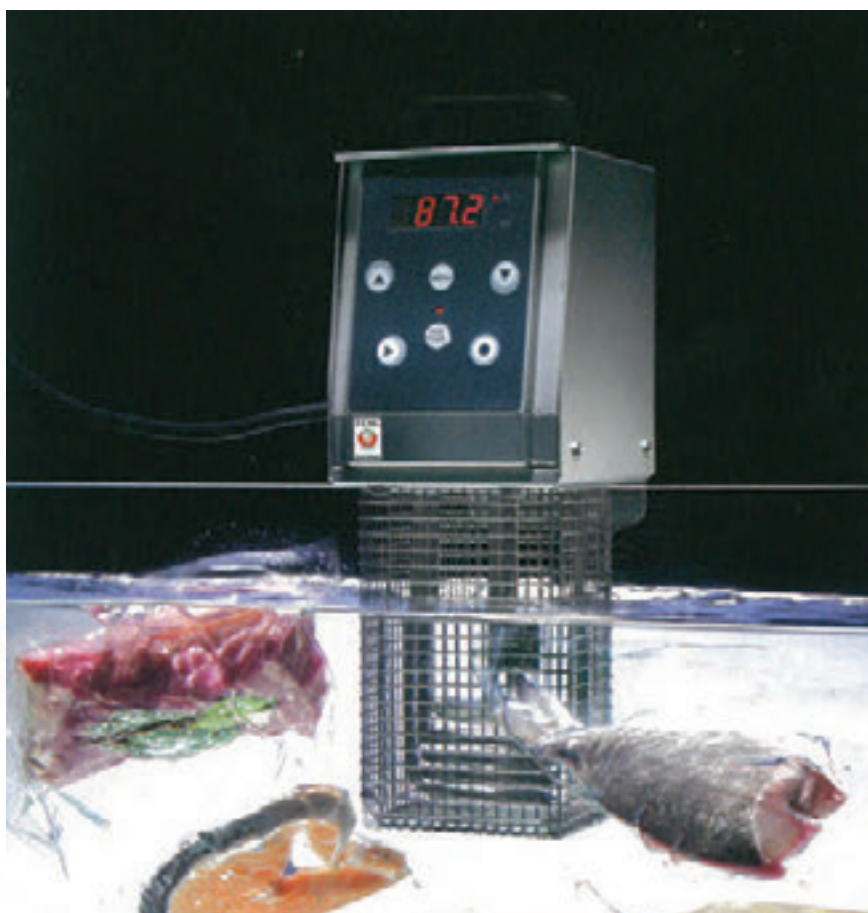
*Working temperature from + 40° C to + 115° C,  
accuracy +/- 0,03°C.*

*Protection device switches off the warmer in case  
of accidental use outside the liquid.*

*Circulating pump to help the best product  
mixing.*

*Temperature sensor to prevent overload and  
overheating.*

*A convenient handle makes it easy to carry.*



### SACCHETTI GOFRATI PER SOTTOVUOTO

#### PLASTIC BAGS FOR VACUUM

per alimenti 100 pezzi  
for foods, 100 pieces

Dim cm. 20x30	<b>04090218</b>	Dim cm. 25x40	<b>04090222</b>
Dim cm. 20x40	<b>04090220</b>	Dim cm. 30x40	<b>04090221</b>
Dim cm. 25x35	<b>04090219</b>	Dim cm. 30x50	<b>04090223</b>



### VASCA INOX GN 1/1 CON COPERCHIO PER RISCALDATORE TERMOREGOLATO STAINLESS STEEL CONTAINER GN 1/1 WITH LID FOR SOFTCOOKER

Struttura in acciaio inox AISI 304  
Pratiche maniglie per il trasporto della vasca  
AISI 304 stainless steel construction  
Practical handle to carry it easily  
Dim cm. 56,5x36x23H **04071421**

Affettatrici a volano manuale. Si tratta della classiche affettatrici che funzionano senza l'ausilio dell'energia elettrica e per questo motivo può risultare utili in tutti quei casi in cui non si ha a disposizione la corrente. La loro struttura è molto robusta e sono dotate di lame di alta qualità. Ideali per chi fa un grande uso di questa attrezzatura per la ristorazione e vuole realizzare tagli perfetti. Inoltre, la rotazione lenta della lama nel funzionamento manuale, permette di tagliare fette impeccabili e nello stesso tempo protegge la qualità e il sapore degli affettati. Oltre ad essere costruite in alluminio, sono anche belle esteticamente perché verniciate a fuoco rosso, donando un tocco di colore e di eleganza alle cucine professionali di ristoranti e alberghi. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Le nostre VOLANO sono robuste, durevoli, affidabili e dotate di protezione anello attorno alla lama.

