

**ACCESSORI  
ED UTENSILI**

630 ▶ 731








# Bacinelle Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304








**SOVRAPPONIBILI**

Stoccaggio Gastronorm

09. ACCESSORI ED UTENSILI

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBA21020	<b>2/1 GN</b> (650 x 530 mm)		20	
KRBA21040			40	10,2
KRBA21065			65	18,8
KRBA21100			100	28,9
KRBA21150			150	43,1
KRBA21200			200	58,4
KRBA11020	<b>1/1 GN</b> (530 x 325 mm)		20	
KRBA11040			40	5,1
KRBA11065			65	9,2
KRBA11100			100	14,2
KRBA11150			150	21,3
KRBA11200			200	28,4
KRBA23020	<b>2/3 GN</b> (353 x 325 mm)		20	
KRBA23040			40	3,1
KRBA23065			65	5,6
KRBA23100			100	9,1
KRBA23150			150	13,2
KRBA23200			200	18,3
KRBA12020	<b>1/2 GN</b> (325 x 265 mm)		20	
KRBA12040			40	2,0
KRBA12065			65	4,1
KRBA12100			100	6,6
KRBA12150			150	9,7
KRBA12200			200	12,7
KRBA24020	<b>2/4 GN</b> (530 x 162 mm)		20	
KRBA24040			40	
KRBA24065			65	3,8
KRBA24100			100	6,0
KRBA24150			150	9,0

*Maniglie rientranti e verticali su richiesta  
con supplemento di 5,5 euro.*

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBA13020 KRBA13040 KRBA13065 KRBA13100 KRBA13150 KRBA13200	<b>1/3 GN</b> (325 x 175 mm)		20 40 65 100 150 200	1,5 2,5 4,1 5,8 7,9
KRBA14020 KRBA14040 KRBA14065 KRBA14100 KRBA14150 KRBA14200	<b>1/4 GN</b> (265 x 162 mm)		20 40 65 100 150 200	1,8 2,8 4,1 5,6
KRBA28065 KRBA28100 KRBA28150	<b>2/8 GN</b> (325 x 132 mm)		65 100 150	1,5 2,8 4,3
KRBA16065 KRBA16100 KRBA16150 KRBA16200	<b>1/6 GN</b> (176 x 162 mm)		65 100 150 200	1,0 1,6 2,4 3,5
KRBA19065 KRBA19100	<b>1/9 GN</b> (176 x 108 mm)		65 100	0,6 1,0

## → Coperchi Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

### Coperchio normale



Codice	Descriz.
KRCO11000	1/1
KRCO12000	1/2
KRCO13000	1/3
KRCO14000	1/4
KRCO16000	1/6
KRCO19000	1/9
KRCO23000	2/3
KRCO24000	2/4
KRCO28000	2/8

Perfettamente piano per una sicura sovrapposibilità. Incavo di presa, comodo e di facile pulizia.

### Coperchio con spacchi maniglie



Codice	Descriz.
KRCO11SMA	1/1
KRCO12SMA	1/2
KRCO13SMA	1/3
KRCO14SMA	1/4
KRCO16SMA	1/6
KRCO23SMA	2/3
KRCO24SMA	2/4
KRCO28SMA	2/8

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.

### Coperchio con spacco mestolo



Codice	Descriz.
KRCO11SME	1/1
KRCO12SME	1/2
KRCO13SME	1/3
KRCO14SME	1/4
KRCO16SME	1/6
KRCO23SME	2/3
KRCO24SME	2/4
KRCO28SME	2/8

Per mestoli o altri utensili.

### Coperchio con spacchi maniglie e spacco mestolo



Codice	Descriz.
KRCO11SMM	1/1
KRCO12SMM	1/2
KRCO13SMM	1/3
KRCO14SMM	1/4
KRCO16SMM	1/6
KRCO23SMM	2/3
KRCO24SMM	2/4
KRCO28SMM	2/8

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta e per mestolo.

### Coperchio a tenuta



Codice	Descriz.
KRCT11000	1/1
KRCT12000	1/2
KRCT13000	1/3
KRCT14000	1/4
KRCT16000	1/6
KRCT23000	2/3

Con guarnizione in silicone per bacinelle normali.

### Coperchio a tenuta con spacchi e maniglie



Codice	Descriz.
KRCT11SMA	1/1
KRCT12SMA	1/2
KRCT13SMA	1/3
KRCT14SMA	1/4
KRCT16SMA	1/6
KRCT23SMA	2/3

Con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.

## → Accessori

### Falsi fondi forati



Codice	Descriz.
KRFF13000	1/3
KRFF21000	2/1
KRFF23000	2/3
KRFF11000	1/1
KRFF12000	1/2

Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

### Separatori



Codice	Descriz.
KRSE11000	1/1
KRSE12000	1/2

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie Gastronorm.







## Bacinelle Gastronorm forate acciaio inox 18/10 AISI 304

- Foratura fondo per le altezze 20 e 40 mm.
- Foratura lati e fondo per le altezze 65, 100, 150 e 200 mm.

Codice finale  
"L" forata anche  
lateralmente



### SOVRAPPONIBILI

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBF2102000	<b>2/1 GN</b> (650 x 530 mm)		20	
KRBF2104000			40	10,2
KRBF2106500			65	18,8
KRBF2110000			100	28,9
KRBF2115000			150	43,1
KRBF2120000			200	58,4
KRBF1102000	<b>1/1 GN</b> (530 x 325 mm)		20	
KRBF1104000			40	5,1
KRBF1106500			65	9,2
KRBF1106500L			65	9,2
KRBF1110000			100	14,2
KRBF1115000			150	21,3
KRBF1120000	200	28,4		
KRBF2302000	<b>2/3 GN</b> (353 x 325 mm)		20	3,1
KRBF2304000			40	5,6
KRBF2306500			65	9,1
KRBF2310000			100	13,2
KRBF2315000			150	18,3
KRBF2320000			200	
KRBF1202000	<b>1/2 GN</b> (325 x 265 mm)		20	2,0
KRBF1204000			40	4,1
KRBF1206500			65	6,6
KRBF1210000			100	9,7
KRBF1215000			150	12,7
KRBF1220000			200	
KRBF1306500	<b>1/3 GN</b> (325 x 175 mm)		65	2,5
KRBF1310000			100	4,1
KRBF1315000			150	5,8
KRBF1320000			200	7,9
KRBF1406500	<b>1/4 GN</b> (265 x 162 mm)		65	1,8
KRBF1410000			100	2,8
KRBF1415000			150	4,1
KRBF1420000			200	5,6

## Espositore Gastronorm inox



**NOTA** › *Bacinelle non incluse*

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità GN
<u>KRESG416</u>	<u>Espositore Gastronorm inox</u>	<u>350 x 415 x 235</u>	<u>4 GN 1/6 H 150</u>
<u>KRESG616</u>	<u>Espositore Gastronorm inox</u>	<u>980 x 240 x 210</u>	<u>6 GN 1/6 H 150</u>



## ❖ Bacinelle gelateria



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRBG180165120	Bacinelle gelateria	180 x 165 x 120	2,5
KRBG210200150	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 150	4,6
KRBG210200170	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 170	5,2
KRBG210200200	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 200	5,8
KRBG265160150	Bacinelle gelateria	265 x 160 x 150	4,2
KRBG265160170	Bacinelle gelateria	265 x 160 x 170	4,8
KRBG330165120	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 120	5,0
KRBG330165150	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 150	6,5
KRBG330165180	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 180	7,7
KRBG360165080	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 080	
KRBG360165120	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 120	5,0
KRBG360165150	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 150	6,5
KRBG360165180	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 180	7,7
KRBG360250080	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 080	6,5
KRBG360250120	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 120	8,0
KRBG360250150	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 150	10,8
KRBG360250180	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 180	12,6
KRBG2025	Carapina gelateria	Ø 200 h 250	7,3





Codice	Descrizione	L x P mm
KRGECPX3616	Coperchio gelateria	360 x 165
KRGECPX3316	Coperchio gelateria	330 x 165
KRGECPX2120	Coperchio gelateria	210 x 200
KRGECPX2616	Coperchio gelateria	260 x 160
KRGEMUF3625	Coperchio gelateria	360 x 250
KRGESP	Spatola con manico in nylon	
KRGESP-TRASPARE	Spatola con manico trasparente	
Colori: Rosso, Verde, Nero, Blu, Giallo, Bianco.		
KRBGLP	Lavaporzionatore	
KRGESP-PCN	Spatola gelato in policarbonato nero	
KRGESP-PCT	Spatola gelato in policarbonato trasparente	

## ❖ Bacinelle gelateria in policarbonato

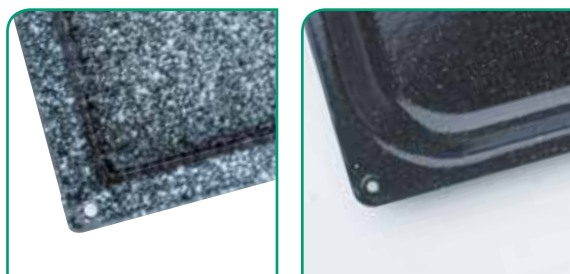
Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRBG360165120PC	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 120
KRBG360250080	in policarbonato	360 x 250 x 80



## → Teglie Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304



Codice	Descrizione	Altez. mm	Codice	Descrizione	Altez. mm
<u>KRTI21020</u>	<b>2/1 GN</b> 	20	<u>KRTI23020</u>	<b>2/3 GN</b> 	20
<u>KRTI21040</u>		40	<u>KRTI23040</u>		40
<u>KRTI21065</u>		65	<u>KRTI23065</u>		65
<u>KRTI11020</u>	<b>1/1 GN</b> 	20	<u>KRTI12020</u>	<b>1/2 GN</b> 	20
<u>KRTI11040</u>		40	<u>KRTI12040</u>		40
<u>KRTI11065</u>		65	<u>KRTI12065</u>		65

## → Teglie Gastronorm smaltate acciaio inox 18/10 AISI 304



Smalto finitura granito

- TP TEGLIA PIEGATA
- TS TEGLIA STAMPATA

Codice	Descrizione	Altez. mm	Codice	Descrizione	Altez. mm
<u>KRTP21020</u>	<b>2/1 GN</b> 	20	<u>KRTP23020</u>	<b>2/3 GN</b> 	20
<u>KRTP21040</u>		40	<u>KRTP23040</u>		40
<u>KRTP21065</u>		65	<u>KRTP23065</u>		65
<u>KRTP11020</u>	<b>1/1 GN</b> 	20	<u>KRTS11020</u>	<b>1/1 GN</b> 	20
<u>KRTP11040</u>		40	<u>KRTS11040</u>		40
<u>KRTP11065</u>		65	<u>KRTS11065</u>		65
<u>KRTP604020</u>	<b>60 X 40 EN</b> 	20			



## ☛ Teglie Gastronorm alluminio

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l' utilizzo di teglie Gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.


Codice	Descrizione	Alluminio lega 3003	Altez. mm
<u>KRTAL11020</u>	<b>1/1 GN</b>		<u>20</u>
<u>KRTAL11040</u>	(530 x 325 mm)		<u>40</u>
<u>KRTAL11065</u>			<u>65</u>
<u>KRTAL11020F</u>	<b>1/1 GN</b>		<u>20</u>
	(530x325 mm)		

Codice	Descrizione	Antiaderente Silverstone	Altez. mm
<u>KRTAS11020</u>	<b>1/1 GN</b>		<u>20</u>
<u>KRTAS11040</u>	(530 x 325 mm)		<u>40</u>
<u>KRTAS11065</u>			<u>65</u>
<u>KR100403</u>	<b>1/1 GN</b>		<u>    </u>
<u>KR100414</u>	(530x325 mm)		<u>    </u>
<u>KRTAS11065</u>			<u>65</u>

## ☛ Teglie in lamiera per pasticceria e pizzeria

Codice	Teglia rettangolare in lamiera alluminata	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTREPL</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>
<u>KRTREPLB</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>

4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.

Codice	Teglia rotonda	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTROPL28</u>		<u>Ø 280 mm</u>	<u>20</u>
<u>KRTROPL32</u>		<u>Ø 320 mm</u>	<u>20</u>

In lamiera alluminata 8/10. **Spessore 8/10**

## ☛ Teglie alluminio per pasticceria e pizzeria

Codice	Teglia rettangolare	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTREPA</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>

4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.

Codice	Teglia rotonda	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTROPA28</u>		<u>Ø 280 mm</u>	<u>30</u>
<u>KRTROPA32</u>		<u>Ø 320 mm</u>	<u>30</u>

Codice	Teglia rettangolare	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTALF6040</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>

☛ Teglia per baguette			
Codice	Teglia rotonda	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTREPAB4</u>		<u>530 X 325 mm</u>	<u>    </u>
<u>KRTREPAB5</u>		<u>600 X 400 mm</u>	<u>    </u>

## ❖ Teglie Gastronorm alluminio per frittatine

Realizzate in alluminio in conformità alle normative, sono stampate a vassoio sulla cui superficie sono presenti invasi circolari di diametro 120 mm e profondità 18 mm. La superficie superiore è completamente rivestita da un film di Teflon Du Pont verde. Il rivestimento in Teflon consente di ridurre drasticamente l'impiego di oli, grassi e cere staccanti, con una conseguente economia ed aumento della qualità e della durata del prodotto finito. La temperatura massima sopportabile in modo continuo dal rivestimento in Teflon è di 200°C.

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
<u>KRTF21020</u>	<b>2/1 GN</b> (650 x 530 mm)	<u>KRTF11020</u>	<b>1/1 GN</b> (530 x 325 mm)



## ❖ Teglie forate per frittura

Codice	Descrizione	L x P x H mm
<u>KRTFR11</u>	Teglie forate per frittura	530 X 325



## ❖ Teglie in ferro

Codice	Descrizione	L x P x H mm
<u>PD41745-30</u>	Teglia rettangolare ferro blu	300 x 230 x 30
<u>PD41745-35</u>	Teglia rettangolare ferro blu	350 x 280 x 30
<u>PD41745-40</u>	Teglia rettangolare ferro blu	400 x 300 x 30
<u>PD41745-50</u>	Teglia rettangolare ferro blu	500 x 350 x 30
<u>PD41745-60</u>	Teglia rettangolare ferro blu	600 x 400 x 30
<u>PD41745-65</u>	Teglia rettangolare ferro blu	650 x 450 x 30



## ❖ Teglie Gastronorm porcellana

Porcellana bianca alta resistenza per forno

Codice	Dimensioni	Altezza mm
<u>KRBP11065</u>	1/1	65
<u>KRBP12065</u>	1/2	65
<u>KRBP13065</u>	1/3	65
<u>KRBP23065</u>	2/3	65




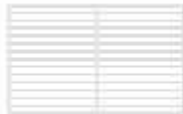
## Griglie Gastronorm



Codice	Griglia acciaio inox 18/10	Dimensioni
<u>KRGR21AI</u>		<u>2/1</u>
<u>KRGR11AI</u>		<u>1/1</u>
<u>KRGR23AI</u>		<u>2/3</u>
<u>KRGR6040AI</u>		<u>60x40 cm</u>

Codice	Griglia Rilsan bianco	Dimensioni
<u>KRGR21RI</u>		<u>2/1</u>
<u>KRGR11RI</u>		<u>1/1</u>
<u>KRGR23RI</u>		<u>2/3</u>

Codice	Griglia leggera acciaio amagnetico	Dimensioni
<u>KRGR11AIL</u>		<u>1/1</u>
<u>KRGR21AIL</u>		<u>2/1</u>
<u>KRGR6040AIL</u>		<u>60x40 cm</u>
<u>KRGR8060AIL</u>		<u>80x40 cm</u>

Codice	Griglia plastificata polietilene grigio	Dimensioni
<u>KRGR11PE</u>		<u>1/1</u>
<u>KRGR21PE</u>		<u>2/1</u>
<u>KRGR23PE</u>		<u>2/3</u>
<u>KRGR6040PE</u>		<u>60x40 cm</u>

## Griglia multifunzione 1/1 GN



KRTSGR11

- Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.
- Il rivestimento antiaderente di altissima qualità consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto senza rischi di frantumazione e ne facilita la pulizia.
- Lo spessore della fusione impedisce la deformazione anche ad elevatissima temperatura.
- Le due zone di raccolta dei grassi nei due angoli contrapposti permettono di utilizzare il forno a pieno carico senza rischi di sgondature.

