

# PASTRY & BAKERY

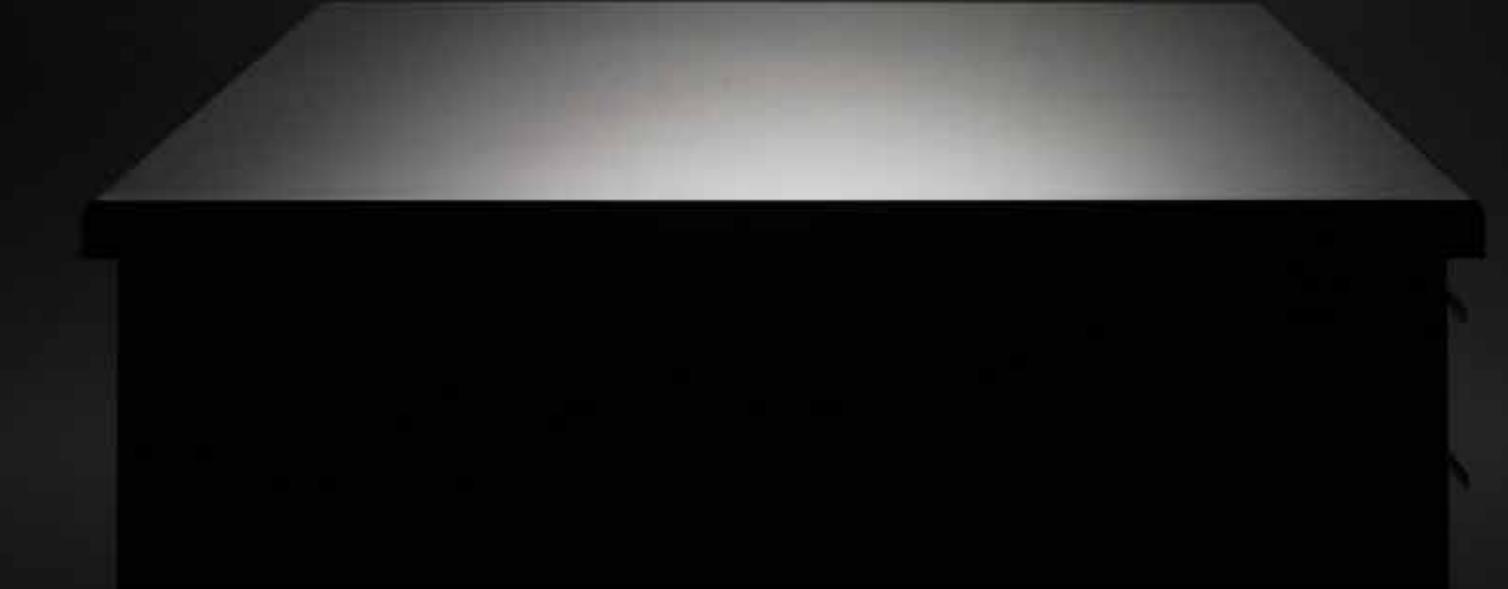


 OFFICINE BANO  
INTERNATIONAL



Stile

&



Professionalità



# PASTRY & BAKERY



## Progettare con la ragione, costruire con la passione

Da oltre 40 anni Officine Bano è un'azienda Italiana di successo. Produce arredi in acciaio inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 che assicurano standard di riferimento assolutamente unici. Nel corso degli anni, ha rafforzato con costanza i fattori portanti e caratteristici della sua attività e dei suoi prodotti. Una leadership recentemente confermata dalla certificazione ISO 9001:2000 che consolida la credibilità di Officine Bano S.r.l., sottolineandone l'impegno per il miglioramento continuo e la soddisfazione dei clienti, in un mercato molto competitivo e nel quale le aspettative sul piano della qualità sono particolarmente elevate.

## Concretezza & Semplicità

Con i prodotti "Pastry&Bakery", realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (a richiesta in versione BA cioè lucido a specchio internamente e satinato scotch-brite esternamente) Officine Bano offre agli operatori della Pasticceria, Panificazione, Gelateria e Pizzeria un ambiente di lavoro, totalmente rinnovato, grazie ad una nuova gamma di prodotti completa e funzionale che si candida quale soluzione ideale in ogni progetto di arredo.

## Plan with reason, build with passion

Officine Bano has been a successful Italian company for over 40 years. They produce AISI 304 Ni/Cr 18/10 stainless steel furnishings ensuring absolutely unique standards. Over the years they have constantly strengthened the basic characteristics and factors of their activities and their products. A leadership which was recently confirmed by the ISO 9001:2000 certification which consolidates the credibility of Officine Bano S.r.l., highlighting the commitment for continued improvement and customer satisfaction, in a very competitive market and in which the expectations for quality are particularly high.

## Concreteness & Simplicity

With its "Pastry&Bakery" products made completely in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel (on request in BA version i.e. mirror shiny inside and Scotch-Brite satinated on the outside) Officine Bano offers Confectioners, Bakers, Ice-cream and Pizzeria workers a totally renewed work environment, thanks to a new complete and functional range of products which is believed to be the ideal solution in every furnishing project.

## Conception avec la raison, construction avec la passion

Depuis plus de 40 années Officine Bano est une entreprise italienne de succès. Elle produit des meubles en acier inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 qui garantissent des standards de référence tout à fait uniques. Au cours des années elle a su renforcer avec beaucoup de constance les facteurs portants et caractéristiques de son activité et de ses produits. Une primauté qui a été récemment confirmée par la certification ISO 9001:2000 qui augmente la crédibilité d'Officine Bano S.r.l., tout en soulignant l'engagement pris pour une amélioration continue dans le but de satisfaire la clientèle, dans le cadre d'un marché extrêmement compétitif où les attentes sur le plan de la qualité sont très élevées.

## Aspect concret et simplicité

Avec les produits "Pastry&Bakery", construits entièrement en acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (et sur demande dans la version BA c'est à dire poli miroir à l'intérieur et satiné Scotch-Brite à l'extérieur) Officine Bano offre aux opérateurs des secteurs de la Pâtisserie, Panification, Glacier et Pizzeria un milieu de travail, entièrement renouvelé, grâce à une nouvelle gamme de produits complète et fonctionnelle qui se propose en tant que solution idéale pour tous les projets d'ameublement.

## Entwerfen mit Vernunft, herstellen aus Leidenschaft

Seit über 40 Jahren ist Officine Bano ein italienisches Erfolgsunternehmen. Die Firma stellt Einrichtungsgegenstände aus Edelstahl AISI 304 Ni/Cr 18/10 her, die einzigartige Bezugstandards garantieren. Im Laufe der Jahre hat Officine Bano die wichtigsten und typischsten Merkmale seiner Aktivität und seiner Erzeugnisse immer weiter perfektioniert. Eine kürzlich mit dem Zertifikat ISO 9001:2000 bestätigte Leadership, die die Glaubwürdigkeit der Firma Officine Bano S.r.l. konsolidiert, indem die Anstrengungen für eine kontinuierliche Neuerung und die Zufriedenheit der Kundschaft auf einem sehr umwölbten Markt unterstrichen werden, auf dem die Erwartungen an die Qualität des Produkts äußerst hoch sind.