*Manual Volano slicers. Those are the classic slicers that work without the use of electricity and for this reason they can be useful in all cases where the electricity is not available. Their structure is very robust and they are equipped with high quality blades. Ideal for those who make a great use of this catering equipment and want to make perfect cuts. In addition, the slow rotation of the blade in manual operation allows*

*to cut slices that are impeccable and at the same time protects the quality and taste of ham or any other sliced. In addition to being made of aluminum, they are also aesthetically beautiful because of their red color that will give your professional kitchens a more elegant and fun look.*

*The sharpener built simplifies the operator's work effective by sharpening the blade in order to cut the product perfectly.. Our Volanos are strong, durable and reliable and have protection ring around the blade.*

### **VOLANO ROSSA 300**

#### **300 FLYWHEEL RED**

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 60x72x74h - peso Kg. 45,5

Ø Lama mm. 300

Spessore taglio mm. 0-2,5 / 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm. 230x190

Blade Ø mm 300

Cut thickness range 0÷2,5 / 9 positions

Cut: L x H mm 230x190

04020063



### **PIEDISTALLO 300**

#### **STAND 300**

Dim. cm. 40x50x64x79,5h - peso Kg. 46  
04070807

### **PIEDISTALLO 350/370**

#### **STAND 350/370**

Dim. cm. 45x70x64x79,5h - peso Kg. 53,8  
04071273



### **350 VOLANO ROSSA**

#### **350 FLYWHEEL RED**

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 71x87x80h - peso Kg. 81

Ø Lama mm. 350

Spessore taglio mm. 0-2,5 / 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm. 270x240

Blade Ø mm 350

Cut thickness range 0÷2,5 / 9 cutting positions

Cut: L x H mm 270x240

04020062

### **370 VOLANO ROSSA**

#### **370 FLYWHEEL RED**

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 71x87x80h - peso Kg. 81

Ø Lama mm. 370

Spessore taglio mm. 0-2,5 / 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm. 270x250

Blade Ø mm 370

Cut thickness range 0÷2,5 / 9 cutting positions

Cut: L x H mm 270x250

04020066

Affettatrici elettriche a gravità e verticali. Sono costruite in lega di alluminio, trattate anodicamente, sono pulibili facilmente. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto. Il piatto montato su cuscinetti a sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Disponibili monofase e trifase su richiesta.

*Gravity and vertical slicers are made of anodized aluminum alloy and are easy to clean. The cutting regulator thickness ranges from 0 to 16 mm and is very sensitive, thus allows a decimal adjustment. The blade sharpener is easy to assemble and allows the user to get an efficient and sharp cutting. Single-phase and three-phase are available on request.*



**250 DOMESTICO**  
**250 DOMESTIC**

Dim. cm. 40,5x58x37h - peso Kg. 14  
Motore ventilato monofase HP 0,25  
Ø Lama mm. 250  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-15  
Taglio utile: L x H mm.190x190  
Blade Ø mm250  
Single-phase ventilated engine HP 0,25  
Rpm 300  
Cut thickness range mm.0-15  
Cut: L x H mm 190x190  
04020084

**Gravità o verticale? - Gravity or vertical?**

**Affettatrice a gravità** - Si tratta di un'affettatrice realizzata in modo tale da consentire che le fette che vengono man mano tagliate cadano in un vassoio che si trova posizionato al di sotto della lama di taglio; consta di un piano d'appoggio inclinato che fa sì che le fette scivolino nel vassoio senza bisogno di intervenire manualmente.

**Affettatrice verticale** - È la tipologia di affettatrice che più comunemente viene utilizzata dagli esercenti; al contrario di quanto accade con l'affettatrice a gravità. Con l'affettatrice verticale, chi affetta deve accompagnare la fetta tagliata nel vassoio o nel piatto.

*Gravity slicer* - This slicer allows the freshly cut slices to slide down on the tray located below the cutting blade. Its tilted base allows this slide to occur, without needing to operate manually.

*Vertical slicer* - It is the most commonly used slicer. Unlike the gravity slicer, with the vertical one, the operator must accompany the freshly cut slice in the underneath tray.



**275 PROFESSIONALE**  
**275 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 44x62x39h - peso Kg. 16,5  
Motore ventilato monofase HP 0,30  
Ø Lama mm. 275  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.220x220  
Single-phase ventilated engine HP 0,30  
Blade Ø mm 275  
Rpm 300  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 220x220  
04020058



**300 PROFESSIONALE**  
**300 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 49,5x65x44h - peso Kg. 23  
Motore ventilato monofase HP 0,35  
Ø Lama mm. 300  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.220x220  
Single-phase ventilated engine HP 0,35  
Blade Ø mm 300  
Rpm 300  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 220x220  
04020059



**300 PROFESSIONALE**  
**300 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 56x87x50h - peso Kg. 27,5  
Motore ventilato monofase HP 0,35  
Ø Lama mm. 300  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.300x220  
Single-phase ventilated engine HP 0,35  
Blade Ø mm 300  
Rpm 300  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 300x220  
04020060 monofase/single phase  
04020067 trifase/three phase