Codice	Descrizione	Dimensioni
<u>KRGR21RI</u>	<u>Griglia multifunzione</u>	<u>1/1</u>

## Griglia per polli



KRGR11P8



Codice	Descrizione	Dimensioni
<u>KRGR11P8</u>	<u>Griglia portapolli</u>	<u>1/1</u>

## Bacinelle Gastronorm polipropilene

Codice	Descrizione	Altezza mm	Codice	Descrizione	Altezza mm
<u>KRPP11065</u>	<b>1/1 GN</b> (530 x 325 mm) 	<u>65</u>	<u>KRPP12065</u>	<b>1/2 GN</b> (325 x 265 mm) 	<u>65</u>
<u>KRPP11100</u>		<u>100</u>	<u>KRPP12100</u>		<u>100</u>
<u>KRPP11150</u>		<u>150</u>	<u>KRPP12150</u>		<u>150</u>
<u>KRPP11200</u>		<u>200</u>	<u>KRPP12200</u>		<u>200</u>
<u>KRPP13065</u>	<b>1/3 GN</b> (325 x 175 mm) 	<u>65</u>	<u>KRPP14065</u>	<b>1/4 GN</b> (265 x 162 mm) 	<u>65</u>
<u>KRPP13100</u>		<u>100</u>	<u>KRPP14100</u>		<u>100</u>
<u>KRPP13150</u>		<u>150</u>	<u>KRPP14150</u>		<u>150</u>
<u>KRPP13200</u>		<u>200</u>	<u>KRPP14200</u>		<u>200</u>
<u>KRPP16065</u>	<b>1/6 GN</b> (176 x 162 mm) 	<u>65</u>	<u>KRPP19065</u>	<b>1/9 GN</b> (176 x 108 mm) 	<u>65</u>
<u>KRPP16100</u>		<u>100</u>	<u>KRPP19100</u>		<u>100</u>
<u>KRPP16150</u>		<u>150</u>			
<u>KRPP16200</u>		<u>200</u>			

## Coperchi e accessori polipropilene

Codice	Coperchi	Dimensione
<u>KRCPP11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCPP12000</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCPP13000</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCPP14000</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCPP16000</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCPP19000</u>		<u>1/9</u>

Codice	Falsi fondi forati	Dimensione
<u>KRFFPP11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRFFPP12000</u>		<u>1/2</u>

Codice	Coperchio colorato	Dimensione
<u>KRCPP11000C</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCPP12000C</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCPP13000C</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCPP14000C</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCPP16000C</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCPP19000C</u>		<u>1/9</u>



## Bacinelle Gastronorm policarbonato

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità l
<u>KRGP21200</u>	<b>2/1 GN</b> (650 x 530 mm)		<u>200</u>	<u>58,4</u>
<u>KRGP11065</u> <u>KRGP11100</u> <u>KRGP11150</u> <u>KRGP11200</u>	<b>1/1 GN</b> (530 x 325 mm)		<u>65</u> <u>100</u> <u>150</u> <u>200</u>	<u>9,2</u> <u>14,2</u> <u>21,3</u> <u>28,4</u>
<u>KRGP12065</u> <u>KRGP12100</u> <u>KRGP12150</u> <u>KRGP12200</u>	<b>1/2 GN</b> (325 x 265 mm)		<u>65</u> <u>100</u> <u>150</u> <u>200</u>	<u>4,1</u> <u>6,6</u> <u>9,7</u> <u>12,7</u>
<u>KRGP13065</u> <u>KRGP13100</u> <u>KRGP13150</u> <u>KRGP13200</u>	<b>1/3 GN</b> (325 x 175 mm)		<u>65</u> <u>100</u> <u>150</u> <u>200</u>	<u>2,5</u> <u>4,1</u> <u>5,8</u> <u>7,9</u>
<u>KRGP14065</u> <u>KRGP14100</u> <u>KRGP14150</u> <u>KRGP14200</u>	<b>1/4 GN</b> (265 x 162 mm)		<u>65</u> <u>100</u> <u>150</u> <u>200</u>	<u>1,8</u> <u>2,8</u> <u>4,1</u> <u>5,6</u>
<u>KRGP16065</u> <u>KRGP16100</u> <u>KRGP16150</u> <u>KRGP16200</u>	<b>1/6 GN</b> (176 x 162 mm)		<u>65</u> <u>100</u> <u>150</u> <u>200</u>	<u>1</u> <u>1,6</u> <u>2,4</u> <u>3,2</u>
<u>KRGP19065</u> <u>KRGP19100</u>	<b>1/9 GN</b> (176 x 108 mm)		<u>65</u> <u>100</u>	<u>0,6</u> <u>1</u>

## ❖ Coperchi e accessori in policarbonato

Codice	Coperchi a tenuta con presa maniglia	Dimensione
<u>KRCP11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCP12000</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCP13000</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCP14000</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCP16000</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCP19000</u>		<u>1/9</u>
<u>KRCP21000</u>		<u>2/1</u>

Codice	Coperchi a tenuta	Dimensione
<u>KRCPT11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCPT12000</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCPT13000</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCPT14000</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCPT16000</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCPT19000</u>		<u>1/9</u>



## ❖ Falsi fondi forati

Codice	Descrizione	Dimensioni
<u>KRFFP11000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>1/1</u>
<u>KRFFP12000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>1/2</u>
<u>KRFFP21000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>2/1</u>



## Barattoli per la conservazione dei cibi



I barattoli in policarbonato di forma rotonda hanno la caratteristica di favorire la corretta circolazione dell'aria. Disponibili in varie misure, sono serigrafati con scala graduata per poter controllare immediatamente la quantità inserita. I manici incorporati facilitano la presa e possono essere riposti uno sull'altro.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
KRBRP01	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 154 H 125	1,0	Colore: trasparente
KRBRP02	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 225 H 110	1,9	
KRBRP04	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 225 H 220	3,8	
KRBRP06	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 252 H 200	5,7	
KRBRP08	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 252 H 275	7,6	
KRBRP012	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 378 H 210	11,4	
KRBRP018	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 378 H 300	17,2	
KRBRP022	Barattolo rotondo graduato in policarbonato	Ø 378 H 380	20,8	
KRBRP01C	Coperchio in policarbonato per barattoli 1			
KRBRP02C	Coperchio in policarbonato per barattoli 2-4			
KRBRP06C	Coperchio in policarbonato per barattoli 6-8			
KRBRP012C	Coperchio in policarbonato per barattoli 12-18-22			

## Contenitori quadrati graduati in policarbonato

I barattoli quadrati in policarbonato sono un'ottima soluzione per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti. Disponibili in diverse misure, sono trasparenti e nella parte esterna è riportata una scala graduata in litri per facilitare la lettura del contenuto. I coperchi a chiusura ermetica, codificati per colore, sono muniti di linguette che ne facilitano la rimozione. La particolare forma quadrata permette di ottimizzare gli spazi.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQ2	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 97	1,9	Colore: trasparente
KRBRQ4	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQ6	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 186	5,7	
KRBRQ8	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQ12	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQ18	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 320	17,0	
KRBRQ22	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 389	20,8	
KRBRQ2C	Coperchio in polietilene per barattoli 2-4			Colore: verde
KRBRQ6C	Coperchio in polietilene per barattoli 6-8			Colore: rosso
KRBRQ12C	Coperchio in polietilene per barattoli 12-18-22			Colore: blu



## Contenitori graduati in polietilene

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQP2	Contenitore graduato in polietilene	181 x 181 x 965	1,9	Colore: trasparente
KRBRQP4	Contenitore graduato in polietilene	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQP6	Contenitore graduato in polietilene	222 x 222 x 186	5,9	
KRBRQP8	Contenitore graduato in polietilene	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQP12	Contenitore graduato in polietilene	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQP18	Contenitore graduato in polietilene	283 x 283 x 319	17,0	
KRBRQP22	Contenitore graduato in polietilene	283 x 283 x 400	20,8	



## → Scatole in policarbonato per la conservazione degli alimenti

*Vaschette realizzate in polipropilene, adatte al trasporto, al contenimento e allo stoccaggio degli alimenti. Sono idonee per l'utilizzo in celle frigorifere per la conservazione degli alimenti congelati.*



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità lt
<b>KRSSBT20</b>	Scatola stoccaggio con coperchio	380 x 280 x 300	20
<b>KRSSBT40</b>	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 260	40
<b>KRSSBT60</b>	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 380	60





Ventotto ricette di Bruno Barbieri, partendo dall'idea del tegame come recipiente polivalente che può passare dal forno alla tavola, il volume spazia dall'antipasto al dessert. Presentati in una serie di tegami bianchi di varie forme, i piatti di Barbieri sono sempre di grande effetto. A volte è la combinazione di ingredienti a sorprenderci, altre volte è la presentazione a capovolgere i nostri preconetti verso l'umile tegame. Come nota Stefano Scansani nel suo bellissimo profilo dello chef: "Solo un emiliano che da bambino ha intinto il pane nei resti del sugo rimasto nei tegami, ha raschiato la crosta delle lasagne sugli orli dei tegami, ha passato il dito sulle reliquie degli intingoli sorprese negli angoli dei tegami, conosce il senso, anche estetico, di questi ordigni della cucina".

**Autore:** Bruno Barbieri  
**Fotografie:** Janez Puksic  
**Formato:** 21 x 21 cm  
**Legatura:** cartonato con sovraccoperta  
**Pagine:** 72  
**Illustrazioni:** 28 foto a colori  
**ISBN:** BB9788886174725  
**Prezzo:** € 20,50



**ROLLÉ DI BRANZINO E SCAMPI IN FOGLIA DI LATTUGA  
CON BRODETTO DI VONGOLE VERACI E POMODORINI CONFIT**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**Rollé di branzino**

1 branzino da 1,2 kg (non d'allevamento)  
4 scampi grandi  
12 foglie di lattuga  
Burro aromatizzato ai crostacei  
Sale e pepe

**Brodetto di vongole veraci**

1 kg di vongole veraci  
2 spicchi d'aglio  
4 pomodori medi  
Prezzemolo tritato

1 piccolo peperoncino  
Olio extravergine d'oliva  
Sale grosso

**Pomodorini confit**

12 pomodorini datterini  
1 spicchio d'aglio  
Timo e basilico fresco  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

**PREPARAZIONE**

**Rollé di branzino**

Squamare il branzino, eviscerare e lavare. Ricavare un filetto: aprire il pesce completamente lungo il ventre, tagliare la lisca centrale all'attaccatura della coda e della testa ed eliminare queste ultime due. Far scorrere la punta di un coltellino tra la polpa e le lisce laterali staccandole, poi separare anche la lisca centrale ed estrarla tutta intera.

Aprire il filetto a metà nel senso della lunghezza, batterlo leggermente nella parte più grossa, salarlo e peparlo. Disponi al centro gli scampi precedentemente sgusciati e privati del filo nero, insaporire con una grattata di burro ai crostacei e arrotolare accuratamente.

Lavare la lattuga e sbollentarla per pochi secondi in acqua bollente, scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente, stendere, appoggiare sopra il filetto di pesce e arrotolare il tutto in modo che le foglie coprano totalmente la superficie del filetto. Avvolgere il rotolo con della pellicola trasparente e stringere i lati per dare la forma.

**Brodetto di vongole**

Far spurgare le vongole in acqua salata per almeno un paio d'ore in modo che perdano la sabbia eventualmente contenuta. A parte, scaldare qualche cucchiaino di olio in una padella, farvi imbiondire uno spicchio d'aglio, toglierlo una volta che avrà ceduto il suo profumo, aggiungere le vongole, coprire e togliere dal fuoco appena si aprono.

Lavare i pomodori, farli sbollentare in acqua bollente salata per qualche secondo, eliminare i semi, spellarli, ricavarne la polpa e tagliarla a cubetti. Preparare un trito con l'aglio rimasto e un ciuffo di prezzemolo e di basilico, poi far soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere il fondo delle vongole, farlo ridurre e infine unire le vongole in modo che cuociano poco. Aggiungere il peperoncino tritato, la concassè di pomodori, regolare di sale. Far prendere bollore un attimo e ritirare dal fuoco.

**Pomodorini confit**

Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Disponi su una placca da forno, salare, pepare, insaporire con le erbe fresche e l'aglio a fettine. Coprire tutto con olio extravergine di oliva e cuocere in forno già caldo a 80 °C per 3 ore circa finché risulteranno ben appassiti.

**Presentazione**

Mettere il brodetto di vongole veraci nel tegame di porcellana, sovrapporre il rollé di branzino tagliato a fette grosse, passare tutto in forno un paio di minuti e guarnire con i pomodori confit e un filo di olio extravergine di oliva.

//

Il fatto di immaginare che cosa gira nella testa di un cuoco (tutto il mondo, lui ama i viaggi da esploratore) mentre presenta i tegami è fondamentale, perché conferma il sospetto che Barbieri comunichi attraverso le preparazioni: 'Sì, nei tegami c'è quello che sono io nella vita'.

E aggiunge due concetti. Il primo riguarda i suoi sentimenti, perché confessa di prediligere in cucina più il cuore della tecnica. Il secondo invece spiega la finalità di questo libro: 'Mi piace pensare che qualcuno abbia voglia di cimentarsi con le mie ricette. I tegami sono le mie creature, il libro è la loro comunicazione. Io i tegami li mando in libertà'.

Stefano Scansani



# Pentole in alluminio antiaderente 3/5 mm



Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
<b>BLALSA2104SS</b> 	16	<b>Casseruola spessore 5mm alta con maniglie inox</b> 	Ø 16 H 8	1,7
	20		Ø 20 H 11,5	3,3
	24		Ø 24 H 14	5,6
	28		Ø 28 H 16	9
	32		Ø 32 H 18	12,5
<b>BLALSA2106SS</b> 	20	<b>Casseruola spessore 5mm bassa con maniglie inox</b> 	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 9	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9,2	lt 6,4
	32		Ø 32 H 10,5	lt 8,4
	36		Ø 36 H 11,5	lt 11,5
	40		Ø 40 H 14	lt 17,6
<b>BLALSA2105SSC</b> 	16	<b>Casseruola spessore 5mm alta con manico antitermico</b> 	Ø 16 H 8	lt 1,5
	20		Ø 20 H 11,5	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
<b>BLALSC111BSSC</b> 	20	<b>Padella svasata spessore 3mm alta con manico antitermico inox</b> 	Ø 20 H 5,5	
	24		Ø 24 H 6,5	
	28		Ø 28 H 7	
	32		Ø 32 H 7,5	
	36		Ø 36 H 8	
	40		Ø 40 H 8,5	
<b>BLALSA110SS</b> 	20	<b>Tegame spessore 3mm con 2 maniglie</b> 	Ø 20 H 5,5	
	24		Ø 24 H 6,5	
	28		Ø 28 H 7	
	32		Ø 32 H 7,5	
	36		Ø 36 H 8	
	40		Ø 40 H 8,5	
<b>BLALSA129SS</b> 	16	<b>Coperchio</b> 	Ø 16	
	20		Ø 20	
	24		Ø 24	
	28		Ø 28	
	32		Ø 32	
	36		Ø 36	
	40		Ø 40	

# Pentole in alluminio antiaderente 3/5 mm










Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
<b>BLALSA2104SSPI</b> 	16	<b>Casseruola spessore 5 mm fondo induzione 10 mm alta con maniglie inox</b>	<b>∅ 16 H 8</b>	lt 1,7
	20		<b>∅ 20 H 11,5</b>	lt 3,3
	24		<b>∅ 24 H 14</b>	lt 5,6
	28		<b>∅ 28 H 16</b>	lt 9
<b>BLASA2016SSPI</b> 	16	<b>Casseruola spessore 5 mm fondo induzione 10 mm bassa con maniglie inox</b>	<b>∅ 16 H 8</b>	lt 1,7
	20		<b>∅ 20 H 11,5</b>	lt 3,3
	24		<b>∅ 24 H 14</b>	lt 5,6
	28		<b>∅ 28 H 16</b>	lt 9
<b>BLALSC111BSSPIC</b> 	24	<b>Padella svasata spessore 3 mm fondo induzione 7,5 mm bassa con manico antitemico</b>	<b>∅ 24 H 4,5</b>	
	28		<b>∅ 28 H 4,5</b>	
	32		<b>∅ 32 H 5</b>	
	36		<b>∅ 36 H 6</b>	
<b>BLALSC2111SSPIC</b> 	24	<b>Padella svasata spessore 5mm fondo induzione 10 mm alta con manico antitemico</b>	<b>∅ 24 H 4,5</b>	
	28		<b>∅ 28 H 4,5</b>	
	32		<b>∅ 32 H 5</b>	
	36		<b>∅ 36 H 6</b>	
<b>BLALSA2110SSPI</b> 	20	<b>Tegame spessore 5mm fondo induzione 10 mm con 2 maniglie</b>	<b>∅ 20 H 4,5</b>	
	24		<b>∅ 24 H 4,5</b>	
	28		<b>∅ 28 H 5</b>	
	32		<b>∅ 32 H 6</b>	





## Pentole in rame stagnato 2 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALCU104PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm alta con 2 maniglie inox	Ø 20 H 11	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
	28		Ø 28 H 16	lt 9
BLALCU106PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con 2 maniglie inox	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 19	lt 6
BLALCU105PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm alta con manico antitemico	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9	lt 6
BLALCU107PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con manico antitemico	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9	lt 6
BLALCU111PI 	20	Padella svasata spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con manico antitemico	Ø 20 H 5	
	24		Ø 24 H 5,8	
	28		Ø 28 H 5	
BLALCU111PI 	20	Tegame spessore 2 mm fondo induzione 2 mm con 2 maniglie	Ø 20 H 5	
	24		Ø 24 H 5,8	
	28		Ø 28 H 5	
BLCOTE129CUT 	20	coperchio in rame		
	24			
	28			



Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
<b>BLALMA104</b>	16	<b>Casseruola alta spessore 3 mm con 2 maniglie</b> 	∅ 16 H 8	lt 2,2
	20		∅ 20 H 11	lt 3,7
	24		∅ 24 H 13	lt 7,2
	28		∅ 28 H 15,5	lt 11,3
	32		∅ 32 H 17	lt 16,9
	36		∅ 36 H 19	lt 24,4
	40		∅ 40 H 21	lt 32
	50		∅ 50 H 26	lt 58
<b>BLALMA104B</b>	16	<b>Casseruola altissima spessore 3 mm con 2 maniglie</b> 	∅ 16 H 11	lt 2,2
	20		∅ 20 H 14,5	lt 3,7
	24		∅ 24 H 16	lt 7,2
	28		∅ 28 H 18,5	lt 11,3
	32		∅ 32 H 21	lt 16,9
	40		∅ 40 H 26	lt 32
<b>BLALMA105</b>	16	<b>Casseruola alta spessore 3 mm con manico tubolare inox</b> 	∅ 16 H 11	lt 2,2
	20		∅ 20 H 14,5	lt 3,7
	24		∅ 24 H 16/17	lt 7,2
	28		∅ 28 H 18,5	lt 11,3
	32		∅ 32 H 21,5	lt 16,9
	36		∅ 36 H 30	lt 24,4
<b>BLALMA105B</b>	16	<b>Casseruola altissima spessore 3 mm con manico tubolare inox</b> 	∅ 16 H 7	lt 1,4
	20		∅ 20 H 7	lt 2,5
	24		∅ 24 H 8,5	lt 4,1
	28		∅ 28 H 9,5	lt 6,4
	32		∅ 32 H 10,5	lt 8,4
	36		∅ 36 H 11,5	lt 11,5
<b>BLALMA106</b>	16	<b>Casseruola bassa spessore 3 mm con 2 maniglie</b> 	∅ 16 H 7	lt 1,4
	20		∅ 20 H 7	lt 2,5
	24		∅ 24 H 8,5	lt 4,1
	28		∅ 28 H 9,5	lt 6,4
	32		∅ 32 H 10,5	lt 8,4
	36		∅ 36 H 11,5	lt 11,5
	40		∅ 40 H 14	lt 17,6
	50		∅ 50 H 17	lt 32
<b>BLALMA107</b>	16	<b>Casseruola bassa spessore 3 mm con manico tubolare</b> 	∅ 16 H 7	lt 1,4
	18		∅ 18 H 7	lt 1,8
	20		∅ 20 H 7	lt 2,5
	22		∅ 22 H 9	lt 3,4
	24		∅ 24 H 9	lt 4,1
	26		∅ 26 H 9,5	lt 5,3
	28		∅ 28 H 9,5	lt 6,4
	30		∅ 30 H 10,5	lt 7,4
	32		∅ 32 H 10,5	lt 8,4
	34		∅ 34 H 11	lt 10
	36		∅ 36 H 11,5	lt 11,5