## Konkret & einfach

Mit den ganz aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 hergestellten Produkten "Pastry&Bakery" (auf Wunsch Version BA, d.h. glänzend innen und außen scotch-brite satiniert) bietet die Firma Officine Bano allen Betreibern von Konditoreien, Bäckereien, Eisdielen und Pizzerien ein völlig neuartiges Arbeitsambiente, dank seiner neuen kompletten und funktionellen Serie von Erzeugnissen, die die ideale Lösung für jede Einrichtungslösung darstellt.





## L'igienicità dell'acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendere più sicuro, facile e veloce il lavoro in laboratorio è il principale obiettivo di Officine Bano; l'utilizzo dell'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è una parte molto importante nel processo di costruzione dei prodotti "Pastry&Bakery", la cui affidabilità è coniugata alla minima necessità di manutenzione e dovuta al fatto che l'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è un materiale che offre notevoli vantaggi:

1. Idoneo al contatto con gli alimenti
2. Resiste alla corrosione e non rilascia sostanze nocive agli alimenti con cui viene in contatto
3. Presenta una superficie compatta e priva di porosità
4. Resiste agli urti e agli shock termici
5. Ha una elevata rimovibilità batterica nei cicli di pulitura

Ogni attrezzatura può sporcarsi durante le normali attività lavorative e, prima cura di Officine Bano è di progettare i propri prodotti in modo che non presentino punti difficili da raggiungere nelle zone di facile accumulo di sporcizia, che potrebbero diventare cause permanenti di contaminazione delle sostanze alimentari, del personale o del consumatore finale.

## The hygiene of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel

The main objective of Officine Bano is to make the work in laboratories safer, easier and quicker; the use of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a very important part on the process for making "Pastry&Bakery" products, due to its dependability being conjugated to the minimum necessity for maintenance and due to the fact that AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a material which offers remarkable advantages:

1. Ideal for contact with food
2. Resists corrosion, releases no insidious substances to Food with which it comes into contact
3. Presents a compact non-porous surface
4. Resists knocks and thermal shocks
5. It has high bacterial removal during cleaning cycle

Each piece of equipment may become dirty during normal working conditions and the first aim of Officine Bano is to plan its products so that they have no areas difficult to reach and no areas where dirt may easily accumulate, which could be permanent causes of contamination of food, people or final consumers.

## Le côté hygiénique de l'acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendre le travail en laboratoire plus sûr, facile et rapide est l'objectif principal d'Officine Bano; l'utilisation de l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 représente une partie importante du processus de construction des produits "Pastry&Bakery", dont la fiabilité s'associe à des exigences d'entretien très réduites ce qui est dû au fait que l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 est un matériel qui offre de très gros avantages car il:

1. convient au contact avec les aliments
2. résiste à la corrosion et ne cède aucun élément aux substances avec lesquelles il entre en contact
3. possède une surface compacte sans aucune porosité
4. résiste aux chocs et aux écarts thermiques
5. permet d'éliminer facilement les bactéries avec le nettoyage

Tous les équipements peuvent se salir pendant le travail normal, dans ce but Officine Bano réalise ses produits de manière à ce que tous les points soient conçus pour ne pas accumuler la saleté qui pourrait devenir une cause permanente de contamination des substances alimentaires, du personnel et du consommateur final.

## Die Hygiene des Edelstahls AISI 304 Ni-Cr 18/10

Die Firma Officine Bano hat es sich zum Ziel gesetzt, die Arbeit in den Werkstätten sicherer, einfacher und schneller zu gestalten; der Gebrauch von Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ist ein sehr wichtiger Teil im Herstellungsvorgang der Produkte mit dem Namen "Pastry&Bakery", deren hohe Zuverlässigkeit mit einem sehr geringen Bedarf an Wartung verbunden und darauf zurück zu führen ist, dass Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ein Material mit hervorragenden Vorteilen ist:

1. Geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel
2. Korrosionsbeständig und gibt keine Elemente an Substanzen ab, mit denen es in Kontakt tritt
3. Verfügt über eine kompakte Oberfläche ohne Porositäten
4. Beständig gegen Stöße und Thermoschocks
5. Verfügt über eine hohe bakterielle Entfernbarkheit in den Reinigungsvorgängen

Alle Geräte können während ihrer normalen Tätigkeit verschmutzen. Ein besonderes Anliegen der Firma Officine Bano ist der Entwurf von eigenen Produkten, die keine schwer zugänglichen Stellen und keine Ecken aufweisen, wo sich leicht Schmutz vermehrt ansammeln kann, und die somit zur dauerhaften Verunreinigung von Lebensmitteln, des Personals oder des Endverbrauchers führen könnten.



# PASTRY & BAKERY

Tavoli da lavoro  
Work tables  
Tables de travail  
Arbeitstische



Tavoli da lavoro  
Work tables  
Tables de travail  
Arbeitstische



Piano da lavoro  
Worktops  
Surfaces de travail  
Arbeitsplatte

Tre serie di tavoli con dimensioni da mm.500 a mm.4000; piani da lavoro centrali o con sponda retro; profondità da mm.600 a mm.1400. Possono essere forniti con ripiano inferiore e/o intermedio, cassetti, piedini levigati o ruote.

**Serie TP:** struttura saldata in tubo quadro mm.50x50, piano da lavoro sp.15/10 o 20/10 h.mm.50.

**Serie TE:** struttura saldata in tubo quadro mm.40x40, piano da lavoro sp.12/10 h.mm.40.

**Serie Panificio:** struttura saldata in tubo quadro mm.50x50, piano da lavoro sp.15/10 h.mm.50 a 3 sponde fisse o 3 sponde fisse + 1 anteriore ribaltabile.

Three series of tables from 500 mm. to 4000 mm; central worktops or worktops with backsplash; depth from 500 mm. to 1400 mm. They can be supplied with lower and/or intermediate shelf, drawers, leveling feet or wheels.

**TP series:** welded structure in 50x50 mm. square pipe, worktop thickness 15/10 or 20/10 h.50mm.

**TE series:** welded structure in 40x40 mm. square pipe ,worktop thickness 12/10 h.40mm.

**Bakery series:** welded structure in 50x50 mm. square pipe, worktop thickness 15/10 h.50 mm with three fixed backsplashes and 1 front folding one.

Trois séries de tables dimensions : 500 à 4000 mm; surfaces de travail centrales ou avec dosseret à l'arrière; profondeur : 600 à 1400 mm. Elles peuvent être fournies avec une étagère inférieure et/ou intermédiaire, des tiroirs, des pieds avec mise à niveau ou des roulettes.

**Série TP:** structure soudée en tube carré mm.50x50, surface de travail ép.15/10 ou 20/10 h.mm.50.

**Série TE:** structure soudée en tube carré mm.40x40, surface de travail ép.12/10 ou 20/10 h.mm.40.

**Série Panification:** Structure soudée en tube carré mm.50x50, surface de travail ép.15/10 ou h.mm.50 à 3 dosserets fixes ou 3 dosserets fixes + 1 antérieur basculant.