**300 PROFESSIONALE**  
**300 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 48,5x65x44h - peso Kg. 19  
Motore ventilato monofase HP 0,33  
Ø Lama mm. 300  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.220x210  
Single-phase ventilated engine HP 0,33  
Blade Ø mm 300  
Rpm 300  
Cut thickness range mm. 0-16  
Cut: L x H mm 220x210  
04020085





### **350 PROFESSIONALE**

#### **350 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 58,5x89x48h - peso Kg. 36  
 Motore ventilato monofase HP 0,50  
**Ø Lama mm. 350**  
 Giri lama al minuto 260  
 Spessore taglio mm. 0-16  
**Taglio utile: L x H mm.310x260**  
*Single-phase ventilated engine HP 0,50*  
**Blade Ø mm 350**  
*Rpm 260*  
*Cut thickness range mm.0-16*  
**Cut: L x H mm 310x260**  
**04020061**

### **370 PROFESSIONALE**

#### **370 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 58,5x89x48h - peso Kg. 37  
 Motore ventilato monofase HP 0,50  
**Ø Lama mm. 370**  
 Giri lama al minuto 260  
 Spessore taglio mm. 0-16  
**Taglio utile: L x H mm.300x275**  
*Single-phase ventilated engine HP 0,50*  
**Blade Ø mm 370**  
*Rpm 260*  
*Cut thickness range mm.0-16*  
**Cut: L x H mm 300x275**  
**04020102**



### **300 PROFESSIONALE**

#### **300 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 55x71x61h - peso Kg. 36  
 Motore ventilato monofase HP 0,50  
**Ø Lama mm. 300**  
 Giri lama al minuto 260  
 Spessore taglio mm. 0-16  
 Taglio utile: L x H mm.250x210  
*Single-phase ventilated engine HP 0,50*  
**Blade Ø mm 300**  
*Rpm 260*  
*Cut thickness range mm.0-16*  
**Cut: L x H mm 250x210**  
**04020064**



### **350 PROFESSIONALE**

#### **350 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 45  
 Motore ventilato monofase HP 0,50  
**Ø Lama mm. 350**  
 Giri lama al minuto 260  
 Spessore taglio mm. 0-16  
 Taglio utile: L x H mm.300x265  
**Blade Ø mm 350**  
*Single-phase ventilated engine HP 0,50*  
*Rpm 260*  
*Cut thickness range mm.0-16*  
**Cut: L x H mm 300x265**  
**04020065**



### **370 PROFESSIONALE**

#### **370 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 46  
 Motore ventilato monofase HP 0,50  
**Ø Lama mm. 370**  
 Giri lama al minuto 260  
 Spessore taglio mm. 0-16  
 Taglio utile: L x H mm.290x275  
**Blade Ø mm 370 - Rpm 260**  
*Single-phase ventilated engine HP 0,50*  
*Cut thickness range mm.0-16*  
**Cut: L x H mm 290x275**  
**04020083 monofase/single phase**  
**04020081 trifase/three phase**



**350 PROFESSIONALE**

**350 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 65x92x66h - peso Kg. 43,5  
Motore ventilato monofase HP 0,50  
Ø Lama mm. 350  
Giri lama al minuto 260  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.330x250  
**Blade Ø mm 350 Rpm 260**  
Single-phase ventilated engine HP 0,50  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 330x250  
**04020108**

**370 PROFESSIONALE**

**370 PROFESSIONAL**

Dim. cm. 65x92x66h - peso Kg. 44,5  
Caratteristiche tecniche:  
Motore ventilato monofase HP 0,50  
Ø Lama mm. 370  
Giri lama al minuto 260  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.330x260  
**Blade Ø mm 370 Rpm 260**  
Single-phase ventilated engine HP 0,50  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 330x260  
**04020119** monofase/single phase  
**04020120** trifase/three phase



**350 CARNE**

**350 MEAT**

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 43  
Caratteristiche tecniche:  
Motore ventilato monofase HP 0,50  
Ø Lama mm. 350  
Giri lama al minuto 260  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.300x250  
**Blade Ø mm 350**  
Single-phase ventilated engine HP 0,50  
Rpm 260  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 300x250  
**04020073**



**300 SALUMI**

**300 COLD CUTS**

Dim. cm. 52x61x51,5h - peso Kg. 27  
Motore monofase HP 0,35  
Ø Lama mm. 300  
Giri lama al minuto 300  
Spessore taglio mm. 0-16  
Taglio utile: L x H mm.240x195  
**Blade Ø mm 300 Rpm 300**  
Single-phase engine HP 0,35  
Cut thickness range mm.0-16  
Cut: L x H mm 240x195  
**04020096**

**TRITACARNE 60****MEAT MINCER 60**

Bocca d'uscita ø 60 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)

*Output mouth dimensions: Ø 60 mm*  
*Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm*  
*thermal protection included*  
*Standard plate Ø 6 mm*  
*Stainless steel mincing unit*  
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**04080054**

**TRITACARNE 70****MEAT MINCER 70**

Bocca d'uscita ø 70 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 0,75 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)