## Pentole alluminio 3 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)	
<b>BLALMA129</b>	16	<b>Coperchio rotondo pesante</b>  gas elettrica radiante			
	20				
	24				
	28				
	32				
	36				
	40				
50					
<b>BLALMA110</b>	20	<b>Tegame spessore con 2 maniglie</b>  gas elettrica radiante		<b>Ø 20 H 5</b>	
	24			<b>Ø 24 H 5,5</b>	
	28			<b>Ø 28 H 6</b>	
	32			<b>Ø 32 H 6,5</b>	
	36			<b>Ø 36 H 7</b>	
	40			<b>Ø 40 H 7,2</b>	
	50			<b>Ø 50 H 8,5</b>	
<b>BLALMA153</b>	36	<b>Casseruola alta con 4 colapasta a spicchio</b>		<b>Ø 36 H 20</b>	18
	40			<b>Ø 40 H 22</b>	26
	50			<b>Ø 50 H 28</b>	50
<b>BLALMA153ST</b>	36	<b>Casseruola basso spessore con colapasta a spicchio</b>		<b>Ø 36 H 16,5</b>	15
	40			<b>Ø 40 H 18</b>	19
	50			<b>Ø 50 H 22,5</b>	41
<b>BLALMA153C</b>	36	<b>Coperchio per casseruola a 4 spicchi</b>			
	40				
	50				
<b>BLALMA168</b>	30	<b>Colapasta conico 2 maniglie</b>		<b>Ø 30 H 18</b>	
	32			<b>Ø 32 H 18</b>	
	35			<b>Ø 35 H 21</b>	
	40			<b>Ø 40 H 23</b>	
	50			<b>Ø 50 H 28</b>	
<b>BLALMA111</b>	20	<b>Padella dritta a friggere spessore 3mm con manico tubolare</b>		<b>Ø 20 H 5,0</b>	
	24			<b>Ø 24 H 5,5</b>	
	28			<b>Ø 28 H 6,0</b>	
	32			<b>Ø 32 H 6,5</b>	
	36			<b>Ø 36 H 7,0</b>	
	40			<b>Ø 40 H 7,2</b>	
	50			<b>Ø 50 H 8,5</b>	






Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
<b>BLALMA111B</b>	<u>20</u>	<b>Padella svasata alta a saltare spessore 3mm con manico tubolare</b>		<b>∅ 20 H 5,5</b>	
	<u>24</u>			<b>∅ 24 H 6,5</b>	
	<u>28</u>			<b>∅ 28 H 6,5</b>	
	<u>32</u>			<b>∅ 32 H 7,5</b>	
	<u>36</u>			<b>∅ 36 H 8,0</b>	
	<u>40</u>			<b>∅ 40 H 8,5</b>	
<b>BLALMA111BB</b>	<u>20</u>	<b>Padella svasata bassa a saltare spessore 3mm con manico tubolare</b>		<b>∅ 20 H 4,5</b>	
	<u>24</u>			<b>∅ 24 H 5,5</b>	
	<u>28</u>			<b>∅ 28 H 5,0</b>	
	<u>32</u>			<b>∅ 32 H 5,0</b>	
	<u>36</u>			<b>∅ 36 H 5,5</b>	
	<u>40</u>			<b>∅ 40 H 6,0</b>	
<b>BLALMA111BM</b>	<u>20</u>	<b>Padella a mantecare salta pasta e riso spessore 3mm con manico tubolare</b>		<b>∅ 20 H 9,0</b>	
	<u>24</u>			<b>∅ 24 H 9,5</b>	
	<u>28</u>			<b>∅ 28 H 10,0</b>	
	<u>32</u>			<b>∅ 32 H 10,5</b>	
	<u>36</u>			<b>∅ 36 H 11,0</b>	
<b>BLALMA144</b>	<u>20</u>	<b>Paiolo per polenta con manico ad arco</b>		<b>∅ 20 H 12,5</b>	<u>3</u>
	<u>24</u>			<b>∅ 24 H 17,0</b>	<u>4,5</u>
	<u>28</u>			<b>∅ 28 H 18,0</b>	<u>7</u>
	<u>32</u>			<b>∅ 32 H 23,0</b>	<u>10</u>
	<u>36</u>			<b>∅ 36 H 25,0</b>	<u>16</u>
	<u>40</u>			<b>∅ 40 H 28,0</b>	<u>20</u>
	<u>56</u>			<b>∅ 56 H 44,0</b>	<u>60</u>
	<u>64</u>			<b>∅ 64 H 55,0</b>	<u>120</u>
<b>BLALMA150</b>	<u>30</u>	<b>Rostiera rettangolare angoli tondi pesante Serie alta con maniglie snodate senza rivetti</b>		<b>30x23 H 7,0</b>	
	<u>36</u>			<b>36x26 H 8,0</b>	
	<u>40</u>			<b>40x28 H 8,0</b>	
	<u>45</u>			<b>45x30 H 8,5</b>	
	<u>50</u>			<b>50x33 H 9,0</b>	
	<u>60</u>			<b>60x40 H 10,0</b>	
	<u>70</u>			<b>70x45 H 11,0</b>	
	<u>80</u>			<b>80x50 H 12,5</b>	
	<u>90</u>			<b>90x50 H 13,0</b>	
	<b>BLALMA177</b>			<u>40</u>	<b>Brasiera rettangolare con coperchio a soute e griglia interna 2 maniglie snodabili</b>
<u>50</u>		<b>50x34 H16</b>			
<u>60</u>		<b>60x40 H20</b>			
<u>70</u>		<b>70x45 H20</b>			
<u>80</u>		<b>80x50 H20</b>			
<b>BLALMA149</b>	<u>30</u>	<b>Rostiera rettangolare ad angoli retti saldati con maniglie snodate</b>		<b>30x26 H 8,0</b>	
	<u>35</u>			<b>35x25 H 8,0</b>	
	<u>40</u>			<b>40x28 H 8,0</b>	
	<u>45</u>			<b>45x30 H10,0</b>	
	<u>50</u>			<b>50x30 H10,0</b>	
	<u>60</u>			<b>60x40 H10,0</b>	
	<u>70</u>			<b>70x40 H10,0</b>	
	<u>80</u>			<b>80x50 H10,0</b>	
	<u>90</u>			<b>90x50 H12,0</b>	
	<b>BLALMC111B</b>			<u>24</u>	<b>Padella svasata a saltare con manico tubolare inox "cool"</b>
<u>28</u>		<b>∅ 28 H 7</b>			
<u>32</u>		<b>∅ 32 H 7,5</b>			
<u>36</u>					

## → Pentole radianti in alluminio 5 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<b>BLALMR1103</b>	20	<b>Pentola cilindrica radiante 2 maniglie inox</b>		6
	24			10
	28			16
	32			24
	36			33
	40			45
	45			65
	50			85
<b>BLALMR1104</b>	16	<b>Casseruola cilindrica alta radiante 2 maniglie inox</b>		1,5
	18			2,6
	20			3,3
	24			5,6
	28			9
	32			12,5
	36			18
	40			26
	50			50
	55			65
60	90			
<b>BLALMR1105</b>	16	<b>Casseruola cilindrica alta radiante 1 manico tubolare inox</b>		1,5
	20			3,3
	24			5,6
	28			9
	32			12,5
<b>BLALMR1107</b>	20	<b>Casseruola cilindrica bassa radiante 1 manico tubolare inox</b>		2,5
	24			3,7
	28			5,6
	32			8
<b>BLALMR1106</b>	20	<b>Casseruola cilindrica bassa radiante 2 maniglie inox</b>		2,5
	24			3,7
	28			5,6
	32			8
	36			12
	40			16
	50			32
	55			51,5
60	60			
<b>BLALMA129</b>	16	<b>Coperchio rotondo pesante con ponticello inox</b>		
20				
24				
28				
32				
36				
40				
50				







## → Pentole radianti in alluminio 5 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<b>BLALMR1110</b>	20	<b>Tegame radiante 2 maniglie inox</b> 	∅ 20 H 4,5	18,94
	24		∅ 24 H 4,5	23,97
	28		∅ 28 H 5	29,31
	32		∅ 32 H 6	35,33
	36		∅ 36 H 7	43,47
	40		∅ 40 H 7,5	50,28
	50		∅ 50 H 8,5	92,07
<b>BLALMR1111</b>	20	<b>Padella radiante 1 manico tubolare inox</b> 	∅ 20 H 4,5	18,94
	24		∅ 24 H 4,5	23,97
	28		∅ 28 H 5	29,31
	32		∅ 32 H 6	35,33
	36		∅ 36 H 7	44,26
	40		∅ 40 H 7,5	50,15
	<b>BLALMR1111BM</b>		20	<b>Padella radiante a mantecare salta pasta e riso</b> 
24		∅ 24 H 9,5	32,0	
28		∅ 28 H 10	38,24	
32		∅ 32 H 10,5	45,92	
36		∅ 36 H 11	59,4	
<b>BLALMR1111WP</b>	28	<b>Wok radiante con fondo piano</b> 	∅ 28 H 9,5	42,59
	32		∅ 32 H 10	50,83
<b>BLALMR1111B</b>	20	<b>Padella radiante a mantecare salta pasta e riso</b> 	∅ 20 H 9	23,19
	24		∅ 24 H 9,5	32,0
	28		∅ 28 H 10	38,24
	32		∅ 32 H 10,5	45,92
	36		∅ 36 H 11	59,4
<b>BLALMR65B</b>	18	<b>Paiolo radiante per polenta 1 manico tubolare e maniglia inox</b> 	∅ 18 H 12	2,0
	20		∅ 20 H 13	3,0
	22		∅ 22 H 14	3,5
	24		∅ 24 H 14	4,5
	26		∅ 26 H 17	6,0
	28		∅ 28 H 17	7,0
	30		∅ 30 H 18	8,0
<b>BLALMR1150</b>	30	<b>Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate</b> 	∅30x23 H 7,0	
	35		∅35x26 H 8,0	
	40		∅40x28 H 8,0	
	50		∅50x33 H 9,5	
	60		∅60x40 H 10,5	

## ❖ Pentole in alluminio 5 mm con rivestimento teflon "Platinum plus"

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
BLALSA2104S	16	Casseruola spessore 5mm alta con maniglie inox	∅ 16 H 8,0	1,7
	20		∅ 20 H 11,5	3,3
	24		∅ 24 H 14,0	5,6
	28		∅ 28 H 16,0	9,0
	32		∅ 32 H 18,0	12,5
	36		∅ 36 H 19,5	18,0
BLALSA2105S	16	Casseruola antiaderente alta 1 manico tubolare inox	∅ 16 H 8,0	1,5
	20		∅ 20 H 11,5	3,3
	24		∅ 24 H 14,0	5,6
	32		∅ 32 H 18,0	12,5
BLALSA2106S	20	Casseruola antiaderente bassa 2 maniglie inox	∅ 20 H 7,0	2,5
	24		∅ 24 H 8,0	3,7
	28		∅ 28 H 9,0	5,6
	32		∅ 32 H 10,0	8,0
	36		∅ 36 H 12,0	12,0
	40		∅ 40 H 13,0	16,0
BLALSA2107S	20	Casseruola bassa antiaderente 1 manico tubolare inox	∅ 20 H 7,0	2,5
	24		∅ 24 H 8,0	3,7
	28		∅ 28 H 9,0	5,6
	32		∅ 32 H 10,0	8,0
BLALSA2110S	20	Tegame antiaderente 2 maniglie inox fondo rettificato	∅ 20 H 4,5	
	24		∅ 24 H 6,0	
	28		∅ 28 H 6,5	
	32		∅ 32 H 6,5	
	36		∅ 36 H 7,5	
	40		∅ 40 H 7,5	
BLALSA2111WPS	28	Wok antiaderente fondo piano 1 manico tubolare inox	∅ 28 H 9,5	
	32		∅ 32 H 10,0	
BLALSA165S	24	Paiolo antiaderente 1 manico inox	∅ 24 H 14,0	4,5
	26		∅ 26 H 17,0	6,0
	28		∅ 28 H 17,0	7,0
	30		∅ 30 H 18,0	8,0
	32		∅ 32 H 19,0	10,0

## → Pentole in alluminio 3 mm con rivestimento teflon "Platinum plus"

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>BLALSA2111BM</u>	<u>20</u>	<b>Padella antiaderente svasata alta a mantecare salta pasta e riso 1 manico tubolare inox</b>	<u>∅ 20 H 9</u>
	<u>24</u>		<u>∅ 24 H 9,5</u>
	<u>28</u>		<u>∅ 28 H 10,0</u>
	<u>32</u>		<u>∅ 32 H 10,5</u>
	<u>36</u>		<u>∅ 36 H 11,0</u>
			
<u>BLALSA111S</u>	<u>16</u>	<b>Padella dritta antiaderente a friggere 1 manico tubolare inox</b>	<u>∅ 16 H 4,0</u>
	<u>20</u>		<u>∅ 20 H 4,5</u>
	<u>24</u>		<u>∅ 24 H 6,0</u>
	<u>28</u>		<u>∅ 28 H 6,5</u>
	<u>32</u>		<u>∅ 32 H 6,5</u>
	<u>36</u>		<u>∅ 36 H 7,5</u>
	<u>40</u>		<u>∅ 40 H 7,5</u>
			
<u>BLALSA2111BS</u>	<u>20</u>	<b>Padella svasata alta a saltare antiaderente 1 manico tubolare inox</b>	<u>∅ 20 H 5,5</u>
	<u>24</u>		<u>∅ 24 H 6,5</u>
	<u>28</u>		<u>∅ 28 H 7,0</u>
	<u>32</u>		<u>∅ 32 H 7,5</u>
	<u>36</u>		<u>∅ 36 H 8,0</u>
	<u>40</u>		<u>∅ 40 H 8,5</u>
			
<u>BLALSA111BBS</u>	<u>20</u>	<b>Padella svasata bassa antiaderente 1 manico tubolare inox</b>	<u>∅ 20 H 4,5</u>
	<u>24</u>		<u>∅ 24 H 5,0</u>
	<u>28</u>		<u>∅ 28 H 5,0</u>
	<u>32</u>		<u>∅ 32 H 5,5</u>
	<u>36</u>		<u>∅ 36 H 6,0</u>
	<u>40</u>		
			
<u>BLALSA111CR</u>	<u>24</u>	<b>Padella crepes antiaderente 1 manico tubolare inox</b>	
			
<u>BLALSA150S</u>	<u>30</u>	<b>Rostiera antiaderente rettangolare 2 maniglie inox snodate</b>	<u>∅ 30 H 30x23</u>
	<u>35</u>		<u>∅ 35 H 35x26</u>
	<u>40</u>		<u>∅ 40 H 40x28</u>
	<u>50</u>		<u>∅ 50 H 50x33</u>
	<u>60</u>		<u>∅ 60 H 60x40</u>
			

## Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR101-016	<b>Pentola</b>  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 16,0	3,0
KR101-018		Ø 18 H 18,0	4,5
KR101-020		Ø 20 H 20,0	6,2
KR101-024		Ø 24 H 24,0	10,0
KR101-028		Ø 28 H 28,0	16,5
KR101-030		Ø 30 H 30,0	21,2
KR101-032		Ø 32 H 32,0	24,0
KR101-035		Ø 35 H 35,0	33,6
KR101-040		Ø 40 H 40,0	50,0
KR101-045		Ø 45 H 45,0	72,0
KR101-050	Ø 50 H 50,0	98,0	
KR101-060	Ø 60 H 55,0	155,0	
KR102-016	<b>Casseruola bassa 2 maniglie inox</b>  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 7,5	1,5
KR102-018		Ø 18 H 8,0	2,0
KR102-020		Ø 20 H 8,0	2,5
KR102-024		Ø 24 H 9,5	4,3
KR102-028		Ø 28 H 11,0	6,7
KR102-030		Ø 30 H 12,0	8,4
KR102-032		Ø 32 H 12,5	10,0
KR102-035		Ø 35 H 14,0	13,6
KR102-040		Ø 40 H 15,5	19,5
KR102-045		Ø 45 H 17,0	27,0
KR102-050	Ø 50 H 20,0	39,0	
KR102-060	Ø 60 H 23,0	65,0	
KR103-016	<b>Casseruola alta 2 maniglie inox</b>  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 11,0	2,1
KR103-018		Ø 18 H 12,0	3,0
KR103-020		Ø 20 H 13,0	4,0
KR103-024		Ø 24 H 14,0	6,3
KR103-028		Ø 28 H 17,5	10,2
KR103-030		Ø 30 H 18,0	12,7
KR103-032		Ø 32 H 19,0	15,2
KR103-035		Ø 35 H 21,0	20,2
KR103-040		Ø 40 H 25,0	31,4
KR103-045		Ø 45 H 28,0	44,5
KR103-050	Ø 50 H 30,0	59,0	
KR103-060	Ø 60 H 35,0	99,0	
KR104-020	<b>Padella 2 maniglie inox</b>  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 20 H 6,0	1,9
KR104-024		Ø 24 H 6,0	2,7
KR104-028		Ø 28 H 6,0	3,7
KR104-030		Ø 30 H 6,0	4,3
KR104-032		Ø 32 H 6,0	4,7
KR104-035		Ø 35 H 7,0	6,7
KR104-040		Ø 40 H 8,0	10,0
KR104-045		Ø 45 H 8,5	12,0
KR104-050		Ø 50 H 9,0	17,5
KR104-060		Ø 60 H 10,0	28,0
KR105-035	<b>Casseruola completa di 4 scolapasta</b>  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 35 H 21,0	20,2
KR105-040		Ø 40 H 25,0	31,4

## → Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)	
<u>KR106-023</u>	<b>Colapasta</b>	<u>H 23,0</u>		
<u>KR106-026</u>		<u>H 26,0</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzabile nella casseruola KR103-035</li> </ul>			
				
<u>KR121-016</u>	<b>Casseruola bassa 1 manico inox</b>	<u>Ø 16 H 7,5</u>	<u>1,5</u>	
<u>KR121-018</u>		<u>Ø 18 H 8,0</u>	<u>2,0</u>	
<u>KR121-020</u>		<u>Ø 20 H 8,0</u>	<u>2,5</u>	
<u>KR121-024</u>		<u>Ø 24 H 9,5</u>	<u>4,3</u>	
<u>KR121-028</u>		<u>Ø 28 H 11,0</u>	<u>6,7</u>	
<u>KR121-032</u>		<u>Ø 32 H 12,5</u>	<u>10,0</u>	
				
	<b>CLASS INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR122-016</u>	<b>Casseruola alta 1 manico inox</b>	<u>Ø 16 H 11,0</u>	<u>2,1</u>	
<u>KR122-018</u>		<u>Ø 18 H 12,0</u>	<u>3,0</u>	
<u>KR122-020</u>		<u>Ø 20 H 13,0</u>	<u>4,0</u>	
<u>KR122-024</u>		<u>Ø 24 H 14,0</u>	<u>6,3</u>	
<u>KR122-028</u>		<u>Ø 28 H 17,5</u>	<u>10,2</u>	
<u>KR122-032</u>		<u>Ø 32 H 19,0</u>	<u>15,2</u>	
				
	<b>CLASS INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR123-012</u>	<b>Casseruola tipo francese</b>	<u>Ø 12 H 7,0</u>	<u>0,7</u>	
<u>KR123-014</u>		<u>Ø 14 H 7,0</u>	<u>1,0</u>	
<u>KR123-016</u>		<u>Ø 16 H 7,5</u>	<u>1,5</u>	
<u>KR123-018</u>		<u>Ø 18 H 9,0</u>	<u>2,3</u>	
<u>KR123-020</u>		<u>Ø 20 H 10,0</u>	<u>3,1</u>	
<u>KR123-022</u>		<u>Ø 22 H 11,0</u>	<u>4,2</u>	
<u>KR123-024</u>		<u>Ø 24 H 12,0</u>	<u>5,4</u>	
<u>KR123-028</u>		<u>Ø 28 H 14,0</u>	<u>8,6</u>	
				