Drei Serien von Tischen der Größen 500mm bis 4000mm; zentrale Arbeitsflächen oder mit Rückenteil; Tiefe von 600mm bis 1400mm. Die Produkte können mit einem unteren Boden und/oder Zwischenboden, Schubläden, ausgleichenden Füßen oder Rollen geliefert werden.

**Serie TP:** geschweißte Struktur aus viereckigem Metall 50x50mm, Arbeitsfläche der Stärke von 15/10 oder 20/10 Höhe 50mm.

**Serie TE:** geschweißte Struktur aus viereckigem Metall 40x40mm, Arbeitsfläche der Stärke von 12/10 Höhe 40mm.

**Serie Bäckerei:** geschweißte Struktur aus viereckigem Metall 50x50mm, Arbeitsfläche der Stärke von 15/10 Höhe 50mm mit 3 festen Rändern oder 3 festen Rändern + 1 klappbaren Vorderteil.



Particolare piedino tavolo  
Detail of table leg  
Détail pied de table  
Detail von Fuß



Tavoli da lavoro piani a 3/4 sponde  
Work tables – worktops with 3/4 backsplashes  
Tables de travail – surfaces avec 3/4 dosserets  
Arbeitstische – Platte mit 3/4 Aufkantungen



# PASTRY & BAKERY

Banchi da lavoro componibili - singoli  
 Modular single work benches  
 Tables de travail composites - simples  
 Einzelne Arbeitstische mit Unterbau



Banchi attrezzati con el. modulari e refrigerati  
 Work benches with modular and refrigerated units  
 Tables avec éléments modulaires et réfrigérés  
 Arbeitstische mit modularen und gekühlten Elementen

Cassetti con guide in acciaio zincato  
 Drawers with galvanized guides  
 Tiroirs avec glissières galvanizées  
 Schublade mit verzinkten Führungsschienen



Cassetti con guide in acciaio inox  
 Drawers with stainless steel guides  
 Tiroirs avec glissières en acier inox  
 Schublade mit Führungsschienen aus Edelstahl



Particolare porte scorrevoli  
 Detail of sliding doors  
 Détail de portes coulissantes  
 Detail von Schiebetüren



Profilo banco da lavoro con  
 sponda retro h 100mm  
 Detail of work bench with  
 backsplash h 100mm.  
 Détail de table de travail avec  
 dosseret h 100mm  
 Detail von Arbeitstisch mit  
 Aufkantung H 100mm



Il progetto è modulare e permette di assemblare tra loro elementi con diverse funzioni e dimensioni per realizzare la soluzione ottimale per ogni esigenza di lavoro. Gli elementi standard permettono la possibilità di realizzare banchi con dimensioni finite da mm.500 a mm.4000; i piani da lavoro sono sp.15/10 o 20/10 h.mm.50 in funzione della dimensione, possono essere centrali o con sponda retro e con profondità da mm.600 a mm.900.

This is a modular project and elements with different uses and sizes can be assembled to make an optimal solution for any work needs. The standard elements give the possibility to make finished work benches from 500 mm. to 4000 mm; the worktops are in thickness 15/10 or 20/10, h.50mm depending on the size, they can be central or with backsplash and with a depth from 600 mm to 900 mm.

Il s'agit d'un projet modulaire qui permet d'assembler les éléments entre eux avec différentes fonctions et dimensions pour obtenir une solution optimale pour toutes les exigences de travail. Les éléments standard donnent la possibilité de réaliser des comptoirs avec des dimensions finies allant de 500 à 4000 mm; les surfaces de travail ont les dimensions suivantes : ép.15/10 ou 20/10 h.mm.50 en fonction de la dimension, elles peuvent être centrales ou avec un dosseret à l'arrière et une profondeur allant de 600 à 900 mm.

Diese Serie ist modular und ermöglicht, Elemente mit verschiedenen Funktionen und Größen zusammen zu fügen, um die beste Lösung für alle Anforderungen zu erstellen. Standardelemente ermöglichen die Erstellung von Arbeitstischen mit Endmaßen von 50mm bis 4000mm; die Arbeitsflächen haben eine Stärke von 15/10 oder 20/10 Höhe mm.50 je nach Größe, können zentral sein oder verfügen über ein Rückenteil und eine Tiefe von 600mm bis 900mm.



Banchi attrezzati con elementi modulari  
 Work benches with modular elements  
 Tables de travail avec éléments modulaires  
 Arbeitstische mit modularen Elementen

Porta battente  
 Hinged door  
 Porte battante  
 Schlagtür

Cassonetto arrotondato  
 Rounded bin  
 Caisson arrondi  
 Abgerundeter Kasten

Soluzioni pratiche ispirate  
 dalle vostre esigenze

Practical solutions inspired by  
 your needs



# PASTRY & BAKERY

Banchi da lavoro componibili - doppi  
*Double modular work benches*  
 Tables de travail composites - doubles  
*Doppelte Arbeitstische mit Unterbau*



Banco centrale da mm.2000x1200  
 attrezzato con supporto per pensili  
*Central work bench of mm.2000x1200  
 with support for wall cupboards*  
 Table de travail centrale de mm.2000x1200  
 avec support pour armoires murales  
 Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200  
 mit Träger für Hängeschränke



Fianco banco centrale  
*Side of central work bench*  
 Paroi latérale de table de travail  
*Seitenteil von Arbeitstisch*



Cassonetto con divisorio  
*Bin with dividing panel*  
 Caisson avec cloison  
*Kasten mit Trennwand*

Banco centrale da mm.2000x1200  
*Central work bench of mm.2000x1200*  
 Table de travail centrale mm.2000x1200  
 Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200



Design, componibilità e  
 prestazioni sintetizzati in un  
 unico concetto

*Design, modularity, safety and  
 performance synthesized in a  
 single concept*

Banco centrale da mm.2000x1200  
*Central work bench of mm.2000x1200*  
 Table de travail centrale mm.2000x1200  
 Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200



Banco centrale da mm.2000x1200  
 attrezzato con supporto per pensili  
*Central work bench of mm.2000x1200  
 with support for wall cupboards*  
 Table de travail centrale de mm.2000x1200  
 avec support pour armoires murales  
 Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200  
 mit Träger für Hängeschränke



# PASTRY & BAKERY

Banchi da lavoro componibili - doppi  
Double modular work benches  
Tables de travail composites - doubles  
Doppelte Arbeitstische mit Unterbau



Cassetti con guide in acciaio zincato  
Drawers with galvanized guides  
Tiroirs avec glissières galvanizées  
Schublade mit verzinkten Führungsschienen



Banco centrale da mm.3000x1400  
Central work bench of mm.3000x1400  
Table de travail centrale mm.3000x1400  
Zentraler Arbeitstisch von mm.3000x1400



Cassonetto con divisorio  
Bin with dividing panel  
Caisson avec cloison  
Kasten mit Trennwand



Particolare cerniera porta battente  
Detail of hinge for door  
Détail de charnière porte battante  
Detail von Scharnier von Schlagtür



Banco centrale da mm.3000x1400  
attrezzato con supporto per pensili  
Central work bench of mm.3000x1400  
with support for wall cupboards  
Table de travail centrale de mm.3000x1400  
avec support pour armoires murales  
Zentraler Arbeitstisch von mm.3000x1400  
mit Träger für Hängeschränke



Come per i banchi singoli, i banchi centrali doppi, permettono innumerevoli composizioni utilizzando elementi di serie. Il catalogo standard prevede oltre 500 composizioni codificate. Gli elementi utilizzati sono gli stessi dei banchi singoli, i piani da lavoro invece sono sempre sp.20/10 h.mm.50. Realizzati con dimensioni da mm.1500 a mm.4000 e profondità da mm.1200, 1300, 1400, sono tutti predisposti per il montaggio dei supporti centrali singoli o doppi. In questo modo gli utilizzatori possono avere a disposizione un'isola di lavoro totalmente indipendente, con tutti gli accessori ed i prodotti necessari per l'attività quotidiana.