*Output mouth dimensions: Ø 70 mm*  
*Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm*  
*thermal protection included*  
*Standard plate Ø 6 mm*  
*Stainless steel mincing unit*  
 0,75 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**04080058**  
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)  
 0,75 Kw (1Hp) - 230V/400V-50Hz (threephase)  
**04080044**

**TRITACARNE 82****MEAT MINCER 82**

Bocca d'uscita ø 82 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Ventilato - Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 Output mouth dimensions: Ø 82 mm

*Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm*  
*Ventilated - Thermal protection included*  
*Standard plate Ø 6 mm*  
*Stainless steel mincing unit*  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**04080083**  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)  
**04080066**

**TRITACARNE GRATTUGIA 60****COMBO MEAT MINCER & GRATER 60**

Bocca d'uscita ø 60 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Rullo punzonato grattugia mm. 60x110  
 Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 Output mouth dimensions: Ø 60 mm  
 Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm  
 Grating roll mm.60x110  
 thermal protection included  
 Standard plate Ø 6 mm  
 Stainless steel mincing unit  
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)  
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**04080063**

**TRITACARNE GRATTUGIA 70****COMBO MEAT MINCER & GRATER 70**

Bocca d'uscita ø 70 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Rullo punzonato grattugia mm. 75x140  
 Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 Output mouth dimensions: Ø 70 mm  
 Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm  
 Grating roll mm.75x140  
 thermal protection included  
 Standard plate Ø 6 mm  
 Stainless steel mincing unit  
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)  
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)  
**04080047**

**TRITACARNE GRATTUGIA 82****COMBO MEAT MINCER & GRATER 82**

Bocca d'uscita ø 82 mm  
 Bocca inserimento carne ø 52 mm  
 Rullo punzonato grattugia mm. 75x140  
 Dotato di protezione termica  
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm  
 Gruppo macinazione acciaio inox  
 MRI - rullo in acciaio inox  
 Output mouth dimensions: Ø 82 mm  
 Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm  
 Grating roll mm.75x140  
 thermal protection included  
 Standard plate Ø 6 mm  
 Stainless steel mincing unit  
 MRI - stainless steel roll  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**04080085**  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)  
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)  
**04080051**



**GRATTUGIA 65**

**GRATER 65**

Bocca grattugia 65x110 mm  
Rullo punzonato grattugia 60x110 mm  
Dotato di protezione termica  
*Grater mouth dimensions: 65x110 mm*  
*Grating roll 60x110 mm*  
*thermal protection included*  
0,38 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz (monofase)  
0,38 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz (single-phase)  
**08091209**



**GRATTUGIA 80**

**GRATER 80**

Bocca grattugia 80x140 mm  
Rullo punzonato grattugia 75x140 mm  
Ventilato  
Dotato di protezione termica  
*Grater mouth dimensions: 80x140 mm*  
*Grating roll 75x140 mm*  
*Ventilated - thermal protection included*  
0,75 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz  
0,75 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz  
**04080029** - monofase/single-phase

0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz  
0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz  
**04080043** - trifase/ threephase



**GRATTUGIA PROFESSIONALE**  
**PROFESSIONAL GRATER**

Realizzata totalmente in lega di alluminio trattata anodicamente, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.  
Dotato di microinterruttore, funziona unicamente a leva abbassata.  
Per la pulizia del rullo dentato è sufficiente grattugiare un pezzo di pane secco.  
Dim. 18x34x44H cm - peso Kg. 8  
*Completely made of anodized aluminum alloy guarantees absolute hygiene and quick cleaning. Equipped with a microswitch, it works only with the lever lowered. To clean the roll it is sufficient to grind a piece of dry bread.*  
Dim. 18x34x44H cm. - weight Kg. 8  
**04080074**



**MACINADOSATORE**

**COFFEE GRINDER AND DOSER**

Struttura in alluminio lucidato o verniciato.  
Campana in plastica infrangibile. Regolazione manuale alla campana. Macine in acciaio rettificato. Manopola regolazione spessore taglio, ferma sacchetto, pulsante avviamento digitale, scheda elettronica a 24 volts  
Dosatore per caffè. Norma CE  
Motore 1400 giri . Produzione oraria: 3/4 kg  
Macine ø 65 mm  
*Structured in polished or varnished aluminium, infrangible plastic bowls, manual adjustable bowl lever, rectified steel grindstone, adjustable cut ticknessing knob, bag locking, digital starting button, 24 volts control board. Coffee doser included. CE approved*  
*Revolutions: 1400. Production per hour: 3/4 kg*  
*Grinding wheels: ø 65 mm*  
230V - 50Hz - 340W  
**04110188**