	<b>CLASS INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR110-014</u>	<b>Coperchi inox</b>	<u>Ø 14</u>		
<u>KR110-016</u>		<u>Ø 16</u>		
<u>KR110-018</u>		<u>Ø 18</u>		
<u>KR110-020</u>		<u>Ø 20</u>		
<u>KR110-022</u>		<u>Ø 22</u>		
<u>KR110-024</u>		<u>Ø 24</u>		
<u>KR110-028</u>		<u>Ø 28</u>		
<u>KR110-030</u>		<u>Ø 30</u>		
<u>KR110-032</u>		<u>Ø 32</u>		
<u>KR110-035</u>		<u>Ø 35</u>		
<u>KR110-035</u>		<u>Ø 40</u>		
<u>KR110-040</u>		<u>Ø 45</u>		
<u>KR110-045</u>		<u>Ø 50</u>		
<u>KR110-050</u>		<u>Ø 60</u>		
<u>KR110-060</u>				
				
<u>KR120-016</u>		<b>Tazza inox</b>	<u>Ø 16 H 16,0</u>	<u>3,0</u>
<u>KR120-018</u>	<u>Ø 18 H 18,0</u>		<u>4,5</u>	
<u>KR120-020</u>	<u>Ø 20 H 20,0</u>		<u>6,2</u>	
				
	<b>CLASS INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR130-020</u>	<b>Padella bordo alto inox</b>	<u>Ø 20 H 6,0</u>	<u>1,9</u>	
<u>KR130-024</u>		<u>Ø 24 H 6,0</u>	<u>2,7</u>	
<u>KR130-028</u>		<u>Ø 28 H 6,0</u>	<u>3,7</u>	
<u>KR130-030</u>		<u>Ø 30 H 6,0</u>	<u>4,3</u>	
<u>KR130-032</u>		<u>Ø 32 H 6,0</u>	<u>4,7</u>	
<u>KR130-035</u>		<u>Ø 35 H 7,0</u>	<u>6,7</u>	
<u>KR130-040</u>		<u>Ø 40 H 8,0</u>	<u>10,0</u>	
				
		<b>CLASS INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		

## ❖ Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)		
KR131-018	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR131-020				Ø 18 H 3,5	
KR131-022				Ø 20 H 3,8	
KR131-024				Ø 22 H 4,2	
KR131-026				Ø 24 H 4,6	
KR131-028				Ø 26 H 5,0	
KR131-032				Ø 28 H 5,5	
KR131-036				Ø 32 H 6,0	
KR131-040	Ø 36 H 6,0				
KR131-040	Ø 40 H 6,5				
KR132-018	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR132-020				Ø 18 H 3,5	
KR132-022				Ø 20 H 3,8	
KR132-024				Ø 22 H 4,2	
KR132-026				Ø 24 H 4,6	
KR132-028				Ø 26 H 5,0	
KR132-032				Ø 28 H 5,5	
KR132-036				Ø 32 H 6,0	
KR132-040	Ø 36 H 6,0				
KR132-040	Ø 40 H 6,5				
KR107-040	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR107-050				Ø 40/32 H 20/32	20/24
KR107-060				Ø 50/40 H 25/40	40/50
KR107-060	Ø 60/50 H 30/50	75/98			
KR108-028	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR108-032				Ø 28 H 28,0	16,5
KR108-035				Ø 32 H 32,0	24,0
KR108-040				Ø 35 H 35	33,6
KR108-045				Ø 40 H 40,0	50,0
KR108-045	Ø 45 H 45,0	72,0			
KR109-028	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR109-032				Ø 27,5 H 5,5	
KR109-035				Ø 31,5 H 5,5	
KR109-040				Ø 34,5 H 5,5	
KR109-045				Ø 39,5 H 5,5	
KR109-045	Ø 44,5 H 5,5				
KR124-016	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR124-018				Ø 16 H 16	
KR124-020				Ø 18 H 18	
KR124-024				Ø 20 H 20	
KR124-024	Ø 24 H 24				
KR2392	<b>CLASS</b> <b>INDUCTION</b> (Ø 16 cm - Ø 40 cm)				
KR2393				Ø 360 H 90	5,5
KR2395				Ø 360 H 100	6,0
KR2392-2				Ø 130	
KR2392-4				Ø 280 H 70	2,25
KR2393-2				Ø 360 H 90	6,0
KR2393-4				Ø 280 H 80	2,3
KR2393-4	Ø 360 H 100	6,0			



## → Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR125-016</u>	Casseruola bagnomaria inox con 2 maniglie	<u>Ø 16 H 16</u>	<u>3</u>
<u>KR125-018</u>		<u>Ø 18 H 18</u>	<u>4,5</u>
<u>KR125-020</u>		<u>Ø 20 H 20</u>	<u>6,2</u>
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		
<u>KR126-016</u>	Casseruola inox con becchi versatori	<u>Ø 16 H 7,5</u>	<u>1,5</u>
<u>PD126-020</u>		<u>Ø 20 H 10</u>	<u>3,1</u>
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		
<u>KR127-016</u>	Casseruola inox conica	<u>Ø 16 H 6</u>	<u>1,3</u>
<u>KR127-018</u>		<u>Ø 18 H 6</u>	<u>2,5</u>
<u>KR127-020</u>		<u>Ø 20 H 6,5</u>	<u>4,3</u>
<u>KR127-022</u>		<u>Ø 22 H 7</u>	<u>6,7</u>
<u>KR127-024</u>		<u>Ø 24 H 7,5</u>	<u>10,0</u>
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		
<u>KR133-016</u>	Casseruola bombata inox	<u>Ø 16 H 6,5</u>	<u>1,2</u>
<u>KR133-018</u>		<u>Ø 18 H 7</u>	<u>1,7</u>
<u>KR133-020</u>		<u>Ø 20 H 7,5</u>	<u>2,2</u>
<u>KR133-024</u>		<u>Ø 24 H 8,5</u>	<u>3,5</u>
<u>KR133-028</u>		<u>Ø 28 H 10</u>	<u>6</u>
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		
<u>KR134-016</u>	Casseruola bombata inox con antiaderente	<u>Ø 16 H 6,5</u>	<u>1,2</u>
<u>KR134-018</u>		<u>Ø 18 H 7</u>	<u>1,7</u>
<u>KR134-020</u>		<u>Ø 20 H 7,5</u>	<u>2,2</u>
<u>KR134-024</u>		<u>Ø 24 H 8,5</u>	<u>3,5</u>
<u>KR134-028</u>		<u>Ø 28 H 10</u>	<u>6</u>
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		
<u>KR128-024</u>	Padella antiaderente inox	<u>Ø 24 H 4,6</u>	
<u>KR128-028</u>		<u>Ø 28 H 5,5</u>	
<u>KR128-032</u>		<u>Ø 32 H 6</u>	
<u>KR128-036</u>		<u>Ø 36 H 6</u>	
<u>KR128-040</u>		<u>Ø 40 H 6,5</u>	
	 (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		






## ❖ Pentole in acciaio inox fondo termodiffusore “sandwich”

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
PD11010-16	Casseruola mezza alta, 2 maniglie		16 x 8	1,6
PD11010-18			18 x 9	2,3
PD11010-20			20 x 10	3,1
PD11010-24			24 x 12	5,4
PD11001-16	Pentola		16 x 16	3,2
PD11001-18			18 x 16	4
PD11001-20			20 x 18	5,5
PD11001-22			22 x 22	8,3
PD11001-24			24 x 24	10,5
PD11001-28			28 x 28	17,0
PD11001-32			32 x 32	25,5
PD11001-36			36 x 36	36,5
PD11001-40			40 x 40	50,0
PD11001-45			45 x 40	63,5
PD11001-50	50 x 50	98,0		
PD11001-60	60 x 55	150,0		
PD11007-16	Casseruola alta, 2 maniglie		16 x 9,5	1,9
PD11007-18			18 x 10,8	2,7
PD11007-20			20 x 12,0	3,8
PD11007-22			22 x 13,0	5,0
PD11007-24			24 x 14,5	6,5
PD11007-28			28 x 16,0	9,8
PD11007-32			32 x 19,5	15,4
PD11007-36			36 x 21,5	20,5
PD11007-40			40 x 24,0	30,1
PD11007-45			45 x 27,0	42,9
PD11007-50	50 x 30,0	58,0		
PD11007-60	60 x 35,0	99,0		
PD11009-16	Casseruola bassa, 2 maniglie		16 x 6,5	1,3
PD11009-18			18 x 7,0	1,8
PD11009-20			20 x 7,5	2,5
PD11009-24			24 x 8,0	3,7
PD11009-28			28 x 9,5	5,8
PD11009-32			32 x 11,0	9,2
PD11009-36			36 x 13,0	13,0
PD11009-40			40 x 14,5	18,0
PD11009-45			45 x 15,5	24,6
PD11009-50			50 x 19,0	37,0
PD11009-60	60 x 25,0	70,7		
PD11006-12	Casseruola alta, 1 manico		12 x 7,0	0,8
PD11006-14			14 x 8,0	1,2
PD11006-16			16 x 9,5	1,9
PD11006-18			18 x 10,8	2,7
PD11006-20			20 x 12,0	3,8
PD11006-22			22 x 13,0	5,0
PD11006-24			24 x 14,5	6,5
PD11006-28			28 x 16,0	9,8
PD11006-32			32 x 19,5	15,4
PD11006-36			36 x 21,5	20,5
PD11011-16	Casseruola mezza alta, 1 manico		16 x 8	1,6
PD11011-18			18 x 9	2,3
PD11011-20			20 x 10	3,1
PD11011-24			24 x 12	5,4

## → Pentole in acciaio inox fondo termodiffusore “sandwich”

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
PD11012-16	Casseruola conica		16 x 6,0	1,0
PD11012-18			18 x 6,0	1,2
PD11012-20			20 x 6,5	1,6
PD11012-24			24 x 7,5	2,7
PD11013-18	Casseruola bombè		18 x 7,0	1,7
PD11013-20			20 x 7,5	2,2
PD11013-24			24 x 8,5	3,3
PD11013-26			26 x 9,0	4,2
PD11014-20	Padella		20 x 5	
PD11014-24			24 x 5	
PD11014-28			28 x 5,5	
PD11014-32			32 x 6	
PD11014-36			36 x 6	
PD11014-40			40 x 6	
PD11114-45			45 x 6,5	
PD11008-16	Casseruola bassa, 1 manico		16 x 6,5	1,3
PD11008-18			18 x 7	1,8
PD11008-20			20 x 7,5	2,5
PD11008-24			24 x 8	3,7
PD11008-28			28 x 9,5	5,8
PD11008-32			32 x 11	9,2
PD11008-36			36 x 13	13,0
PD11117-20	Padella, antiaderente		20 x 5	
PD11117-24			24 x 5	
PD11117-28			28 x 5,5	
PD11117-32			32 x 6	
PD11117-40			40 x 6	
PD11115-20	Tegame		20x5	
PD11115-24			24x5	
PD11115-28			28x5,5	
PD11115-32			32x6	
PD11115-36			36x6	
PD11115-40			40x6	
PD11115-50			45x6,5	
PD11061-16	Coperchio		Ø 16	
PD11061-18			Ø 18	
PD11061-20			Ø 20	
PD11061-22			Ø 22	
PD11061-24			Ø 24	
PD11061-28			Ø 28	
PD11061-32			Ø 32	
PD11061-36			Ø 36	
PD11061-40			Ø 40	
PD11061-45			Ø 45	
PD11061-50			Ø 50	
PD11061-60	Ø 60			

## Pentole in alluminio

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR201-025	Pentola		Ø 25 H 25,0	12,00
KR201-027			Ø 27 H 27,0	15,12
KR201-030			Ø 30 H 30,0	21,20
KR201-032			Ø 32 H 32,0	25,50
KR201-035			Ø 35 H 35,0	33,60
KR201-040			Ø 40 H 40,0	50,00
KR201-045			Ø 45 H 45,0	72,00
KR201-050			Ø 50 H 50,0	98,00
KR201-060			Ø 60 H 55,0	155,00
KR202-025	Casseruola bassa 2 maniglie		Ø 25 H 10,0	5,0
KR202-027			Ø 27 H 11,0	6,0
KR202-030			Ø 30 H 12,0	8,5
KR202-032			Ø 32 H 13,0	10,0
KR202-035			Ø 35 H 14,0	13,0
KR202-038			Ø 38 H 15,0	17,0
KR202-040			Ø 40 H 16,0	20,0
KR202-045			Ø 45 H 18,0	28,0
KR202-050			Ø 50 H 21,0	41,0
KR202-060	Ø 60 H 25,0	70,0		
KR203-025	Casseruola alta 2 maniglie		Ø 25 H 15,0	7,3
KR203-030			Ø 30 H 18,0	12,7
KR203-035			Ø 35 H 21,0	20,2
KR203-040			Ø 40 H 25,0	31,4
KR203-045			Ø 45 H 28,0	44,5
KR203-050			Ø 50 H 31,0	60,8
KR203-060			Ø 60 H 37,0	104,6
KR221-016	Casseruola 1 manico		Ø 16 H 8,0	1,5
KR221-018			Ø 18 H 9,0	2,0
KR221-020			Ø 20 H 10,0	6,0
KR221-022			Ø 22 H 11,0	4,0
KR221-024			Ø 24 H 12,0	5,0
KR221-026			Ø 26 H 13,0	6,0
KR210-020	Coperchio		Ø 20	
KR210-025			Ø 25	
KR210-027			Ø 27	
KR210-030			Ø 30	
KR210-032			Ø 32	
KR210-035			Ø 35	
KR210-038			Ø 38	
KR210-040			Ø 40	
KR210-045			Ø 45	
KR210-050			Ø 50	
KR210-060			Ø 60	
KR206-030	Colapasta conico		Ø 30 H 14,5	
KR206-035			Ø 35 H 16,5	
KR206-040			Ø 40 H 17,5	
KR206-045			Ø 45 H 20,0	
KR206-050			Ø 50 H 22,5	

## Pentole in alluminio

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR219-030</u>	<b>Tegame rettangolare con maniglie snodate</b> 	30 x 23 H 5,0	
<u>KR219-035</u>		35 x 27 H 5,5	
<u>KR219-040</u>		40 x 30 H 6,5	
<u>KR219-045</u>		45 x 32 H 6,5	
<u>KR219-050</u>		50 x 35 H 7,0	
<u>KR219-055</u>		55 x 40 H 8,0	
<u>KR219-060</u>		60 x 40 H 9,0	
<u>KR219-065</u>		65 x 45 H 10,0	
<u>KR219-070</u>		70 x 45 H 10,0	

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR219-030</u>	<b>Tegame rettangolare con maniglie</b> 	30 x 23 H 5,0	
<u>KR219-035</u>		35 x 27 H 5,5	
<u>KR219-040</u>		40 x 30 H 6,5	
<u>KR219-045</u>		45 x 32 H 6,5	
<u>KR219-050</u>		50 x 35 H 7,0	
<u>KR219-055</u>		55 x 40 H 8,0	
<u>KR219-060</u>		60 x 40 H 9,0	
<u>KR219-065</u>		65 x 45 H 10,0	
<u>KR219-070</u>		70 x 45 H 10,0	

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR231-020</u>	<b>Padella in alluminio con manico inox</b> 	Ø 20 H 4,0	
<u>KR231-024</u>		Ø 24 H 4,5	
<u>KR231-028</u>		Ø 28 H 5,0	
<u>KR231-032</u>		Ø 32 H 5,5	
<u>KR231-036</u>		Ø 36 H 6,0	
<u>KR231-040</u>		Ø 40 H 6,5	

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR232-018</u>	<b>Padella in alluminio antiaderente spessore 3,5 mm con manico inox</b>  3,5 mm	Ø 18 H 4,0	
<u>KR232-020</u>		Ø 20 H 4,0	
<u>KR232-022</u>		Ø 22 H 4,5	
<u>KR232-024</u>		Ø 24 H 4,5	
<u>KR232-026</u>		Ø 26 H 5,0	
<u>KR232-028</u>		Ø 28 H 5,0	
<u>KR232-032</u>		Ø 32 H 5,5	
<u>KR232-036</u>		Ø 36 H 6,0	
<u>KR232-040</u>		Ø 40 H 6,5	

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR220-018</u>	<b>Padella in alluminio rivestita in ceramica antiaderente - per induzione</b> 	Ø180 H 35,0	
<u>KR220-020</u>		Ø200 H 38,0	
<u>KR220-024</u>		Ø240 H 46,0	
<u>KR220-028</u>		Ø280 H 55,0	
<u>KR220-032</u>		Ø320 H 60,0	
<u>KR220-036</u>		Ø360 H 60,0	

## Pentole in alluminio

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR211-020</u>	<b>Casseruola alluminio un manico</b>	<u>Ø20 H 5,5</u>	<u>1,75</u>
<u>KR211-024</u>		<u>Ø24 H 6</u>	<u>2,75</u>
<u>KR211-028</u>		<u>Ø28 H 6</u>	<u>3,75</u>
<u>KR211-030</u>		<u>Ø30 H 6</u>	<u>4,25</u>
<u>KR211-032</u>		<u>Ø32 H 7</u>	<u>5,6</u>
<u>KR211-040</u>		<u>Ø40 H 8</u>	<u>10</u>



<u>KR212-016</u>	<b>Casseruola bombata alluminio un manico</b>	<u>Ø16 H 8</u>	<u>1</u>
<u>KR212-018</u>		<u>Ø18 H 9</u>	<u>2</u>
<u>KR212-020</u>		<u>Ø20 H 10,5</u>	<u>2,5</u>
<u>KR212-022</u>		<u>Ø22 H 11</u>	<u>3</u>
<u>KR212-024</u>		<u>Ø24 H 12</u>	<u>4</u>
<u>KR212-026</u>		<u>Ø26 H 13</u>	<u>5,25</u>
<u>KR212-028</u>		<u>Ø28 H 14</u>	<u>6,5</u>



<u>KR213-016</u>	<b>Casseruola bagnomaria alluminio</b>	<u>Ø16 H 16</u>	<u>3</u>
<u>KR213-018</u>		<u>Ø18 H 18</u>	<u>4,5</u>
<u>KR213-020</u>		<u>Ø20 H 20</u>	<u>5</u>
<u>KR213-022</u>		<u>Ø22 H 22</u>	<u>8</u>
<u>KR213-025</u>		<u>Ø25 H 25</u>	<u>12</u>