Just like the single work benches, the central double work benches allow innumerable compositions using elements from the series. The standard catalogue foresees more than 500 coded compositions. The elements used are the same as for the single work benches, whereas the worktops are always in thickness 20/10 h.50 mm. Made with sizes from 1500 mm to 4000 mm and depths of 1200 mm, 1300, 1400 mm, they are all prepared for assembly of the single or double central supports. In this way the operators can have a totally independent work space with all the accessories and products necessary to their daily activities.

Tout comme les tables simples, les tables doubles permettent d'obtenir de nombreuses compositions en utilisant des éléments de série. Le catalogue standard prévoit plus de 500 compositions codifiées. Les éléments utilisés sont les mêmes que ceux des tables simples, par contre les surfaces de travail ont toujours les dimensions suivantes: ép.20/10 h.mm.50. Les dimensions des réalisations vont de 1500 à 4000 mm avec des profondeurs de 1200, 1300, 1400 mm, ils sont tous prévus pour le montage des supports centraux simples ou doubles. De cette manière les utilisateurs peuvent disposer d'un îlot de travail complètement indépendant avec tous les accessoires et les produits nécessaires à l'activité quotidienne.

Wie für die einzelnen Theken ermöglichen die zentralen doppelten Arbeitstische unzählige Zusammenstellungen von Serienelementen. Der Standard-Katalog sieht mehr als 500 kodifizierte Zusammenstellungen vor. Die benutzten Elemente sind die gleichen der einzelnen Arbeitstische, die Arbeitsflächen hingegen haben immer eine Stärke von 20/10 Höhe mm.50. die mit den Maßen von 1500mm bis 4000mm und einer Tiefe von 1200mm, 1300mm, 1400mm realisierten Elemente sind alle für die Montage der einzelnen oder doppelten zentralen Stützen vorgesehen. Auf diese Weise steht den Benutzern eine völlig unabhängige Arbeitsinsel mit allem Zubehör und den für die alltäglichen Tätigkeiten notwendigen Produkten zur Verfügung.



Particolare guida  
porte scorrevoli  
Detail of sliding doors guide  
Détail guide pour portes coulissantes  
Detail von Schienen für Schiebetüren

Porta battente  
Hinged door  
Porte battante  
Schlagtür



Banco centrale da mm.3000x1400  
attrezzato con supporto per pensili  
Central work bench of mm.3000x1400  
with support for wall cupboards  
Table de travail centrale de mm.3000x1400  
avec support pour armoires murales  
Zentraler Arbeitstisch von mm.3000x1400  
mit Träger für Hängeschränke



# PASTRY & BAKERY

Lavelli  
Sink units  
Plonges  
Spültische



Lavelli con porte battenti e scorrevoli, con o senza sgocciolatoio  
Sink units with hinged or sliding doors, with or without dripping unit  
Plonges avec portes battants et coulissantes, avec et sans égouttoir  
Spültische mit Schlag- oder Schiebetüren, mit oder ohne Abtropfbrett



Realizzati in versione con struttura aperta, con o senza ripiano inferiore, oppure chiusi con mobile a porte battenti o scorrevoli. Forniti in profondità mm.600 e mm.700. Sono sempre completi di piletta cromata, sifone in plastica e troppopieno a sfioramento in acciaio inox. Tutti i lavelli sono predisposti per l'allacciamento delle utenze sia a parete che a pavimento.

Made in open structure versions, with or without lower shelf, or closed with hinged or sliding doors. Supplied in 600mm and 700 mm depths. They are always supplied with chromed grill, plastic siphon and overflow in stainless steel. All sinks are ready to be attached to the water supply both in the wall and in the floor.

Elles sont réalisées dans la version avec structure ouverte, avec ou sans étagère inférieure, ou bien fermées avec un meuble à portes battantes ou coulissantes. Elles sont fournies avec des profondeurs de 600 et 700 mm. Elles sont équipées d'une bonde chromée, d'un siphon en plastique et trop plein en acier inox. Toutes les plonges sont prévues pour le raccordement aux différents services aussi bien mural qu'au sol.

Die Spülens werden in der Ausführung einer offenen Struktur hergestellt, mit oder ohne unterem Boden, oder geschlossen mit einem Möbelstück, das über Schlag-oder Schiebetüren verfügt. Lieferbar mit 600mm und 700mm Tiefe. Die Spülens haben immer eine verchromte Knopfzelle, ein Plastiksiphon und einen Überfluss aus Edelstahl. Alle Spülens sind für den Anschluss an Wand und Fußboden vorgesehen.

Rubinetto con doccia  
Mixer with shower  
Mitiguer avec douchette  
Mischer mit Brause



Dettaglio sifone  
Detail of siphon  
Détail de siphon  
Detail von Siphon



Dettaglio vascone con sgocciolatoio mobile  
Detail of bowl with mobile dripping unit  
Détail de bac avec égouttoir mobile  
Detail von Becken mit beweglichen Abtropfbrett

Lavelli con e senza ripiano - 1 e 2 vasca con sgocciolatoio  
Sink units with and without shelf – 1 and 2 bowl with dripping unit  
Plonges avec ou sans étagère – 1 et 2 bac avec égouttoir  
Spültische mit oder ohne Boden – 1 und 2 Becken mit Abtropfbrett



# PASTRY & BAKERY

Lavabi lavamani  
Hand washing basins  
Lavabos lave-mains  
Handwaschbecken



Lavabi lavamani a sbalzo e con mobile  
Hand washing basins hanged on wall and with unit  
Lavabos lave-mains à paroi et avec meuble  
Handwaschbecken am Wand und mit Mobel



I lavabi lavamani sono proposti in versione sospesa o a pavimento con mobile. Molto pratiche ed economiche le versioni complete di rubinetto con comando a pulsante temporizzato. Vengono fornite inoltre versioni con rubinetto miscelatore a leva o elettronico con sensore di prossimità. Tutti i lavabi possono essere corredati di pannello a muro con dosatore di sapone e asciugamani.

The hand washing basins are supplied in suspended versions or from floor with cupboard. The versions complete with taps with timer buttons are very practical and economical. There are also versions with lever controlled mixer taps or electronic with proximity sensors. All basins can be supplied with wall panels with soap and hand towel dispensers.