**BISTECCATRICE HAMBURGER**

**PATTY FORMER**

Con la sola pressione della leva si comprime la carne, mentre al ritorno della stessa avviene l'apertura e l'estrazione del prodotto. Realizzata in alluminio anodizzato, la bisteccatrice HR manterrà inalterato nel tempo il suo brillante colore argenteo. Le parti a contatto con la carne sono realizzate in acciaio inox.  
*Easy to use: pull the lever down than release it and up comes your patty. Made of anodised aluminium, the HR patty former will keep its brilliant silvery color unchanged over time. The parts in contact with the meat are made of stainless steel.*  
Dim. 25x37x50H cm - 5 Kg  
**04060195** - ø 100 mm  
**04060270** - ø 130 mm  
**04060288** - ø 150 mm



**PRESSHAMBURGER MANUALE**  
**MANUAL BURGER PRESS**

Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata. Porta cellophane incorporato. Contenitore carne in acciaio inox aisi 304.  
*Structured in anodized aluminium alloy. Cellophane case included. AISI 304 stainless steel meat bowl.*  
ø 130 mm  
**04080076**

CESTE PER LAVAGGIO BICCHIERI - Adatte per bicchieri di altezza fino a 24 cm. Manico ergonomico che facilita il sollevamento. Resistenti a temperature fino a +95°C. Fornite già montate. Top colorati in varie tinte. Angolari estensibili per regolare l'altezza della cesta. Parete aperta per lavaggi efficaci. Perfettamente impilabili. Ideali per stoccaggio e movimentazione.

GLASSES WASHING RACKS - Accommodates glasses up to 24 cm in height. Open system for a perfect washing. Ergonomic handle for easy lifting. Resistant to temperatures up to +95°C. Already assembled. Several colors top. Extensible angular to adjust the height of the rack. Perfect for a safe storage and handling.



**Landhaus**



**CESTA BASE A MAGLIA LARGA**  
**LARGE MESH BASIC RACK**  
per lavaggio misto - for mixed washing  
05141178



**CESTA 25 POSTI KIT 2 5x5 TOP CELESTE**  
**RACK 25 COMPARTMENTS KIT 2 5x5 - SKY BLUE TOP**  
Altezza bicchiere/glass height: 65 → 120 mm  
Misura scomparti/compartiment measure: 88x88 mm  
05141173



**CESTA 25 POSTI KIT 3 5x5 TOP BLU**  
**RACK 25 COMPARTMENTS KIT 3 5x5 - BLUE TOP**  
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm  
Misura scomparti/compartiment measure: 88x88 mm  
05141174



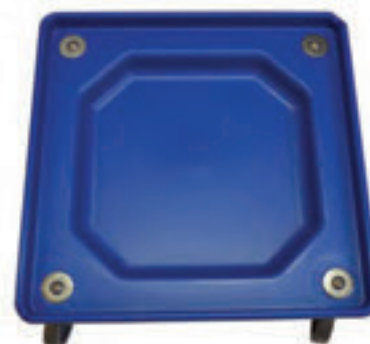
**CESTA 36 POSTI KIT 3 6x6 TOP VERDE**  
**RACK 36 COMPARTMENTS KIT 3 6x6 - GREEN TOP**  
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm  
Misura scomparti/compartiment measure: 73x73 mm  
05141175



**CESTA 49 POSTI KIT 3 7x7 TOP ROSSO**  
**RACK 49 COMPARTMENTS KIT 3 7x7 - RED TOP**  
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm  
Misura scomparti/compartiment measure: 63x63 mm  
05141176



**CESTA 16 POSTI KIT 3 4x4 TOP GIALLO**  
**RACK 16 COMPARTMENTS KIT 3 4x4 - YELLOW TOP**  
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm  
Misura scomparti/compartiment measure: 113x113 mm  
05141177



**CARRELLO PORTACESTE**  
**CART FOR RACKS**  
con vasca raccogliacqua/with break  
55x55 cm  
06130955

## Come individuare la cesta piu adatta *How to identify the right rack*

1

Misura il **diametro massimo** del bicchiere per determinare la **dimensione** degli scomparti.  
*Measure the maximum diameter of the glass to determine the compartments.*



4 x 4 = 16 scomparti da 89 a 113 mm  
*4 x 4 = 16 compartments from 89 to 113 mm*

5 x 5 = 25 scomparti da 74 a 88 mm  
*5 x 5 = 25 compartments from 74 to 88 mm*

6 x 6 = 36 scomparti da 64 a 73 mm  
*6 x 6 = 36 compartments from 64 to 73 mm*

7 x 7 = 49 scomparti da 0 a 63 mm  
*7 x 7 = 49 compartments from 0 to 63 mm*

2

Misura l'**altezza** del bicchiere per individuare il tipo di **Kit**.  
*Measure the height of the glass to identify the type of Kit.*