<u>KR214-020</u>	<b>Paellera in alluminio</b>	<u>Ø20 H 5,5</u>	<u>1,75</u>
<u>KR214-022</u>		<u>Ø22 H 6</u>	<u>2</u>
<u>KR214-024</u>		<u>Ø24 H 6</u>	<u>2,75</u>
<u>KR214-026</u>		<u>Ø26 H 6</u>	<u>3</u>
<u>KR214-028</u>		<u>Ø28 H 6</u>	<u>3,75</u>
<u>KR214-030</u>		<u>Ø30 H 6</u>	<u>4,25</u>
<u>KR214-032</u>		<u>Ø32 H 7</u>	<u>5,6</u>
<u>KR214-035</u>		<u>Ø35 H 7</u>	<u>6,5</u>
<u>KR214-038</u>		<u>Ø38 H 8</u>	<u>9</u>
<u>KR214-040</u>		<u>Ø40 H 8</u>	<u>10</u>
<u>KR214-050</u>		<u>Ø50 H 8</u>	<u>15,5</u>
<u>KR214-060</u>	<u>Ø60 H 10</u>	<u>28</u>	












## → Pentole in ferro antiaderente

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR266-032</u>	<b>Wok con coperchio in vetro</b>	<u>Ø320 H 80</u>	
<u>KR267-026</u> <u>KR267-028</u> <u>KR267-030</u> <u>KR267-032</u>	<b>Casseruola alta con coperchio in vetro</b>	<u>Ø 260 H100</u> <u>Ø 280 H110</u> <u>Ø 300 H120</u> <u>Ø 320 H130</u>	
<u>KR268-024</u> <u>KR268-028</u> <u>KR268-030</u>	<b>Casseruola bassa con coperchio in vetro</b>	<u>Ø 240 H 60</u> <u>Ø 280 H 70</u> <u>Ø 300 H 80</u>	
<u>KR269-020</u> <u>KR269-024</u> <u>KR269-028</u> <u>KR269-030</u>	<b>Padella</b>	<u>Ø 200 H 45</u> <u>Ø 240 H 45</u> <u>Ø 280 H 55</u> <u>Ø 300 H 55</u>	





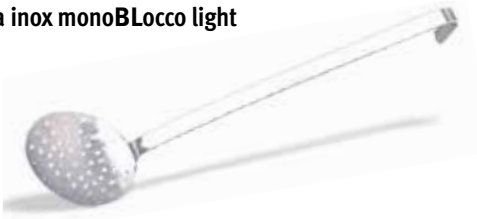




## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Capacità (l)
<b>KR301-065</b>	<b>Mestolo unipezzo</b> 	6,5	31,0	0,07
<b>KR301-080</b>		8,0	32,0	0,12
<b>KR301-090</b>		9,0	33,0	0,20
<b>KR301-100</b>		10,0	37,0	0,25
<b>KR301-120</b>		12,0	42,0	0,50
<b>KR301-140</b>		14,0	43,0	0,75
<b>KR301-160</b>		16,0	45,0	1,00
<b>KR302-080</b>	<b>Schiumarola unipezzo</b> 	8	29,0	
<b>KR302-100</b>		10	32,0	
<b>KR302-120</b>		12	35,0	
<b>KR302-140</b>		14	37,0	
<b>KR302-160</b>		16	44,0	
<b>KR302-180</b>		18	44,0	
<b>KR302-200</b>		20	47,0	
<b>KR303-037</b>	<b>Cucchiaio unipezzo</b> 		37,0	
<b>KR304-037</b>	<b>Cucchiaio forato unipezzo</b> 		37,0	
<b>KR305-010</b>	<b>Paletta liscia unipezzo</b> 	10	36,0	
<b>KR305-012</b>		12	39,0	
<b>KR306-010</b>	<b>Paletta forata unipezzo</b> 	10	36,0	
<b>KR306-012</b>		12	39,0	
<b>KR307-009</b>	<b>Mestolo forato unipezzo</b> 	9	33,0	
<b>KR307-010</b>		10	37,0	
<b>KR307-012</b>		12	42,0	
<b>KR308-047</b>	<b>Forchettone 2 denti unipezzo</b> 		47,0	
<b>KR309-047</b>	<b>Forchettone 3 denti unipezzo</b> 		47,0	



## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Capacità (l)
<u>KR315-050</u>	<b>Forchettone</b> 		<u>50,0</u>	
<u>KR347-010</u>	<b>Schiumarola a rete maglia fine inox</b> 	<u>10</u>	<u>40</u>	
<u>KR347-012</u>		<u>12</u>	<u>43</u>	
<u>KR347-015</u>		<u>15</u>	<u>50</u>	
<u>KR347-017</u>		<u>17</u>	<u>54</u>	
<u>KR347-020</u>		<u>20</u>	<u>61</u>	
<u>KR343-006</u>	<b>Mestolo inox monoBLocco light</b> 	<u>6</u>	<u>61</u>	<u>0,07</u>
<u>KR343-008</u>		<u>8</u>		<u>0,12</u>
<u>KR343-010</u>		<u>10</u>		<u>0,25</u>
<u>KR343-012</u>		<u>12</u>		<u>0,50</u>
<u>KR343-014</u>		<u>14</u>		<u>0,75</u>
<u>KR343-016</u>		<u>16</u>		<u>1,20</u>
<u>KR339-000</u>	<b>Mestolo monoBLocco inox per salse con 2 becchi a versare</b> 	<u>6,5</u>	<u>31</u>	<u>0,07</u>
<u>KR345-010</u>	<b>Schiumarola inox monoBLocco light</b> 	<u>10</u>	<u>33</u>	
<u>KR345-012</u>		<u>10</u>	<u>33</u>	
<u>KR345-014</u>		<u>12</u>	<u>36</u>	
<u>KR345-016</u>		<u>14</u>	<u>39</u>	
<u>KR340-000</u>	<b>Paletta monoBLocco inox per pesce</b> 	<u>16x12</u>	<u>42</u>	
<u>KR338-000</u>	<b>Cucchiaio monoBLocco inox oBLiQu</b> 		<u>37,0</u>	

→ Serie PA Plus

Mestolame ed utensili

09. ACCESSORI ED UTENSILI

Codice	Descrizione	Lunghez. manico (cm)
<u>PD12903-30</u> <u>PD12903-40</u> <u>PD12903-45</u>	Cucchiaione	<u>30</u> <u>40</u> <u>45</u>
<u>PD12915-25</u> <u>PD12915-26</u> <u>PD12915-35</u> <u>PD12915-45</u>	Spatola	<u>25</u> <u>28</u> <u>35</u> <u>45</u>
<u>PD12921-10</u>	Paletta	<u>32</u>
<u>PD12920-05</u>	Schiumarola	<u>35</u>
<u>PD12930-51</u> <u>PD12930-52</u>	Molla insalata	<u>25</u> <u>32</u>
<u>PD12930-62</u> <u>PD12930-63</u>	Molla per pane e pasticceria	<u>25</u> <u>32</u>



*resistente sino a 220° C*









## → Serie PA Plus

Codice	Descrizione	Lunghez. manico (cm)
<u>PD12930-74</u>	Molla spaghetti	<u>24</u>
<u>PD12930-77</u> <u>PD12930-78</u>	Molla per toast e dolci	<u>21</u> <u>25</u>
<u>PD12970-06</u> <u>PD12970-08</u> <u>PD12970-10</u> <u>PD12970-12</u>	Mestolo	<u>30</u> <u>33,5</u> <u>37,5</u> <u>40,0</u>
<u>PD12931-51</u>	Forbice per chenelle	<u>17</u>
<u>PD12971-10</u> <u>PD12971-12</u>	Schiumarola	<u>31</u> <u>37</u>
<u>PD12928-30</u> <u>PD12928-50</u>	Frusta, 8 fili, inox	<u>30</u> <u>50</u>

**PA+**  
*plus*

Una gamma di utensili professionali per la cucina in materiale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro. Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C. Ideali per l'uso con antiaderenti.  
**Non trasmette il calore come il mestolame in inox.**

## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Lunghez. tot. (cm)
KR310-025	Frusta 12 fili		25,0	
KR310-030			30,0	
KR310-035			35,0	
KR310-040			40,0	
KR310-045			45,0	
KR310-050			50,0	
KR311-025	Frusta 8 fili		25,0	
KR311-030			30,0	
KR311-035			35,0	
KR311-040			40,0	
KR311-045			45,0	
KR311-050			50,0	
KR312-080	Frusta gigante		45,0	80,0
KR312-100			65,0	100,0
KR312-125			90,0	125,0
KR313-013	Schiumarola a filo		13	47,5
KR313-015			15	49,5
KR313-018			18	52,5
KR313-020			20	54,5
KR313-022			22	67,0
KR313-024			24	69,0
KR314-008	Colafritto a nido		øA10 øB 8	
KR314-012			øA12 øB 10	
KR316-013	Colino doppia maglia inox		13	
KR316-015			15	
KR316-018			18	
KR316-020			20	
KR316-026			26	
KR317-030	Colino doppia maglia inox rinforzato		30	
KR317-035			35	
KR318-008	Colino conico inox		8	
KR318-010			10	
KR318-012			12	
KR318-015			15	
KR318-018			18	

## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)
<u>KR320-020</u> <u>KR320-024</u>	Colino cinese		<u>Ø 20</u> <u>Ø 24</u>
<u>KR321-020</u> <u>KR321-022</u> <u>KR321-024</u> <u>KR321-026</u>	Colapasta		<u>Ø 20</u> <u>Ø 22</u> <u>Ø 24</u> <u>Ø 26</u>
<u>KR322-020</u> <u>KR322-022</u>	Colapasta semisferico		<u>Ø 20</u> <u>Ø 22</u>
<u>KR323-030</u> <u>KR323-035</u> <u>KR323-040</u> <u>KR323-045</u> <u>KR323-050</u>	Colapasta conico		<u>Ø 30 H 14,5</u> <u>Ø 35 H 16,5</u> <u>Ø 40 H 17,5</u> <u>Ø 45 H 20,0</u> <u>Ø 50 H 22,5</u>
<u>KR324-024</u> <u>KR324-030</u>	Colapasta conico con base		<u>Ø 24 H 11,0</u> <u>Ø 30 H 13,5</u>
<u>KR325-040</u> <u>KR325-050</u> <u>KR325-060</u> <u>KR325-070</u>	Tegame con maniglie snodate		<u>43 x 30 H 6,5</u> <u>50 x 35 H 7,0</u> <u>60 x 40 H 9,0</u> <u>70 x 45 H 10,0</u>
<u>KR326-025</u> <u>KR326-030</u>	Passaverdure		<u>Ø 25</u> <u>Ø 30</u>
<u>KR327-026</u> <u>KR327-032</u>	Passaverdure		<u>Ø 26</u> <u>Ø 30</u>

## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR328-016	Casseruola bombata		Ø 16 H 8,0	1,00
KR328-018			Ø 18 H 9,0	2,00
KR328-020			Ø 20 H 10,5	2,50
KR328-022			Ø 22 H 11,0	3,00
KR328-024			Ø 24 H 12,0	4,00
KR329-020	Bacinella fondo piano		Ø 20 H 11,0	2,0
KR329-025			Ø 25 H 11,5	3,5
KR329-030			Ø 30 H 13,0	5,0
KR329-035			Ø 35 H 14,5	8,0
KR329-040			Ø 40 H 16,5	13,0
KR329-045			Ø 45 H 17,5	20,0
KR329-050			Ø 50 H 19,0	25,0
KR329-060			Ø 60 H 23,5	45,0
KR329-070	Ø 70 H 25,0	65,0		
KR330-020	Bacinella fondo bombato		Ø 20 H 11,0	2,0
KR330-025			Ø 25 H 11,5	3,5
KR330-030			Ø 30 H 13,0	5,0
KR330-035			Ø 35 H 14,5	8,0
KR330-040			Ø 40 H 16,5	13,0
KR330-045			Ø 45 H 17,5	20,0
KR330-050	Ø 50 H 19,0	25,0		
KR331-035	Bacinella timballo 1 maniglia		Ø 35 H 18,0	10,0
KR332-016	Bastardella semisferica		Ø 16 H 5,5	0,75
KR332-020			Ø 20 H 7,0	1,40
KR332-024			Ø 24 H 8,5	2,85
KR332-028			Ø 28 H 10,0	4,75
KR332-032			Ø 32 H 11,5	10,00
KR333-013	Imbuto conico con filtro estraibile		Ø 13	
KR333-015			Ø 15	
KR333-020			Ø 20	
KR333-025			Ø 25	
KR334-000	Tagliauovo			

## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KR335-020</u>	<b>Grattugia 4 tagli</b>	H 20,0
<u>KR335-023</u>		H 23,0



### Grattugia con manico 395 x 35 mm

<u>KR336-101</u>	GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO
<u>KR336-102</u>	GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO TAGLIO
<u>KR336-103</u>	GRATTUGIA CON MANICO, MEDIO
<u>KR336-104</u>	GRATTUGIA CON MANICO, FINE

**doppio  
dual**



KR336-101



KR336-102



**doppio taglio  
ribon**



KR336-103

**medio  
medium**



KR336-104

**fine  
fine**



### Grattugia con manico 315 x 75 mm

<u>KR336-201</u>	GRATTUGIA CON MANICO, TAGLIO LARGO
<u>KR336-202</u>	GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO TAGLIO
<u>KR336-203</u>	GRATTUGIA CON MANICO, GRANI GRANDI
<u>KR336-204</u>	GRATTUGIA CON MANICO, FINE

**taglio largo  
large shaper**



KR336-201



KR336-202



**doppio taglio  
ribon**



KR336-203

**grani grandi  
extra coarse**



KR336-204

**fine  
fine**












## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
KR406-000	Pinza per teglie	19,0
KR407-000	Pinza spremi limoni	17,0
KR408-000	Pinza in alluminio per aragosta	14,0
KR409-000	Schiaccianoci	16,5
KR410-000	Pinza per hamburger	24,0
KR411-000	Pinza per pasta	24,0
KR412-000	Pinza per pane	25,0
KR413-000	Pinza da servizio	24,0
KR414-000	Pinza da insalata	26,5
KR415-000	Pinza per torta	18,0
KR416-014	Pinza con anelli	14,0
KR416-017		17,0



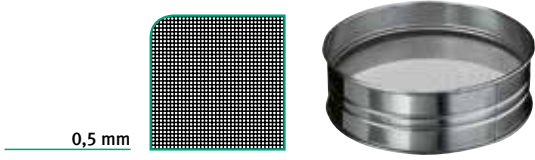
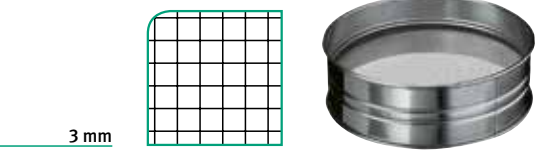
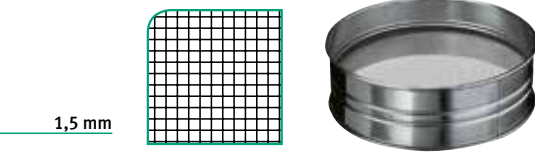




## Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR337-000</u>	Squamapesce	<u>H 23,5</u>	
			
<u>KR402-010</u> <u>KR402-020</u> <u>KR402-035</u>	Salsiera		<u>0,1</u> <u>0,2</u> <u>0,35</u>
			
<u>KR417-025</u> <u>KR417-030</u> <u>KR417-035</u> <u>KR417-040</u> <u>KR417-045</u> <u>KR417-050</u>	Vassoio servizio ovale inox	<u>25 x 17,2</u> <u>30 x 20,2</u> <u>35 x 23,3</u> <u>40 x 26,7</u> <u>45 x 29,2</u> <u>50 x 31,2</u>	
			
<u>KR418-170</u> <u>KR422-260</u> <u>KR422-280</u>	Vassoio servizio ovale inox per pesce	<u>70 x 31,5</u> <u>60 x 38,5</u> <u>80 x 40,5</u>	
			
<u>KR403-050</u>	Cucchiione di servizio	<u>31,0</u>	
			
<u>KR403-060</u>	Cucchiaio insalata	<u>30,0</u>	
			
<u>KR403-024</u> <u>KR403-029</u> <u>KR403-040</u>	Pinza buffet	<u>24,0</u> <u>29,5</u> <u>40,0</u>	
			
<u>KR404-014</u> <u>KR404-018</u>	Pinza ghiaccio	<u>14,0</u> <u>18,5</u>	
			
<u>KR405-000</u>	Pinza spaghetti	<u>19,0</u>	
			






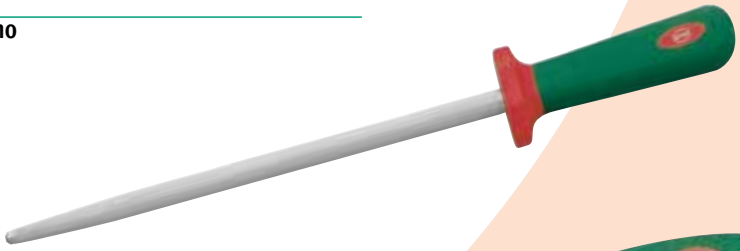

# Utensili da cucina

Mestolame ed utensili

09. ACCESSORI ED UTENSILI

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
KR357-000	Pinza per affettati inox	10,5 X 5,0
KRSI14 KRSI15	Setaccio per farina inox	Ø30,0 H 9,0 Ø35,0 H 9,0
	 <p>0,5 mm</p>	
KRSI10 KRSI11	Setaccio infarinapesce inox	Ø30,0 H 9,0 Ø35,0 H 9,0
	 <p>3 mm</p>	
KRSI12 KRSI13	Setaccio per pasticciere inox	Ø30,0 H 9,0 Ø35,0 H 9,0
	 <p>1,5 mm</p>	
KRSPN4	Servizio oliera 5 pezzi inox	H 23,0
		
KRSPSL3 KRSPSL2	Set 3 pezzi sale pepe stecchi inox	H 13,5
		
KRFG100	Formaggera	Ø9,0 H 7,5
		
KRCEX30 KRCEX38 KRCEX45	Cucchiaio in exoglas	L 30 L 38 L 45
		

## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK108616</u>	<b>Disosso Emilia</b> 	<u>16,0</u>
<u>CK109616</u>	<b>Disosso Curvo</b> 	<u>16,0</u>
<u>CK110614</u> <u>CK110616</u>	<b>Disosso</b> 	<u>14,0</u> <u>16,0</u>
<u>CK112628</u>	<b>Colpo</b> 	<u>28,0</u>
<u>CK113628</u>	<b>Mezzo Colpo</b> 	<u>28,0</u>
<u>CK114630</u>	<b>Acciaino</b> 	<u>30,0</u>
<u>CK302624</u>	<b>Pane</b> 	<u>24,0</u>

**Sanelli**

## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK300624	Arrosto	24,0
CK305631	Salmone olivato	31,0
CK306624	Prosciutto	24,0
CK306632		32,0
CK308625.B	Pasta	25,0
CK310633.B	Salato	33,0
CK312620	Cucina	20,0
CK312624		24,0
CK312630		30,0
CK315618	Giapponese olivato	18,0
CK316621	Trinciante olivato	