Les lavabos sont proposés aussi bien dans la version suspendue que dans celle au sol avec meuble. Les versions pourvues de robinet avec commande à bouton-poussoir temporisé sont très pratiques et très économiques. Il existe également des versions avec le mitigeur à levier ou électronique avec capteur de proximité. Tous les lavabos peuvent être complétés avec un panneau mural avec distributeur de savon et essuie-mains.

Die Handwaschbecken werden als hängende Version oder als Bodenmodell mit einem Einbaumöbelstück angeboten. Sehr praktisch und preisgünstig sind die Versionen mit Wasserhahn mit Druckschaltuhr. Außerdem sind Modelle mit Hebelmischbatterie oder elektronischer Batterie mit Näherungssensor verfügbar. Alle Waschbecken können mit einer Wandtafel mit Dosierer für Seife und Handtücher ausgestattet werden.

Dettaglio pulsante a ginocchio  
Detail of push button tap  
Détail de robinet à jenoux  
Detail von Kniewasserhahn



Dettaglio pulsante a ginocchio  
Detail of push button tap  
Détail de robinet à jenoux  
Detail von Kniewasserhahn

Lunga durata, garanzia d'igiene e ampia gamma per ogni necessità

Long-lasting, a guarantee for hygiene and a wide range to satisfy every need



Dettaglio vasche lavabi lavamani  
Detail of bowls of hand washing basins  
Détail de bacs de lavabos lave-mains  
Detail von Becken von Handwaschbecken

# PASTRY & BAKERY

Pensili  
Wall cupboards  
Armoires murales  
Hängeschränke



Pensili con porte scorrevoli e battenti inox e vetro  
Wall cupboards with sliding and hinged doors in s/s and glass  
Armoires murales avec portes coulissantes et battants en acier et verre  
Hängeschränke mit Schiebe- und Schlagtüren aus Edelstahl und Glas

Realizzati con altezza mm.700 e mm.1000. La gamma si compone di modelli con porte battenti e scorrevoli che sono completi di uno o due ripiani interni regolabili, forati nelle versioni "sgocciolatoio". Interessanti le versioni specializzate con distributori per bagne; porta teglie mm.600x400 e porta pizzi e cartoni. I pensili sono completi di barra per aggancio a parete. In caso di pareti non idonee al fissaggio dei pensili, viene fornito un supporto a pavimento. Rastrelliere, ripiani scatolati e forati, permettono la realizzazione di composizioni aperte.

Supplied in 700mm and 1000mm heights. The range is composed of models with hinged and sliding doors which are complete with one or two adjustable internal shelves, perforated in the drainer versions. The specialized versions with liqueurs containers; for baking trays holders 600x400mm and for doilies and cartons are very interesting. The wall cupboards are complete with wall bar. If walls are not ideal for wall cupboards, a floor support is supplied. Racks, boxed and perforated shelves, allow for open compositions.

Elles sont réalisées dans les hauteurs suivantes: 700 et 1000 mm. La gamme comprend des modèles avec des portes battantes et coulissantes qui sont complétés par une ou deux étagères internes réglables, perforées dans la version "égouttoir". Les versions prévues pour les distributeurs de liqueurs sont très intéressantes; porte plaques 600x400 mm et porte napperons et cartons. Les armoires murales sont équipées d'une barre d'accrochage au mur. S'il y a des problèmes pour la fixation au mur, il est possible de demander des supports qui s'adaptent au sol. Les compositions ouvertes peuvent être réalisées à l'aide d'étagères à barres, étagères emboîtées et perforées.

Höhe 700mm und 1000mm. Die Serie besteht aus Modellen mit Flügel- und Schiebetüren mit einem oder zwei regulierbaren Innenböden, gelöchert in den Versionen "Abtropfen". Interessant auch die besonderen Versionen mit Verteilern für Likör; Backformenhalter 600x400mm und Halterungen für Kartons. Die Hängeschränke verfügen alle über eine Halterung für die Wandbefestigung. Im Falle von Wänden, die nicht für die Befestigung der Hängeschränke vorgesehen sind, wird eine Fußbodenhalterung mitgeliefert. Abtropfbretter, abgeteilte und gelöcherte Böden, ermöglichen die Erstellung von offenen Zusammenstellungen.



Particolare contenitore porta bagna  
Detail of liqueurs container  
Détail de récipient pour liqueurs  
Detail von Likör-Behälter



Pensili per contenitori porta bagne  
Wall cupboard for liqueur containers  
Armoires murales pour récipients pour liqueurs  
Hängeschränke für Likör-Behälter



Particolare vaschette inox e policarbonato  
Detail of containers in s/s and polycarbonate  
Détail de cuvettes en acier et polycarbonate  
Detail von Schale aus Edelstahl und Polycarbonat

# PASTRY & BAKERY

Pensili  
Wall cupboards  
Armoires murales  
Hängeschränke



Pensili con porte scorrevoli, battenti e mensole  
Wall cupboards with sliding and hinged doors, wall shelves  
Armoires murales avec portes coulissantes et battants, étagères murales  
Hängeschränke mit Schiebe- und Schlagtüren, Wandschränke

Pensili e mensole forati sgocciolatoi  
Drainer wall cupboards and perforated wall shelves  
Armoires murales égouttoir et étagères murales pérforées  
Hängeschränke und gelochte Wändborde



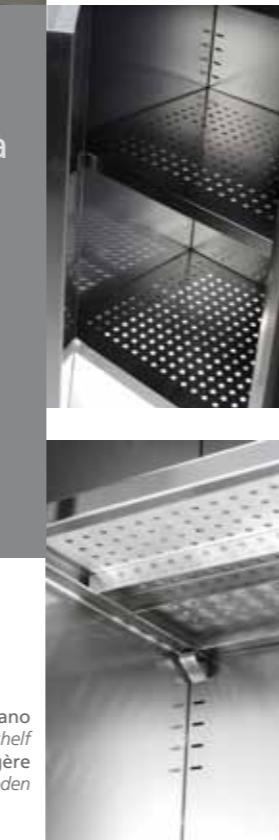
**Quando parliamo di qualità  
non scendiamo a compromessi**

*No compromise when it is a question of quality*

Particolare gancio reggi ripiano  
Detail of hook for shelf  
Détail de crochet pour étagère  
Detail von Haken für Boden