**Kit 2** da 65 a 120 mm  
*Kit 2 from 65 to 120 mm*

**Kit 3** da 120 a 240 mm  
*Kit 3 from 120 to 240 mm*

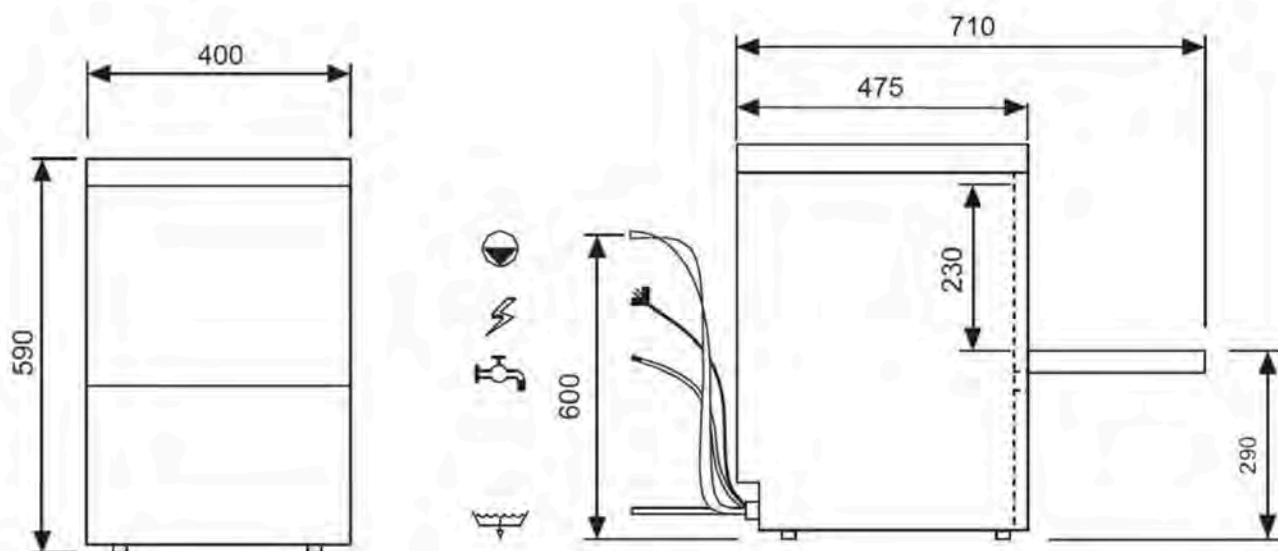




**LAVASTOVIGLIE MEC35  
DISHWASHER MEC35**

Dim. cm. 40,1x49 (76,5 aperta) x 59,5h  
 Peso 30 Kg  
 Misura cestello 35x35 cm  
 Altezza massima piatti e bicchieri 24 cm  
 Ciclo di lavaggio 120 secondi  
 Potenza 3400 W - 230 Volt - 1N -50Hz

*Dim. cm. 40,1x49 (76,5 open) x59,5h  
 Weight 230 Kg  
 Rack size 35x35 cm  
 Glass/plates max height 24 cm  
 Wash cycle 120 seconds  
 Power 3400 W - 230 Volt - 1N -50Hz  
 04110681*

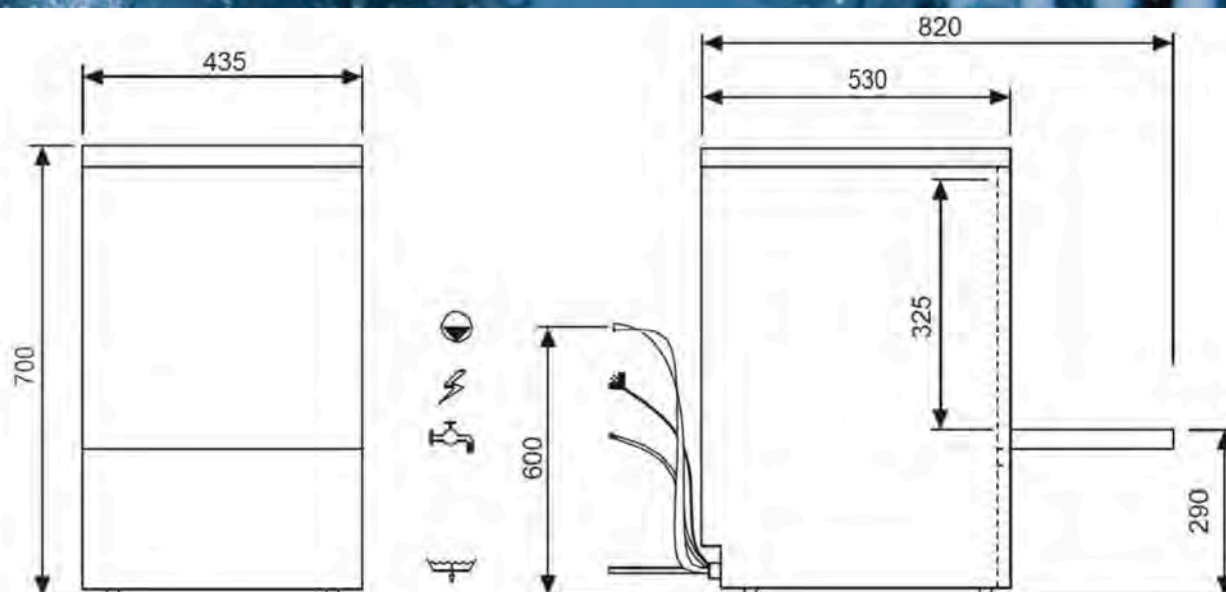




**LAVASTOVIGLIE MEC40**  
**DISHWASHER MEC40**

Dim. cm. 43,6x53,5 (87 aperta) x67H  
Peso 34 Kg  
Misura cestello 39x39 cm  
Altezza massima piatti e bicchieri 30 cm  
Ciclo di lavaggio 120 secondi  
Potenza 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz

*Dim. cm. 43,6x53,5 (87 open) x67H*  
*Weight 34 Kg*  
*Rack size 39x39 cm*  
*Glass/plates max height 30 cm*  
*Wash cycle 120 seconds*  
*Power 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz*  
**04110677**





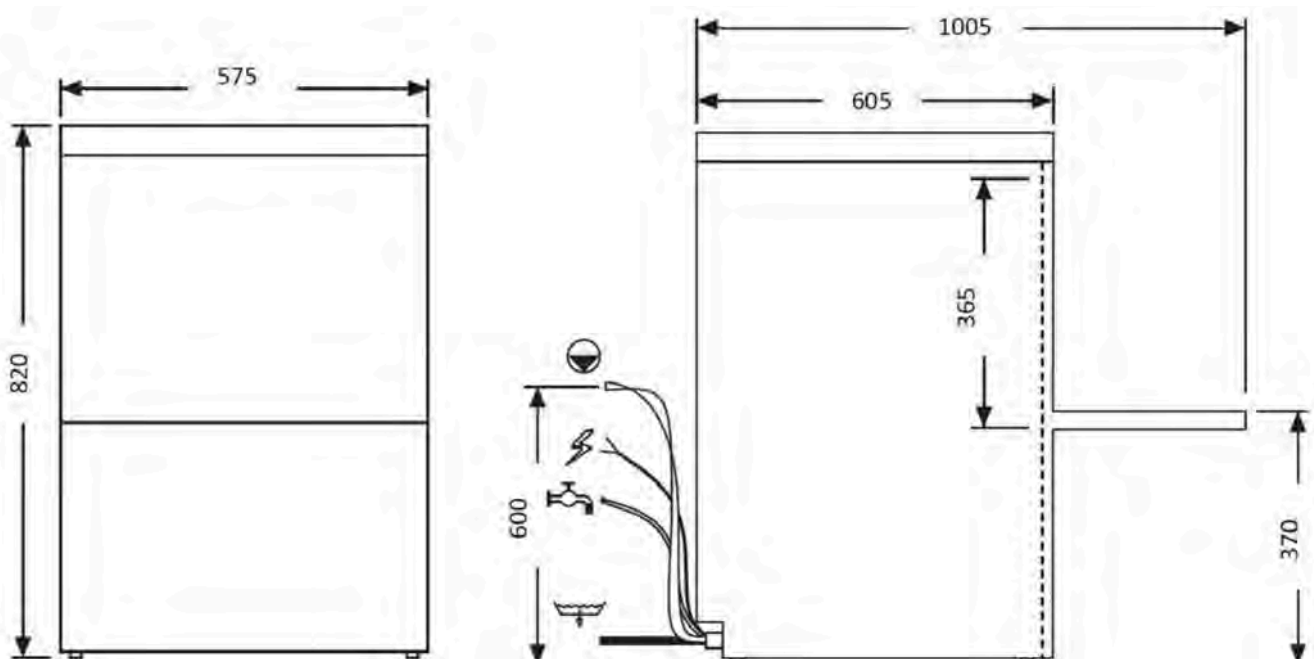


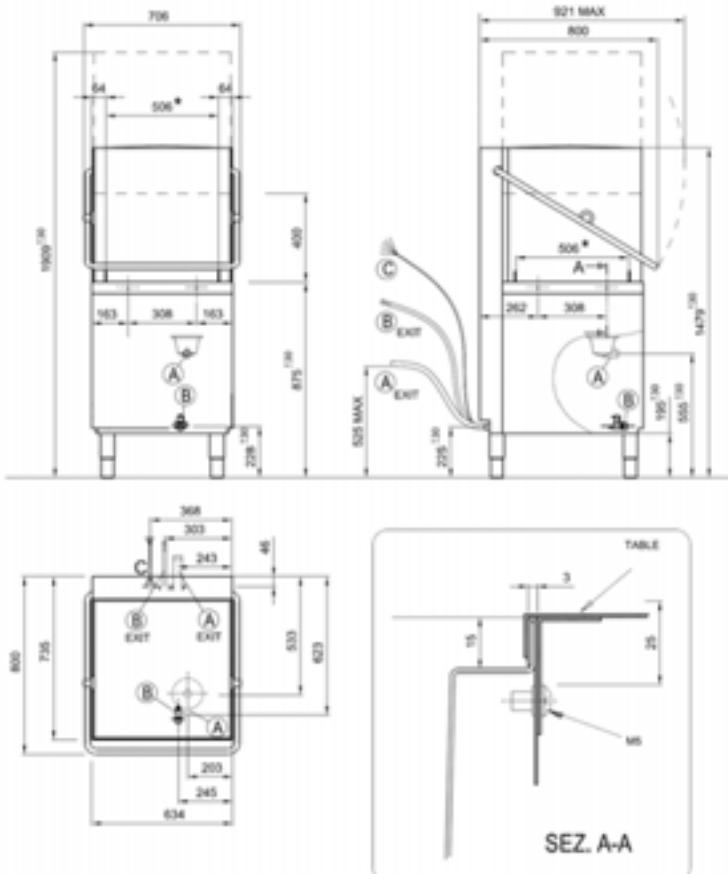
**LAVASTOVIGLIE MEC50SB**

**DISHWASHER MEC50SB**

Dim. cm. 57,5x60,5 (100,5 aperta) x82H  
 Peso 56 Kg  
 Misura cestello 50x50 cm  
 Altezza massima piatti e bicchieri 32,5 cm  
 Ciclo di lavaggio 60/120 secondi  
 Potenza 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz

*Dim. cm. 57,5x60,5 (100,5 open) x82H*  
*Weight 56 Kg*  
*Rack size 50x50 cm*  
*Glass/plates max height 32,5 cm*  
*Wash cycle 60/120 seconds*  
 Power 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz  
**04110686**





**LAVASTOVIGLIE MEC60**  
**DISHWASHER MEC60**

Dim. cm. 70,6x80x147,9h (190,9 aperta)  
Peso 90 Kg  
Misura cestello 50x50 cm  
Altezza massima piatti e bicchieri 38 cm  
Ciclo di lavaggio 60/120 secondi  
Potenza 8500 W - 400 Volt - 3N - 50Hz

*Dim. cm. 70,6x80x147,9h (190,9 open)*  
*Weight 90 Kg*  
*Rack size 50x50 cm*  
*Glass/plates max height 38 cm*  
*Wash cycle 60/120 seconds*  
*Power 8500 W - 400 Volt - 3N 50Hz*  
**04110685**

Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta reversibile. Spessore isolamento 60 mm. Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile. Cella con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Luce interna. Chiusura porta con chiave. Piedini in acciaio inox regolabili. Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio zincato.

*Stainless steel internal and external structure. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator and incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for a better temperature and defrosting control. Door frame with thermal break. Automatic condensation evaporation. Extractable refrigeration monoblock unit Reversible door. 60 mm insulation thickness. Door with ergonomic handles and easy removable magnetic gasket. Internal rounded edges. Internal light. Door with key lock. Adjustable stainless steel feet. External bottom and back panels in galvanized steel.*



**ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1**  
**VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1**

Potenza - Power 650 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8  
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a  
Temperatura/Umidità +43° 60HR  
Max room Temp/Humidity +43° 60HR  
dimensioni esterne-external dimensions 148x83x201H cm  
dimensioni interne-inside dimensions 136x70x140H cm  
Capacità - Capacity 1333 Lt  
Peso netto - Gross weight 198 Kg  
Dotazione standard - Standard equipment  
6 griglie GN2/1 - 6 coppie guide  
6 shelves GN2/1 - 6 pair of guides  
**04100551**

**ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1**  
**VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1**

Potenza - Power 950 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C -18 -22  
Tipo refrigerante - Refrigerant R404a  
Temperatura/Umidità +43° 60HR  
Max room Temp/Humidity +43° 60HR  
dimensioni esterne-external dimensions 148x83x201H cm  
dimensioni interne-inside dimensions 136x70x140H cm  
Capacità - Capacity 1333 Lt  
Peso netto - Gross weight 208 Kg  
Dotazione standard - Standard equipment  
6 griglie GN2/1 - 6 coppie guide  
6 shelves GN2/1 - 6 pair of guides  
**04100454**



**ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1**  
**VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1**

Potenza - Power 480 Watt  
Alimentazione - Power supply 230/1N/50  
Temperatura °C - Temperature °C -18 -22  
Tipo refrigerante - Refrigerant R290  
Temperatura/Umidità -  
Max room Temp/Humidity +40° 60HR  
dimensioni esterne-external dimensions 74x83x201H cm  
dimensioni interne-inside dimensions 62,4x70x140H cm  
Capacità - Capacity 650 Lt  
Peso netto - Gross weight 120 Kg  
Dotazione standard - Standard equipment  
3 griglie GN2/1 - 3 shelves GN2/1  
**04100552**



# MIME

## FURNITURES

ADDRESS

**22nd Street Al Qouz Industrial No. 3  
Warehouse No. 9 - Dubai UAE - PO Box 213765**

**Phone: +971 4881 6263**

**Mobile: +971 56370 0298**

EMAIL

**fabrizio@mimefurnitures.com**

**info@mimefurnitures.com**

**[www.mimefurnitures.com](http://www.mimefurnitures.com)**



Mime Furnitures