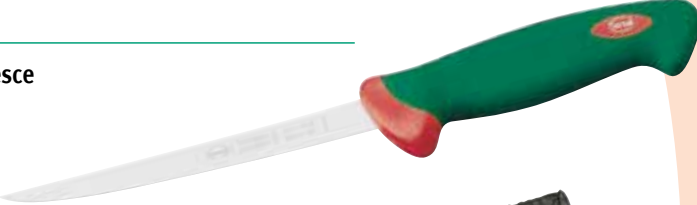



## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK322616	Falcetta	16,0
CK324610	Spelucchino	10,0
CK329612	Pomodoro	12,0
CK330606	Verdura	6,0
CK339611	Agrumi	11,0
CK364633	Forchettone forgiato	33,0
CK368626	Spatola hamburger	26,0



## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK370615	Spatola lasagne	15,0
CK374627	Spatola cuoco	27,0
CK375610	Spatola pizza	10
CK432611	Formaggio Pavia	11,0
CK309636	Formaggio 2 manici cm 36,0	36,0
CK442622	Formaggio tenero cm 22,0	22,0
CK443618	Formaggio zancato cm 18,0	18,0

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK100618</u>	<b>Francese</b> 	18,0
<u>CK100622</u>		22,0
<u>CK100627</u>		27,0
<u>CK102624</u>	<b>Affettare</b> 	24,0
<u>CK102633</u>		33,0
<u>CK106614</u>	<b>Scannare</b> 	14,0
<u>CK106618</u>		18,0
<u>CK107616</u>	<b>Filettare pesce</b>  	16,0
<u>CK107618</u>		18,0
<u>CK107622</u>		22,0
<u>CK981608</u>	<b>Rotolo cuoco 8 pz</b>	
<u>CK982609</u>	<b>Valigetta magnetica 9 pz</b> 	
<u>CK311518</u>	<b>Coltello lama ceramica</b> 	18,0

## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK385019	Forbice pesce inox	19,0
CK384025	Trinciapollo gazzella inox	25,0
CK388420	Forbice cucina inox smontabile	20,0
CK165015	Batticarne	1,5
CK210000	Pinza affettati	
CK346100	Pelapatate Castor	
CK371045	Barra magnetica grande	



## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK110716</u>	Disosso - Lario	<u>16,0</u>
<u>CK312721</u>	Trinciante - Lario	<u>21,0</u>
<u>CK102720</u>	Affettare - Lario	<u>20,0</u>
<u>CK100727</u>	Francese - Lario	<u>27,0</u>
<u>CK302724</u>	Pane - Lario	<u>24,0</u>
<u>CK114730</u>	Acciaino - Lario	<u>30,0</u>

Sanelli

## Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK306724	Prosciutto - Lario	24,0
CK10722	Filettare - Lario	20,0
CK324710P	Spelucchino - Lario	10,0
CK330706P	Verdura - Lario	10,0
CK374727	Spatola Cuoco - Lario	27,0
CK370715	Spatola Lasagne - Lario	15,0
CK375712	Spatola Pizza - Lario	12,0

## Coltelleria professionale

Con protezione per le dita  
 Adatto per una veloce e piacevole limatura dei coltelli  
 Carta vetrata facile da sostituire  
 Adatto per coltelli da carne - pesce - verdura e frutta

Utilizzo semplice e sicuro



Totalmente costruita in acciaio inox, piedini in gomma antiscivolo, pratica e ripiegabile. Sei tipi di lame intercambiabili per taglio a julienne: 2; 3; 4; 5; 6 e 10 mm di larghezza. Tre tipi di taglio: fette, julienne e fette ondulate. Regolabile in altezza da 1 a 6 mm per fette e julienne. Regolabile in altezza da 1 a 4 mm per fette ondulate.

Codice	Descrizione	L x P x H cm	Alimentazione
HI224403	Affilacoltelli elettrico	310 X 110 X 11	230V 50W



Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRTVM-S	Affettaverdure professionale in acciaio	488 x 218 x 227





Porta menù in sughero, un materiale super ecologico, noto per le caratteristiche di durevolezza, igiene, incombustibilità e riciclabilità. Perfettamente adatto a presentare la lista dei vini, può essere utilizzato per qualsiasi tipo di comunicazione.



Codice

Descrizione

DASUA43NM

Portamenu Sughero A4 6 buste

## Portamenù

Porta menù eleganti dallo stile minimal chic che declinano la tradizione nell'innovazione. Pensati per una comunicazione sobria ed elegante e dallo stile pulito, impreziosito da dettagli in acciaio che donano armonia al locale senza tralasciare i principi chiave di resistenza, lavabilità e praticità



etichetta personalizzata  
personalized label



Codice	Descrizione
--------	-------------

DAMCARTo1	Portamenu MILANO A4 6 buste caffè'
-----------	------------------------------------





Codice	Descrizione
<u>DAFCA43ZM</u>	Portamenu Fashion A4 6 buste marrone cocodrillo
<u>DAFCQU3NM</u>	Portamenu Fashion QUADRATO 6 buste naturale
<u>DAFC4R3YM</u>	Portamenu Fashion 4RE 6 buste bianco struzzo
<u>DAFCGO3OM</u>	Portamenu Fashion GOLFO 6 buste bordeaux
<u>DAVIA43NE</u>	Portamenu VINTAGE A4 6 buste ETI. ECO
<u>DAEMA43ZE</u>	Portamenu ECO MARRONE A4 6 buste ETI. ECO
<u>DAFC4A5XM</u>	Portamenu A4 BIND ORIZZONTALE stuzzo nero
<u>DARIA43ZM</u>	RISTO 4 + 2 Buste f.to A4 marrone
<u>DARIA53ZM</u>	RISTO 4 + 2 Buste f.to A5 marrone
<u>DAFCCL3QM</u>	p.ta menu fashion CLUB marrone liscio
<u>DAFC103GM</u>	p.ta menu CLUB ORIZZONTALE fashion grigio eti. menu



DAFCSP3B1

Segnaposto



Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>DATO41X</u>	<u>Monoanta a4 toscana</u>	
		
<u>DAFCT03K</u>	<u>Tovaglietta Fashion 31x41 nero kroko</u>	
		
<u>DANUMSP01</u>	<u>Segnaposto - 10 Numeri da 1 a 10</u>	
<u>DASERIO2</u>	<u>Segnaletica "riservato" con supporto</u>	<u>8 X 15</u>
<u>DASPO002</u>	<u>Segnaletica "riservato" con supporto</u>	<u>5,5 X 7,5</u>
		
<u>DALANE00-KL5510</u>	<u>Lavagna nera</u>	<u>55 X 100</u>
<u>DASP0001</u>	<u>Lavagna segnaposto nera con supporto</u>	<u>5,5 X 7,5</u>
<u>DALT1500</u>	<u>Lavagna da tavolo nera con supporto</u>	<u>15 X 21</u>
<u>DALT3000</u>	<u>Lavagna da tavolo nera con supporto</u>	<u>21 X 30</u>
		

## Portascontrini e portacomande



Spillone portascontrini



Asta portascontrini

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Q.tà imb.
KRAPC61	Asta portascontrini	61	3
KR362-000	Spillone portascontrini	∅ 9 H 22	

## Portaconto e portaresto

Codice	Descrizione
DATOCO3X	Porta conto toscana
DAFCPS30	Porta resto/conto LIGHT bordeaux
DAFCPR30	Porta resto/conto CLUTCH bordeaux



## Portaposate

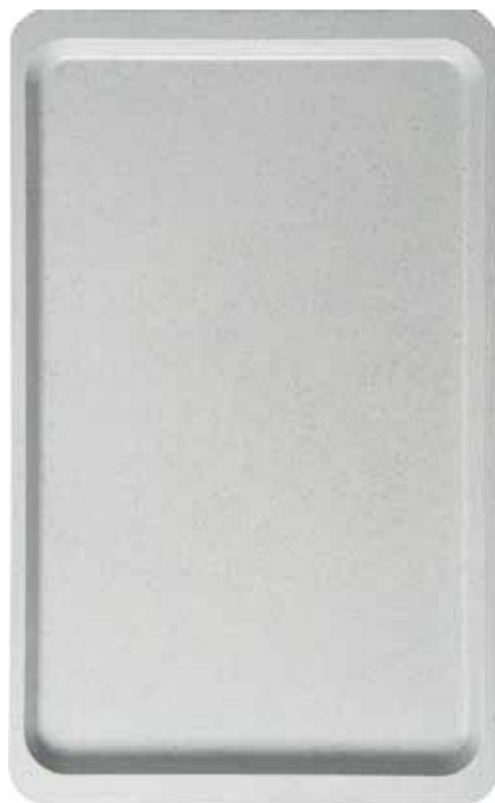
Codice	Descrizione	L x P x H (cm)	Q.tà imb.
KRPP86	Portaposate	530 x 325 x 95	1
KRPP86C	Coperchio per portaposate	530 x 325 x 20	1





## Vassoi SMC

Vassoi indicati per comunità, ospedali, self service e mense scolastiche ad elevato tourn-over. Adatti ad utilizzo intensivo con angoli e bordi rinforzati. Lavabili in lavastoviglie. Temperatura massima lavaggio 60° C, Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.



KRVPE-GAS



Codice	Descrizione	L x P mm
<u>KRVPE-12GAS</u>	<u>Vassoio 1/2 Gastronorm</u>	<u>325 x 265</u>
<u>KRVPE-GAS</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 325</u>
<u>KRVPE-EU</u>	<u>Vassoio Euronorm</u>	<u>530 x 370</u>

Vassoi in laminato indicati per ristoranti, bar, hotel, self service e mense. Leggero e sottile occupano poco spazio quando impilati. Disponibili sia in tinte legno che colorati. Lavabili in lavastoviglie, asciugare bene prima di impilare. Temperatura massima lavaggio 60° C. Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Codice	Descrizione	L x P mm
<u>KRVLP-GAS</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 325</u>
<u>KRVLP-EU</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 370</u>
<u>KRVLP-6040</u>	<u>Vassoio Euronorm</u>	<u>600 x 400</u>



KRVLP-GAS

## Vassoi antiscivolo

Codice	Descrizione	L x P mm	Q.tà imb.
<u>BL1600CT110</u>	<u>Vassoio in fibra di vetro con superficie in gomma antiscivolo</u>	<u>40,5</u>	<u>24</u>
<u>BL2700CT110</u>	<u>Vassoio in fibra di vetro con gomma antiscivolo</u>	<u>56 X 68,5</u>	<u>24</u>



BL1600CT110

Vassoio in fibra di vetro e resina poliestere con superficie in gomma antiscivolo, dotato di supporti sporgenti per favorire l'aerazione in fase di asciugatura. Adatti per un continuo utilizzo e frequenti lavaggi in lavastoviglie, supportano temperature da -10°C a +100°C garantendo eccellente resistenza ai graffi e macchie. Garanzia 5 anni ripartita proporzionalmente contro la sfaldatura.

Codice	Descrizione	L x P mm	Q.tà imb.
<u>BL1014CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>27 X 35</u>	<u>24</u>
<u>BL1418CT110</u>	<u>Vassoio rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>36 X 46</u>	<u>24</u>
<u>BL1520CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad altro profilo</u>	<u>38 X 51,5</u>	<u>24</u>
<u>BL1216CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>30,5 X 41,5</u>	<u>24</u>



## Vassoi per ristoranti e fast food

Codice	Descrizione	L x P mm	Confezione N° pezzi	Note
GD10003	Vassoio pizzeria	345 x 270	50	Disponibili in 30 colori differenti
GD100203	Vassoio fast food	415 x 305	50	
GD100103	Vassoio fast food con impugnatura	430 x 310	40	
GD100303	Vassoio mensa	456 x 356	30	
GD100403	Vassoio Gastronorm	530 x 325	20	
GD100503	Vassoio Euronorm	530 x 370	20	



- Polipropilene certificato per uso alimentare e per il contatto con gli alimenti.
- Antigraffio e antimacchia.
- Resistente agli sbalzi termici (-10 / +85 °C).
- Lavabile in lavastoviglie.
- Impilabile.
- Personalizzabile.
- Disponibile in 30 differenti colori.

## Sessole

Codice	Descrizione	Capacità (l)	Note
KRSSL25	Sessola in plastica	0,0025	Colore: trasparente
KRSSL50		0,005	
KRSSL100		0,1	
KRSSL250		0,25	
KRSSL500		0,5	
KRSSL1000		1,0	

Codice	Descrizione	Lunghezza (cm)
KR990-010	Sessola inox	10
KR990-015		15
KR990-019		19
KR990-024		24



## Caraffe graduate



Codice	Descrizione	Capacità (l)
<u>KRMIS125C</u>	Caraffa graduata in polipropilene con scala graduata	<u>1</u>
<u>KRMIS240C</u>		<u>2</u>
<u>KRMIS255C</u>		<u>3</u>
<u>KRMIS330C</u>		<u>5</u>
<u>KRMIS40C</u>		<u>0,25</u>
<u>KRMIS70C</u>		<u>0,50</u>

Le caraffe graduate sono perfettamente trasparenti, realizzate in polycarbonato, sono dotate di doppia serigrafia indelebile sia in scala decimale che standard americano. Disponibili in diverse capacità, sono lavabili in lavastoviglie.

## Barattoli per condimenti

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.



Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Capacità (ml)	Note
<u>KRSQZ57</u>	Barattoli per condimenti	<u>H 250</u>	<u>230</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ58</u>		<u>H 195</u>	<u>230</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ59</u>		<u>H 150</u>	<u>230</u>	<u>Colore: grigio</u>
<u>KRSQZ60</u>		<u>H 250</u>	<u>348</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ61</u>		<u>H 195</u>	<u>348</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ62</u>		<u>H 150</u>	<u>348</u>	<u>Colore: grigio</u>
<u>KRSQZ63</u>		<u>H 250</u>	<u>680</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ64</u>		<u>H 195</u>	<u>680</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ65</u>		<u>H 150</u>	<u>680</u>	<u>Colore: grigio</u>

## Caraffe termiche

Le caraffe isoterme sono particolarmente indicate per il servizio di bevande calde, infatti, grazie alla doppia parete, mantengono il calore a lungo. Dotate di coperchio, le caraffe sono resistenti alle macchie, agli acidi ed agli odori, sono antiurto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>KR10SCAT</u>	<b>Caraffa isoterme in acciaio</b>		<u>1,00</u>	
<u>KR10VCAT</u>			<u>1,00</u>	
<u>KR19SCAT</u>	<b>Caraffa isoterme con vetro interno</b>	<u>235 X 127</u>	<u>1,90</u>	
<u>KR30SCAT</u>		<u>235 X 127</u>	<u>3,00</u>	
<u>KR40SCAT</u>			<u>4,00</u>	
<u>KR50SCAT</u>		<u>235 X 127</u>	<u>5,00</u>	



Preparazione, conservazione e servizio, tutto in uno con le pirofile Delicrock Cambro. Realizzate in SAN, resistenti ad urti, macchie e scheggiature.

Ideali per: gastronomie, supermercati, paninoteche, servizi a buffet e catering.

Coperchi trasparenti con manico in policarbonato infrangibile a tripla funzione.

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>BLDC5110</u>	<b>Pirofile da esposizione</b>	<u>17,5 X 26 X 8</u>	<u>2,0</u>	<u>Nero</u>
<u>BLDC10110</u>		<u>26,5 X 33,5 X 8</u>	<u>4,6</u>	<u>Nero</u>
<u>BLDC5148</u>		<u>17,5 X 26 X 8</u>	<u>2</u>	<u>Bianco</u>
<u>BLDC10148</u>		<u>26,5 X 33,5 X 8</u>	<u>4,6</u>	<u>Bianco</u>
<u>BLDCC5135</u>		<u>15 X 23,8 X 3,5</u>	<u>0,85</u>	<u>trasparente</u>
<u>BLDCC10135</u>		<u>24 X 31 X 3,5</u>	<u>1,9</u>	<u>trasparente</u>



## Macinapepe e macinasale



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Note
KR420-001	Mulino per pepe in acrilico	H 155	Colore: trasparente
KR420-002		H 200	
KR420-003		H 230	
KR420-004	Mulino per sale in acrilico	H 155	
KR420-005		H 200	
KR420-006		H 230	



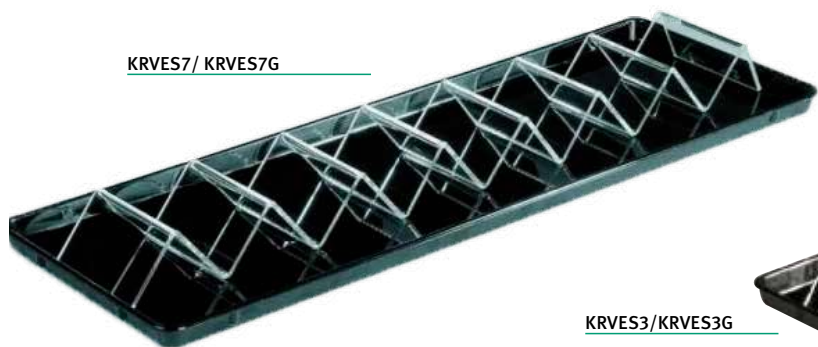
6 diversi livelli di macinatura sale e pepe

Codice Pepe	Codice Sale	Altezza cm	Note
PD42666P12	PD42666S12	12	Colori: faggio, cioccolato
PD42666P18	PD42666S18	18	
PD42666P22	PD42666S22	22	
PD42666P27	PD42666S27	27	
PD42666P30	PD42666S30	30	
PD42666P40		40	

## → Coperchi e vassoi espositivi

Coperchi e vassoi costruiti in policarbonato, trovano il loro miglior utilizzo sui banchi da esposizione

KRVES7/ KRVES7G



KRVES3/KRVES3G



Codice	Descrizione	Dimensioni mm
KR680-000	Porta torta girevole	Ø300 h 80
KRVES7	Vassoio espositore per 7 panini	580 X 195
KRVES7G	Griglia policarbonato per espositore 7 panini	550 X h 85
KRVES3	Vassoio espositore per 3 panini	290 X 195
KRVES3G	Griglia policarbonato per espositore 3 panini	280 X h 90



KR680-000

## → Ciotole in policarbonato

Ciotole rotonde in policarbonato, zigrinate all'esterno e lisce all'interno per una facile pulizia.

Prodotte in policarbonato infrangibile, affidabili per anni di servizio; Ideali per frutta, insalate, ecc. .

BLPSB10176



BLPSB12176



BLPSB18176



BLPSB81786



BLPSB6176



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
BLPSB6176	Ciotole In Policarbonato Camwear	Ø 152	0,564	] Colori: trasparente
BLPSB81786	Ciotole In Policarbonato	Ø 203	1,7	
BLPSB10176	Ciotole In Policarbonato	Ø 254	3,0	
BLPSB12176	Ciotole In Policarbonato	Ø 305	5,5	
BLPSB15176	Ciotole In Policarbonato	Ø 381	10,6	
BLPSB18176	Ciotole In Policarbonato	Ø 457	19,1	

## Flute in policarbonato

Nuova linea bicchieri in policarbonato e polipropilene ideali per ogni tipo di locale. La gamma comprende Tumbler, Bicchieri e Flute per un'offerta completa, ideale per ogni tipo di bevanda partendo dall'aperitivo, al party, alla tavola buffet fino al club più esclusivo. Resistenti e infrangibili sono lavabili in lavastoviglie, funzionali ed impilabili. Possibilità di personalizzazione a richiesta.