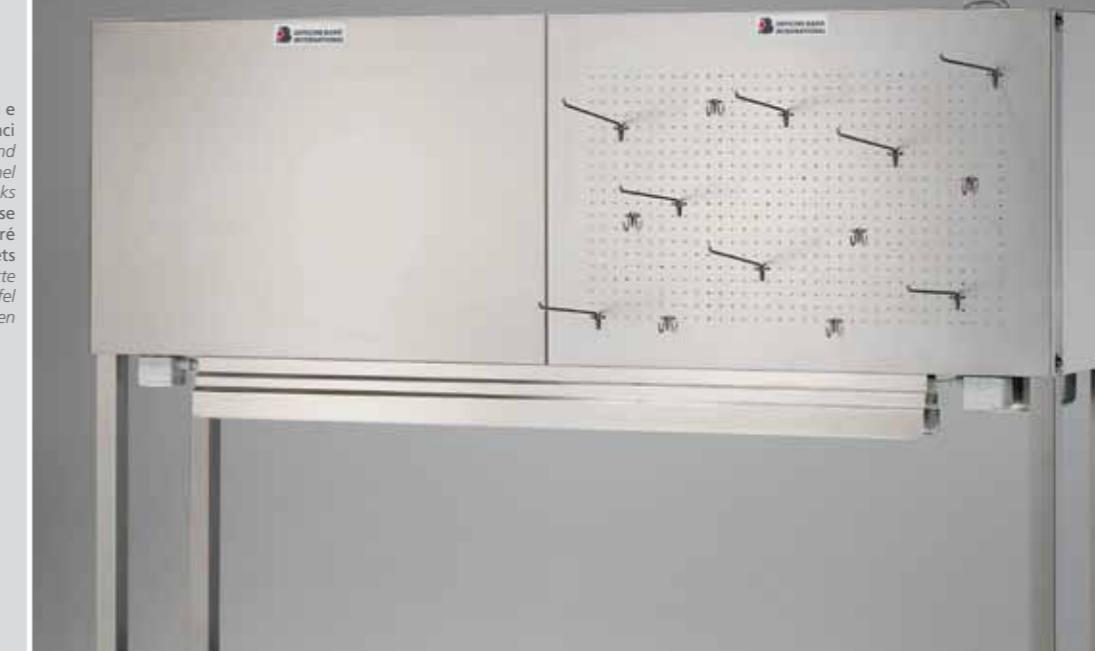


Particolare vaschette inox e policarbonato  
Detail of containers in s/s and polycarbonate  
Détail de cuvettes en acier et polycarbonate  
Detail von Schalen aus Edelstahl und Polycarbonat



Particolare ripiani forati pensile sgocciolatoio  
Detail of perforated shelves for drainer wall cupboards  
Détail de étagères pérforées pour armoire murale égouttoir  
Detail von gelöcherten Böden für Hängeschrank

Particolare lastra liscia e forata con ganci  
Detail of smooth and perforated panel with hooks  
Détail de panneau lisse et perforé avec crochets  
Detail of glatte und gelochte Tafel mit Haken



I supporti centrali sono la migliore soluzione per attrezzare la zona superiore dei banchi centrali doppi e sono stati progettati attentamente dal punto di vista ergonomico. Realizzati per essere montati sui banchi centrali doppi, possono essere attrezzati da 1 o 2 lati con qualsiasi pensile compatibile per dimensioni. I supporti centrali singoli possono essere chiusi sul retro con pannelli forati e non; una funzionale barra di illuminazione completa di prese elettriche per le apparecchiature da banco, soddisfa tutte le esigenze dell'isola di lavoro.

The central supports are the best solution to equip the upper area of the double central work benches and have been carefully planned from the ergonomic point of view. Made to be assembled on double central work benches, they can be equipped with 1 or 2 sides with any size compatible wall cupboard. The single central supports can be closed on the back with perforated and non-perforated panels; a functional illumination bar complete with electrical sockets for work benches equipment satisfies all work space needs.

Les supports centraux représentent la solution la meilleure pour équiper la partie supérieure des tables centrales doubles et ils ont été conçus de manière à respecter toutes les exigences liées à l'ergonomie. Ils sont construits pour être montés sur des tables centrales doubles, ils peuvent être équipés sur un côté ou sur les deux avec tout meuble suspendu ayant des dimensions correspondantes. Les supports centraux simples peuvent être fermés derrière avec des panneaux pérforés ou pas; une barre d'éclairage fonctionnelle pourvue de prises électriques pour les appareils de la table répond à toutes les exigences de l'ilot de travail.

Die zentralen Stützen sind die beste Lösung, um den oberen Teil der zentralen doppelten Theken einzurichten und sind mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Ergonomie entworfen worden. Sie dienen dazu, auf doppelten zentralen Arbeitstischen befestigt zu werden und können von 1 oder 2 Seiten mit jedem der Größe nach passenden Hängeschrank eingerichtet werden. Die zentralen einzelnen Stützen können auf der Rückseite mit gelöcherten und ungelöcherten Paneelen geschlossen werden; eine funktionelle Beleuchtungsleiste mit Steckdosen für die Geräte der Theke erfüllt alle Ansprüche einer modernen Arbeitsinsel.



Particolare impianto illuminazione  
Detail of lighting  
Détail système illumination  
Detail von Beleuchtung



Particolare supporto centrale per pensili  
Detail of central support for wall cupboards  
Détail de support central pour armoires murales  
Detail von zentralem Träger für Hängeschränke



# PASTRY & BAKERY

Armadi  
Cupboards  
Armoires  
Schränke



Armadi a ripiani,  
porta teglie, sgocciolatoi,  
con porte scorrevoli  
e battenti  
Cupboards with shelves,  
for trays, drainer version,  
with sliding  
and hinged doors  
Armoires à étagères,  
pour plaques, égouttoirs,  
avec portes coulissantes  
et battants  
Schränke mit Böden  
für Blechen und  
Abtropf-Modell,  
mit Schiebe- und  
Schlagtüren

Ampia gamma completa per tutte le esigenze di stoccaggio prodotti, attrezzature e materiali. Modelli con porte battenti o scorrevoli, ripiani interni scatolati o forati. Le versioni a porte scorrevoli sono disponibili in tre profondità (mm.500, mm.600 e mm.700) e due altezze (mm.2000 e mm.2600). Anche per gli armadi sono offerti modelli specializzati per inserimento teglie o pizzi e cartoni. Versioni speciali con cassetiera inferiore.

A complete ample range for all stocking of products, equipment and materials. Models with hinged and sliding doors, boxed or perforated internal shelves. The sliding door versions are available in three depths (500, 600 and 700 mm) and two heights (2000 and 2600 mm). Specialized models are available for baking trays or doilies and cartons. Special versions with lower drawers.

Une vaste gamme complète pour toutes les exigences de stockage des produits, équipements et matériaux. Des modèles avec des portes battantes ou coulissantes, étagères internes emboîtées ou perforées. Les versions à portes coulissantes sont disponibles en trois profondeurs (500, 600 et 700 mm) et deux hauteurs (2000 et 2600 mm). Les armoires sont offertes également dans des versions spécialisées pour l'introduction de plaques ou napperons et cartons. Il existe également des versions spéciales avec meuble à tiroirs dans le bas.

Eine reichhaltige, vollständige Serie für alle Anforderungen der Lagerung von Produkten, Geräten und Materialien. Modelle mit Schlag- oder Schiebetüren, inneren unterteilten oder gelöcherten Böden. Die Versionen mit Schiebetüren sind in drei Tiefen (500mm, 600mm und 700mm) und zwei Höhen (2000mm und 2600mm) verfügbar. Auch für die Schränke werden besondere Modelle für das Einlegen von Backformen, Behältern und Kartons angeboten. Besondere Modelle mit unterer Schublade.



Particolare interno armadio sgocciolatoio  
Detail of drainer cupboard inside  
Détail interne d'armoire égouttoir  
Detail von Abtropfschrank



Particolare interno armadio porta teglie  
Detail of trays-holder cupboard inside  
Détail interne de armoire porte-plaques  
Detail von Schrank für Blechen



Particolare interno armadio con ripiani  
Detail of cupboard with shelves  
Détail interne de armoire à étagères  
Detail von Schrank für Blechen



# PASTRY & BAKERY

Scaffali  
Shelving  
Rayonnage  
Regale



Scaffali con ripiani lisci e forati  
Shelving with smooth and perforated shelves  
Rayonnage avec étagères lisses et perforées  
Regale mit glatten und gelochten Böden



Vengono forniti in due versioni. Nella versione con viti, i ripiani scatolati o forati vengono fissati ai montanti. Possibilità di creare scaffalature lunghe, a campate multiple. Nella versione ad incastro, i ripiani vengono fissati ai montanti, in tubolare tondo tramite un innovativo sistema di montaggio facile, sicuro e flessibile che permette la regolazione dei ripiani senza necessità di attrezzi.

These come in two versions. In the version with screws, the boxed or perforated shelves, are screwed to posts. In the case of long shelving with multiple spans, it is possible to create one set of shelving. In the slotted version, the shelves are fixed to slots in round tubing with a new, easy, safe and flexible assembly system, which allows the adjustment of shelves without the need for tools.

Ils sont fournies en deux versions. Dans la version avec vis, les étagères emboîtées ou pérfrées, sont vissées aux montants. S'il s'agit d'étagères longues avec plusieurs travées, il est possible de créer un seul rayonnage. Dans la version à encastrement, les étagères sont fixées aux montants par l'intermédiaire d'un élément tubulaire rond grâce à un système innovant de montage facile, sûr et flexible qui permet de régler les étagères sans avoir besoin d'aucun outil.

Verfügbar in zwei Versionen. In der Version mit Schrauben sind die unterteilten oder gelöcherten Regale an den Stützen mit Hilfe von durchgehenden Schrauben befestigt. Im Falle von langen Regalen mit mehreren Teilen besteht die Möglichkeit, ein einziges, gänzlich verschraubtes Regal zu errichten. Beim Modell mit Steckverbindung sind die Regale an den Stützen aus runden Metallrohren mit Hilfe eines innovativen, einfachen, sicheren und flexiblen Befestigungssystems befestigt, das die Einstellung der Böden ohne Werkzeug ermöglicht.



Scaffali con ripiani avvitati

Shelving with screwed shelves

Rayonnage avec étagères vissées

Regale mit geschraubten Böden



# PASTRY & BAKERY

Armadi spogliatoi  
Lockers  
Armoires de vestiaire  
Umkleiderschränke



Armadi spogliatoi e porta scope  
Lockers and for brooms  
Armoires de vestiaires et pour balais  
Umkleiderschränke und für Besen

Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in lamiera verniciata. La serie di armadi spogliatoio e di servizio comprende versioni ad 1, 2 e 3 porte con vani singoli o doppi per abiti personali e da lavoro. Sono disponibili anche armadi di servizio quali porta scope e deterativi. Tutti gli armadi spogliatoio e di servizio sono forniti con o senza tetto inclinato antipolvere.

Made in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in painted sheet metal. The series of lockers and service cupboards includes versions with 1, 2 and 3 doors with single or double compartments for personal and working clothes. Service cupboards for brooms and detergents are available. All lockers and service cupboards are supplied with or without sloping anti-dust tops.

Elles sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en tôle vernie. La série des armoires vestiaires et de service comprend des versions à 1, 2, 3 portes avec des compartiments simples ou doubles pour les vêtements personnels et de travail. Il existe également des armoires de service pour le rangement des balais et des produits de nettoyage. Toutes les armoires vestiaires et de service sont fournies avec ou sans toit incliné anti-poussière.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und aus lackiertem Metall. Die Serie von Umkleide- und Dienstschränken umfasst Modelle mit 1, 2 und 3 Türen mit einzelnen oder doppelten Fächern für persönliche und berufliche Kleidungsstücke. Verfügbar sind außerdem Dienstschränke wie Besen- und Waschmittelschränke. Alle Umkleide- und Dienstschränke werden mit oder ohne staubabweisender, schräger Abdeckung geliefert.



Tetto inclinato  
Sloping top  
Toit incliné  
Schrägdächer



La soluzione dedicata a chi non si accontenta della solita prospettiva

The solution for those who are not satisfied with the usual perspective



# PASTRY & BAKERY

Cappe di aspirazione e supporti  
Hoods and supports  
Hottes et supports  
Hauben und Träger



OFFICINE BANO  
INTERNATIONAL

Cappa aspirazione  
completa di motore  
Hood complete  
with extractor  
Hotte complète  
de moteur  
Haube mit Motor



Particolare motore, plafoniera,  
illuminazione, interruttore e  
variatore di velocità  
*Detail of extractor,  
lighting, switch and  
speed variator*  
Détail de moteur,  
illumination, interrupteur  
et variateur de vitesse  
*Detail of Motor,  
Beleuchtung, Schalter  
und Geschwindigkeitsregel*



Cappe e supporto autoportante per cappa  
Hoods and supports for hoods  
Hottes et supports pour hottes  
Hauben und Träger für Hauben



Fornite con o senza estrattore d'aria interno, complete di filtri inox a labirinto, plafoniera di illuminazione e variatore di velocità. Prodotte con profondità mm.850 per blocchi cottura da mm.600 o mm.700 e profondità mm.1050 per blocchi cottura da mm.900. Le versioni senza estrattore possono essere abbinate ad un aspiratore cassonato esterno di portata idonea. Tubazioni rigide in acciaio inox AISI 304 o flessibili in PVC completano l'offerta della componentistica necessaria.

Supplied with or without internal air extractor, complete with steel labyrinth filters, overhead light and speed variations. Produced with a depth of 850mm for cooking blocks from 600 or 700mm and depth of 1050mm for cooking blocks of 900 mm. The versions without extractors can be combined with an external extractor fan of the correct capacity. Rigid tubes in AISI 304 stainless steel or flexible in PVC complete the offer of the necessary components.

Elles sont fournies avec ou sans extracteur d'air interne et complétées de filtres en inox en labyrinthe, plafonnier pour l'éclairage et variateur de vitesse. Elles sont produites dans des profondeurs de 850 mm pour des blocs cuison de 600 ou 700 mm et des profondeurs de 1050 mm pour des blocs cuison de 900 mm. Les versions sans extracteur peuvent être couplées à un aspirateur modulaire externe avec un débit approprié. Des tubes rigides en acier inox AISI 304 ou flexible en PVC complètent l'offre de tous les composants indispensables.

Die Dunstabzugshauben werden mit oder ohne Luftabziehvorrang, mit Labyrinth-Edelstahlfiltern, Beleuchtung und Geschwindigkeitseinstellung geliefert. Tiefe 850mm für Kochblöcke von 600mm oder 700mm und einer Tiefe von 1050mm für Kochblöcke von 900mm. Die Modelle ohne Abziehvorrang können mit einem Außenabzug angebrachter Leistung kombiniert werden. Feste Rohre aus Edelstahl AISI 304 oder flexible PVC Rohre vervollständigen das Angebot der erforderlichen Bauteile.