KRBPC330



KRBFL130



KRTBM450C



KRTBM350C



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità
<u>KRBFL130</u>	Flute in policarbonato	<u>Øsup74 h207</u>	<u>0,130</u>
<u>KRBPC330</u>	Bicchieri in policarbonato	<u>Øsup75 Øinf57,5 h130</u>	<u>0,330</u>
<u>KRTBM350</u>	Tumbler policarbonato	<u>Øsup90 Øinf60 h106</u>	<u>0,350</u>
<u>KRTBM350C</u>	Tumbler policarbonato colorato	<u>Øsup90 Øinf60 h106</u>	<u>0,350</u>
<u>KRTBM450</u>	Tumbler policarbonato	<u>Øsup90 Øinf60 h132</u>	<u>0,450</u>
<u>KRTBM450C</u>	Tumbler policarbonato colorato	<u>Øsup90 Øinf60 h132</u>	<u>0,450</u>



→ Tumbler in polipropilene trasparente e colorato

KRTMPP350

KRTMPP350C



KRTMPP450

KRTMPP450C

Codice	Descrizione	Dimensioni mm
<u>KRTMPP350</u>	Tumbler polipropilene	<u>øsup90 øinf60 h106</u>
<u>KRTMPP350C</u>	Tumbler polipropilene colorato	<u>øsup90 øinf60 h106</u>
<u>KRTMPP450</u>	Tumbler polipropilene	<u>øsup90 øinf60 h132</u>
<u>KRTMPP450C</u>	Tumbler polipropilene colorato	<u>øsup90 øinf60 h132</u>

## ❖ Brocche in policarbonato

Le brocche in policarbonato o in San sono la migliore alternativa al vetro. Non si scheggiano e non si rompono, assicurano una lunga durata e facilità di utilizzo grazie alla loro leggerezza.

Le diverse forme e dimensioni si adattano ai diversi servizi, dalla colazione all'ape-ritivo ed in qualsiasi altra occasione di ristoro.

Disponibili in 5 tipi e numerose misure, sono lavabili in lavastoviglie.



KR BRA60

KR BRA480

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
KR BRA60	Brocca in policarbonato	Ø 140 H 230	1,8	] Colore: trasparente
KR BRA480	Brocca in policarbonato	Ø 120 H 200	1,4	
KR BRA320	Brocca in policarbonato	Ø 110 H 170	1,0	] Colore: trasparente
KR BRA340	Brocca in policarbonato	Ø 85 H 195	1,4	
KR BRA360	Brocca in policarbonato	Ø 92 H 209	1,8	



KR BRA320

KR BRA360

KR BRA340

## Secchielli champagne



KR340-002

KR340-007



KR341-004



KR340-300



KR350-000



KR349-001



KR340-200



KR345-000



KR350-200



Codice	Descrizione	Dimensioni mm
KR340-002	Secchiello Champagne inox con maniglie fisse	Ø 180
KR340-007	Secchiello Champagne inox con maniglie snodate	Ø 200
KR341-004	Piedistallo inox per cestello Champagne	Ø 180 H 675
KR340-200	Secchiello champagne con maniglie	Ø 210 H 200
KR340-300	Secchiello champagne con anelli	Ø 190 H 190
KR345-000	Secchiello champagne con base e anelli	Ø 180 H 230
KR349-001	Supporto da tavolo per secchiello champagne	180 x 520 x 170
KR350-000	Secchiello champagne in plastica	Ø 210 H 215
KR350-200	Secchiello champagne ovale in acrilico	270 x 200 x 200
KR350-300	Secchiello champagne ovale in acrilico	350 x 260 x 270

## ❖ Bowl

KR342-001



KR343-000



KR344-000



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità lt.
<u>KR342-001</u>	<u>Bowl</u>	<u>Ø 350 H 250</u>	<u>10</u>
<u>KR343-000</u>	<u>Bowl</u>	<u>Ø 400 H 245</u>	<u>13</u>
<u>KR344-000</u>	<u>Bowl con piedistallo per 3 bottiglie</u>	<u>Ø 350 H 750</u>	

## ❖ Portabottiglie termici



KR348-000



KR351-000











KRPBT10



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Note
<u>KRPBT10</u>	<u>Portabottiglie</u>		Colore: trasparente
<u>KR348-000</u>	<u>Portabottiglie isotermico</u>	<u>Ø 105 H 185</u>	
<u>KR351-000</u>	<u>Refrigeratore bottiglia</u>	<u>Ø 105 H 185</u>	

## ➔ Servizio colazione e buffet

Codice	Descrizione		Dimensione cm	Peso kg
<u>PI51131054</u>	Alzata 2 piani refrigerata con doppia cupola		<u>590 x 460 x 460</u>	<u>10,50</u>
<u>PI51131055</u>	Alzata 2 piani con vassoi per pasticceria e doppia cupola		<u>590 x 460 x 460</u>	<u>12,50</u>
<u>PI51131057</u>	Alzata 3 piani neutra		<u>380 x 730 x 630</u>	<u>13,40</u>
<u>PI51136900</u>	Cesta pane wenge con base e cupola		<u>640 x 460 x 370</u>	<u>9,08</u>
<u>PI51130940</u>	Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene e cupola		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>10,85</u>
<u>PI51130950</u>	Vassoio rettangolare per affettati refrigerabile con cupola		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>10,75</u>
<u>PI51130920</u>	Vassoio pasticceria con cupola		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>8,55</u>
<u>PI5113F555</u>	Chafing dish rettangolare GN 1/1 con piano in acciaio e chiusura a frizione		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>8,55</u>

## Servizio colazione buffet



PI51135420



PI51139819



Codice	Descrizione	Dimensione cm	Peso kg
PI51135420	Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante	250 x 460 x 670	10,95
PI51139818	Distributore cereali con base	250 x 460 x 660	6,90
PI51139819	Distributore cereali doppio	510 x 460 x 660	12,54



PI51132900



PI51132840

Codice	Descrizione	Dimensione cm	Peso kg
PI51132900	Porta yogurt refrigerato per 22 confezioni	640 x 460 x 120	8,70
PI51132840	Porta yogurt e verdura refrigerato con cupola	640 x 460 x 300	12

## Servizio colazione buffet



PI51602400

Codice	Descrizione	Dimensione mm
PI51602400	Stazione dolce/salato refrigerabile	Ap. 1260 x 420 x 300 Ch. 500 x 420 x 330



PI51606000



Codice	Descrizione	Dimensione mm
PI51606000	Supreme bowl refrigerabile multiuso con coperchio	Ap. 320 x 320 x 165 Ch. 320 x 480 x 165



PI51604600



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
PI51600900	Porta brocche/ciotole refrigerato multiuso	405 x 160 x 120	3,14



PI51600900



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
PI51604600	Vassoio multiuso con separatori removibili	300 x 300 x 60	2,4

## Espositori Trendy Bar

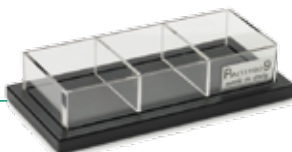
Coordinato con tutti gli articoli Buffet Classic e Trendy Bar.  
Impilabile sia in fase di stoccaggio che di preparazione.



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
<u>PI51270207</u>	<u>Espositore con 7 ciotole in porcellana</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>4,30</u>
<u>PI51270201</u>	<u>Espositore con vassoio in porcellana</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>3,54</u>
<u>PI51274700</u>	<u>Vassoio aperitivo</u>	<u>240 x 310 x 165</u>	<u>2,20</u>

## Porta bustine

PI51274400



PI51270700



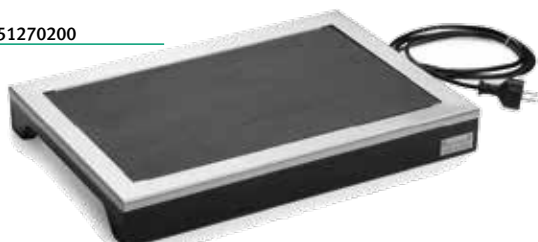
PI51271006



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
<u>PI51270700</u>	<u>Alzata porta bustine</u>	<u>250 x 200 x 290</u>	<u>2,38</u>
<u>PI51274400</u>	<u>Porta bustine</u>	<u>200 x 95 x 45</u>	<u>0,35</u>
<u>PI51271006</u>	<u>Alzata 3 piani con 6 ciotole in porcellana</u>	<u>250 x 200 x 290</u>	<u>2,50</u>

## Porta tovaglioli e posate

PI51270200



PI51274300



PI51273900



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Note	Peso kg
<u>PI51270200</u>	<u>Espositore con piastra in ardesia e resistenza elettrica</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>Pot.: 40W Alim.: 230V</u>	<u>5,08</u>
<u>PI51274300</u>	<u>Porta tovaglioli piano</u>	<u>200 x 200 x 55</u>		<u>0,50</u>
<u>PI51273900</u>	<u>Porta posate Happy Hour</u>	<u>310 x 70 x 100</u>		<u>1,50</u>



## ➤ Bottigliera bar

Un oggetto dal design accattivante e moderno studiato per rendere più ordinata e pratica l'esposizione delle bottiglie. L'illuminazione a led posta su ogni piano consente la massima visibilità delle etichette ed un eccezionale effetto scenico.

EOBG3WB-100



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
EOBG3WB-100	BOTTIGLIERA BAR	1000 x 420 x 300	Capacità: 30 bottiglie
EOBG4WB-100	BOTTIGLIERA BAR	1000 x 530 x 400	Capacità: 40 bottiglie

Richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm
KRBARTB	BAR Mobile	1600 x 720 x 1150

## Portabottiglie in ABS

Con asole per aggancio e sgancio rapido.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
<u>KRPBA6</u>	<u>Portabottiglie in ABS per 6 bottiglie</u>	<u>580x110x210</u>	
<u>KRPBA10</u>	<u>Portabottiglie in ABS per 10 bottiglie</u>	<u>850x110x210</u>	

## Barattoli per succhi di frutta

Sono la soluzione ideale per il bar per la preparazione di bevande a base di succhi. Questi contenitori, grazie al polipropilene ad alta densità con cui sono costruiti, sono facilmente lavabili, igienici e sicuri. Sono forniti completi di beccuccio antigoccia e di base in variante colore coordinato. Le confezioni contengono 4 colori assortiti per differenziare i succhi di frutta.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>KRBSF05</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>∅ 92 H 256</u>	<u>0,46</u>	Colori: assortiti
<u>KRBSF1</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>∅ 89 H 334</u>	<u>0,92</u>	
<u>KRBSF2</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>∅ 124 H 353</u>	<u>2,28</u>	
<u>KRBSF4</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>∅ 152 H 418</u>	<u>4,56</u>	

## Portacondimenti in plastica

Struttura in in plastica completa di coperchio, contiene bacinelle portacondimenti di 2 diverse misure intercambiabili.

### Portaoggetti da bar

Realizzato in plastica infrangibile, ideale per salviette, cucchiaini ed altri accessori su banchi bar.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
<u>KRPC04</u>	<u>Portacondimenti 4 compartimenti con coperchio</u>	<u>298 x 139 x 82</u>	] Colori: nero
<u>KRPC05</u>	<u>Portacondimenti 5 compartimenti con coperchio</u>	<u>298 x 139 x 82</u>	
<u>KRPC06</u>	<u>Portacondimenti 6 compartimenti con coperchio</u>	<u>298 x 139 x 82</u>	
<u>KRP05</u>	<u>Portaoggetti da bar</u>	<u>241 x 154 x 106</u>	

## Tappetini bar

I tappetini da bar evitano agli oggetti di scivolare e mantengono puliti i banchi. Adatti per bar, ristoranti, discoteche e dovunque vengono serviti drink.



Codice	Descrizione	L x P (mm)	Note
<u>KRTBAR1</u>	<u>Tappetino bar</u>	<u>584 x 76</u>	] Colore: nero
<u>KRTBAR2</u>	<u>Tappetino bar</u>	<u>457 x 305</u>	
<u>KRTBAR33</u>	<u>Tappetino bar</u>	<u>330 x 330</u>	Colore: nero
<u>KRTBAR3</u>	<u>Rete protettiva ripiani bar</u>	<u>61 x 1.220</u>	Colore: Nero, Verde, Rosso, Bianco, Marrone
<u>KRTBAR4</u>	<u>Rete protettiva ripiani bar</u>	<u>61 x 1.220</u>	Colore: Trasparente

## Accessori bar

Codice	Descrizione		Capacità (ml)
<u>KRSK176</u>	<u>Shaker in acciaio inox</u>		<u>0,35</u>
<u>KRSK177</u>			<u>0,5</u>
<u>KRSK178</u>			<u>0,7</u>
<u>KRJW-BSW</u>			<u>0,5</u>

### Bottiglie per allenamento

Codice		Paletta ghiaccio verticale	Codice
<u>KRBFW</u>			<u>KRPGV19</u>
<u>KRBFW-FL</u>			

### Paletta ghiaccio drenante

Codice		Apribottiglie in vinile	Codice
<u>KRPG14</u>			<u>KRJWBO</u>

### Pestello in polietilene da bar nero

Codice	Capacità (ml)		Cucchiaio cocktail
<u>KRMA2020</u>			<u>KRPK513</u>

### Colino inox per cocktail

Codice	Dimensioni (mm)		Pinza spremi lime
<u>KRC210</u>	<u>∅ 37 H 185</u>		<u>KRPSL18</u>

### Tagliafrutta professionale 8 spicchi con lame inox

Codice		Lame di ricambio per TF8	Codice
<u>KRTF8</u>			<u>KRTF8L</u>




### Beccuccio a flusso medio in policarbonato

Codice		Kit 4 misurini	Codice
<u>KRBFC105</u>			<u>KRMJ8W</u>

## → Pale in alluminio per pizza

Per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutra. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

**NOTA** > Le variazioni del peso in rapporto alla lunghezza del manico sono al massimo di 100 grammi.

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Peso (kg)
<u>GIA-32R</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>		<u>33 x 33 H 184</u>	<u>0,784</u>
<u>GIR-37R</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>		<u>36 x 36 H 196</u>	<u>1,140</u>
<u>GIR-32R</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>		<u>33 x 33 H 191</u>	<u>1,035</u>
<u>GIA-37R</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>		<u>36 x 36 H 189</u>	<u>0,894</u>
<u>GIA-32RF</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>		<u>33 x 33 H 184</u>	<u>0,700</u>
<u>GIA-37RF</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>		<u>36 x 36 H 189</u>	<u>0,816</u>

## → Palettini per pizza

**NOTA** > Le variazioni del peso in rapporto alla lunghezza del manico sono al massimo di 100 grammi.

Palettino pizza linea azzurra in acciaio inox 20 cm asolato, con fondomanico e scorrevole in polimero ad alta resistenza agli urti e al calore.








Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Peso (kg)
<u>GII-17F</u>	<u>Tondo forato asolato 17 cm, manico 150 cm</u>	<u>Ø 17 H 167</u>	<u>0,770</u>
<u>GII-20F</u>	<u>Tondo forato 20 cm, manico 150 cm</u>	<u>Ø 20 H 170</u>	<u>0,830</u>
<u>GIIIR-20F</u>	<u>Tondo forato 20 cm, manico 150 cm</u>	<u>Ø 20 H 171</u>	<u>1,072</u>
<u>GII-23F</u>	<u>Tondo forato 23 cm, manico 150 cm</u>	<u>Ø 23 H 173</u>	<u>0,912</u>
<u>GIIIR-23F</u>	<u>Tondo forato 23 cm, manico 150 cm</u>	<u>Ø 23 H 175</u>	<u>1,210</u>


## Accessori per la pulizia del forno

Codice	Descrizione		L x P x H (cm)	Peso (kg)
GIAC-SP	Spazzola orientabile con raschietto, setole ottone, base legno e manico di 150 cm in alluminio anodizzato nero		20 x 6,50 x 155	0,8

## Accessori per la lavorazione della pasta

Codice	Descrizione		L x P (cm)	Peso (kg)
GIAC-ROP3	Rotella pizza professionale lama inox		20 x 10	0,190
GIAC-TMP	Tagliapasta inox		16, 11, 5	0,200
GIAC-STP31	Spatola Triangolare Professionale Inox		10 x 9	0,130
GIAC-PCPT45/6	Vassoio Alluminio Per Servire		∅ 45	0,750
GIAC-STP15F	Paletta Triangolare Inox		14,5 x 19	0,237

## ❖ Basi rete per pizza

Codice	Descrizione	Dimens. ø mm
<u>KR963-025</u>	<b>Base rete in alluminio</b> 	<u>25</u>
<u>KR963-030</u>		<u>30</u>
<u>KR963-035</u>		<u>35</u>
<u>KR963-040</u>		<u>40</u>

<u>KR963-125</u>	<b>Base rete in alluminio</b> 	<u>25</u>
<u>KR963-130</u>		<u>30</u>
<u>KR963-135</u>		<u>35</u>
<u>KR963-140</u>		<u>40</u>

Codice	Descrizione	Dimens. esterne mm	Dimens. interne mm	Capacità litri
<u>KRSPZ604070</u>	<b>Scatola in polipropilene per impasto pizza</b> 	<u>600 X 400 X 70</u>	<u>567 X 367 X 57</u>	<u>12</u>
<u>KRSPZ604090</u>		<u>600 X 400 X 90</u>	<u>567 X 367 X 77</u>	<u>17</u>
<u>KRSPZ604013</u>		<u>600 X 400 X 130</u>	<u>567 X 367 X 117</u>	<u>23</u>

<u>KRCSPZ6040</u>	<b>Coperchio in polipropilene per scatola impasto pizza</b>	<u>600 X 400 X 20</u>
-------------------	---	-----------------------

<u>KRCARE-P</u>	<b>Carrello plastica per scatole pizza</b>
-----------------	--



## Veicolazione pizza

Codice	Descrizione	Dimensioni cm	Capienza scatole pizza/dim. (cm)	Peso kg
HI709825	Borsa Pizza	35 X 35	4 33	



GIBP33R > Per il trasporto della pizza a domicilio, interamente in alluminio preverniciato giallo, è leggero e resistente, impermeabile. Aerato per limitare la formazione di condensa. Personalizzabile a richiesta. Kit opzionale per il fissaggio sul portapacchi del ciclomotore (GIBPKIT2).



GIBP33R



GIBPKIT2



GIBT3320

GIBT3320 > Per il trasporto della pizza in contenitori di cartone. Realizzata in robusto tessuto lavabile sia internamente che esternamente. Imbottitura per garantire il mantenimento della temperatura e anelli di sfato per ridurre la formazione di condensa. Cinghia per il trasporto ed inserto trasparente per contenere la ricevuta. Quando è vuota può essere schiacciata per non occupare spazio.