Fornello su mobile chiuso, friggitrice su mobile aperto  
Cooker on closed unit,  
fryer on open unit  
Réchaud sur meuble fermé, friteuse sur meuble ouvert  
Gasherde über geschlossenen Möbel. Friteusen über geöffnete Möbel



La gamma delle apparecchiature include fornelli a gas, sciogli coperture e friggitrici specifiche per Pasticceria.

**Fornelloni:** sono proposti in versione a 1-2-3 fuochi predisposti a gas metano. Bruciatori in ghisa smaltata con spartifiamma in ottone. Accensione piezolettrica. Rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza.

**Sciogli Coperture:** funzionamento elettrico. Riscaldamento acqua tramite resistenze corazzate in acciaio. Regolazione della temperatura da +30°C a +90°C.

**Friggitrici:** funzionamento elettrico. Modelli da 21 e 35 lt con riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio. Temperatura da +80°C a +195°C.

The range of the equipment includes gas cookers, bain-maries and fryers specific for confectionery.

**Gas cookers:** these are available with 1-2-3 burners ready for methane gas. Burners in enamelled cast-iron with flame control in brass. Automatic ignition. Valved gas tap with safety thermocouple.

**Bain-maries:** Electric function. Water heating through hardened steel resistances. Temperature regulation from +30°C to +90°C.

**Fryer:** electric function. Models from 21 to 35 lt heated by hardened steel resistances. Temperature from +80°C to +195°C.

La gamme des appareils comprend des réchauds à gaz de grandes dimensions, des bain-marie et des friteuses spécifiques pour le secteur de la Pâtisserie.

**Réchauds:** il existe des versions avec 1-2-3 feux pour fonctionnement au gaz méthane. Des brûleurs en fonte émaillée avec chapeau de brûleur en fonte. Allumage piézoélectrique. Robinet à soupape avec thermocouple de sécurité.

**Bain-marie:** fonctionnement électrique. Chauffage eau grâce à des résistances blindées en acier. Réglage de la température de +30°C à +90°C.

**Friteuses:** fonctionnement électrique. Modèles de 21 et 35 l chauffées par l'intermédiaire de résistances blindées en acier. Température de +80°C à +195°C.

Die Serie der Geräte umfasst Gasherde, Kuverture-Schmelzer und besondere Frittiergeräte für Konditoreien.

**Gasherde:** werden in Modellen mit 1-2-3 Flammen, vorgesehen für den Betrieb mit Metangas, vorgestellt. Brenner aus emailliertem Gusseisen mit Flammenabdeckung aus Messing. Piezoelektrische Zündung. Klapphahn mit Sicherheits-Thermoelement.

**Kuverture-Schmelzer:** elektrische Funktion. Erhitzung des Wassers mittels Widerständen aus Stahl. Einstellung der Temperatur von +30°C bis +90°C.

**Friteusen:** elektrische Funktion. Modelle von 21 bis 35 l mit Erhitzung mittels Widerständen aus Stahl. Temperatur von +80°C bis +195°C.



Resistenza friggitrice sollevabile a rotazione  
Tilting heating elemet  
Résistance soulevable à rotation  
Drehende Widerstände



Cestino friggitrice e sgocciolatoio  
Knob and dripping unit for fryer  
Panier et égouttoir pour friteuse  
Körbchen und Abtropfbrett für Friteuse



Particolare bruciatori fornello  
Detail of burners for cooker  
Détail brûleurs pour réchauds  
Detail von Flammen



# PASTRY & BAKERY

Carrelli  
Trolleys  
Chariots  
Wagen



Carrelli ad angolari  
porta teglie e porta  
vaschette  
Trolleys with angular  
supports for trays and  
containers  
Chariots à glissières  
pour plaques et  
cuvettes  
Wagen mit Winkelprofilen  
für Blechen und Behältern

Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in acciaio zinzato. La gamma comprende vari modelli. Porta teglie a pioli o ad angolari, di servizio a 2 o 3 ripiani, porta tavole e porta rifiuti. Interessanti le versioni predisposte per sgocciolare le vaschette gelato. Disponibili modelli per 44 vaschette da mm.360x165x120h. oppure per 22 vaschette da mm.360x250x120h.

In AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in zinc-plated steel. The range includes various models. Trolleys with bars or angular supports for trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, table trolleys and waste trolleys. The versions to drain the ice-cream tubs are interesting. Models available for 44 360mmx165mmx120h or 22 360mmx250mmx120h.

Ils sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en acier zingué. La gamme comprend plusieurs modèles. Porte plaques à barres ou angulaires, dessertes à 2 ou 3 étages, porte tables et porte déchets. Les versions prévues pour l'égouttage des bacs à glaces sont très intéressantes. L'offre comprend des modèles pour 44 bacs de mm.360x165x120h. ou bien 22 bacs de mm.360x250x120h.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und verzinktem Stahl. Die Serie umfasst verschiedene Modelle. Backformenhalterung stufenförmig oder eckig, mit 2 oder 3 Ebenen, Holzbreithalerung und Abfallbehälter. Interessant sind die Versionen zum Abtropfen von Eisbehältern. Verfügbar sind Modelle mit 44 Behältern in der Größe mm360x165x120 Höhe oder für 22 Behälter in der Größe mm.360x250x120 Höhe.



Fondo con scarico carrello  
porta vaschette  
Bottom with water discharge  
of trolley for containers  
Fond pour décharge de l'eau,  
pour chariot à cuvettes  
Boden für Wasserabfluß von Wagen  
für Behältern

Carrelli a ferri  
porta teglie e  
tavole  
Trolleys with bars  
for trays and  
boards  
Chariots à  
barres pour  
plaques et  
cuvettes  
Wagen mit Stäbe  
für Blechen und  
Dielen



Carrelli porta  
rifiuti e  
pattumiere  
Waste trolley and  
containers  
Chariots à  
déchets et  
poubelles  
Wagen und  
Behältern für  
Müllabfuhr



## PASTRY & BAKERY



MADE IN ITALY

UNI EN ISO 9001:2008



OFFICINE BANO INTERNATIONAL Srl si riserva il diritto di modificare i prodotti senza obbligo di preavviso.  
OFFICINE BANO INTERNATIONAL Srl reserve the right modify any product without prior notice.  
Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du OFFICINE BANO INTERNATIONAL Srl  
OFFICINE BANO INTERNATIONAL Srl behält sich das Recht vor, unsere Produkte ohne vorherige Ankündigung ändern.

Progetto grafico Officina Bano international Srl - AD Flavio Coletto

Photo Gianni Sabbadin - (Pd)

Ed. 2012 - 02/2012 - Print

# WWW.BANOINTERNATIONAL.COM

**OFFICINE BANO  
INTERNATIONAL SRL**

Via Piovego, 99  
35010 S. Giorgio delle Pertiche  
Padova - Italy

Tel. +39 049 5742 660  
Fax +39 049 9333 100  
[info@banointernational.com](mailto:info@banointernational.com)

Il costruttore potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti in questo catalogo, per ragioni di natura tecnica o commerciale. Le illustrazioni non mostrano necessariamente il prodotto in versione standard.  
The manufacturer can modify at any time the models described in this catalogue for technical or commercial reasons. The pictures don't necessarily show the product in the standard version.

Revisione 1.1 - 06/2014