Codice	Descrizione	Dimensioni cm	Capienza scatole pizza/dim. (cm)	Peso kg
GI BTD3220	Borsa Termica	37 X 37 X 20	5 33	0,7
GIBP33R	Contenitore con ripiano per 2 borse termiche GIBT3220	43 X 43 X 50	10 33	4,5
GIBPKIT2	Piastra per fissaggio al portapacchi ciclomotore	35 X 37 X 6,5		1,5



## Accessori pasticceria


Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KR501-016</u>	<b>Paletta angolata, larghezza lama 34 mm</b>	<u>16/10</u>
<u>KR501-021</u>		<u>21/15</u>
<u>KR501-031</u>		<u>31/25</u>
<u>KR502-031</u>	<b>Paletta, larghezza lama 34 mm</b>	<u>31</u>
<u>KR502-036</u>		<u>36</u>



KR501

KR502

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)	Note
<u>KR503-032</u>	<b>Bacinella rotonda, in polietilene</b>	<u>Ø 175 H 80</u>	<u>1,0</u>	] Colore: bianco
<u>KR503-042</u>		<u>Ø 230 H 105</u>	<u>2,5</u>	
<u>KR503-052</u>		<u>Ø 275 H 115</u>	<u>4,5</u>	
<u>KR503-062</u>		<u>Ø 320 H 150</u>	<u>6,0</u>	
<u>KR503-072</u>		<u>Ø 360 H 160</u>	<u>9,0</u>	
<u>KR503-082</u>		<u>Ø 400 H 180</u>	<u>13,0</u>	



## Bocchette per decorare



Codice	Descrizione
<u>KR510-100</u>	Set 6 pezzi bocchette in acciaio inox unipezzo con foro a stella, H 5 cm del 4-6-8-10-13-15
<u>KR511-100</u>	Set 6 pezzi bocchette in acciaio inox unipezzo con foro tondo
<u>KR512-100</u>	Set 12 bocchette piccole in polipropilene 4 bocchette a stella. Grandezza Ø 3-5-7-9 4 bocchette foro tondo. Grandezza Ø 7-9-11-13 4 bocchette decorazione. Foro bava, foro a rosa, dx + sx con punta festonata
<u>KR512-200</u>	Set 12 bocchette grandi in polipropilene 4 bocchette a stella. Grandezza Ø 10-13-15-17 4 bocchette foro tondo. Grandezza Ø 13-15-17-19 4 bocchette decorazione. Foro a foglia, a rosa, doppio foro, punta scanalata
<u>KR512-300</u>	Set 20 bocchette piccole in polipropilene. 4 a stella, grandezza 2-4-6-8; 8 foro tondo 2-3-4-5-6-7-8-10; 8 decorazione
<u>KR512-400</u>	Set 20 bocchette grandi in polipropilene. 8 a stella, grandezza 1-2-3-4-5-6-7-8; 4 foro tondo 3-5-7-10; 8 decorazione

## Spatole in acciaio

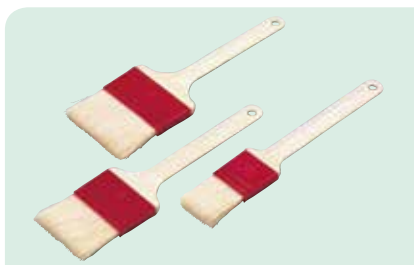
Codice	Descrizione
<u>KR513-065</u>	<b>Spatola, impugnatura polipropilene colore blu, in acciaio 18/8</b>
<u>KR513-075</u>	
<u>KR513-085</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>6,0</u>	<u>85</u>
<u>8,0</u>	<u>95</u>
<u>10,0</u>	<u>105</u>

## Pennelli

Codice	Descrizione
<u>KR514-040</u>	<b>Pennelli poliammide con setole naturali</b>
<u>KR514-060</u>	
<u>KR514-075</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>4,0</u>	<u>35</u>
<u>6,0</u>	<u>50</u>
<u>7,5</u>	<u>60</u>

## Cucchiai

Codice	Descrizione
<u>KR515-025</u>	<b>Cucchiaino piatto per mescolare in poliammide rinforzato con fibra di vetro, resistente fino a 220° C</b>
<u>KR515-030</u>	
<u>KR515-035</u>	
<u>KR515-040</u>	
<u>KR515-045</u>	
<u>KR515-050</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>25,0</u>	<u>50</u>
<u>30,0</u>	<u>60</u>
<u>35,0</u>	<u>65</u>
<u>40,0</u>	<u>100</u>
<u>45,0</u>	<u>130</u>
<u>50,0</u>	<u>160</u>

<u>KR516-018</u>	<b>Cucchiaino per stemperare in poliammide senza foro</b>
------------------	---



<u>35,5</u>	<u>80</u>
-------------	-----------

<u>KR516-028</u>	<b>Cucchiaino per stemperare in poliammide con foro</b>
------------------	---

<u>35,5</u>	<u>70</u>
-------------	-----------



## Spatole

Codice	Descrizione	Lunghezza (cm)	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>KR516-027</u>	<b>Spatola con manico in legno</b>	<u>27,0</u>	<u>8,5 x 4</u>	<u>45</u>
<u>KR516-033</u>		<u>33,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>130</u>
<u>KR516-046</u>		<u>46,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>160</u>



Lunghezza (cm)	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>27,0</u>	<u>8,5 x 4</u>	<u>45</u>
<u>33,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>130</u>
<u>46,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>160</u>

## → Spatole

Codice	Descrizione	Lunghezza (cm)	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>KR516-073</u>	<b>Spatola silicone blu, per alte temperature</b> 	<u>25,0</u>	<u>7,0</u>	<u>70</u>
<u>KR516-083</u>		<u>25,0</u>	<u>7,0</u>	<u>80</u>
<u>KR516-093</u>		<u>45,0</u>	<u>7,0</u>	<u>95</u>
<u>KR516-127</u>	<b>Spatola con manico in poliammide</b> 	<u>27,0</u>	<u>4,0</u>	<u>55</u>
<u>KR516-133</u>		<u>33,0</u>	<u>7,0</u>	<u>145</u>
<u>KR516-146</u>		<u>46,0</u>	<u>7,0</u>	<u>170</u>

## → Bruciatore a gas per flambè



Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>KRBRU1</u>	<u>Bruciatore a gas flambè con base-piccolo</u>	<u>∅ 33 H 158</u>	<u>300</u>
<u>KRBRU2</u>	<u>Bruciatore a gas flambè con base-grande</u>	<u>∅ 50 H 160</u>	<u>300</u>
<u>KR355-010</u>	<u>Caramellizzatore rotondo elettrico</u>	<u>11 X 40</u>	<u>900</u>
<u>KR355-012</u>		<u>13,5 X 41</u>	<u>1.000</u>
<u>KR356-008</u>	<u>Caramellizzatore rettangolare elettrico</u>	<u>24 X 8 X 49,5</u>	<u>1.200</u>
<u>KR356-012</u>		<u>24 X 12 X 49,5</u>	<u>2.000</u>

## Rulli e martelli

Codice	Descrizione	Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>KR525-060</u> <u>KR525-115</u>	Rullo bucafoglia 	<u>6,0</u> <u>11,5</u>	<u>70</u> <u>150</u>
<u>KR525-160</u>	Rullo tagliapasta 	<u>6,0</u>	<u>60</u>
<u>KR525-200</u>	Rullo per losanghe in plastica 	<u>10,0</u>	<u>200</u>
<u>KR525-300</u>	Rullo per losanghe inox 	<u>12,0</u>	<u>420</u>
<u>KR525-400</u>	Stampo in polistirolo decorazione crostate 	<u>∅ 30</u>	<u>380</u>
<u>KR526-150</u> <u>KR526-160</u>	Mattarello girevole in polietilene 	<u>29,0</u> <u>38,0</u>	

## → Tagliapasta



Codice	Descrizione	Dimensioni triangolo (mm)	Peso (g)	Q.tà imb.
<u>KR528-085</u>	<u>Rullo taglia croissants semplice, inox, impugnatura polietilene</u>	<u>180 x 140</u>	<u>400</u>	<u>1</u>
<u>KR528-095</u>	<u>Rullo taglia croissants doppio, inox, impugnatura polietilene</u>	<u>180 x 200</u>	<u>980</u>	<u>1</u>



Codice	Descrizione	Diametro rullo (mm)	Peso (g)	Q.tà imb.
<u>KR529-010</u>	<u>Tagliapasta inox liscio 5 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>
<u>KR529-020</u>	<u>Tagliapasta inox ondulato 5 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>
<u>KR529-030</u>	<u>Tagliapasta inox liscio e ondulato 7 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>



<u>KR530-030</u>	<u>Rotella tagliapasta doppia. Liscia e rigata</u>
------------------	--



## Accessori Gelateria

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KRBGPOR39</u>	<b>Porzionatore gelato</b> 	<u>∅ 3,90</u>
<u>KRBGPOR44</u>		<u>∅ 4,40</u>
<u>KRBGPOR50</u>		<u>∅ 5,00</u>
<u>KRBGPOR56</u>		<u>∅ 5,60</u>
<u>KRBGPOR59</u>		<u>∅ 5,90</u>
<u>KRBGPOR66</u>		<u>∅ 6,60</u>
<u>KRBGPOR70</u>		<u>∅ 7,00</u>
<u>KRBGCUP</u>	<b>Coppa gelato</b> 	<u>∅ 9,50</u>
<u>KRPTOV</u>	<b>Porta tovaglioli</b> 	<u>9,8 x 10 H 13,0</u>
<u>KRBGCO1</u>	<b>Porta coni</b> 	<u>21 x 07 H 8,5</u>
<u>KRBGCO2</u>		<u>12 x 12 H 7,5</u>

## Servizio the e caffè

Codice	Descrizione	Capacità (l)	Codice	Descrizione	Capacità (l)
<u>KR802-015</u>	<b>Lattiera inox</b> 	<u>0,15</u>	<u>KR803-025</u>	<b>Zuccheriera inox con coperchio</b> 	<u>0,25</u>
<u>KR802-025</u>		<u>0,25</u>	<u>KR803-060</u>		<u>0,60</u>
<u>KR802-035</u>		<u>0,35</u>			
<u>KR802-060</u>		<u>0,60</u>			
<u>KR802-100</u>		<u>1,00</u>			
<u>KR802-160</u>		<u>1,60</u>			
<u>KR800-025</u>	<b>Teiera inox</b> 		<u>KR801-035</u>	<b>Caffettiera inox</b> 	<u>0,35</u>
<u>KR800-040</u>			<u>KR801-060</u>		<u>0,60</u>
<u>KR800-060</u>			<u>KR801-100</u>		<u>1,00</u>
<u>KR800-120</u>			<u>KR801-160</u>		<u>1,60</u>



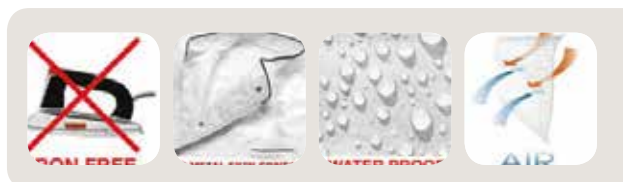
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108007</u>	<u>Giacca Cuoco White Ottavio MM</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108005</u>	<u>Giacca Cuoco White Cesare</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



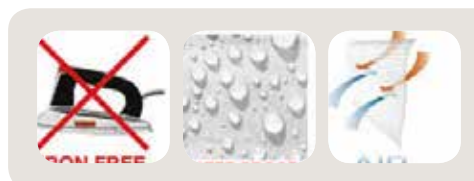
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108009</u>	<u>Giacca Cuoco White Ottavio ML</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108011</u>	<u>Giacca cuoco white ice</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra





Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108008</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ottavio MM</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



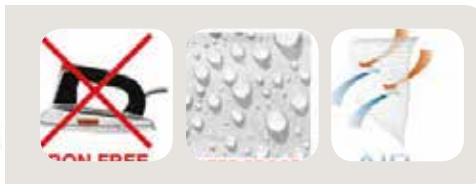
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA 108010</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ottavio ML</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108012</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ice</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108006</u>	<u>Giacca Cuoco Black Cesare</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra







Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108021</u>	<u>Giacca Cuoco White Easy Woman MM</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108019</u>	<u>Giacca Cuoco White Easy Woman ML</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



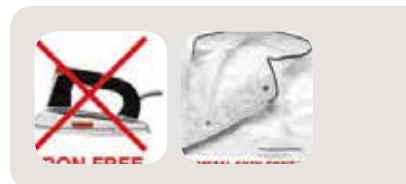
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108022</u>	<u>Giacca Cuoco Black Easy Woman MM</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108020</u>	<u>Giacca Cuoco Black Easy Woman ML</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Tessuto	Euro
<u>RA202002</u>	<u>Pantalone Coulisse Black</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl</u>	<b>65% Poliestere - 35% Cotone</b>	<u>20,01</u>
<u>RA202052</u>	<u>Pantalone Coulisse Colorado</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>22,23</u>
<u>RA202054</u>	<u>Pantalone Coulisse SIR</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>24,45</u>
<u>RA202133</u>	<u>Pantalone Coulisse Dino</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>00,00</u>



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Tessuto	Euro
<u>RA202137</u>	<u>Pantalone Coulisse Puppies</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>00,00</u>
<u>RA202135</u>	<u>Pantalone Coulisse Color Skulls</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>00,00</u>
<u>RA202134</u>	<u>Pantalone Coulisse Lobster</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>00,00</u>
<u>RA202136</u>	<u>Pantalone Coulisse Sweets</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl</u>	<b>100% Cotone</b>	<u>00,00</u>





**BB9788886174829**  
**ARTE E SCIENZA DEL SERVIZIO**  
 di H. Beck, R. Giraud, S. Pinoli e M. Reitano  
 Formato: (22 x 30) Brossura



**BB9788895056098**  
**LESSICO SCIENTIFICO GASTRONOMICO**  
 di Ferran e Albert Adrià  
 Formato: (15 x 23) Cartonato



**BB9788895056418**  
**MANUALE DI CUCINA MOLECOLARE**  
 di Anne Cazor e Christine Lienard  
 Formato: (20 x 25) Cartonato



**BB9788897932468**  
**LA CUCINA MOLECOLARE**  
 di Anne Cazor  
 Formato: (24 x 28,5) cartonato



**BB9788897932314**  
**FOOD COST: CALCOLARE IN CUCINA**  
 di Franco Luise  
 Formato: (17 x 24) Brossura con alette



**BB9788895056869**  
**IL MENU MANAGEMENT**  
 di Franco Luise  
 Formato:



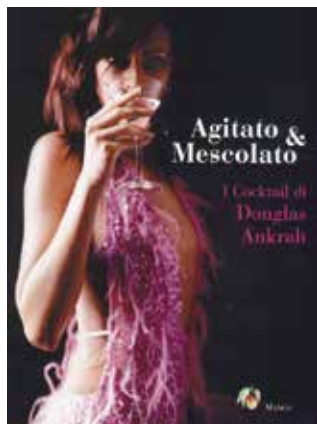
**BB9788895056302**  
**BANQUETING & CATERING ARTE, SCIENZA, TECNOLOGIA**  
 di F. Luise, V. Matarrese, G. Vaccarini  
 Formato: (22 x 30) cartonato



**BB888617487X**  
**SALSE**  
 di Michel Roux  
 Formato: (20 x 26) cartonato



**BB9788897932130**  
**SOTTOVUOTO TECNICA EVOLUTA**  
 di Fabrizio Sangiorgi  
 Formato: (21 x 25) Brossura



**BB9788889598026**  
**AGITATO E MESCOLATO**  
 di Douglas Ankrah  
 Formato: (19,5 x 26,5) Cartonato



**BB9788897932086**  
**NON SOLO CENTRIFUGHE**  
 di Franco Luise  
 Formato: (18 x 20) Cartonato



**BB9788897932277**  
**FINGER FOOD IN FESTA**  
 di Denis Buosi  
 Formato: (18 x 20) Cartonato



**BB9788897932154**  
**SANDWICH GOURMET**  
 di Maud Zilnyk  
 Formato: (19 x 19) Cartonato



**BB9788895056678**  
**TOAST, CROSTONI E PANINI CALDI**  
 di Jean-François Mallet  
 Formato: (18 x 23,5) Cartonato



**BB9788897932338**  
**FACILE, PRATICO, VELOCE MICROONDE!**  
 Formato: (18 x 20) Cartonato



**BB9788886174500**  
**HEINZ BECK PASTA**  
 di Heinz Beck  
 Formato: (22 x 29) Cartonato



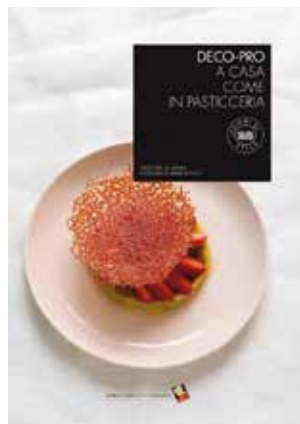
**BB9788895056296**  
**STUZZICHINI LECCA-LECCA & CO.**  
 di Valéry Drouet  
 Formato: (18 x 23,5) cartonato



**BB9788895056531**  
**A TUTTO SIFONE**  
 di Matteo Vigotti  
 Formato: (18 x 20) cartonato



**BB9788897932253**  
**GELATI, SORBETTI E DOLCI GHIACCIATI**  
 di Denis Buosi  
 Formato: (18 x 20) Cartonato



**BB9788897932116**  
**DECO-PRO A CASA COME IN PASTICCERIA**  
 di Orathay & Vania  
 Formato: (21 x 28,5) Cartonato



**BB9788895056753**  
**TORTE DA MAESTRO**  
 di Mich Turner  
 Formato: (21 x 27) Cartonato



**BB9788895056623**  
**MACARON**  
 di José Maréchal  
 Formato: (14 x 20) Cartonato



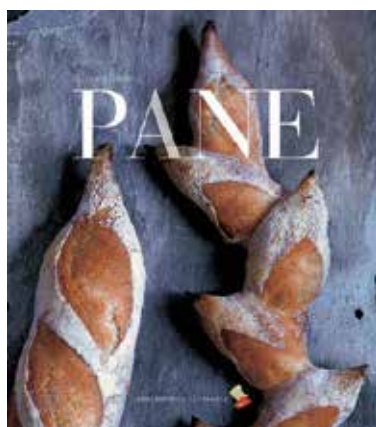
**BB9788895056111**  
**SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE**  
 di Bruno Barbieri  
 Formato: 25,5 x 25,5 Cartonato  
 38,00



**BB9788886174691**  
**PACO TORREBLANCA**  
 di Paco Torrealblanca  
 Formato: (24,5 x 30) Cartonato



**BB9781845979676**  
**ENCICLOPEDIA DEL CIOCCOLATO**  
 di Frédéric Bau  
 Formato: (23,5 x 27) cartonato



**BB9788895056036**  
**PANE**  
 di Richard Bertinet  
 Formato: (23 x 26) cartonato



**BB9788895056777**  
**DELIZIOSAMENTE DAL FORNO SENZA GLUTINE** di Phil Vickery  
 Formato: (20,5 x 25,5) cartonato  
 con sovracoperta